

Waldhaus erhält „International Featured Standard-Food (IFS-Food) Zertifikat“ Anzeige



Die südbadische Privatbrauerei Waldhaus hat erstmalig die Zertifizierung nach dem International Featured Standard-Food (IFS-Food) "Higher Level" erfolgreich absolviert. Die Auszeichnung bestätigt der Brauerei größtmögliche Lebensmittelsicherheit und eine Produktqualität auf höchstem Niveau.

„Qualitätssicherung fängt bei der Rohstoffauswahl an. Neben Wasser aus unseren eigenen Quellen und Gerste aus der Region, brauen wir unsere Biere seit Jahren ausschließlich mit bestem Naturhopfen“, betont Bernhard Vötter, 1. Braumeister der Privatbrauerei Waldhaus.

Das europaweit anerkannte Kontrollverfahren zur Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und Produktqualität bescheinigt der Biermanufaktur aus dem Südschwarzwald, dass das gesamte Produktsortiment unter strengsten Kontrollen und auf höchstem Niveau produziert und abgefüllt wird. Dabei erreicht Waldhaus mit der Auszeichnung „Higher Level“ das Prädikat für den höchsten Qualitätsstandard im deutschen Lebensmittelhandel. Waldhaus gehört damit zu den wenigen deutschen Brauereien, die auf Anhieb mit diesem höchsten Standard ausgezeichnet wurden. Geschäftsführer Dieter Schmid freut sich und sagt: „Durch das IFS-Zertifikat wird uns von außen bestätigt, wovon die meisten unserer Kunden bereits überzeugt sind: Alle Prozesse in unserem Haus werden auf höchstem Niveau und unter strengsten Kontrollen durchgeführt. Die Auszeichnung ist das Ergebnis unserer nachhaltigen Firmen- und Produktphilosophie, die nur mit einem großartigen Team umzusetzen ist.“ Durchgeführt wurde die Zertifizierung durch das renommierte und unabhängige Prüfinstitut LACON in Offenburg.

Foto oben (von links nach rechts): Bernhard Vötter, 1. Braumeister, Clemens Siedler, Leiter IT, Dieter Schmid, Brauereichef, Jürgen Eichelmann, Vertriebsleiter und Nico Albiez, Logistikleiter stoßen auf die Zertifizierung mit „Higher Level“ an.

Deutsch-spanische Küche auf der Insel Reichenau

Spanischer Flair...

Mediterrane Gartenterrasse...

Südländische Gastfreundschaft...

A Casa Rodriguez

Täglich wechselnder Mittagstisch von Mo. bis Fr.

Familie Rodriguez · Pirminstraße 144 · 78479 Insel Reichenau
Telefon +49(0)75 34/229 · www.loewen-insel-reichenau.de

Strandcafé Mettnau Anzeige
wird neues Mitglied bei „Gutes vom See“



Foto: © Verein ILE-Bodensee e.V.

Den Bodensee mit allen Sinnen genießen – das ermöglichen die Gastwirte bei „Gutes vom See“. Neu hinzugekommen seit diesem Jahr ist das traditionsreiche Restaurant Strandcafé Mettnau in Radolfzell.

Es bietet eine ständig wechselnde Tages- und Saisonkarte. Je nach Jahreszeit werden vorwiegend saisonale Fisch- und Grillspezialitäten sowie regionale typische Gemüsesorten frisch zubereitet serviert.

Die mittlerweile 14 Gastronomen, die sich bei Gutes vom See engagieren, setzen auf hochwertige Zutaten von den regionalen landwirtschaftlichen Erzeugern und Verarbeitern aus dem Lebensmittelhandwerk - und das schmeckt man. Inspirieren lassen sich die Küchenchefs von dem, was die Saison, Natur und die Erzeuger für sie bereithalten. Auf diese Weise verwöhnen sie ihre Gäste nicht „nur“ mit Gaumenfreuden, sondern tragen auch zum Erhalt der einzigartigen Kulturlandschaft bei.

Mit vielfältigen Aktivitäten möchten sie ihren Gästen die hochwertigen und feinen Lebensmittel aus der einzigartigen Bodensee-Region näherbringen. Aus Liebe zur Bodensee-Kultur! Weitere Infos zu „Gutes vom See“ und den teilnehmenden Gastronomiebetrieben finden Sie unter: www.gutes-vom-see.de

Foto oben, v.l.n.r.: Heinz-Josef Diestel, stellv. Vorsitzender im Verein Gutes vom See, Cordula Schumacher, Restaurantleiterin Strandcafé Mettnau, Thomas Altmann, Küchenchef Restaurant Strandcafé Mettnau, Eckhard Scholz, Geschäftsführer, Restaurant Strandcafé Mettnau

★★★
Hotel Krone

RIELASINGEN · SEIT 1899

Das Haus mit Tradition und persönlicher Note

A. Gnädinger · Hauptstraße 3 · 78239 Rielasingen
Tel.: +49 77 31 87 85 - 0 · www.kroneonline.de