

# Erstes Zertifikat nach «Fromarte Standard» einem gewerblichen Verarbeiter überreicht

Als erste Firma in der Schweiz wurde die Mountain Ice-Cream AG aus Zweisimmen am 17. Dezember 2011 zertifiziert.

*Dies war vor allem möglich, weil der Firmen-Inhaber ein Interesse hatte, gute Arbeit zu leisten und das System eigenständig, auf den Grundlagen der Branchenlösung Fromarte, erarbeitete. Die effiziente Zusammenarbeit zwischen OIC<sup>1)</sup> und SQS war dann noch ein weiterer Meilenstein zur Zertifizierung nach «Fromarte Standard auf Höherem Niveau».*

Rahmglace-Sorten aus den Schweizer Bergen werden von Mountain Ice-Cream AG unter dem Label von Pro Montagna produziert. Sie werden im Berner Oberland, auf der Basis feinsten Schweizer Bergmilch und weiterer Zutaten aus der Region, hergestellt. Passend zur Jahreszeit versüssen die zwei neuen Pro Montagna-Aromen «Caramel» und «Meringue» jedes Festmahl.

Die Glace-Produzentin, die Jungfirma Mountain Ice-Cream AG in Zweisimmen im Berner Oberland, stellt mit natürlichen Zutaten, viel Leidenschaft und Kreativität über 100 verschiedene Qualitätsglacen her. Die Ingredienzien stammen aus den Schweizer Berggebieten, die Milch von Bergbauern aus dem Simmental, der Rahm, die Meringue und die Nidlentäfel für die Pro Montagna-Glace aus dem Saanenland.

Herr Kneubühler – als innovativer Unternehmer – stellte vor der Einführung von «Fromarte Standard» umfassende Abklärungen an, welche er uns im nachfolgenden Interview erläutert:

*«Wir haben anfänglich BRC, IFS, ISO 22000 und Synergien evaluiert. Danach sind wir auf QM-Fromarte gestossen – ein effizientes Qualitätsmanagementsystem für gewerblich milchverarbeitende Betriebe! Ein grosser Vorteil für unser Unternehmen dabei war, dass alle Systemdokumente webbasierend auf einem Portal verwaltet werden und wir somit das Qualitätsmanagement in unser webbasierendes Managementsystem integrieren*

<sup>1)</sup>Organisme Intercantonal de Certification



Die von Mountain Ice-Cream AG hergestellten Produkte unter dem Label Pro Montagna

konnten. Das QM-Fromarte ist prozessorientiert, auf der Struktur von ISO 22000 aufgebaut und integriert das Regelkreisdanken als Standard. Des Weiteren wird es von Grossverteilern wie Coop und von der Behörde anerkannt.»

## Was versprechen Sie sich von der Umsetzung des Standards QM-Fromarte?

*«Einerseits den gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf die Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung für bewilligungspflichtige Betriebe nachzukommen. Diese bilden die Grundlage für die Gewährleistung des Exportes von Schweizer Produkten in die EU. Die Schwerpunkte liegen auf der Festlegung von definierten hohen Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, HACCP, Rückverfolgbarkeit, Krisenmanagement, Hygiene und Betriebsumgebung. Andererseits wollten wir eine systematische Überwachung und Rückverfolgbarkeit unserer Produktionsprozesse sicherstellen, damit wir die Lebensmittelsicherheit unserer Produkte gewährleisten können.»*

## Sie sind das erste Unternehmen, welches die Zertifizierung nach diesem Standard QM-Fromarte erreicht hat. Wieso haben Sie sich entschieden, Ihr Qualitätsmanagementsystem zertifizieren zu lassen?

*«Es war nicht unser Ziel, das erste Unternehmen zu sein, das die Vorgaben nach Fromarte erfüllt. Umso mehr freuen wir uns als innovative Firma unbewusst eine Vorreiterrolle zu haben. Pri-*



Die Zertifikatsübergabe mit den Herren H. Glaser OIC, E. Kneubühler Mountain Ice-Cream AG, R. Walter SQS (v.l.n.r)

mär hat sich eine Zertifizierung aufgedrängt, um Coop mit unseren Pro Montagna-Produkten zu beliefern. Sekundär wollten wir unser QM-System von Fachleuten beurteilen lassen, damit wir den Lebensmittelsicherheitsstandard «Höheres Niveau» erreichen und somit dem Konsumenten eine erhöhte Lebensmittelsicherheit gewährleisten können.»

**Sie hatten die freie Wahl der Auditoren und der Zertifizierungsstelle. Was hat den Ausschlag gegeben bei der Wahl der OIC als Auditstelle, respektive der SQS als Zertifizierungsstelle?**

«Die Kompetenz von OIC und SQS in der Branche hat uns überzeugt und die lokale Präsenz bei Milchverarbeitenden Betrieben. Überzeugt hat uns auch die Preisleistung in Bezug auf eine

kombinierte Zertifizierung nach QM-Fromarte und unseren Produkten nach der Berg- und Alpverordnung sowie für die Rezertifizierungs-Audits.»

**Wie beurteilen Sie den Ablauf des Audits und der Zertifizierung?**

«Der Ablauf des Zertifizierungsaudits ist sehr effizient, fachbezogen und vor allem lösungsorientiert in Bezug auf Problematiken, die vom System her für die Speiseeisproduktion nicht abgedeckt waren. Das Audit selber benötigt wenig Zeitaufwand, da im Vorfeld viele Auditfragen selber auf dem Auditportal deklariert werden.»

**Was können Sie einem Unternehmen empfehlen, das sich nach dem Qualitätsmanagementsystem QM-Fromarte zertifizieren lassen will?**

«Es ist von Vorteil, das Personal schon bei der Erarbeitung der Systemdokumente einzubeziehen. Damit wird das Qualitätsmanagement von der Belegschaft nachhaltig gelebt und es erfordert weniger Schulung. Bei uns ist es nicht ein Ordner, der im Regal verkümmert oder ein als von Theoretikern erschaffenes Werk!»

**Ein kurzes Schluss-Statement Herr Kneubühler?**

«Wir sind mit dem erreichten Resultat der Zertifizierung auf «Höherem Niveau» zufrieden und stolz auf das Geleistete.»

**Interview mit Elias Kneubühler**  
Inhaber Mountain Ice-Cream AG  
[www.mountainicecream.ch](http://www.mountainicecream.ch)

