



Frequently Asked Questions „FAQ“

W. u. H. Kühle GmbH & Co. KG
Bahnhofstraße 12
D-89312 Günzburg

0. Inhaltsverzeichnis

0. Inhaltsverzeichnis	2
1. Allgemeine Informationen	3
1.1 Kontakt	3
1.1.1 Krisenkontakt	3
1.1.2 Vertrieb	3
1.1.3 Qualitätsmanagement	3
1.2 Managementsysteme	3
1.3 Produktinformation	4
1.3.1 Lagerung und Haltbarkeit	4
1.3.2 Erklärungen	4
1.3.3 Prozess	5
1.3.3.1 Ablaufplan Oblatenprodukte	5
1.3.3.2 Ablaufplan pulverförmige Produkte	6
1.3.3.3 Ablaufplan stückige Produkte	7
2. Unternehmensinformation	8
2.1 Managementsystem	8
2.2 Beschwerdemanagement	8
2.3 Produktdeklaration	8
3. Standortinformation	9
3.1 Generelle Standortinformation	9
3.2 Corporate Responsibility	9
3.3 Beschaffung	9
3.4 Produktionsprozess	10
3.4.1 Apparate und Anlagen	10
3.4.2 Wasser	10
3.4.3 Luft	10
3.4.4 Mineralöhlhaltige Substanzen	10
3.5 Prozesslenkung	11
3.5.1 HACCP	11
3.5.2 Lossystem	11
3.5.3 Fremdkörpermanagement	11
3.5.4 Allergenmanagement	11
3.5.5 Food Defense	12
3.5.6 Food Fraud	12
3.5.7 Hygiene und Reinigung	12

1. Allgemeine Informationen

1.1 Kontakt

Name:	W. u. H. Kühle GmbH & Co. KG
Adresse:	Bahnhofstraße 12 89312 Günzburg Deutschland
Telefon:	+49 8221 3645-0
Telefax:	+49 8221 34617
E-Mail:	info@kuechle.de
Website:	www.kuechle.de
Anzahl der Beschäftigten:	ca. 100
Gründungsjahr:	1864
Rechtliche Verhältnisse:	<ul style="list-style-type: none">• Kommanditgesellschaft mit Sitz in Günzburg Registergericht Memmingen HRA 1581• Persönlich haftende Gesellschafterin: Kühle Verwaltungs GmbH Registergericht Memmingen HRB 1528• Geschäftsführer: Christof Kühle, Dietmar Wöhrmann

1.1.1 Krisenkontakt

Bei Gesundheitsgefahr:	Krisenstab
24h-Telefon:	+49 8221 3645-112
Mail:	krisenstab@kuechle.de

