

# Presseinformation

1 Erfolgreiche HACCP-Rezertifizierung

2 **System Alliance: Höchste Standards bei**

3 **Hygiene und Sauberkeit**

4

5 *Bei der Ernährung verstehen Verbraucher keinen Spaß.*

6 *Damit Lebensmittel und lebensmittelnahe Produkte un-*

7 *versehrt bei ihnen ankommen, lässt die System Alliance*

8 *die Transport- und Umschlagprozesse regelmäßig nach*

9 *dem weltweit verbindlichen HACCP-Standard prüfen.*

10

11 **Niederaula, 31. Mai 2010** --- Drei Jahre nach der

12 HACCP-Erstzertifizierung im Jahr 2007 wurde die

13 Stückgut-Kooperation in diesem Jahr erfolgreich

14 rezertifiziert. HACCP steht für „**H**azard **A**nalysis and

15 **C**ritical **C**ontrol **P**oints“ und wird mit „Gefahrenanalyse

16 und kritische Lenkungspunkte“ übersetzt. Ziel ist es, die

17 Unversehrtheit von verpackten und nicht temperatur-

18 geführten Lebensmitteln sowie lebensmittelnahe Pro-

19 dukten entlang der gesamten Produktions- und Trans-

20 portkette zu gewährleisten.

21 Das HACCP-Konzept von System Alliance orientiert

22 sich dabei an der Identifikation von möglichen Gefahren

23 beim Umschlag und Transport. Im Fokus stehen dabei

24 alle Prozesse und Maßnahmen zur Vorbeugung oder

25 gegebenenfalls zur Behebung von Gefährdungen.

26 Solche können durch biologische, chemische oder phy-

27 sikalische Einflüsse wie zum Beispiel Schädlinge, nicht

28 lebensmittelverträgliche Stoffe oder Feuchtigkeit aus-  
29 gelöst werden.  
30 Mit dem Audit für die Rezertifizierung wurde erneut die  
31 DEKRA beauftragt. Zwischen dem 30. März und dem  
32 23. April erhielten 13 System Alliance-Standorte zwi-  
33 schen Kirchheim in Bayern und Osterröfeld in Schles-  
34 wig-Holstein sowie die Systemzentrale in Niederaula  
35 Besuch von den DEKRA-Prüfern. „Die Sachverständi-  
36 gen nahmen alle Anforderungen an die einzelnen Pro-  
37 zessschritte unter die Lupe“, berichtet Rita Hochgürtel,  
38 zuständig für das Qualitätsmanagement der System  
39 Alliance.  
40 Das Audit-Ergebnis kann sich sehen lassen: Alle  
41 Standorte erhielten ihr Zertifikat ohne Beanstandung.  
42 „Wir haben uns in den vergangenen Jahren als zuver-  
43 lässiger Partner auch bei Lebensmitteltransporten er-  
44 wiesen. Für uns dienen dabei die strengen HACCP-  
45 Qualitätsvorgaben als unverzichtbare Richtlinie im  
46 Dienste der Kundenzufriedenheit“, resümiert System  
47 Alliance-Geschäftsführer Georg Köhler.  
48 Weitere Informationen: [www.systemalliance.de](http://www.systemalliance.de)

#### **48 Zeilen à maximal 60 Zeichen**

##### **Pressekontakt:**

Mainblick – Agentur für Öffentlichkeitsarbeit  
Wilhelmshöher Straße 35  
60389 Frankfurt

Uwe Berndt  
Telefon: 0 69 / 40 56 29 54  
[uwe.berndt@mainblick.com](mailto:uwe.berndt@mainblick.com)

**Unternehmenskontakt:**

System Alliance GmbH  
Industriestraße 5  
36272 Niederaula

Diana Sangerhausen  
Telefon: 0 66 25 / 107-0  
diana.sangerhausen@systemalliance.de

**Über System Alliance**

Das mittelständisch geprägte Transportnetzwerk bietet deutschlandweit Transportlösungen für unterschiedliche Branchen an und unterhält einen eigenen Hauptumschlagbetrieb (HUB) in Niederaula. Mit einer Regellaufzeit von 24/48 Stunden gelangt Stückgut flächendeckend schnell und sicher ans Ziel. Zahlreiche Premium-Produkte ergänzen das Angebot hochwertiger Transportlösungen. Dem Netzwerk gehören 40 Regionalbetriebe mit insgesamt rund 10.000 Mitarbeitern an.

International ist System Alliance an das paneuropäische Netzwerk von SystemPlus angebunden. 22 Länder Europas werden von dem Spezialisten für Road-Express-Fracht täglich angefahren.