



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER

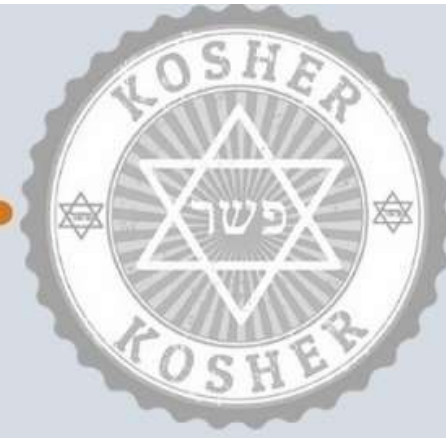


Referent: Norbert Kahmann 25.09.2024



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



GRÜNDUNG
der AG "Halal &
Koscher" unter dem
Dach der IHK
Hannover im Mai 2011

GRÜNDUNGSMITGLIEDER der AG

Symrise AG, Uelzena eG,
Dr. August Oetker
Nahrungsmittel KG,
VOGELEY GmbH
GroßVerbraucher-Service,
MOLDA AG, Martin Braun
Backmittel und Essenzen KG,
Bahlsen GmbH & Co. KG,
IHK Hannover

ZIEL I
Der enge Austausch
von Unternehmen aus
der
Lebensmittelindustrie-
und dem Handel zu
Halal- und Koscher-
Themen in der
gesamten Lieferkette
– vom Einkauf bis zum
Export

ZIEL II
Austausch zu
Zertifizierern weltweit,
Halal- und Koscher-
Organisationen,
Vorgaben und
Zertifikaten



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



HERAUSFORDERUNG

2011 gilt Halal und Kosher in Deutschland noch als Nischenmarkt. Der internationale Markt ist bereits stark wachsend.

Die deutsche Exportindustrie steht heute vor wachsenden Herausforderungen bei der Produktion von Halal und Kosher für die internationalen Märkte:
Intransparenz und unterschiedliche Vorgaben von Zertifizierern und Lieferländern erschweren Einkauf, Produktion und Vertrieb von Halal- und Koscherprodukten.

2011 - im Gründungsjahr der AG Halal & Kosher war jeder 4. Mensch weltweit muslimischen Glaubens. 2020 gibt es rund 1,9 Milliarden Muslime.

VISION

Die deutsche Exportindustrie produziert qualitativ hochwertige Halal- und Koscher- Produkte für den weltweiten Bedarf.

Mit international einheitlichen Zertifizierungsvorgaben und sich gegenseitig anerkennenden Zertifizierern kann die Industrie die internationale Nachfrage bestmöglich bedienen. Der offene und professionelle Austausch und die fachliche Kooperation der Industrie mit den vielen verschiedenen Zertifizierern und Standardgebern ist Prämisse. Gemeinsames Ziel ist die weltweite Versorgung mit einem breiten Sortiment hochwertiger Halal- und Koscherprodukte.

2011 lebten rund 13,8 Juden weltweit. 2020 gibt es 15 Mio. Menschen jüdischen Glaubens, allein 6 Mio. lebten in den USA.



ARBEITSGRUPPE

IHK HANNOVER



AKTIVITÄTEN

- Individuelle Beratung durch die Expertengruppe der AG
- Information bundesweit
- Interessenvertretung ggü. Behörden, Ministerien -national und international
- Einladung zu Sitzungen und Gastbeiträge externer internationaler Experten
- Bundesweite Sitzungen unter dem Dach der IHK und bei Mitgliedsunternehmen
- Netzwerken – lokal, regional, international
- Enger Austausch und Kooperation mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

TERMINE

in der IHK und bundesweit

Die Treffen der Arbeitsgruppe finden zwei Mal jährlich statt

Die Seminare „Halal + Koscher im Produktionsprozess“ finden 2 bis 3 Mal jährlich



ARBEITSGRUPPE
IHK HANNOVER



IHK

Industrie- und Handelskammer
Hannover

Wolf-Dieter Borawitz
Koscher & Halal Beauftragter der
Uelzena Gruppe
Im Neuen Felde 87
D-29525 Uelzen
Tel. +49 581/806-5980
Fax +49 581/806-9000
wolf-dieter.borawitz@uelzena.de
www.ingredients.uelzena.com