1.1.2 Vertrieb

Name:	Dietmar Wöhrmann
Telefon:	+49 8221 3645-0
Mail:	verkauf@kuechle.de

1.1.3 Qualitätsmanagement

Name:	Dr. Monika Kühle
Telefon:	+49 8221 3645-51
Mail:	reklamation@kuechle.de

1.2 Managementsysteme

Zertifikat:	Seit:
Bio	1994
IFS Food	2003
QS	2007

1.3 Produktinformation

1.3.1 Lagerung und Haltbarkeit

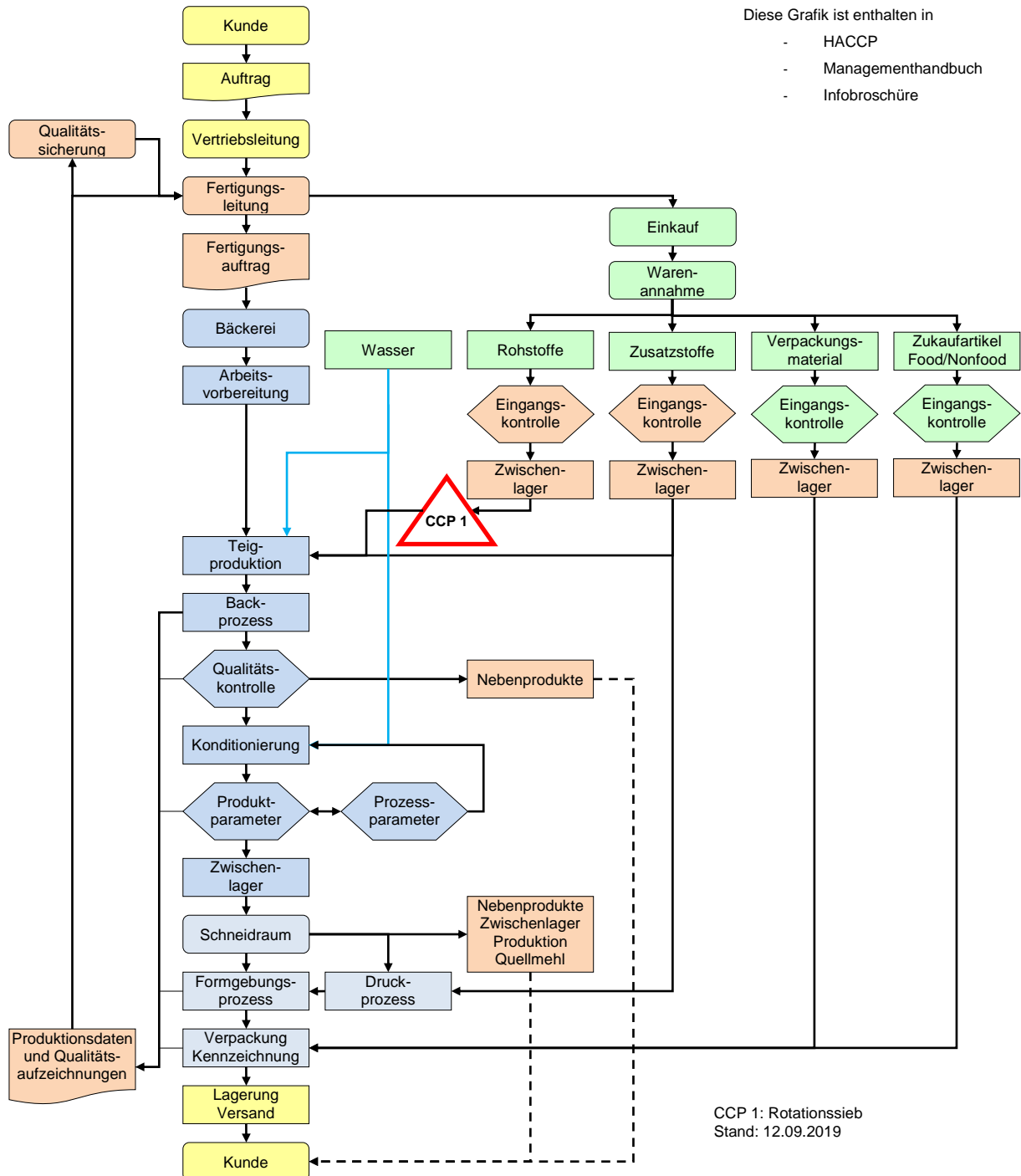
Oblatenprodukte:	Backoblaten	Bis zu 5 Jahre, trocken bei Raumtemperatur lagern
	Esspapier	Bis zu 3,5 Jahre, trocken bei Raumtemperatur lagern
Backhilfen:	San apart Biskuit perfekt Bäckerstärke u.a.	Bis zu 2-5 Jahre, trocken bei Raumtemperatur lagern
Backmischungen:	Sofern nicht anders angegeben 1 Jahr, trocken bei Raumtemperatur lagern	

