



Die muva kempten GmbH Ihr Labor- und Dienstleistungszentrum

Die Lebensmittelsicherheit und die Einhaltung des Qualitätsversprechens zählen zu den elementaren Bausteinen einer erfolgreichen Marken- und Unternehmenspolitik in der Lebensmittelwirtschaft. Als Labor- und Dienstleistungszentrum bietet die muva kempten GmbH eine langjährige Kompetenz und zugleich Aktualität und Flexibilität in allen Belangen der Qualitätssicherung und der Produktentwicklung. Unsere Kundenliste reicht von den führenden Unternehmen der europäischen Milchwirtschaft über Firmen der gesamten Lebensmittelbranche bis hin zu großen Handelsketten.

Beste Qualität stützt sich nicht nur auf einwandfreie Laborergebnisse. So haben wir um die Analytik – das Herzstück der muva kempten GmbH – ein effizientes Netzwerk aufgebaut. Unser Leistungsspektrum umfasst Methodik in allen Bereichen der Lebensmitteluntersuchung, Beratung und Training – auch vor Ort – und zahlreiche weitere Serviceleistungen. Die Kooperationen mit Forschungseinrichtungen sowie die Mitarbeit in Fachgremien auf nationaler und internationaler Ebene sorgen für permanente Aktualisierung und stetige Erneuerung.

Profitieren Sie von der interdisziplinären Zusammenarbeit unserer Fachkräfte aus den Bereichen Lebensmittelchemie und -technologie, Mikrobiologie, Veterinärmedizin, Biologie und Umwelttechnik.

Analytik

[Chemie](#) | [Mikrobiologie](#) | [Sensorik](#)

Die muva kempten GmbH vertraut auf ein Instrumentarium, das auf dem modernsten Stand der Technik ist. Die Analytik des Instituts zählt mit ca. 400 akkreditierten Verfahren zu den führenden Instituten in Deutschland. Rund 800 chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Kriterien können derzeit überprüft werden. Im Rahmen der Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 bieten wir damit eines der breitesten Untersuchungsspektren im gesamten Lebensmittelbereich. Langjährige Erfahrungen und Kenntnisse in einem der sensibelsten Lebensmittelbereiche – Milch und Milchprodukte – prädestinieren die muva kempten GmbH für viele weitere Segmente der Foodbranche.

Gepprüft werden darüber hinaus Lebensmittelhilfsstoffe, Zutaten, Verpackungsmaterialien, inklusive deren Wechselwirkungen mit dem Produkt, sowie das Produktionsumfeld. Die Untersuchungen und zugehörigen Probenahmen werden zusammen mit den Kunden geplant. Schnelle Information und die Übertragung der Ergebnisse online – auch direkt in das LIMS unserer Partner – ist für uns selbst verständlich.

Analytische Qualitätssicherung

[Eignungsprüfungen](#) | [Referenzmaterialien](#)

Qualitätsmanagement ist heute unumstritten ein Erfolgsfaktor, Zertifizierung ist Standard. Für Laboratorien heißt das, die Richtigkeit der Untersuchungen sicherzustellen und dies zu dokumentieren.

muva-Eignungsprüfungen sind für Laboratorien nicht nur in Deutschland und Europa, sondern weltweit von enormer Bedeutung in der analytischen Qualitätssicherung. muva-Referenzmaterialien sind für den Langzeiteinsatz ausgelegt; sie sind auf Homogenität und Stabilität für die grundlegenden Parameter charakterisiert. Eignungsprüfungen und Referenzmaterialien entwickeln sich immer stärker zu Instrumenten für die Absicherung und Weiterentwicklung der Untersuchungsmethoden auch in der laufenden Produktion von Milchprodukten und weiteren Lebensmitteln.

Beratung

HACCP | Hygiene | Recht

Mehr denn je basiert die Qualitätspolitik auf fähigen Mitarbeitern, die schnell und flexibel auf veränderte Situationen reagieren, um auch eventuelle Krisen erfolgreich meistern zu können. Das EU-Hygiene-Paket erfordert überdies von den Lebensmittelbetrieben eine wesentlich höhere betriebliche Eigenverantwortung. Laboruntersuchungen alleine reichen sicherlich nicht aus. Deshalb nehmen die Bereiche Consulting, Schulung und Service bei uns einen immer größeren Raum ein. Unsere Beratungsleistungen erstrecken sich über viele Stufen des Herstellungsprozesses. Ein Beispiel sind Hygienebegehungen mit den Schwerpunkten HACCP-Konzept, Produktion und analytische Eigenkontrolle sowie die Unterstützung bei speziellen Fragestellungen vor Ort und die Vorbereitung auf Kundenaudits.

Service

Zertifikate | Verkehrsfähigkeit | Deklaration

Die langjährige Erfahrung der muva-Spezialisten findet Eingang in Stellungnahmen und Gutachten; diese sind für die Arbeit in nationalen und internationalen Gremien und Fachverbänden von großer Wichtigkeit. Darüber hinaus erstellt die muva kempten GmbH Verkehrsfähigkeitsbescheinigungen für den Handel und Zertifikate zur Abwicklung eines erfolgreichen Exports. Zu unserer Kompetenz zählen auch Beurteilungen zur Deklaration und Kundenberatung im Rahmen des Lebensmittelrechts und der analytischen Methodik, sowie die Erstellung entsprechender Sachverständigengutachten.

Training

Seminare | Inhouse-Schulungen

Unser Programm richtet sich vor allem an die Praktiker und Spezialisten in den Betrieben, besonders aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Labor, Produktion, Hygiene, Lebensmittelrecht sowie Forschung & Entwicklung. Des Weiteren kommt in der heutigen Medien-Zeit dem Krisenmanagement, aber auch dem Thema Verpackung und Migration eine immer größere Bedeutung zu.

Bei den muva-Inhouse-Schulungen stehen unter anderem die Themen Sensorik, HACCP, Personalhygiene, Belehrungen nach dem IfSG und Labortechniken zur Auswahl.

Forschung

Wissenschaft | Praxis

Längst steht die Ernährungswirtschaft nicht mehr für sich allein, sondern muss sich in einem kontinuierlichen Austausch mit Politik und Wissenschaft immer wieder aufs Neue positionieren. Als „Brücke zwischen Wissenschaft und Praxis“ kommt dabei der muva kempten GmbH im Rahmen von Forschungs- und Entwicklungsprojekten eine besondere Rolle zu. Die Kooperation mit nationalen und internationalen Forschungseinrichtungen, insbesondere mit der TU und LMU München, weisen die muva kempten GmbH als gewichtigen Ansprechpartner in Sachen Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung aus. Darüber hinaus betreuen die als Hochschul-Dozenten tätigen Mitarbeiter der muva kempten GmbH in Zusammenarbeit mit muva-Kunden zunehmend Bachelorarbeiten von Studenten der Hochschule Kempten, in denen entsprechende Entwicklungsthemen der Betriebe bearbeitet werden.

Qualität braucht zuverlässige Sicherheit.

Wir unterstützen Sie gern dabei.

Wir sichern Ihre Qualität.