Helge Bruhn
Junior Quality Manager QM-
Systems
& Standards DMK Group
Corporate Quality Management
(CQM)
DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17
28199 Bremen
Tel.: +49 421 243-2509 (Büro)
Helge.Bruhn@dmk.de
www.dmk.de

Norbert Kahmann
Master Specialist Strategic
Kosher/ Halal Officer
Global Quality & Regulatory
Tel.: +49 5531 90-2656
Fax: +49 5531 49656
norbert.kahmann@symrise.com
www.symrise.com

Beate Rausch
IHK Hannover
Länderreferat GUS-Staaten,
Länderreferat Arabische
Golfstaaten, Türkei, Iran, Irak
Schiffgraben 49
30175 Hannover
Tel: +49 511/3107-431
Fax: +49 511/3107-456
rausch(at)hannover.ihk.de
www.ihk.hannover.de

Manfred Straninger
Quality Management Manager
Group
Döhler GmbH
Riedstraße 7-9
64295 Darmstadt
Tel.: +49 6151-306-1460
Fax: +49 6151-306-8460
Manfred.Straninger@doehler.co
m
www.doehler.com/de



Norbert Kahmann



Manfred Straninger



Wolf-Dieter Borawitz

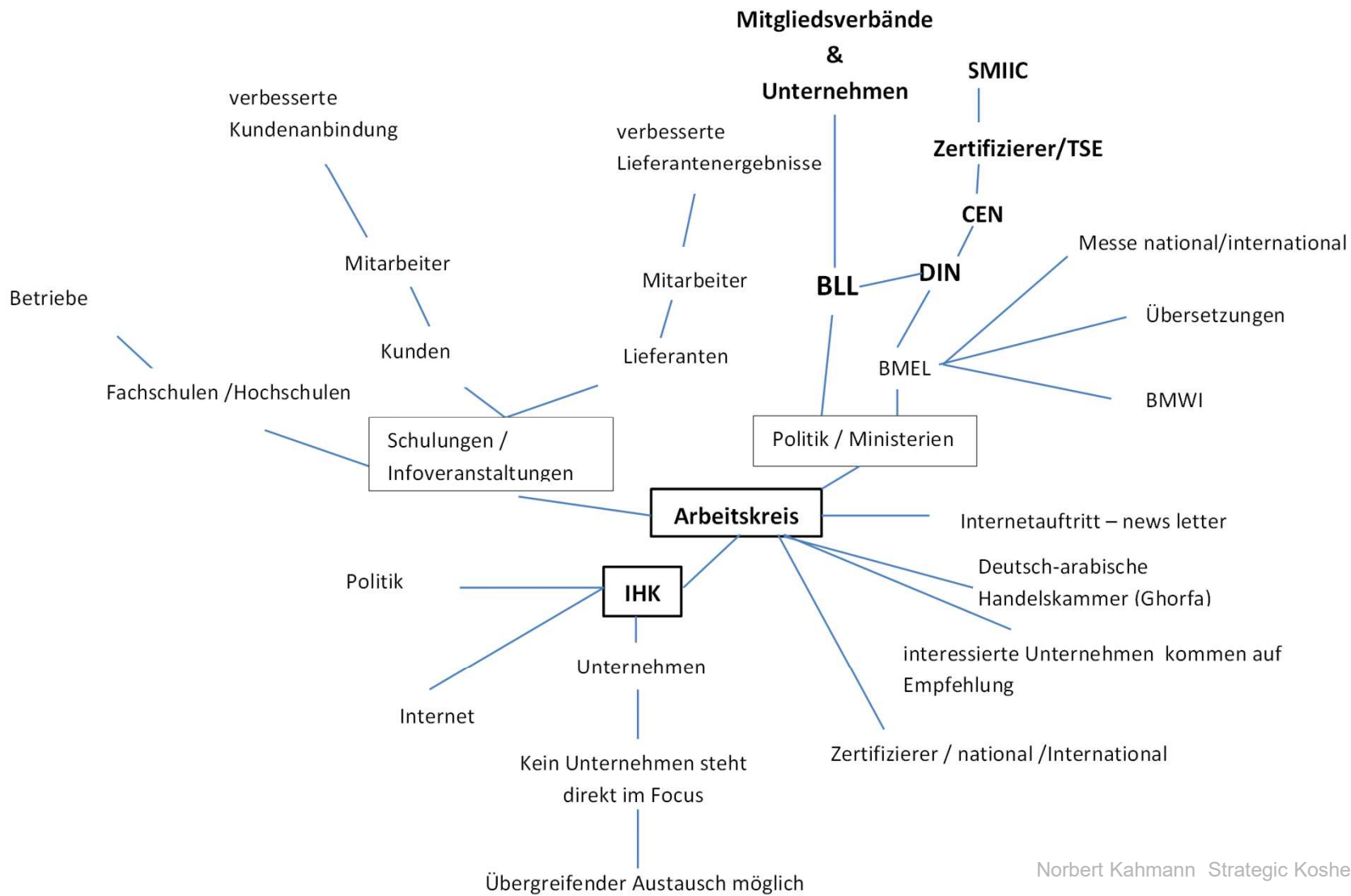


Helge Bruhn



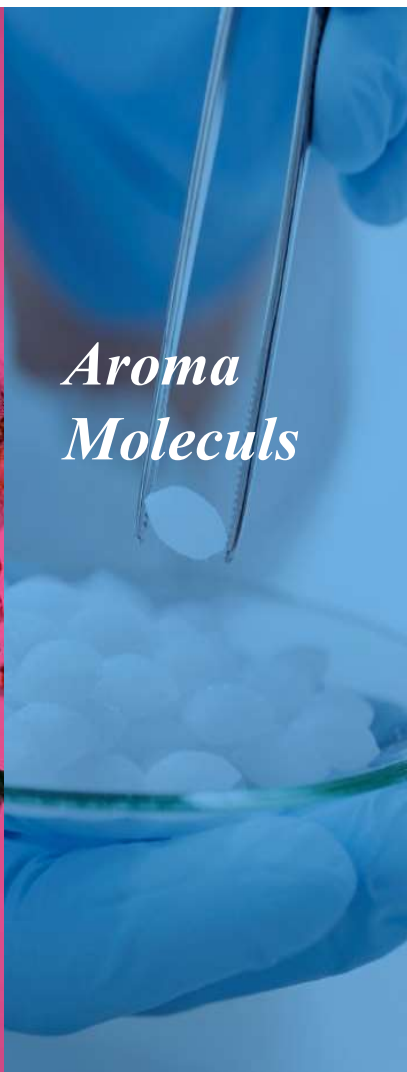
Beate
Rausch

- Kontaktstelle für Mitglieder, Interessenten + Institutionen
- Organisation von Sitzungen + Veranstaltungen
- Information und Beantwortung individueller Anfragen in engem Austausch mit der Expertengruppe der AG
- Öffentlichkeitsarbeit und Interessenvertretung für die AG





*Food &
Beverage –
Taste, Nutrition
& Health*



*Aroma
Molecules*



Cosmetic



Fragrance



symrise
always inspiring more...

*Research &
Development*

The Symrise Group

