



## Ein Unternehmen mit Erfahrung und Zukunft!

Mekkafood produziert und distribuiert ein breites Sortiment von internationalen Fleischspezialitäten aus Spitzenqualität. Das Unternehmen hat sich nach der Gründung 1993 zu einem der Marktführer im Halal Food-Weltmarkt entwickelt.



Mekkafood beliefert sowohl den Einzelhandel als auch den Großhandel. Das Sortiment richtet sich an Endverbraucher, die sich für Halal-Produkte entscheiden, aber auch an Liebhaber orientalischer Speisen. Einfach an jeden, der mal etwas Neues probieren möchte.

Neben dem Hauptsitz in Nettetal-Kaldenkirchen verfügt die Firma über sechs Niederlassungen in Berlin, Mannheim, München, Mechelen, Venlo und Zoetermeer.

## Was bedeutet Halal?

Halal ist ein Ausdruck aus dem Islam. Das arabische Wort Halal bedeutet „zulässig“ oder „erlaubt“. Das Gegenteil von Halal ist Haram (verboten). Nach dem Islam dürfen Menschen Tiere essen. Das heißt jedoch nicht, dass jedes tote Tier ohne weiteres gegessen werden darf. Der Koran bestimmt sehr genau, was erlaubt und was nicht erlaubt ist.

Alle Tiere, die im Meer leben, dürfen auf jede Art gefangen und verzehrt werden, so lange dies nicht in einer unnötig quälenden Weise geschieht. Fische, aber auch Meeressäugetiere, sind von Natur aus Halal. Landtiere, deren Verzehr erlaubt ist, dürfen ausschließlich nach der islamischen Halal-Methode geschächtet werden. Der Verzehr von bestimmten Tieren, wie z. B. Schwein, ist grundsätzlich verboten.

## Vertrauen und Verantwortung

Köstliche, gesunde und abwechslungsreiche Spezialitäten aus der orientalischen Küche zu bieten – das ist unser Credo. Dabei bieten wir die Sicherheit, dass alle Produkte ausschließlich Halal sind.

Qualität und ein günstiger Preis sind für uns zwei Seiten einer Medaille. Von den Rohstoffen über die Produktion bis zur Distribution garantieren wir immer qualitativ hochwertige Ware. Das Fleisch aus zertifizierten Halal-Betrieben wird frisch verarbeitet, feine Gewürze und die schonende Herstellung-Produktion sorgen für einen köstlichen Genuss. Durch effiziente Abläufe können wir dabei kostengünstig produzieren – ein Vorteil, den wir gern an unsere Kunden weitergeben.

Wir sind uns der Verantwortung gegenüber Umwelt und Gesellschaft bewusst. Für alle Mekkafood Halal-Produkte werden grundsätzlich umweltfreundliche Verpackungen festgelegt und diese Richtlinien genau eingehalten. Umweltschonende Herstellungsverfahren, Verpackungsentsorgung und Abfallreduzierung sind Leitlinien der Mekkafood Gruppe.



## Garantierte Qualität

Gegenwärtig werden hohe Anforderungen an Lebensmittel seitens des Gesetzgebers gestellt. Insbesondere bei Halal-Produkten sind die Regelungen genau definiert. Deshalb arbeitet Mekkafood nach Halal-Norm, HACCP, ISO und ist IFS zertifiziert.

### Zertifizierung IFS (International Food Standard)

Die IFS ist die europäische Qualitätsnorm für den Lebensmittel-Einzelhandel. Mekkafood erfüllt alle Anforderungen in Bezug auf HACCP, Hygiene und Qualitätsmanagement, und hat damit das IFS-Zertifikat (Gehobenes Niveau) erworben.



### 100%-ige Halal Reinheit

Zusätzlich zu den strengen Qualitätssicherungssystemen wie den IFS, ISO und HACCP-Normen gibt es spezifische Halal-Normen für den muslimischen Markt. So erfolgt die Herstellung von Mekkafood Produkten mit einem genauen Registrierungs- und Kontrollsystem. Dieses System bildet zusammen mit der Qualitäts- und Hygienepolitik die Bestandteile eines zuverlässigen und lückenlos kontrollierbaren Produktionsprozesses.



### Rückverfolgung bei Produktionsprozessen

Bei Mekkafood wird die komplette Produktionskette vom Rohstoff bis zum Endprodukt sorgfältig überwacht. Die Kontrolle beginnt bereits bei der Auswahl der Lieferanten. Das gesamte Fleisch wird ausschließlich von zertifizierten Halal- Schächtbetrieben bezogen. Die Anlieferung der Produkte erfolgt in hygienischen Kunststoffbehältern. Diese Behälter sind mit einer Kunststoffdichtung verschlossen und mit einem Siegel versehen.

Bei der Anlieferung werden die Produkte auf korrekte Temperatur und Herkunft genauestens überprüft. Dabei wird jedem Fabrikationsweg ein einmaliger Strichcode zugewiesen; eine Kennung, die es dem Produzenten und den Prüfinstanzen ermöglicht, jedes Produkt problemlos in jeder Phase zurückzuverfolgen: Eintreffen, Produktion, Verpackung und Logistik. Mit diesen Aufzeichnungen kann Mekkafood selbst nach Jahren nachweisen, dass ein Halal- Produkt ganz nach den Vorschriften hergestellt und verarbeitet wurde. Durch die identischen Strichcodes für die Produktions- bis hin zu den Verpackungsstraßen werden Produktionsfehler und falsche Verpackungen ausgeschlossen.



## Weitere Informationen für den Handel

Die Mekkafood Gruppe gehört zu einem der größten Produzenten und Lieferanten im Halal Food-Weltmarkt. Das Sortiment umfasst über 30 verschiedene Produkte. Unter privatem Label werden für den Großhandel spezielle Verpackungen nach Maß produziert. Darüber hinaus sind seit 1998 auch Produkte unter der Marke Sakir auf dem Markt.

Mit seinem ausgezeichneten Produkt- und Verpackungskonzept beliefert Mekkafood Fast-food Restaurants, Imbissstände, Halal-Lebensmittelgeschäfte und Supermärkte.

Deutschland, Belgien und die Niederlande, aber auch viele weitere europäische Länder stehen im Fokus der Aktivitäten – einem besonders interessanten Markt, in dem über 35 Mio. Muslime leben. Hinzu kommt, dass viele Verbraucher eine offene Einstellung zu Spezialitäten aus aller Welt haben. In den meisten Geschäften sind eigene Gefriertruhen von Mekkafood aufgestellt, die kontinuierlich gepflegt und nachgefüllt werden. Der Verkauf findet in verschiedenen Ländern über Vertretungen und Niederlassungen statt.



## Produktions- und Logistikzentrum

Das gesamte Sortiment der Mekkafood Gruppe wird in der hochmodernen, erst 2005 errichteten Produktionsanlage in Nettetal-Kaldenkirchen hergestellt. Das Produktions- und Distributionszentrum mit einer Lagerkapazität von 15.000 m<sup>3</sup> befindet sich mitten im Länderdreieck Deutschland, Belgien und den Niederlanden.



Die gesamte Logistik wird ausschließlich mit eigenen Transportmitteln durch gut ausgebildete Mitarbeiter aus den 7 Niederlassungen der Mekkafood Gruppe betreut. Somit bleibt die Kontrolle des gesamten Prozesses, von der Produktion bis hin zum Verkauf an den Endkunden erhalten.

Mekkafood liefert die richtige Ware, zum richtigen Zeitpunkt, in der richtigen Qualität und Menge - und immer zu minimalen Kosten.