1.3.2 Erklärungen

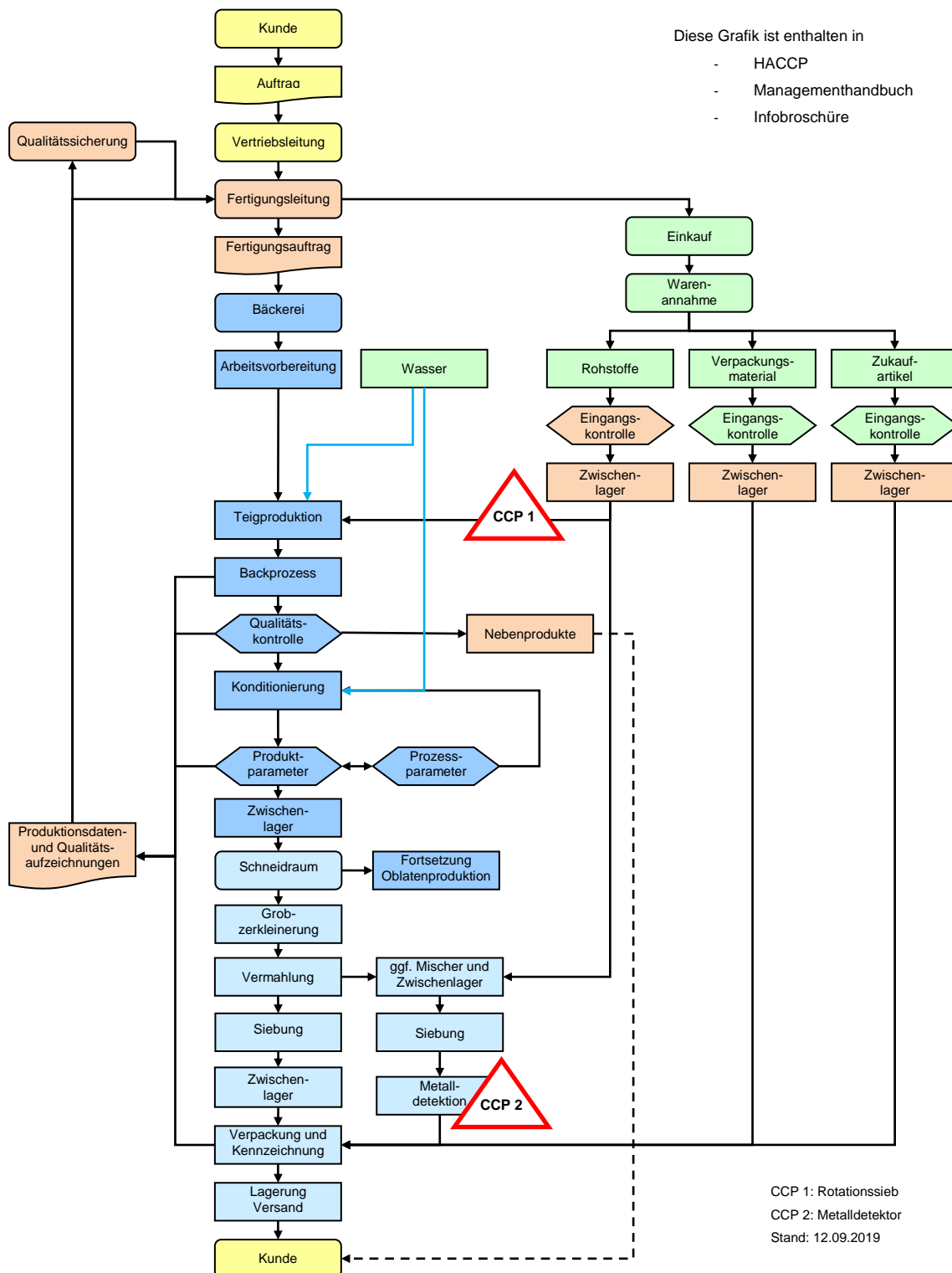
Gen-Technik:	Kühle setzt keine gentechnisch veränderten Rohstoffe und keine Gentechnik ein.
Allergene:	Der Hauptrohstoff des Unternehmens ist Weizenmehl aus heimischem Anbau. Natürlicher Bestandteil von Weizen ist Gluten, auch Klebereiweiß genannt.
Strahlentechnik:	Kühle setzt keine strahlenbehandelten Rohstoffe und keine Strahlentechnik ein.