~ 100 Sites Around the World



Norbert Kahmann Master Specialist Strategic Kosher Halal Officer

Unsere Produktwelt



Symrise

At a Glance



Symrise's products provide exciting flavor and fragrance experiences and contribute to the health and well-being of consumers in 160 countries around the world.

Symrise offers approximately 30,000 innovative fragrances and flavors, cosmetic ingredients and pet food ingredients.

Based on roughly 10,000 mostly natural raw materials, including vanilla, citrus products, onions, fish, meat and flower and plant materials, these products are custom-tailored for every region of the world. Furthermore, we provide biofunctional and bioactive ingredients and substances as solutions in the health and personal care application areas.

10.000 employees around the world make up the company. Their hard work, passion and diversity are key to the company's success.



SYMRISE – IHR KOMPETENTER PARTNER

Zum Thema „Koscher“ und „Halal“



-
- Symrise ist einer der globalen Hersteller für „Koscher“ zertifizierte Produkte im B2B Geschäft
 - Von der Idee über die Entwicklung und Formulierung wird Symrise allen Anforderungen gerecht.
 - Durch sein globales Netzwerk unterstützt Symrise seine Kunden „zusätzlich“ bei der Einführung von diesen Zertifizierungsformen.
 - Die gesamte „Supply-Chain“ arbeitet als einheitliches System, welches durch SAP unterstützt wird.
 - Symrise arbeitet mit den global agierenden Zertifizierungs-Gesellschaften zusammen.
-

