

Begründung für die Halal-Zertifizierung der Bäckerei Schlechtrimer in Köln

Die Geschäftsführung der Bäckerei Schlechtrimer in Köln beauftragte uns, in ihrem Betrieb eine Halal-Zertifizierung durchzuführen. Anhand der Zutatenliste und in einer persönlichen Überprüfung in der Bäckerei am 21.01.2013 haben muslimische Experten festgestellt:

Die genannten Produkte enthalten keine Zusatzstoffe, die nach islamischen Recht als unrein eingeordnet sind. Auch während des Produktionsprozesses kommen die Produkte nicht in Kontakt mit unreinen Stoffen. In der Betriebsstätte besteht kein erhöhtes Risiko durch die Verarbeitung von Schweinefleisch. Die Einhaltung des Alkoholverbotes in den Produktionsstätten wird von der Geschäftsführung garantiert. Eine Kreuzkontamination ist ausgeschlossen.

Alle genannten Inhaltsstoffe stammen aus pflanzlichen, fermentativen oder mineralischen Quellen. Die Rohwaren werden vorwiegend von deutschen Lieferanten an die Bäckerei in Köln geliefert. Die einzelnen Rohstoffe können bis zu ihrem Lieferanten rückverfolgt werden.

Die Produktionsanlagen werden manuell trocken vorgereinigt, und nass mit handelsüblichen Reinigungsmitteln hauptgereinigt. Nach Reinigung mit alkoholhaltiger Lösung wird mit klarem Wasser nachgespült, so dass ein vollständiges Verschwinden des Alkohols sichergestellt wird. Somit findet eine adäquate Reinigung vor der Produktion von Halal-Lebensmitteln statt. Die Endprodukte werden ohne Zwischenlagerung umgehend mit Plastik-Körben zum Verkauf transportiert.

Die Transparenz aller einzelnen Produktionsstufen sowie die verfügbaren Informationen zu den eingesetzten Materialien führen zu der Überzeugung, dass die folgenden Produkte der Bäckerei Schlechtrimer rein und erlaubt sind und somit als "HALAL" angeboten werden können:

Weißbrot, Toastbrot, Doppelback-Brot, Schweizer Brot, Sesambrötchen, Baguette

Die kontinuierliche Einhaltung der Halal-Richtlinien wird mit folgenden Maßnahmen sichergestellt:

Das Mannheimer Institut ist berechtigt, innerhalb der Vertragslaufzeit angekündigte und unangekündigte Betriebskontrollen durchzuführen. Bei unangekündigten Kontrollen ist dem muslimischen Experten innerhalb von 10 Minuten nach Eintreffen an der Pforte freier Zugang zu den Produktionsräumen zu gewähren.

Das Mannheimer Institut hat das Recht, zertifizierte Waren aus dem freien Verkauf zu entnehmen und Laboranalysen erstellen zu lassen. Bei Halal relevanten Beanstandungen kann das Mannheimer Institut die weitere Nutzung des Halal-Zertifikats mit sofortiger Wirkung untersagen.

Die Bäckerei verpflichtet sich, alle geplanten Änderungen in den Produktbestandteilen und Rezepturen dem Mannheimer Institut vorab mitzuteilen.

Tarih / Datum / Date: 23.01.2013



Talat Kamran
Müdür / Leiter / Director

Bilal Dönmez
Başkan / Vorsitzender /Chairman