

Orthomol

Vom Pionier der Branche in Deutschland zu einem international erfolgreichen Unternehmen – dabei bilden Wissenschaftlichkeit sowie höchste Qualitätsstandards für die Produkte die Grundlage des Erfolgs.

Wer in der Apotheke kennt sie nicht? Die blauen Packungen des mittelständischen Familienunternehmens aus dem nordrhein-westfälischen Langenfeld. Waren es bei der Gründung 1991 erst zwei Mitarbeiter, beschäftigt Orthomol heute

an legt Orthomol besonderen Wert auf Qualität. Dabei sind die eigenen Ansprüche strenger als die rechtlichen Rahmenbedingungen.

Wissenschaft und Mikronährstoffe Die Produkte basieren auf der orthomolekularen Ernährungsmedizin, die vom zweifachen Nobel-

darf an den einzelnen Vitaminen & Co. hängt von vielen Faktoren ab, wie beispielsweise Alter, Geschlecht und Gesundheitszustand. Daher sind die Mikronährstoffkombinationen auf den spezifischen Bedarf in bestimmten Lebenssituationen beziehungsweise bei Erkrankungen zugeschnitten.

Qualität von Anfang an „Die Premiumqualität der Produkte steht für uns an erster Stelle“, erklärt Nils Glagau, Inhaber und Geschäftsführer der Orthomol GmbH. Direkt nach der Einführung der neuen internationalen Norm für Lebensmittelsicherheit ISO 22000 ließ sich Orthomol zertifizieren, als erstes Unternehmen in seinem Segment. Bereits vor der ISO-Zertifizierung unterzog sich die Firma freiwilligen regelmäßigen Kontrollen nach dem dänischen Qualitätsstandard HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) sowie GMP (Gute Herstellungspraxis). Lediglich HACCP ist seit 2006 für Lebensmittelunternehmen verpflichtend – bei Orthomol jedoch schon seit 2001 Standard. Die freiwillige ISO 22000-Zertifizierung vereint HACCP mit GHP (Gute Hygienepraxis) und GMP. „Wir leben Qualität: von der Rohstoffauswahl bis zur blauen Packung in der Apotheke“, resümiert Glagau.

Kerngedanke der ISO 22000 ist es, höchste Qualität und Sicherheit auf jeder Stufe der Verarbeitung zu garantieren. Dr. Ralf-Siegbert Hauck, Leiter des Qualitätsmanagements, erläutert diesen Prozess am Bei-

über 400. Die aktuell 23 verschiedenen Mikronährstoffkombinationen sind als ernährungsmedizinische Therapieoptionen und Nahrungsergänzungsmittel weltweit in rund 20 Ländern erhältlich. Von Beginn

preisträger Linus Pauling begründet wurde. Im Fokus steht dabei die Bedeutung von Mikronährstoffen für die Gesundheit. Unzählige wissenschaftliche Studien haben die positiven Effekte bestätigt. Der Be-



© Alle Fotos: Orthomol GmbH

spiel der Lycopingewinnung. Der Radikalfänger ist unter anderem in Orthomol Immun® enthalten. „Bereits der Rohstofflieferant muss unsere 14 Qualitätskriterien erfüllen. Hierzu gehören chemisch-physikalische Eigenschaften oder auch die Reinheitsanforderungen nach dem Arzneibuch“, schildert Hauck. Die Trinkflüssigkeit von Orthomol Immun® wird von zertifizierten Herstellern nach Rezeptur und Verfahrensvorgaben von Orthomol produziert und enthält außer Lycopin noch 24 weitere Mikronährstoffe. Schon vor Lieferung an Orthomol wird die Flüssigkeit in einem externen Labor unter anderem mikrobiologisch untersucht, was ungefähr vier bis fünf Tage in Anspruch nimmt. „Die Produktionsfreigabe zur Befüllung der Trinkfläschchen erfolgt allerdings erst nach der internen laboranalytischen Wareneingangskontrolle und einer sensorischen Prüfung durch speziell geschulte Mitarbeiter. Diese prüfen Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack“, so der Experte. Auch in der Produktion selber finden engmaschig In-Prozess-Kontrollen statt. So werden zusätzlich zu den maschinellen 100%-Kontrollen des Füllstands, des Gewichts und der Vollständigkeit bei allen Darreichungsformen circa alle 30 Minuten das Drehmoment beim Öffnen der Fläschchen ermittelt.

Dr. Hauck: „Nach der Abfüllung erfolgen chemisch-physikalische und mikrobiologische Analysen in einem externen Labor, was ungefähr 12 bis 14 Tage dauert. Erst wenn auch in diesem Schritt die Qualität bestätigt ist, wird die Ware zum Verkauf freigegeben. Unser Gütesiegel garantiert dem Kunden die besondere Orthomol-Qualität.“ Anhand von Rückstellmustern und dem 2D-Matrix-Code kann die Qualität jeder einzelnen Produktpackung nachverfolgt werden. „Der Kunde kann anhand des Barcodes auf seiner



»Unser Gütesiegel garantiert dem Kunden die besondere Orthomol-Qualität.«

Orthomol-Packung auf unserer Internetseite Produkt, Darreichungsform, Herstellungs- und Mindesthaltbarkeitsdatum prüfen. Wir können zudem auch den zuständigen Mitarbeiter bei der Abfüllung und den ersten Käufer ermitteln“, erklärt der Leiter des Qualitätsmanagements. „Vom hohen Qualitätsanspruch unseres Unternehmens war auch die EU-Delegation des Lebensmittel- und Veterinärämtes beeindruckt, als diese Orthomol im Rahmen eines Audits besuchte.“

Wohl der Mitarbeiter Als Familienunternehmen liegt Orthomol die Vereinbarkeit von Familie und Beruf am Herzen. „Bei uns arbeiten rund 70 Prozent Frauen auf allen Ebenen des Unternehmens“, erklärt Nils Glagau. „Um ihnen nach der Elternzeit den Wiedereinstieg zu erleichtern, haben wir 2008 unsere eigene Kindertagesstätte gegründet.“ Orthomolinis ist die erste betriebliche Ganztagsbetreuung in Langenfeld. „Gerade hier legen wir Wert auf eine familiäre Atmosphäre“, führt der Inhaber aus. „Auf neun Kinder kommen drei Erzieherinnen und sie kochen jeden Tag frisch. Darüber hinaus gibt es den überregionalen Familienservice oder Hilfsangebote im Pflegefall.“ Für die körperliche Gesundheit stehen das hauseigene Fitnessstudio mit Personaltrainern und Sportkursen kostenfrei zur Verfügung. Und für das leibliche Wohl und den regen Austausch zwischen den Standorten sorgt das monatliche Mitarbeiterfrühstück.

Weitere Informationen finden Sie unter www.orthomol.de. ■

Dr. Petra Kreuter, Redaktion