INTERRELIGIÖSE QUALITÄTSANFORDERUNGEN: „KOSCHER“ & „HALAL“



- Die Bedeutung der ethnischen Anforderungsprofile zu den QM-Merkmal „Koscher“ hat in den letzten ~ Jahren einen immer wichtigeren Stellenwert erreicht.
 - Bei nahezu allen Internationalen Lebensmittel- und **Kosmetik**herstellern gehört dieses Qualitätsmerkmal bereits zu den Standard Q-Kriterien.
 - **Herausforderungen existieren**: durch verschiedene Endverbraucher, Marktbedürfnisse und ggf. durch Probleme bei Zertifizierungen/Prozess
 - **Der Markt**: Auch der nichtreligiöse Konsument fragt solche Produkte nach. Veganer Trend, Laktose Intoleranz, Gluten usw. sind Stichworte
 - **Firmenintern**: Entscheidungsprozesse, Konsequenzen und Risiken bedürfen einer genauen Abwägung
 - **Problem**: Anerkennung der Zertifikate
-

ZERTIFIZIERUNG

„KOSCHER“ & „HALAL“

Die Zertifizierer



- Die Auswahl einer entsprechenden “Koscher” Zertifizierungsstelle ist einer der kritischen Aspekte und kann verschiedene Konsequenzen bei der Einführung beinhalten:
 - Die letzte Entscheidung, „welche“ Zertifizierungsstelle ausgewählt wird, hängt unter anderem auch von der Akzeptanz anderer Zertifizierer ab, sowie deren lokaler Akzeptanz in möglichen anderen Ländergruppen (Export).
 - Ein Koscher Zertifizierer sollte neben dem eigentlichen Zertifizierungsprozess auch Ansprechpartner/Berater in allen „Koscher“-relevanten Fragen sein.
 - Ein wesentliches Qualitätsmerkmal ist die Organisation selbst (Backoffice), sowie dessen Verfügbarkeit und die damit verbundenen Reaktionszeiten
-

ZERTIFIZIERUNG

„KOSCHER“ & „HALAL“

Kriterien



Die wichtigsten Entscheidungskriterien für den Aufbau und Vermarktung von ethnisch orientierten und zertifizierten Produkten sind die im folgenden 3 Bereiche:

Produkt:	Die Rezeptur muss die Kriterien für „Koscher“ erfüllen; die Produktionsanlagen müssen überprüft werden und bei einem Audit einer externen Zertifizierungsgesellschaft genügen. Das Endprodukt sollte mit einem Siegel/Stempel für den Verbraucher kenntlich gemacht werden
Preis:	Zertifizierte Produkte haben Ihren Markt
Platzierung/Werbung:	Marktkennntnis und Zugang zu den verschiedenen Vertriebskanälen sind für einen Markterfolg wesentlich verantwortlich

Warum gibt es „Koscher“ + „Halal“

Zusammenfassung



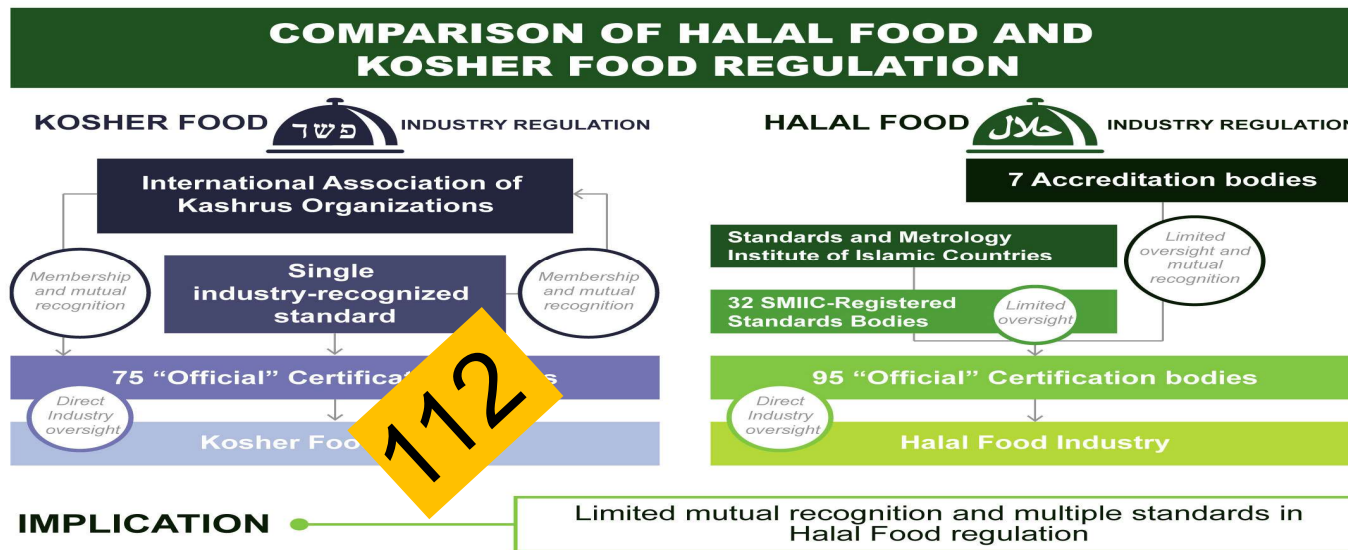
Als Zusammenfassung lassen sich für Lebensmittel Produkte mit diesem ethnischen Hintergrund und den genannten Zertifizierungsmerkmalen folgende Beweggründe nennen:

