



Eisberg Österreich initiiert 1. internen Food-Safety-Day mit Streetfood für Mitarbeiter:innen

Bei dem unternehmensweiten Workshop informierte die Qualitätsmanagement-Abteilung ihre mehr als 500 Kolleg:innen darüber, wie Lebensmittelsicherheit bei Eisberg Österreich gelebt wird und nur sichere Produkte das Unternehmen verlassen. Als kleines Dankeschön gab's im Anschluss von den Chefs gegrillte Köstlichkeiten aus dem Foodtruck.

Marchtrenk, 20. September 2023. Getreu dem Sprichwort: «Man soll die Feste feiern, wie sie fallen», war Eisberg Österreich gleich zwei Tage nach seinem gelungenen Familienfest erneut in Feierlaune. Mit der Einführung des 1. internen Food-Safety-Day am gestrigen Dienstag, holte das Unternehmen die Lebensmittelsicherheit mit all ihren Facetten vor den Vorhang und schaffte bei seinen mehr als 500 Mitarbeiter:innen noch mehr Bewusstsein für dieses essentielle Thema in der Lebensmittelindustrie.

«Diese Weiterbildungsmaßnahme ist ein weiterer Baustein, um unsere produzierten Lebensmittel für unsere Kund:innen noch sicherer zu machen», ist Eisberg-Österreich-Geschäftsführer Franco Mühlgrabner von der Wichtigkeit dieser Initiative überzeugt.

An insgesamt drei Stationen informierte das rund 25-köpfige Team der QM-Abteilung seine Kolleg:innen auf unterhaltsame Art und Weise über Lebensmittelsicherheit:

- angefangen von den Risiken bei fehlender Hygiene und mangelnder Qualitätskontrolle der Rohstoffe,
- über die bei Eisberg eingesetzten Maßnahmen zu deren Minimierung (insbesondere beim Waschen des Salats und beim Durcherhitzen des Fleisches),
- bis hin zu den Zahlen, Daten & Fakten, die eine Nichtbeachtung mit sich bringt.

Mittels Quiz konnte die Belegschaft ihr neu erworbenes Wissen gleich anwenden und attraktive Preise gewinnen.

Zum kulinarischen Abschluss des gelungenen Workshops trugen zahlreiche Eisberg-Führungskräfte bei, indem sie ihr Können als Grillmeister:innen unter Beweis stellten: In einem eigens für den Food-Safety-Day angemieteten Foodtruck hatten die Chefs buchstäblich alle Hände voll zu tun, um ihre hungrigen Teams mit unterschiedlichen Burgern und Co zu versorgen.

«Damit alle Mitarbeiter:innen ihr Essen auch genießen können, gibt es 15 Minuten Arbeitszeit zusätzlich zur regulären Pause geschenkt», freute sich Mühlgrabner über das zeitliche Give-Away und den riesigen Erfolg des 1. Internen Food-Safety-Day.



Medienmitteilung

Über Eisberg

Eisberg – seit mehr als einem halben Jahrhundert DER Partner für Convenience-Lebensmittel – ist einer der führenden Produzenten Europas sowie die Nummer eins in der Schweiz und in Osteuropa. Rund 1.900 Mitarbeiter:innen engagieren sich für die Versorgung von Kund:innen in 12 Ländern. 2019 eröffnete die Unternehmensgruppe - welche der Bell Food Group angehört - einen Produktionsbetrieb in Österreich, der seit 2021 auch Geflügel-Convenience-Produkte herstellt. Mit weiteren Produktionsbetrieben in der Schweiz, je einem Produktionsbetrieb in Polen, Rumänien und Ungarn sowie einem Einkaufsbüro in Spanien bedient die Gruppe Kund:innen aus dem Retail, dem Foodservice und der (System-) Gastronomie. Weitere Infos zu Eisberg finden sich unter: www.eisberg-oesterreich.at

Über Bell Food Group

Die Bell Food Group gehört zu den führenden Fleisch- und Convenience-Verarbeitern in Europa. Das Angebot umfasst Fleisch, Geflügel, Charcuterie, Seafood und Convenience-Produkte. Mit den Marken Bell, Eisberg, Hilcona und Hügli deckt die Gruppe vielfältige Kund:innenbedürfnisse ab. Zu den Kund:innen zählen Retail, Foodservice sowie Lebensmittelindustrie. Rund 12.500 Mitarbeiter:innen erwirtschaften einen Jahresumsatz von über CHF 4 Mrd. Die Bell Food Group ist an der Schweizer Börse notiert. Mehr dazu unter: www.bellfoodgroup.com

Rückfragehinweis

Eisberg Österreich GmbH
Lydia Winkler
Mobil: +43 676 849 976 166
E-Mail: lydia.winkler@eisberg.com

Pressefotos- und Pressemitteilung

Pressefotos sowie -mitteilung sind zu finden unter: [Presse](#).