Unser Qualitätsversprechen – Ihr Garant für Markenqualität

Unsere Wela-Trognitz-Produkte werden aus sorgfältig ausgewählten, qualitativ hochwertigen Rohstoffen hergestellt, wobei durch schonende Produktionsverfahren die natürlichen Eigenschaften der Zutaten wie Frische, Geschmacksintensität, Farbe und Struktur weitestgehend erhalten bleiben.

Wir garantieren, dass unsere Produkte inklusive Verpackung dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) und allen weiteren einschlägigen, gesetzlichen Bestimmungen entsprechen, wie zum Beispiel Eichgesetz, Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen, Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, europäische Qualitätsanforderungen (European Code of Practice for Bouillons and Consommés) und Infektionsschutzgesetz. Unser Haus selbst setzt keine gentechnischen Verfahren ein und setzt auf die natürlichen Vorzüge aller herkömmlichen Nahrungsmittel. Gerne bestätigen wir Ihnen, dass unsere Produkte nach den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (EG Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003) kennzeichnungsfrei sind.

Alle Betriebe arbeiten nach dem HACCP-Prinzip. Die Produktionsstätten von Wela und Trognitz erfüllen die Anforderungen der Hygieneverordnungen (EG) Nr. 852/2004 bzw. 853/2004 und besitzen die entsprechenden EG-Veterinär-Zulassungsnummern.
Unser Qualitätssicherungssystem ist an der DIN EN ISO 9000 ff. orientiert. Das nach FSSC 22000 zertifizierte Qualitätssicherungssystem für unsere Brühen, Suppen, Soßen, Würzen und Würzmittel ist das Fundament für sichere Produktions- und Vertriebsprozesse. Die Bio Suppen/Soßen und Dessert Produktions- und Vertriebslinien sind zudem DE-ÖKO-001 zertifiziert.

Das QS-System basiert auf einer vorausschauenden Sicherung der Qualität sowie einer kontinuierlichen Optimierung zum Nutzen unserer Kunden. Die Rückverfolgbarkeit ist eines unserer obersten Ziele der Qualitätssicherung. Die Anforderung an die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln gemäß der Lebensmittelbasis-Verordnung EG 178/2002 und darüber hinaus für alle betriebsinternen Produktionsprozesse ist gewährleistet. Die Kennzeichnung aller potentiellen Allergene ist europaweit einheitlich geregelt. Im Einzelnen werden die potentiellen Allergene (gemäß Anhang II LMIV) der rezeptorisch zugesetzten Zutaten in der Zutatenliste der Etiketten und der Spezifikationen vermerkt.

Die Qualität und Sicherheit unserer Produkte steht auf der obersten Stufe unserer Unternehmensziele. Durch Einbeziehung der MitarbeiterInnen in die Entwicklung von qualitätsrelevanten Prozessen, durch Offenheit für konstruktive Kritik und für neue Ideen sowie mit regelmäßigen Schulungen fördern wir eine Kultur, in deren Mittelpunkt die Sicherheit unserer Prozesse und Produkte steht. Wir fördern so die Denkweise und das Verhalten unserer Mitarbeitenden im Sinne der Lebensmittelsicherheit. Die Produkte unterliegen einer ständigen Qualitätskontrolle. Zu diesem Zweck unterhalten wir ein eigenes Labor und unterziehen uns regelmäßiger externer Kontrollen durch amtlich zertifizierte Lebensmittel-Analysen. Für unsere Produktionslinien sind individuelle verkaufsorientierte Qualitätssicherungssysteme installiert, welche die Bereiche Produktentwicklung, Beschaffung, Fertigung, Versand, Kundenservice sowie auch den personellen Bereich abdecken.

Auf dieser Basis ist Wela-Trognitz ein kompetenter Partner, die Anforderungen der Kunden aus allen Bereichen 100%ig zu erfüllen.

Wolfgang Vetter
Geschäftsleitung

Beate Seifert
Geschäftsleitung