- Religiöse Motivation
- Gesundheitsaspekte

UND ...

Es gibt einen Markt für diese Produkte !

Vergleich der Koscher und Halal Regulierungen symrise



Copyright SalaamGateway.com 2016. All Rights Reserved.

„HALAL“ vs. „KOSCHER“



Judentum

Torah

„Jüdische
Gesetzesgrundlage“

Halacha



Christentum

***Altes / Neues
Testament***

„Jüdische
Gesetzesgrundlage“

Halacha



Islam

Qur'an

„Islamische
Gesetzesgrundlage“

Scharī'a

Warum halten wir Koscher?



Koscher halten ist eine *Mizwa*, ein g-ttliches “Gebot” und eine “Verbindung.” Wir essen kosher, weil G-tt es uns befohlen hat, und durch Erfüllen SEINES Wunsches verbinden wir uns mit IHM.

Unsere Weisen heben auch die verschiedenen Vorteile einer koscheren Ernährungsweise hervor, wie z.B. das Gesundheitsfördernde, eine humanere Tierbehandlung, ein Zusammentreffen von unterschiedlichen fremden Menschen, den Schutz vor Assimilation. Nachmanides, ein großer Kabbalist und Weiser des 12. Jahrhunderts, weist daraufhin, das „Vögel und viele Säugetierarten von der Torah verboten sind, weil sie Raubtiere sind. Koschere Tiere sind keine Raubtiere und haben somit auch nicht die ‚schlechten Eigenschaften‘ des Raubens und Plünderns in sich, die wir durch verzehren dieser Tiere in uns aufnehmen würden.“ Wir können daher Kashrut als „spirituelle Ernährungsweise“ verstehen: So wie es für unseren Körper gute und schlechte Speisen gibt, so existieren auch Speisen, welche die jüdische Seele nähren und welche, die sie schädigen. Diese Erklärungen sind noch keine „Gründe“, um Koscher zu halten. Eher ist es umgekehrt: Da es der Schöpfer aller Körper und Seelen war, der uns diese Gesetze gegeben hat, ist der Koschere Lebensstil offensichtlich der gesündere.



Basiswissen zu Koscher

- Fleisch, Milch und Eier von einigen Tierarten sind uns zu essen erlaubt, andere hingegen verboten.
- Zusätzlich gibt es beeinflussende Gesetze, wie z.B. ein Tier zu töten ist und welche Teile von ihm gegessen werden dürfen.
- Fleisch und Milch werden niemals gemischt.
Wir haben für beide Speisesorten getrenntes Geschirr
und müssen zwischen beiden Nahrungskategorien eine Wartezeit einhalten.
- Früchte, Gemüse und Getreidearten sind generell kosher, solange sie insektenfrei sind.
Wein oder Traubensaft müssen durch ein Koscherzertifikat gekennzeichnet sein.
- Selbst eine kleine Menge nicht koscherer Substanz macht koschere Speisen unkoscher.
Restaurants benötigen aus einer verlässlichen rabbinischen oder Kashrut-Überwachungsabteilung,
ein Koscher-Zertifikat. Gleiches gilt auch für die im Handel erhältlichen Fertiggerichte.



