



Une entreprise qui a de l'expérience et une vision!

Mekkafood produit et distribue un riche assortiment de spécialités de viande d'une qualité impeccable. Depuis sa fondation en 1993, l'entreprise s'est développée au point de devenir un leader sur le marché mondial de nourriture Halal.



Mekkafood livre aussi bien à des commerces de détail qu'à la grande industrie, ainsi qu'au commerce de gros. L'assortiment est orienté, d'une part, vers le consommateur final qui a choisi les produits Halal, mais aussi, d'autre part, vers l'amateur de cuisine orientale. En principe vers tout qui aimerait présenter autre chose sur table. En plus du bureau principal qui se trouve à Nettetal-Kaldenkirchen, l'entreprise dispose de établissements situés à Malines, Zoetermeer, Venlo, Berlin, Mannheim et Munich.

Que signifie Halal?

Halal est une expression provenant de l'Islam. Le mot arabe Halal signifie 'permis' ou 'admis'. L'inverse de Halal est Haram (interdit). D'après l'Islam, l'homme est autorisé à consommer des animaux. Cependant, ceci ne veut pas dire que chaque animal mort peut être mangé sans plus. Le Coran détermine exactement ce qui est permis et ce qui ne l'est pas.

Tous les animaux marins peuvent être capturés et mangés d'une manière quelconque, du moment qu'ils n'aient pas été torturés sans raison. Les poissons, mais également les mammifères qui vivent en mer, sont par définition Halal. Les animaux de terre dont la consommation est permise, peuvent être mangés seulement s'ils sont égorgés conformément aux règles de Halal. La consommation de certains animaux comme le porc est interdite.

Fiabilité et responsabilité

Proposer des spécialités savoureuses, saines et variées de la cuisine orientale – notre credo. En plus de cela nous offrons la certitude que tous nos produits sont exclusivement Halal.

Les deux choses les plus importantes sont pour nous la qualité et un prix favorable. Nous garantissons toujours un produit de haute qualité, depuis le traitement des matières premières jusqu'à la production, voire même jusqu'à la distribution du produit final. La viande qui provient d'abattoirs Halal est traitée alors qu'elle est encore toute fraîche. Les épices délicates et un travail minutieux assurent un délice savoureux. Nous avons les moyens de produire à un prix très favorable grâce à notre efficacité dans la procédure de production, un avantage dont nous aimons également faire profiter nos clients.

En tant qu'entreprise nous sommes conscients de la responsabilité qui est la nôtre envers notre environnement et envers la société. Il existe en principe des emballages répondant aux normes environnementales pour tous les produits Mekkafood, et ces directives sont minutieusement respectées. Quelques directives du Groupe Mekkafood sont: des processus de production favorables à l'environnement, le transport des paquets et la réduction des déchets.



Qualité garantie

De nos jours, les instances législatives sont très exigeantes en ce qui concerne les aliments nutritifs. Ces règles sont strictement définies, et en particulier pour les produits Halal. C'est pourquoi Mekkafood s'est adapté aux normes Halal, HACCP et ISO. En plus, Mekkafood est attesté par le IFS.

Certitude IFS (International Food Standard)

Le IFS est la norme européenne de qualité pour les denrées alimentaires et pour le commerce de détail. Mekkafood répond à toutes les demandes concernant les règles HACCP, d'hygiène et de gestion de la qualité et a obtenu dans ce cas le certificat IFS (haute gamme).



Halal pur à 100%



En plus des strictes normes systématiques de qualité comme la norme IFS, ISO ou HACCP, il existe des normes spécifiques Halal pour le marché islamique. Mekkafood ne traite et ne produit en exclusivité que les produits Halal. Ainsi, la fabrication des produits Mekkafood se poursuit selon un système d'enregistrement et de contrôle minutieux. Ensemble avec les directives de qualité et d'hygiène, ce système forme la base d'un processus de production sans défauts et contrôlable.

Possibilité de vérification du processus de production

Mekkafood surveille minutieusement toute la chaîne de production, depuis l'arrivée des matières premières jusqu'au produit final. Ce contrôle débute avec le choix des livreurs. Tous les produits demi-ouvrés sont exclusivement achetés dans des boucheries certifiées Halal. Les produits arrivent dans des récipients en plastique répondant aux normes d'hygiène.

Dès leur entrée, les produits sont contrôlés par nos soins en ce qui concerne la température et la provenance. Durant ce contrôle, on ajoute à chaque stade de la chaîne de production un barre-code unique qui identifie la pièce. Cette identification permet au producteur et aux instances de contrôle de retracer le parcours des produits dans chaque phase du processus de fabrication: l'entrée, la production, l'emballage et la logistique. Même quelques années plus tard Mekkafood pourrait ainsi démontrer qu'un produit Halal a été fabriqué et traité en respectant les normes. D'éventuelles fautes de production sont exclues grâce au code-barre unique attribué au produit lors de chaque phase de production et d'emballage.



Raccourci Information étendue sur l'entreprise destinée au commerce de gros



Le Groupe Mekkafood est l'un des plus grands producteurs et livreurs de produits alimentaires Halal sur le marché mondial. L'assortiment comprend plus de 30 produits différents. Sous l'étiquette 'private label', des emballages spéciaux sont produits sur mesure pour le commerce de gros. De plus, des produits portant la marque Sakir circulent sur le marché depuis 1998.

Mekkafood livre à des restaurants fast-foods, à des snack-bars, à des magasins de produits alimentaires Halal et à des supermarchés, avec un concept parfait au niveau du produit et de l'emballage.

Au delà de la Belgique, des Pays-Bas et de l'Allemagne, beaucoup d'autres pays européens entrent en ligne de compte pour le développement des activités de vente. Ce domaine est en effet un marché particulièrement intéressant, vu que plus de 35 millions de musulmans y habitent. En effet, beaucoup de consommateurs sont intéressés par des spécialités venues de partout dans le monde.

Centre de production et de logistique



L'assortiment du Groupe Mekkafood est entièrement produit dans un complexe de production hyper- moderne, bâti en 2005 et situé à Nettetal-Kaldenkirchen. Le centre de production et de distribution, d'une capacité de stockage de 15.000 m³, se trouve dans la région des trois-frontières (Belgique, Pays-Bas, Allemagne).

Toute la logistique est effectuée par des collaborateurs des 7 établissements, ayant bénéficié d'une bonne formation. Ceux-ci utilisent des véhicules propres à l'entreprise. Ainsi le contrôle de la chaîne de production jusqu'au vendeur est assurée. Mekkafood livre les bons produits au bon moment, selon les bonnes normes de qualité et de quantité – et ce toujours au prix le plus bas.