

### Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit möchten wir Sie herzlich zu einem Besuch am muva-Messestand auf der Anuga Foodtec (Halle 4.1, Stand 025) einladen.

Die führende internationale Messe für die Lebensmittel- und Getränketechnologie bietet eine hervorragende Möglichkeit, die muva kempten als starken und vertrauenswürdigen Partner der Milch-, Lebensmittel- und Verpackungswirtschaft sowie des Handels zu präsentieren.

Im Mittelpunkt unseres Messeauftritts stehen neben der Lebensmittel-Analytik auch die umfassenden Dienstleistungen des Laborzentrums im Bereich Verpackung, Ringversuche und Referenzmaterialien, Sensorik, Beratung und Schulung.

### Leistungsspektrum im Bereich Verpackung

Mit dem Einfluss der Verpackung auf Lebensmittel (vor allem auf Milchprodukte) hat sich die muva kempten schon seit vielen Jahren beschäftigt. So sind hier z.B. der Nachweis von Weichmachern oder Lösungsmitteln sowie mikrobiologische Kontaminationen, die vom Verpackungsmaterial stammten, zu nennen. Angesichts der rechtlichen Entwicklung, welche die Verpackung immer mehr zu einem analog zu betrachtenden Bestandteil des Lebensmittels macht, hat die muva kempten auch ihre Dienstleistungen in diesem Bereich erweitert und (methodisch wie personell) einen eigenen Bereich geschaffen.

Die muva kempten ist an der Schnittstelle Verpackung - Lebensmittel tätig und wird sowohl von Herstellern von Verpackungsmaterial, als auch Produzenten von Verpackungsmaschinen sowie von Lebensmittel-Herstellern als neutrale Anlaufstelle genutzt.

Das Service-Angebot basiert auf den 3 Säulen

- **Untersuchung von Verpackungen** inkl. der Übergänge auf das Lebensmittel (chemisch-physikalisch, mikrobiologisch und sensorisch)
- **Beratungsdienstleistungen**, die sich daraus ergeben (rechtlich und technisch)
- **Seminare / Vor-Ort-Schulungen** (Hygiene, HACCP, Sensorik, Rechtskunde)

Um dem muva-Anspruch auf Praxisbezug gerecht zu werden und damit entsprechende Fragestellungen auch vor Ort behandelt werden können, verfügt die muva kempten über Außendienstmitarbeiter, die speziell für das Thema Verpackung qualifiziert sind.

Zur weiteren Erhöhung der Kompetenz hat die muva kempten zudem ein Netzwerk an Kooperationsinstitutionen zur Verfügung, von denen die Hochschule Kempten (Lehrstuhl für Verpackungstechnologie) und das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) als Beispiele anzuführen sind.

[zurück](#)

### Analytische Sicherheit durch Ringversuche/ Referenzmaterialien

Vor 20 Jahren hat die muva kempten als weltweit erster Anbieter für den Bereich Milch und Milchprodukte Ringversuche und Referenzmaterialien zur chemischen Analytik entwickelt und zur Marktreife gebracht. Seit 2007 ist die muva kempten als erster Ringversuchsanbieter in Deutschland auf dem Gebiet der Lebensmittelanalytik akkreditiert und bietet in diesem Rahmen das breiteste Dienstleistungsspektrum an.

Darüber hinaus sind wir als eines von 3 Laboratorien in der Liste der DKLL (Deutsche Koordinierungsstelle für Laboreignungsprüfungen im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit) als Anbieter für Ringversuche auf dem Lebensmittelsektor im geregelten Bereich zugelassen. Von allen Mitgliedstaaten der Europäischen Union wird verlangt, dass deren Labors für die amtliche Lebensmittelüberwachung an diesen Eignungsprüfungen teilnehmen.

**Mehr als 300 Teilnehmer aus über 30 Ländern profitieren von der 20-jährigen Erfahrung des Laborzentrums.**

Das Dienstleistungsangebot umfasst für den Milch- und Lebensmittelsektor

- **Chemische, mikrobiologische und sensorische Ringversuche**
- **In mehrfachen Ringversuchen charakterisierte Referenzmaterialien**
- **Beratung u.a. zu analytischen Fragestellungen**
- **Seminare / Vor-Ort-Schulungen** ([Workshop: Statistik in der Analytik, 14.10.2009](#))

Durch die regelmäßige Teilnahme an Ringversuchen über einen längeren Zeitraum kann die Entwicklung der Leistungsfähigkeit, z.B. einer Methode und/oder des Personals, verfolgt werden. Dies ermöglicht, falls nötig, den schnellen Einsatz von Korrekturmaßnahmen, wodurch unnötige Kosten vermieden werden können. Insbesondere profitieren unsere langjährige Kunden von dem großen Datenpool der muva kempten, wodurch sie sich u.a. ihre analytische Leistungsentwicklung dokumentieren lassen können (auch rückwirkend). [zurück](#)

### Sensorisches "Duft-Memory" am Messestand

Die Nase vorn haben können die Besucher unseres Standes bei einem sensorischen „Duft-Memory“, bei dem künstliche und natürliche Aromen verglichen werden sollen. Unter den besten „Riechnasen“ werden attraktive Preise, u.a. ein muva-Seminargutschein, verlost. [zurück](#)

Ich würde mich freuen, wenn wir Sie an unserem Messestand begrüßen können.

**Dr. Thomas Westermair**  
**Geschäftsleitung**

P.S.: Unsere aktuellen Newsletter stehen auch als Download auf der Startseite unserer Homepage [www.muva.de](http://www.muva.de) bereit. Haben Sie Interesse an unserem elektronischen muva-Newsletter? Bitte senden Sie hierzu ein E-Mail an [info@muva.de](mailto:info@muva.de).

 <p>ANUGA FOOD TEC</p> <p>Internationale Fachmesse für Lebensmittel- und Getränketechnologie</p>	 <p>muva kempten</p>	 <p>DMZ Deutsche Molkerei Zeitung</p>	 <p>HERBERTZ DAIRY FOOD SERVICE</p>
<b>Wir sehen uns in Köln ... Halle 4.1 – Gang A – Stand 025</b>			

Austragen aus dem Newsletter-Verteiler: [Hier austragen](#) (Achtung: mit Anklicken des Links wird dies ausgeführt)