Koschere Tiere

- **Landsäugetiere:** Koscher ist, wer **gespaltene Hufe** hat, und wer ein **Wiederkäuer** ist.
Ein koscheres Tier muss beide Merkmale aufweisen, wie z.B. Kühe, Schafe, Ziegen, Rehwild.
Dagegen sind Schweine, Hasen, Eichhörnchen, Bären, Hunde, Katzen, Kamele und Pferde nicht koscher.
- **Geflügel:** Die Tora zählt 21 unkoschere Vogelarten auf.
Dazu gehören im Grunde genommen alle Raubvögel und Aasfresser.
Koschere Vogelarten z.B. die heimischen Hühnerarten, Enten, Gänse, Puten, Tauben.
- **Fisch & Meeresfrüchte:** Wasserlebewesen sind koscher, wenn sie **Flossen** und **Schuppen** haben, z.B.: Lachs, Tunfisch, Hecht, Flunder, Karpfen, Hering.
Nicht koscher sind z.B. Wels, Stör, Schwertfisch, Krebse, Schalentiere, Krabben, alle Meeressäuger.
- Alle **Reptilien, Amphibien, Würmer, Insekten** sind nicht koscher. Eine Ausnahme bilden vier Heuschreckenarten



Milch & Eier

Der Talmud führte folgende einfache Regel ein:

- Was von einem koscheren Tier stammt, ist kosher.
- Was von einem nicht koscheren Tier stammt, ist unkoscher.



Nur **Milch** koscherer Säugetiere ist kosher! Zusätzliche Kashrut-Anweisungen für Milch beziehen sich auf das Trennen von Fleisch- und Milchprodukten und Chalav Jisrael.

Nur **Eier** von koscheren Vögeln sind kosher! Beim Aufschlagen roher Eier müssen wir darauf achten, dass sie frei von Blutspuren sind. Blutiges Eidotter dürfen wir nicht für unser Essen weiterverarbeiten!

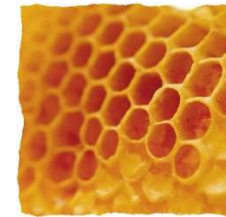
Honig wird nicht als tierisches Produkt angesehen. Obgleich Bienen nicht kosher sind, gilt ihr Honig als kosher.

Warum ist Honig Koscher?



Frage?

Warum kann Honig kosher sein?



Antwort!

Die talmudischen Rabbiner haben diese Frage diskutiert (Brachot 7b). Die Mischna sagt, „das, was von etwas kommt, das nicht kosher ist, ist nicht kosher. Und das, was von etwas Koscherem kommt, ist kosher.“ So sind zum Beispiel die Milch eines Kamels und die Eier einer Geiers ebenso unkoscher wie das Kamel und der Geier selbst.

Warum kann dann Honig kosher sein, wenn doch Bienen als unkoscher gelten?

Honig besteht aus Nektar, der von Bienen eingesammelt, aufbewahrt und zu den Waben transportiert wird. Während des Transports durch die Biene wird der Nektar umgewandelt und durch Enzyme in Honig verwandelt. Aber es ist nicht wirklich in den Verdauungsprozess der Biene gelangt. In diesem Sinne ist es auch nicht direkt ein Produkt der Biene selbst – wie zum Beispiel die Milch anderer Tiere.

Hundertprozentig reiner purer Honig ist kosher. Wenn man Honig kauft, sollte man darauf achten, dass er ein Kashrutzeugnis einer zuverlässigen Institution hat. Denn nicht koschere Produkte können möglicherweise mit den gleichen Geräten produziert worden sein, oder nichtkoschere Zusatzstoffen könnten hinzugefügt worden sein.

Trennen von Fleisch- und Milchprodukten



Fleisch und Milch dürfen nicht miteinander gemischt werden.
Deshalb besitzen wir jeweils eigenes Geschirr für Fleisch- und für Milchprodukte.
Zwischen ihrem Verzehr gilt eine Wartezeit.



