



Die Nahrungsmittelindustrie versorgt mit ihren mehr als 6.000 Unternehmen täglich rund 82 Millionen Bundesbürger mit einem breiten Produktangebot von 170.000 Artikeln.

## Infrastrukturelle Systemlösungen, die der Nahrungsmittelindustrie schmecken

Die Nahrungsmittelbranche ist der viertgrößte Industriezweig in Deutschland. Durch ihre zentrale Position für die Versorgungssicherheit gehört sie zu den kritischen Infrastrukturen, woraus sich besondere Anforderungen z. B. an den Schutz von Produktionsanlagen ergeben. Gleichzeitig zählt höchste Qualität und Hygiene bei der Reinigung und beim Personaleinsatz, um den strengen gesetzlichen Vorgaben und hohen Verbrauchererwartungen zu entsprechen. Mit seinen ganzheitlichen Smart Service Solutions ist KÖTTER Services kompetenter Partner.

### Security

Es ist das Worst-Case-Szenario: In einer Lebensmittelcharge vermuten Handelsbeschäftigte mögliche Verunreinigungen. Weil weitere Lieferungen betroffen sein könnten, informieren sie unmittelbar die Krisenhotline. Dort leitet das geschulte Team des KÖTTER Service Center (KSC) umgehend alle mit dem Auftraggeber vereinbarten Maßnahmen ein. Gleichzeitig sind dank der Alarmierungssoftware FACT24 der Krisenstab, das Fachpersonal und das Management umgehend informiert.

Lediglich ein Beispiel für das breite Risikospektrum, auf das sich international agierende Konzerne genauso präventiv vorbereiten müssen wie regionale Mittelständler.

Ganzheitliche Smart Security Solutions aus Sicherheitsdiensten und -technik sowie Hightech-Anwendungen geben hier die richtige Antwort. Vor Einbruch, Diebstahl, Sabotage und Wirtschaftsspionage schützt die maßgeschneiderte Kombination aus Zutrittskontrolltechnik, Brand- und Einbruchmeldeanlagen sowie Videotechnik mit personeller Sicherheit wie Empfangs-, Pforten-, Streifen- und Revierwachdiensten. So werden ungebetene Besucher im Fall der Fälle schnell abgeschreckt bzw. entdeckt. Besonders sensible Forschungs-, Produktions- und IT-Bereiche werden dabei speziell gesichert. Eine wichtige Rolle kommt dabei der hochmodernen Leitstelle zu, die u. a. Video-Fernüberwachung ermöglicht und Interventionsmaßnahmen steuert.

### Cleaning

Rückrufaktionen wegen verunreinigter Lebensmittel müssen nicht nur auf Sabotage basieren. Denn was hilft die beste Unternehmenssicherheit, wenn unzureichend gepflegte Anlagen selbst die Produktion beeinträchtigen oder zu Rückrufaktionen führen? Damit es nicht so weit kommt, hat die professionelle Industriereinigung entscheidende Bedeutung. Sie erfolgt, wie in allen anderen sensiblen Forschungs- oder Logistikbereichen, genau abgestimmt auf die Qualitätsstandards des Betriebes wie z. B. HACCP oder IFS. Heißt: Das erfahrene Cleaning-Team trägt durch entsprechende Hygiene- und Desinfektionsvorschriften, spezifische Schutz- und Arbeitskleidung sowie Reinigungsverfahren dazu bei, poten-

### Pluspunkte, auf die Sie bauen können

- ▶ Alles aus einer Hand – von einzelnen infrastrukturellen Gebäudediensten über Sicherheit im Betreibermodell (KÖTTER SYMTO) bis hin zu infrastrukturellen Systemlösungen
- ▶ Standardisierte, bundesweit verfügbare Leistungen mit weiteren Optionsmöglichkeiten
- ▶ Zertifizierte Dienstleistungen z. B. gemäß DIN EN ISO 9001 (Qualitätsmanagement) und 14001 (Umweltmanagement); Reinigungsdienstleistungen unter Beachtung der gültigen QS-Standards
- ▶ Entlastung bei personal- und kostenintensiven Prozessen
- ▶ Flexibilität und Transparenz auf allen Lösungsebenen erzielt ein hohes Sicherheits- und Serviceniveau
- ▶ Erfüllung spezieller Anforderungen zur Überbrückung von Personalengpässen
- ▶ Verlässliche Dienstplanung (qualifizierter Ersatz bei Personalausfall) und feste Budgets

ziellen gesundheitlichen Gefährdungen der Verbraucher vorzubeugen. Die Wahl der Reinigungstechnik und -mittel wird exakt auf den Einsatzbereich abgestimmt: etwa geeignete Hochdruckreiniger bei der Bearbeitung von Edelstahloberflächen, zugelassene Scheuersaugautomaten oder Kunststoffschrubber für die Bodenreinigung im Einklang mit einem Farbsystem oder geruchsneutrale Reiniger im Bereich der Herstellung von Milchprodukten.

