



Wir haben das IFS-Siegel auf höchstem Niveau

Zum zweiten Mal hat unser Fleischmarkt Aschara die Zertifizierung nach IFS (International Food Standard) erreicht und die Prüfung mit „high level“, der höchsten Stufe, bestanden.

Der International Food Standard wurde speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelt, die Eigenmarkenprodukte an Handelsunternehmen liefern. Er dient der bundesweit einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus der Produzenten. Den Kunden garantiert das IFS-Siegel beste Qualität und höchste Sicherheit. In der Lebensmittelbranche ist diese Zertifizierung ein begehrtes Prüfzeichen. Es berechtigt, auf die Listen des deutschen Einzelhandels zu kommen.

Auf Herz und Nieren, Wurst und Pelle lassen wir unsere Produktion bei dieser Prüfung von externen Fachleuten testen, wenn wir uns dieser freiwilligen, strengen Qualitätskontrolle unterziehen. Dabei sind von unseren Mitarbeitern von der Chefetage bis zur Verkäuferin mehr als 250 konkrete Anforderungen zu erfüllen. Wir stellen uns gern dieser Herausforderung, weil uns eine gute Wurst nicht wurst ist und unser Leitmotiv „Gutes vom Land aus einer Hand“ sowohl für höchste Qualität als auch für Verlässlichkeit steht.

Neben dem IFS-Gütesiegel besitzt unser Fleischmarkt Aschara zudem das QS-Zertifikat. „QS“ steht für Qualitätssicherung. Dieses QS-Zertifikat bescheinigt unserem Unternehmen seit mehr als sechs Jahren ununterbrochen eine geprüfte Qualitätssicherung auf allen Stufen der Herstellung – bei uns vom Stall bis zur Ladentheke und bis hin zum Partyservice. Woher stammt der Kochschinken, die Leberwurst, das Schnitzel? Durch wessen Hände ist es gegangen? Jeder Schritt der Produktion lässt sich aufgrund des QS-Prüfsystems nachvollziehen.

In unserem Fleischmarkt Aschara werden derzeit mehr als 140 leckere Fleisch- und Wurstwaren hergestellt, die in mehr als 20 Filialen in Thüringen und Berlin angeboten werden.