Koschere Speisen werden in drei Kategorien unterteilt:

- **Fleischig:** Darunter verstehen wir Fleisch und Knochen von Säugetieren und Geflügel, daraus hergestellte Suppen, Bratensoßen und jede Speise, die selbst eine kleine Quantität davon enthält.
- **Milchig:** Darunter verstehen wir Milch von koscheren Tieren, alle Milchprodukte, wie Butter, Käse, Eis und jede Speise, die selbst eine kleine Quantität davon enthält.
- **Parve:** Darunter verstehen wir Speisen, die weder “fleischig” noch “milchig” sind, z.B. Eier, alle Früchte-, Gemüse- und Getreidearten. Parve Lebensmittel können entweder mit fleischigen oder milchigen Speisen verarbeitet und gegessen werden.

Sch'chita

Ob ein Tier kosher ist oder nicht, wird durch weitere Gesetze bestimmt, z.B. durch die Art und Weise des Tötens, und welche Teile des Tieres zum Verzehr freigegeben sind.

Koschere Säugetiere und Vögel werden geschächtet. Dieses spezielle Verfahren nennen wir *Sch'chita*. Beim Schächten wird die Kehle des Tieres sehr schnell, präzise und in einem für das Tier schmerzfreien Schnitt durchtrennt.

Der Schächter (*Schochet*) muss ein speziell geschulter, religiöser und g-ttesfürchtiger Mann sein, der mit einem extrem scharfen Messer (*Chalaf*) den Schnitt ausführt.

Ein bereits verendetes Tier ist nicht kosher. Auch ist es streng verboten, von einem noch lebenden Tier Fleisch abzutrennen. Dieses Verbot betrifft übrigens auch Nicht-Juden, denn es ist eines der [sieben noachidischen Gesetze](#), und das einzigste Kaschrut-Gesetz, das sowohl für Juden wie Nicht-Juden gleichermaßen Gültigkeit hat.

Fische müssen nicht geschächtet werden.



Früchte, Gemüse & Getreide



Früchte, Gemüse und Getreidearten sind generell immer kosher, soweit sie Insektenfrei sind.

Wein oder Traubensaft benötigen ein Koscherzertifikat.

(Wein wurde im heiligen Tempel benutzt. Da die Gefahr einer Entweihung durch heidnische Riten immer bestand, schreibt die Torah vor, dass der gesamte Weinherstellungsprozess von religiösen Juden durchgeführt und überwacht werden muss.)



Produkte, die im heiligen Land Israel wachsen, unterliegen speziellen Kashrut-Anforderungen. Bei diesen muss der „Zehnte“ vorher separiert wurden sein, bevor diese Produkte gegessen werden durften. Innerhalb der ersten drei Jahres eines Baumes, dürfen wir nach dem „*Orla*-Gesetz“ dessen Früchte nicht essen. Zusätzlich kommen noch die *Schmitta*-Gesetze und das Schabbat-Jahr hinzu.

Chalav Jisrael

Das Kashrut-Gesetz fordert, dass alle milchigen Speisen aus *Chalav Jisrael* (jüdischer Milch) hergestellt werden müssen. Um sicher zu gehen, dass wir die Milch *Chalav Jisrael* nennen dürfen, muss ein religiöser Jude den Herstellungsprozess - von Melkbeginn bis Verarbeitungsabschluss – überwachen. Nur so ist die Verwendung der Milch eines koscheren Tieres garantiert.

In einigen westlichen Ländern, z.B. auch den USA, ist es verboten, Milch von unkoscheren Tieren als “Milch” zu verkaufen. In jenen Gegenden, wo kein *Chalav Jisrael* erhältlich ist, erlauben deshalb halachische Autoritäten den Kauf von Nicht-*Chalav Jisrael* Milch. Dort müssen wir uns auf die behördliche Inspektion als ausreichende Gütesicherung verlassen.

Allerdings gibt es auch andere Meinungen, die nicht nur die technischen Voraussetzungen, sondern auch den spirituellen Gesichtspunkt der „jüdischen Milch“ mit in Betracht ziehen. Diesen Meinungen zufolge ist es wünschenswert, wirklich nur *Chalav Jisrael* zu verwenden.



Die 1/60-stel Regelung

Selbst eine **kleine Spur** von unkoscherer Substanz – schon bereits ab 1/60 (1,66 %) der Speisemenge und manchmal sogar weniger als das – macht die gesamte Speise unkoscher. Gleiches gilt auch für Kochutensilien, die mit heißem Essen in Berührung kamen, denn der „Geschmack“ der heißen Speise wird nachträglich durch den Kochgegenstand ans ursprünglich koschere Essen weitergegeben.