1.3.3 Prozess

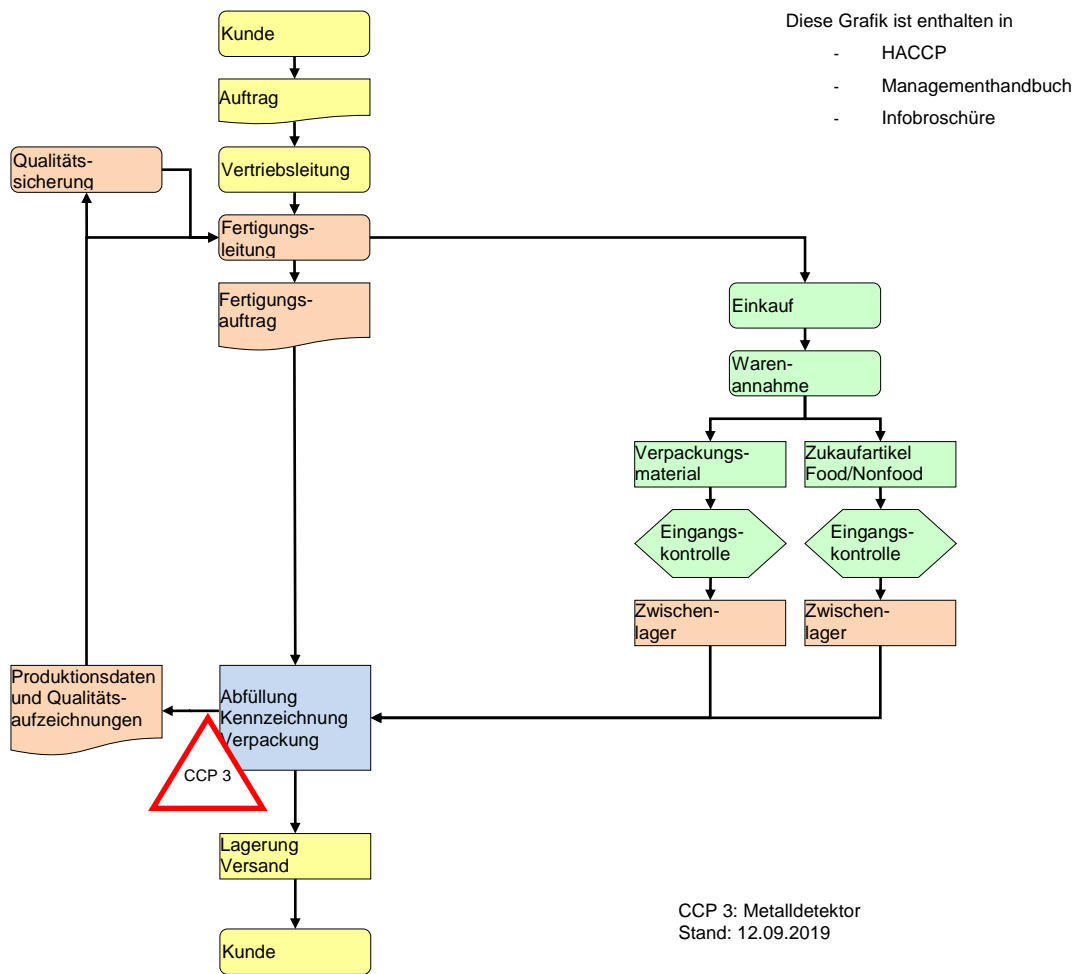
1.3.3.1 Ablaufplan Oblatenprodukte



1.3.3.2 Ablaufplan pulverförmige Produkte



1.3.3.3 Ablaufplan stückige Produkte





2. Unternehmensinformation

	Ja	Nein
• Gibt es Unternehmensleitsätze?	•	
• Gibt es eine schriftliche Qualitätspolitik?	•	
• Gibt es eine schriftliche Compliance-Verpflichtung?	•	