Für die Branche ist aber nicht nur in der Produktion absolute Reinheit Trumpf. Weil es für den ersten Eindruck keine zweite Chance gibt und saubere Arbeitsbedingungen die Motivation steigern, punkten zudem Unterhalts- und Glasreinigung in



### Security

Pforten- und Kontrolldienste, wie an den neun Standorten der Westfleisch-Unternehmensgruppe, sind ein wichtiger Baustein umfassender Sicherheit.

### Cleaning

Die professionelle Reinigung speziell in den Produktions- und Laborbereichen hat einen ganz zentralen Stellenwert in der Nahrungsmittelindustrie.

### Personal Service

Bäcker, Fleischer, Laboranten und weiteres Fachpersonal auf Zeit leistet einen wichtigen Beitrag zu flexiblen und reibungslosen Produktionsabläufen.

Foyer und Verwaltung sowie Sonderdienste wie Grünflächenpflege und Winterdienste.

### Personal Service

Szenenwechsel, sechs Uhr bei einem Backwarenhersteller: Brötchen, Süßwaren und vieles mehr rollen über die Bänder. Luftdicht verpackt, verlassen die haltbaren Produkte in Kürze das Lager Richtung Handel – und sind damit ein Beispiel für die umfassenden Produktions- und Supply-Chain-Management-Prozesse, mit denen die Nahrungsmittelindustrie täglich über 80 Millionen Bundesbürger versorgt. Dabei leistet KÖTTER Personal Service mit ausgebildetem Fachpersonal wie Bäckern, Fleischern, Laboranten etc. sowie Betriebs- helfern für Produktion und Logistik einen

wichtigen Beitrag zu reibungslosen Abläufen und hoher Qualität. Auch hier spielt Hygiene eine zentrale Rolle: Alle Mitarbeiter verfügen über ein aktuelles Gesundheitszeugnis, entsprechende Kenntnisse der Hygienevorschriften und tragen die jeweils vorgeschriebene Schutz- und Arbeitskleidung.

Und damit in Sachen Mitarbeitersuche gerade bei Neuaufträgen oder kurzfristigem Personalausfall auch an anderer Stelle „guter Rat nicht teuer ist“, hält der Dienstleister weitere passende Verstärkung parat: z. B. kaufmännische Fach- und Führungskräfte für den Verwaltungsbereich oder Fachpersonal für Wartungsarbeiten.

 [koetter.de/nahrungsmittel](https://koetter.de/nahrungsmittel)

# Smart Service Solutions für die Nahrungsmittelindustrie – Freiraum, der sich rechnet

Das Erfolgsmodell für effiziente Gebäudedienste heißt „Konzentration auf das Kerngeschäft“. Durch Outsourcing können sich Kunden auf ihre Kernaufgaben konzentrieren. Die Smart Service Solutions sorgen für Synergieeffekte und einheitliche Standards, da alle Leistungen inklusive Personalmanagement in einer Hand gebündelt sind. Für den Kunden gibt es lediglich einen Ansprechpartner (Single Point of Contact).

## Sicherheitsdienste und -technik

- ▶ Alarmmanagementsysteme
- ▶ Alarmierung und Krisenmanagement
- ▶ Aufschaltung auf die KÖTTER Leitstelle
- ▶ Betriebs- und Werkfeuerwehr
- ▶ Brandmeldesysteme
- ▶ Brandschutz- und Evakuierungskonzepte/-trainings
- ▶ Consulting
- ▶ Einbruchmeldesysteme
- ▶ Elektronisches Wachbuch KÖTTER SmartControl
- ▶ Empfangs- und Pfortendienste
- ▶ KÖTTER SYMTO (Sicherheit im Betreibermodell)
- ▶ Krisenhotline
- ▶ Reviewwachdienste
- ▶ Safety (Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz)
- ▶ Sicherheits- und Risikomanagement
- ▶ Separatwachdienste
- ▶ Videosysteme
- ▶ Zutrittskontrollsysteme

