



## Een bedrijf met ervaring en visie!

Mekkafood produceert en distribueert een breed assortiment internationale vleesspecialiteiten van topkwaliteit. Het bedrijf is sinds haar ontstaan in 1993 doorontwikkeld tot een van de marktleiders op de Halal Food wereldmarkt.



Mekkafood levert zowel aan de detailhandel en het grootwinkelbedrijf, als aan de groothandel. Het assortiment is gericht op de consument die kiest voor Halal producten, maar ook voor de liefhebber van de oriëntaalse keuken. Eigenlijk voor iedereen die eens iets anders op tafel wil.

Naast het hoofdkantoor in Nettetal-Kaldenkirchen beschikt het bedrijf over vestigingen in: Venlo, Zoetermeer, Mechelen, Berlijn, Mannheim en München.

## Wat betekent Halal?

Halal is een uitdrukking uit de Islam. Het Arabische woord Halal betekent „geoorloofd“ of „toegestaan“. Het tegenovergestelde van Halal is Haram (verboden). Volgens de Islam mogen mensen dieren eten. Dat wil niet zeggen dat elk dood dier zondermeer gegeten mag worden. De Koran bepaalt zeer nauwkeurig wat wel en niet geoorloofd is.

Alle dieren, die in de zee leven, mogen op elke manier gevangen en gegeten worden, zolang het dier maar niet onnodig wordt gekweld. Vissen, maar ook zeezoogdieren, zijn van zichzelf Halal. Landdieren waarvan de consumptie is toegestaan, mogen alleen worden gegeten indien zij volgens de Halal regels zijn geslacht. De consumptie van bepaalde dieren, zoals varkens, is verboden.

## Betrouwbaarheid en verantwoordelijkheid

Smakelijke, gezonde en gevarieerde specialiteiten uit de oriëntaalse keuken aanbieden – dat is ons credo. Daarbij wordt ook de zekerheid geboden dat alle producten uitsluitend Halal zijn.

Kwaliteit en een voordelige prijs zijn voor ons twee kanten van de medaille. Van grondstoffen naar productie, tot en met de distributie, garanderen wij altijd een kwalitatief hoogwaardig product. Het vlees uit gecertificeerde Halal slachterijen wordt vers verwerkt, fijne kruiden en de zorgvuldige productie zorgen voor een smaakgenot. Door efficiency in het productieproces kunnen wij zeer voordelig produceren, een voordeel dat wij graag aan onze klanten doorgeven.

Wij zijn ons bewust van de verantwoordelijkheid als bedrijf ten opzichte van het milieu en de maatschappij. Voor alle Mekkafood Halal producten zijn milieuvriendelijke verpakkingen gespecificeerd. Milieuvriendelijke productieprocessen, beperking van het energieverbruik en afvalreductie behoren tot de filosofie van de Mekkafood Groep.



## Gegarandeerde kwaliteit

Tegenwoordig worden door de wetgevende instanties hoge eisen aan levensmiddelen gesteld. In het bijzonder bij Halal producten zijn deze regels strikt gedefinieerd. Daarom werkt Mekkafood volgens de Halal-Norm, HACCP, ISO en is IFS gecertificeerd.

### IFS Certificering (International Food Standard)

De IFS is de Europese kwaliteitsnorm voor de levensmiddel- en detailhandel. Mekkafood voldoet aan alle eisen met betrekking tot HACCP, hygiëne en kwaliteitsmanagement en heeft daarmee het IFS-certificaat (hoge niveau) verworven.



### Halal: 100% rein



Naast de strenge kwaliteitsnormsystematiek als IFS-, ISO- en HACCP-norm bestaan er specifieke Halal normen voor de Islamitische markt. Mekkafood verwerkt en produceert enkel en alleen Halal producten. Zo geschiedt de fabricage van Mekkafood producten met toepassing van een zeer nauwkeurig registratie- en controlesysteem. Dit systeem vormt samen met de kwaliteits- en hygiënemaatregelen de basis van een betrouwbaar en feilloos controleerbaar 100% Halal productieproces.

### Traceerbaarheid van het productieproces

Bij Mekkafood wordt de volledige productieketen van grondstof tot eindproduct zorgvuldig bewaakt. Deze controle begint al bij de keuze van de leveranciers. Al het vlees wordt uitsluitend afgenomen van gecertificeerde slachterijen. De aanvoer van producten geschiedt in hygiënische kunststof bakken. Bij aanlevering van de grondstoffen worden deze met betrekking tot temperatuur en herkomst nauwkeurig gecontroleerd.

Daarbij wordt aan elk onderdeel van de productielijn een éénmalige streepjescode toegewezen; een identificatie, die het de fabrikant en de controlerende instanties mogelijk maakt om de herkomst in elke fase van het proces te traceren: aanleveren, productie, verpakking en logistiek. Met deze registratie kan Mekkafood zelfs na een periode van jaren nog aantonen dat een Halal product volledig volgens de richtlijnen werd gefabriceerd en verwerkt. Door de identieke streepjescode van de productie- tot en met de verpakkinglijn worden productiefouten uitgesloten.



## Uitgebreide informatie voor het grootwinkelbedrijf

De Mekkafood Groep behoort tot de grootste producenten en leveranciers in de Halal food wereldmarkt. Het assortiment bestaat uit meer dan 30 verschillende producten. Onder „private label“ worden voor het grootwinkelbedrijf speciale verpakkingen op maat geproduceerd. Daarnaast zijn sinds 1998 ook producten onder de merknaam Sakir op de markt.



Met een perfect product- en verpakingsconcept levert Mekkafood aan fastfood restaurants, snackcounters, Halal levensmiddelenwinkels en supermarkten.

Nederland, België en Duitsland, maar ook veel andere Europese landen hebben de aandacht om er verkoopactiviteiten te ontwikkelen – een markt, waar meer dan 35 miljoen Moslims leven. In feite staan ook veel consumenten open voor specialiteiten uit de hele wereld.

### Productie- en logistiek centrum

Het gehele assortiment van de Mekkafood Groep wordt in een hypermoderne, in 2005 gebouwde productiefaciliteit in Nettetal-Kaldenkirchen(D) geproduceerd. Het productie- en distributiecentrum met een opslagcapaciteit van 15.000 m<sup>3</sup> bevindt zich in de landendriehoek Nederland, België en Duitsland.



De totale logistiek wordt uitsluitend met eigen voertuigen door goed opgeleide medewerkers vanuit de 7 vestigingen van de Mekkafood Groep uitgevoerd. Zodoende is de controle op het gehele traject van producent tot afnemer gewaarborgd. Mekkafood levert de juiste producten, op het juiste tijdstip, naar de juiste kwaliteitsnorm en hoeveelheid – en altijd tegen de laagste kostprijs.