2.1 Managementsystem

	Ja	Nein
• Gibt es ein Managementhandbuch?	•	
• Welche Zertifizierungen kann das Unternehmen nachweisen?		
○ IFS (International Featured Standard) Food	•	
○ QS	•	
○ Bio	•	
• Sind Systeme zur Rückverfolgung von fehlerhaften Produkten installiert?	•	
• Ist ein Krisenmanagementsystem installiert?	•	
• Ist ein System zur Beherrschung von Fremdkörpern installiert?	•	
• Werden die Managementsysteme regelmäßig getestet?	•	

2.2 Beschwerdemanagement

	Ja	Nein
• Gibt es ein System zur Bearbeitung von Kundenbeschwerden?	•	
• Werden Kundenbeschwerden systematisch erfasst und ausgewertet?	•	
• Werden auf Basis von Kundenbeschwerden Korrekturmaßnahmen erarbeitet und umgesetzt?	•	

2.3 Produktdeklaration

	Ja	Nein
• Werden Produkte vollständig und aktuell deklariert mit folgenden Angaben:		
○ Name und Adresse des Lieferanten	•	
○ Produktname	•	
○ Zutatenliste	•	
○ Nährwerttabelle	•	
○ Mindesthaltbarkeitsdatum	•	
○ Losnummer	•	
○ Inhaltsmenge	•	
○ Lagerbedingungen (wenn erforderlich)	•	
○ Allergenkezeichnung (wenn erforderlich)	•	
• Gibt es darüber hinaus weitere Produktinformationen?		
○ Produktspezifikationen für gewerbliche Kunden	•	
○ Statement zur Gentechnikfreiheit	•	
○ Analysezertifikate	•	

3. Standortinformation

3.1 Generelle Standortinformation

	Ja	Nein
• Hat das Unternehmen mehrere Standorte?		•
• Welche Funktionen gibt es am Standort?		
○ Planung	•	
○ Einkauf	•	
○ Produktion	•	
○ Lagerung	•	
○ Marketing	•	
○ Verkauf	•	
○ Logistik	•	
○ Entwicklung	•	
○ IT	•	
○ QS	•	

3.2 Corporate Responsibility

	Ja	Nein
• Werden aktuelle Sozialstandards eingehalten?	•	
• Werden Tarifentgelte bezahlt?	•	
• Findet Kinderarbeit statt?		•
• Werden Arbeitszeiten geregelt?	•	
• Gibt es einen Betriebsrat?	•	

3.3 Beschaffung

	Ja	Nein
• Gibt es ein System zur Lieferantenauswahl und –bewertung?	•	
• Werden Lieferanten auditiert?		
○ Bei Vorliegen eines IFS-, BRC-, ISO 22000- Zertifikats?		•
○ Wenn kein Lebensmittelsicherheitszertifikat vorliegt?	•	
○ Wenn ein Zertifikat vorliegt, aber Reklamationen unzureichend bearbeitet werden?	•	



3.4 Produktionsprozess

3.4.1 Apparate und Anlagen

	Ja	Nein
• Gibt es Verfahrensregelungen für		
○ Reinigung von Anlagen und Räumen?	•	
○ Vorbeugende Instandhaltung?	•	
• Gibt es Vorgaben zur Verwendung von unbedenklichen Schmierstoffen?	•	
• Gibt es ein Minimierungskonzept zur MOSH/MOAH-Problematik?	•	

3.4.2 Wasser

	Ja	Nein
• Verwendet das Unternehmen Wasser aus den öffentlichen Versorgungssystemen?	•	
• Gibt es aktuelle Wasseranalysen?	•	
• Führt das Unternehmen eigene Analysen durch?		•
• Hat das Unternehmen Wasserreinigungsanlagen?		•

3.4.3 Luft

	Ja	Nein
• Gibt es Lüftungs- und Klimatisierungssysteme in der Produktion?	•	
• Gibt es Lüftungs- und Klimatisierungssysteme in den Lagern?	•	
• Gibt es Druckluftsysteme?	•	
○ Werden ölfreie Kompressoren eingesetzt?	•	

