



Deshalb sind Sie bei SOGUR bestens aufgehoben:

- Persönliche Betreuung
- Individuelle Probestellen
- So wenig wie möglich – so viel wie nötig
- Gesicherte Resultate
- Fachberatung
- Schnellwarnsystem
- Internationale Vernetzung
- Langjährige Erfahrung
- Archivierung Prüfberichte



SOGUR steht für **S**chweizerischer **O**bst- und **G**emüse-**U**ntersuchungs-**R**ing. Er besteht seit 1998 und ist eine Dienstleistung der Qualiservice GmbH.

**QUALI
SERVICE**

Qualiservice GmbH
Postfach 7960
Belpstrasse 26
CH-3001 Bern
Tel. 031 385 36 90
Fax 031 385 36 99
info@qualiservice.ch
www.qualiservice.ch



Deshalb sind Sie bei SOGUR auf der sicheren Seite

Ihr Untersuchungsring für Rückstandsanalysen von Früchten, Gemüse und Kartoffeln



Viel Know-how dank langjähriger Erfahrung

Die Abnehmer von Früchten, Gemüse und Kartoffeln stellen immer höhere Anforderungen bezüglich Rückständen von unerwünschten Stoffen. Heutige Analysegeräte können unzählige Wirkstoffe nachweisen. Dabei behalten wir die Übersicht und beraten Sie gerne. Unsere Kunden-
nähe und die langjährige Erfahrung bürgen für das nötige Know-how.



Unsere Experten kommen zur Probeentnahme persönlich zu Ihnen und schicken die Proben ins Analyselabor.



Falsche Ergebnisse können fatale Folgen haben. Verlässliche und gesicherte Analyseresultate sind für unsere Arbeit deshalb zentral.



Wir arbeiten nur mit ISO/IEC-17025-akkreditierten Labors zusammen.

Profitieren Sie von unserem Netzwerk

Wir pflegen enge Kontakte zur Lebensmittelbranche im In- und Ausland. Deshalb sind wir immer auf dem aktuellen Stand und mit den neusten Trends vertraut. Dank unserem engmaschigen Netzwerk und einem treuen Kundenstamm erkennen wir mögliche Problemfelder sehr früh und informieren Sie, bevor es zu spät ist.

Vertrauen Sie uns

Unsere Partnerschaften sind langfristig. Unsere Fachleute betreuen Sie persönlich und weisen Sie auf mögliche Schwachstellen im Betrieb hin, um Beanstandungen zu verhindern. Sollte es trotzdem dazu kommen, können Sie auf unsere aktive Unterstützung zählen. Sind Probeentnahmen ausserhalb des Fahrplans nötig, sind wir schnell bei Ihnen vor Ort.

Wir machen keine Kompromisse

Verlässliche Resultate sind in unserem Business das A und O. Deshalb muss die Qualität der Analysen höchsten Anforderungen genügen. Dafür stehen wir ein.

Wir entnehmen die Probe persönlich

Wir erstellen Ihnen einen speziell auf Ihren Betrieb zugeschnittenen Jahresplan. Für die Entnahme der Proben kommen wir persönlich bei Ihnen vorbei. Unsere Fachleute sind neutral und unbefangen. Das ist die Basis für die Erstellung von aussagekräftigen Rückstandsanalysen. Nur diese helfen Ihrem Unternehmen weiter. Der individuelle Probeplan bestimmt, welches Produkt wann und wo entnommen wird. So geht nichts vergessen. Sie kümmern sich um Ihr Geschäft und wir helfen Ihnen bei der Sicherung der Qualität.

Ein Ansprechpartner für alles

Der Untersuchungsring SOGUR ist Teil des Dienstleistungszentrums von Qualiservice GmbH. Dieses führt auch Qualitätskontrollen am Produkt durch und kontrolliert Marken und Label wie SUISSE GARANTIE und SwissGAP. Unsere Angebote lassen sich natürlich ideal kombinieren.

SOGUR hilft Ihnen die gesetzlichen Anforderungen effizient und zuverlässig zu erfüllen.

Lebensmittelgesetz, Art. 23

Wer Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der «guten Herstellungspraxis» untersuchen oder untersuchen lassen.