

Firmeninformation anlässlich des 20-jährigen Bestehens



- Einleitung
- Gründung, Konzeption, Entwicklung
- Dienstleistungsspektrum
- Mitarbeiter

Einleitung

„Die Anforderungen an Lebensmittelindustrie und -handel werden immer umfangreicher und undurchsichtiger. Analysen und Beratung sind deshalb unverzichtbare Voraussetzungen für sichere Produktion und krisenfesten Vertrieb einwandfreier Produkte. Diese Sicherheit bietet Ihnen die arotop food & environment GmbH. Mit zwei Jahrzehnten Erfahrung in der Branche stehen unsere Experten aus den verschiedensten Bereichen für eine rundum kompetente Betreuung und umfassende Beratung. Fünf hervorragend ausgestattete Labore und moderne technische Anlagen gewährleisten, dass die unterschiedlichsten Anforderungen von uns immer optimal und flexibel bedient werden.

In dieser Tradition für unsere Kundschaft freuen wir uns auf die Zukunft.“

Herr Dr. Sebastian Aurich, Geschäftsleitung

Gründung, Konzeption, Entwicklung

- Gründung aus dem produzierenden Gewerbe
- Selbstverständnis als umfassender Dienstleister der gesamten Lebensmittelbranche
- Abbilden des gesamten Entstehungs-Prozesses von Lebensmitteln:
Idee / technische Machbarkeit / qualitative Absicherung / Akzeptanzprüfung
- Zusammenwirken der verschiedenen Disziplinen:
Produktentwicklung / Qualitätssicherung / sensorische Marktanalyse

Chronik

- 1990 Gründung der eigenständigen Marke
- 1996 Fertigstellung und Bezug des Neubaus (1.500 qm) mit optimalen Möglichkeiten zur Verwirklichung der interdisziplinären Konzeption
- 2000 Modernisierung und Erweiterung der Mikrobiologie
- 2005 Erweiterung der Dienstleistungen um die Sparte Umweltanalytik
- 2008 Fertigstellung des Erweiterungsbaus für Verwaltung (700 qm)
- 2010 20-jähriges Bestehen mit stetig wachsendem Kundenzuspruch

Entwicklung unserer Belegschaft in den letzten 20 Jahren:

Jahr:	1990	2000	2005	2010
Mitarbeiter:	10	20	35	50

Als Indikator konstanter Qualität sind unsere Labore seit 1995 akkreditiert nach DIN EN ISO 17025, bzw. EN 45001
(Akkreditierung DGA-PL-3283.00, Anerkennung: AKS-20702)

Dienstleistungsspektrum

Analytical Research

Chemische Analytik:

klassische Bestimmungsverfahren zur Produkteinstufung, Prüfung gesetzlicher Grenzwerte, Überwachung von Prozessparametern.

Instrumentelle Analytik:

modernste Analysetechnik mit apparativen Methoden (z.B. GC/MS, LC/MS-MS, AAS oder ICP) für kleinste Spuren und Rückstände

Mikrobiologische Analytik:

Prüfung der Keimbelastung und Differenzierung pathogener Mikroorganismen mittels klassischer und modernster Verfahren (Bakteriologie, bzw. real-time-PCR).

Umweltanalytik:

umfassendes Spektrum von der Boden- bis zur Wasseranalytik

Sachverständigenteam:

Experten-Beurteilung Ihrer Produkte hinsichtlich Deklaration und Zusammensetzung gemäß deutschem und europäischem Recht, Verkehrsfähigkeitsbescheinigungen

Marketing Research

Sensoriklabor:

hochmoderne Einrichtung zur Produktprüfung mit wissenschaftlichem Know-How, z.B. Definition und Quantifizierung von Produkteigenschaften.

Expertenpanels:

Planung, Durchführung und Auswertung sensorischer Analysen nach DIN/ISO. Unterstützung, Aufbau und Schulung Ihres Betriebspanels.

Marktforschung:

professionelle Vorbereitung, Durchführung und Auswertung von Produkttests als Grundlage einer betrieblichen Entscheidung. Qualitätsrekrutierung von Testpersonen nach Kundenvorgabe und Präsentation der erhobenen Daten.

Development Research

Produktentwickler-Team:

erfahrene Metzger, Technologen und Chemiker, modernes Technikum mit praxisnaher Großküchen-/Industrieausstattung.

Innovation:

Entwicklung marktorientierter Neuprodukte, funktionelle Lebensmittel bis auf die molekulare Ebene, Warenschwerpunkte Fleischwaren, Ersatzprodukte, Snack- und Trockenprodukte.

Academy

Schulungen:

Hygiene, HACCP, Lebensmittelrecht, Sensorik und Statistik. Modernes Schulungs- und Fortbildungszentrum, regelmäßige Seminare und kundenorientierte Veranstaltungen

Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiter verstehen sich als große Familie. Die dargestellten Abteilungen mit den Leitungsfunktionen Dr. Sebastian Aurich (analytical research), Dr. Irina Liptay-Reuter (marketing research), Sonja Werner (development Research) und Rainer Schmitt (academy) gliedern sich z.T. in kleinere Teams zu je etwa 5 Mitarbeitern, um die optimale Verbindung von Effizienz und Flexibilität zu erreichen.

Neben den Laborleitern der Analytik mit der Zuordnung Dr. Matthias Wacker (Instrumentelle Analytik), Dr. Nora Krause (Mikrobiologie), Florian Lang (Chemische Analytik) und Dr. Jörg Reisel (Umweltanalytik) stehen die Leiter der weiteren Teams wie Sensorik (Susanne Drabic) und Marktforschung (Melanie Engel) ebenso wie die Ansprechpartner des Qualitätswesens (Stefan Kollenda), der Warenannahme (Heinz Pfahl) und der Verwaltung (Ursula Benz) jederzeit für alle Belange der Kunden zur Verfügung.



arotop food & environment GmbH
Institut für Geschmacksforschung,
Lebensmittel- und Umweltanalytik
Dekan-Laist-Str. 9
55129 Mainz
Tel.: +49(0)6131/58380-0
Fax.: +49(0)6131/58380-80
www.arotop.com
arotop@arotop.com