3.4.4 Mineralöhlhaltige Substanzen

	Ja	Nein
• Werden Maßnahmen zur Vermeidung von Mineralölkontaminanten ergriffen?	•	
• Werden Schmierstoffe eingesetzt, die für die Lebensmittelindustrie zugelassen sind?	•	
• Welche Maßnahmen werden auf der Verpackungsseite ergriffen?		
○ Einsatz mineralölfreier Druckfarben?	•	
○ Primärverpackungen aus Frischfaserkartons?	•	
○ Barrierefolien um Kartonverpackungen?	•	

3.5 Prozesslenkung

3.5.1 HACCP

	Ja	Nein
• Ist ein System zu "Hazard Analysis and Critical Control Points" (HACCP) installiert?	•	
• Welche Risiken werden analysiert?		
○ Biologische Risiken	•	
○ Allergene Risiken	•	
○ Chemische Risiken	•	
○ Physikalische Risiken	•	
• Umfasst das System Grenzwerte und Lenkungsmaßnahmen	•	
• Werden die kritischen Lenkungspunkte überwacht und dokumentiert?	•	

3.5.2 Lossystem

	Ja	Nein
• Gibt es ein System zur Kennzeichnung von Produktionslosen?	•	
• Welche Angaben enthält die Loskennzeichnung?		
○ Verschlüsselte Angabe des Produktionsdatums	•	
○ Angaben zur Produktionsanlage	•	

3.5.3 Fremdkörpermanagement

	Ja	Nein
• Gibt es Systeme zur Fernhaltung von Fremdkörpern?	•	
• Welche Systeme werden je nach Eignung eingesetzt?		
○ Oblatenfertigung: Siebe	<600µm	
○ Fertigung von Mischungen: Metallabscheider	<1,6mm	
○ Abpacken von stückigen Halbfertigwaren: Metalldetektor	<1,6mm	
• Werden die Systeme auf ihre Wirksamkeit hin überprüft?	•	

3.5.4 Allergenmanagement

	Ja	Nein
• Gibt es Systeme zur Beherrschung von Allergenen?	•	
• Welche Systeme werden je nach Eignung eingesetzt?		
○ Risikoanalysen	•	
○ Produktanalysen	•	
○ Spurenhinweise	•	
• Werden die Systeme auf ihre Wirksamkeit hin überprüft?	•	

3.5.5 Food Defense

	Ja	Nein
• Gibt es Systeme zur Schutz von Lebensmitteln vor mutwilliger Kontamination oder Verfälschung?	•	
• Welche Systeme werden je nach Eignung eingesetzt?		
○ Risikoanalysen	•	
○ Zugangsbeschränkungen	•	
○ Mitarbeiterschulung	•	
• Werden die Systeme auf ihre Wirksamkeit hin überprüft?	•	

3.5.6 Food Fraud

	Ja	Nein
• Gibt es Systeme zur Verhinderung von Lebensmittelbetrug?	•	
• Welche Systeme werden je nach Eignung eingesetzt?		
○ Risikoanalysen	•	
○ Wareneingangskontrollen	•	
○ Mitarbeiterschulung	•	
• Werden die Systeme auf ihre Wirksamkeit hin überprüft?	•	

3.5.7 Hygiene und Reinigung

	Ja	Nein
• Deckt das Hygieneprogramm des Unternehmens folgende Punkte ab?		
○ Verwendung von sauberer Arbeitskleidung	•	
○ Verwendung von Haarabdeckungen	•	
○ Verbot von Schmuck, Piercings, Uhren etc.	•	
○ Verbot von Nahrungsaufnahme	•	
○ Trinkverbot		•
○ Rauchverbot	•	
○ Infrastruktur zur Handreinigung und -desinfektion	•	
• Werden regelmäßig Hygieneschulungen durchgeführt?	•	
• Werden Reinigungsmaßnahmen verifiziert?		
○ Handhygiene	•	
○ Textilhygiene	•	