



WHK Food Service GmbH • Am Wagnerfeld 2 • 82069 Schäftlarn

An unsere Kunden

15.01.2023

Qualitätsmanagement

Sehr geehrte Damen und Herren,

die **WHK Food Service GmbH** betreibt als Mitglied der Frischdienst Union GmbH (FDU) einen rechtlich eigenständigen Lebensmittelfachgroßhandel.

Das Unternehmen ist seit 2010 als EU Betrieb nach Art. 4 Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassen.

In 2020 erhielt die WHK ihre Bio-Zertifizierung gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/200.

In 2021 folgte die **MSC**-und **ASC**-Zertifizierung.

Fische und Fischprodukte des unabhängigen MSC (Marine Stewardship Council) stammen aus einer nachhaltigen und bestandserhaltenden Fischerei. Der ASC (Aquaculture Stewardship Council) ist eine unabhängige und gemeinnützige Organisation, die weltweit für eine bessere, effizientere Fischzucht eintritt.

Der Unternehmensprozess Qualitätssicherung und -management ist fachlich zentralisiert und unterliegt dem Prozessmanagement der FDU, die u.a. seit 2009 IFS-Logistik-zertifiziert ist.

Wesentliche Qualitätsmanagementprozesse der WHK Food Service GmbH, wie HACCP-Konzept, Einhaltung von Hygienestandards, konstante Temperatur-überwachung in der gesamten Logistikkette, Schädlingsbekämpfung, Rückverfolgbarkeit der Waren, sowie das Spezifikationswesen werden durch das zertifizierte Qualitätsmanagement der Frischdienst Union GmbH gesteuert und regelmäßig geprüft.

Mit freundlichen Grüßen


Thomas Knaack
- Geschäftsführer -


Mario Finarolli
- Geschäfts- / Vertriebsleitung -