## Reinigung und Spezialdienste

- ▶ Unterhaltsreinigung
- ▶ Glas- und Fassadenreinigung
- ▶ Außen- und Grünflächenpflege
- ▶ Desinfizierende Reinigung
- ▶ Fluid Management
- ▶ Maschinen- und Anlagenreinigung
- ▶ Reinigung nach HACCP
- ▶ Reinraumreinigung
- ▶ Reinigung von Lagerflächen
- ▶ Sanitärreinigung und Hygienesdienste
- ▶ Verkehrswegereinigung
- ▶ Winterdienste

## Personal- und Servicedienste

- ▶ Arbeitnehmerüberlassung (AÜ) von Fach- und Führungskräften
- ▶ Personal-Consulting (Personalberatung, Bewerbermanagement, Personalvermittlung)
- ▶ Onsite und Nearsite Management
- ▶ Koordination von eigenem Personal sowie Lieferanten etc. über das Work-Order-Center
- ▶ Qualifiziertes Fachpersonal
  - ▶ im Bereich Backoffice: Mitarbeiter für Buchhaltung, Einkauf, IT, Personal- und Rechnungswesen, Sekretariat, Vertrieb, Telefonzentrale, Poststelle, zur Übernahme von Botendiensten etc.
- ▶ für die Produktion: Fachkräfte aus den Bereichen Fleischerei, Backwaren, Süßwaren, Genussmittel etc.; Betriebshelfer für Produktion, Verpackung und Abfüllung
- ▶ für Lager und Logistik: Fach- und Hilfskräfte für Lkw-Entladung und -beladung (z. B. Staplerfahrer), für Warenein- und -ausgangskontrollen, Kommissionierung etc.
- ▶ für Außenflächen und sonstige Bereiche: Hausmeisterdienste, Mitarbeiter für Wartungsarbeiten (Elektriker, Heizungs- und Klimatechniker etc.)



**Top-10-Risiko für Firmen** ist Reputationsverlust. Dies gilt speziell für die Nahrungsmittelbranche.<sup>1</sup>

Ein integriertes Risikomanagement, das präventiv alle Herausforderungen in den Bereichen Compliance-, Sicherheits- und Krisenmanagement berücksichtigt, ist somit unabdingbar. KÖTTER Security und German Business Protection (GBP) bieten ganzheitliche Lösungen u. a. für den Schutz von Produktionsanlagen und Mitarbeitern, für Informationssicherheit oder die Begleitung in Krisenfällen.

[i koetter.de/sichere-nahrung](https://www.koetter.de/sichere-nahrung)



**92 % der Verbraucher** ist es wichtig oder sehr wichtig, dass das Essen gesund ist.<sup>2</sup>

Kaum ein Industriezweig in Deutschland unterliegt daher so strengen Hygieneanforderungen wie die Nahrungsmittelindustrie. Als kompetenter Partner stimmt KÖTTER Cleaning seine Dienstleistungen auf das jeweilige HACCP-Konzept ab und berücksichtigt die hohen Anforderungen zudem u. a. durch Reinigungs- und Desinfektionspläne sowie den ausschließlichen Einsatz gelisteter Reinigungsmittel.

[i koetter.de/saubere-nahrung](https://www.koetter.de/saubere-nahrung)



**76 % der Beschäftigten** in der Branche sind in den Bereichen Produktion und Logistik eingesetzt.<sup>3</sup>

Und weil neben Flexibilität gerade auch beim Personaleinsatz Qualität Trumpf ist, überzeugt KÖTTER Personal Service als langjähriger Branchen-Partner u. a. durch qualifizierte, erfahrene und tariflich entlohnte Fachkräfte. Hierzu zählen z. B. Lebensmittelchemiker, Laboranten, Facharbeiter für Fleischerei und Backwaren sowie Fachkräfte für Logistik (Staplerfahrer etc.).

[i koetter.de/flexible-nahrung](https://www.koetter.de/flexible-nahrung)

Quelle 1: www.agcs.allianz.com  
Quelle 2: www.bmel.de  
Quelle 3: www.bve-online.de