

Kornkraft Hosüne: Qualitätssicherung

Qualitätssicherung

Jeden Tag aufs Neue ist es unser Bestreben, Ihnen Produkte zu liefern, die Ihren und unseren Anforderungen entsprechen.

Zur Qualitätssicherung bei Kornkraft gehört nicht nur die Anwendung von geeigneten Prüfverfahren und Zertifizierungen. Alle Mitarbeiter von Kornkraft sind letztendlich verantwortlich für die Prüfung, Lagerung und Auslieferung der Ware, ohne dass diese an Qualität verliert. Sie werden daher regelmäßig geschult, auf mögliche Risiken im Waren-Prozess zu achten und diese sofort zu melden. Weit vor einem möglichen Schadensfall identifizieren wir somit Risikofelder und können entsprechende Vorsorge treffen. Eine offene Unternehmenskultur ist daher wichtiger Bestandteil der Qualitätssicherung.

"Vertrauen ist gut Kontrolle ist besser"

Unser Unternehmen wird jährlich vom Prüfverein Verarbeitung ökologische Landbauprodukte e.V. (DE-007-Öko-Kontrollstelle) und dem Demeter-Verband neu zertifiziert. Dabei werden u.a. die Rohstoffherkunft, verwendete Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffe, Lagerungsverfahren, betriebliche Aufzeichnungen, Kennzeichnung und Werbung für unsere Eigenprodukte geprüft.

Im Herstellungsprozess der an uns gelieferten Waren wird jeder unserer Erzeuger und Verarbeiter nach den Richtlinien der anerkannten Anbauverbände und der EU-Biorichtlinie (EWG 2092/91) ebenfalls regelmäßig zertifiziert. Vor einer Erstbelieferung lassen wir uns das Kontrollzertifikat eines Erzeugers oder Herstellers jedes Jahr neu vorlegen.

Bio-Monitoring Projekt

Darüber hinaus nehmen wir am Öko-Monitoring des Bundesverbandes Naturkost und Naturwaren (BNN) teil. Seit 2003 werden hier Bio-Obst und Bio-Gemüse systematisch auf Verunreinigungen mit Pestiziden untersucht. Dabei ist es das Ziel dieses Projektes, mögliche Anbaufehler und Lücken in der Qualitätssicherung aufzudecken und abzustellen. Für das Monitoring werden alle vier Wochen im Naturkost-Großhandel Proben gezogen. Sie sind bundesweit koordiniert, so dass ein Teil der Obst- und Gemüsesorten, die aktuell auf dem Biomarkt sind, erfasst werden. Diese werden dann von führenden Laboren für ökologisch erzeugte Lebensmittel untersucht.

Großhandelserlaubnis nach dem Arzneimittelgesetz

Kornkraft besitzt eine Großhandelserlaubnis, die es uns erlaubt mit freiverkäuflichen Arzneimitteln (z.B. Donum Naturae, fitne, usw.) zu handeln. D.h. auch, dass wir nur Kunden mit diesen Produkten beliefern dürfen, die ihren Handel mit freiverkäuflichen Arzneimitteln bei ihrem zuständigen Gewerbeamt angemeldet haben.

Kornkraft verfügt über ein zentrales Waren-Kontrollsystem (HACCP), das sich auf dem neuesten Stand der Technik befindet. Es schafft hohe Transparenz im Einkaufs-, Lagerungs- und Vertriebsprozess mit dem Ziel, gleichmäßig hochwertige, rückstandsfreie und geschmackvolle Ware auszuliefern.

Unser betriebsinternes HACCP-System garantiert durchgängige Produktsicherheit, weil es wichtige Stationen im Warenfluss kontrolliert, von denen Gefährdungen für die Ware ausgehen können wie:

HACCP-Management

- Vollständige Einhaltung der Kühlkette durch Temperaturkontrollen
- Funktionierendes Rückrufsystem
- Lückenlose Dokumentation mit einem individuellen Waren-Protokoll
- Optimierung der betrieblichen Abläufe
- Regelmäßige Qualitätskontrollen, z.B. von Getreide durch Mitarbeiter
- Intensive Prüfung von Kundenreklamationen auf Verursachungsfaktoren

Qualitätssicherung lebt von einem offenen Informationsprozess aller Beteiligten: Nicht Fehler verdecken, sondern sie offen diskutieren, um sie künftig zu vermeiden – das ist das faire Klima, in dem Kornkraft zusammen mit seinen Partnern auch künftig eine hochwertige Qualitätskette von der Erzeugung bis zum Endverbraucher gewährleistet.

Kornkraft ist Mitglied im [Demeter-Verband](#) und im [Bundesverband Naturkost/Naturwaren](#).