Koschere Speisen werden unkoscher, wenn z.B. a) Fruchtsaft in der gleichen Küchenmaschine pasteurisiert wird, in der sich zuvor nicht koschere Milch befand; b) ein vegetarisches Gericht auf den gleichen Tellern angerichtet wird, auf dem sich zuvor unkoschere Speisen befanden. In beiden Fällen werden die Speisen unkoscher, wenn der erlaubte Prozentsatz überschritten ist.

Wir benutzen deshalb getrennte Kochgeräte für Fleisch und Milch, - dazu noch ein vertrauenswürdiges Koscher-Zertifikat, damit die Speisen außerhalb des Hauses bedenkenlos verzehrt werden dürfen.



Die koschere Küche



Selbst der geringste Rest oder “Geschmack” von nicht koscherer Substanz macht eine Speise un-koscher. Deshalb reicht das Einkaufen koscherer Speisen nicht aus. Die Küche selbst muss „koscher“ gemacht werden, was bedeutet: alle Küchengeräte und Arbeitsplatten ausschließlich für koschere Speisen; Öfen, Töpfe, Besteck, Geschirr, Arbeitsplatten, Tischdecken getrennt für fleischig und milchig nur zu benutzen.

Als einfache Regel gilt, dass heiße Speisen, die mit anderen Gerätschaften in Berührung kommen, dessen „Geschmack“ aufnehmen. Gleiches gilt auch für kalte Speisen, soweit sie sehr scharf oder salzig sind, mit einem Messer geschnitten wurden oder sich in dem anderen Gerät für eine gewisse Zeit befanden. Koschere Speisen werden automatisch unkoscher, wenn sie räumlich zusammen mit nicht koscheren Speisen produziert werden. Wurden aber vor dem Kochen alle Gerätschaften „gekaschert“, sind natürlich die in diesem Raum hergestellten Speisen kosher.



Das Koscher-Zertifikat



Die Feinheiten in der modernen Nahrungsmitteltechnologie machen es fast unmöglich, zu beurteilen, was kosher und was nicht kosher ist. Eine solche Beurteilung obliegt nur Experten mit ausreichend Kashrut-Gesetz-Kenntnissen. Deshalb benötigen Lebensmittel und Restaurants das Kashrut-Zertifikat eines vertrauenswürdigen Rabbiners oder einer Kashrut-Organisation.

Deshalb müssen Verpackungen nach Kashrut-Zertifikaten abgesucht werden. Im Restaurant oder Hotel lassen wir uns das Zertifikat zeigen. Drei der größten Kashrut-Organisationen und ihre Symbole sind hier abgedruckt.



Passover

Besonderheit: Koscher für Passover-Fest (Pesach)

- Verbot von allen Getreide und Hülsenfrüchten* sowie Zwischenstufen die mit diesen in Kontakt kommen
- Bevor unter “Passover-Bedingungen” produziert/gebacken werden kann, müssen gesonderte Reinigungsvorschriften beachtet werden
- *Hülsenfrüchte (Kitneot): Einige Hülsenfrüchte, Reis, Mais oder Soja, sind bedingt erlaubt (Kennzeichnung)



Warum gibt es die Koscher Zertifizierung?



-
- Koscher bedeutet Vertrauen!
 - Unabhängige Koscher-Organisationen garantieren den höchsten regulatorischen Standard
 - Alle Rohstoffe und Hilfsstoffe (z.B. Reinigungsmittel) werden durch unabhängige Koscher-Inspektoren (Rabbiner) streng geprüft und genehmigt
 - Produktionsstätten sind unter fortwährender Inspektion auf Ordnungsmäßigkeit
 - Gesundheitsbewusste Menschen wählen koscher als Qualitätsstandard
 - Konsumenten mit Nahrungseinschränkungen oder Veganer wählen koscher weil sie unter strenger Aufsicht hergestellt werden und Produktreinheit (Meat, Dairy, Parve) garantieren
 - Es gibt einen Markt dafür
-

Koscher und seine Herkunft

Thora

- Für den Juden ist es Gottes Wort
- Monotheistische Religion
- Die Thora wird auch als Pentateuch bezeichnet, in ihr finden sich 613 Ver- und Gebote (Mizwoz) für das Miteinander nach jüdischem Recht

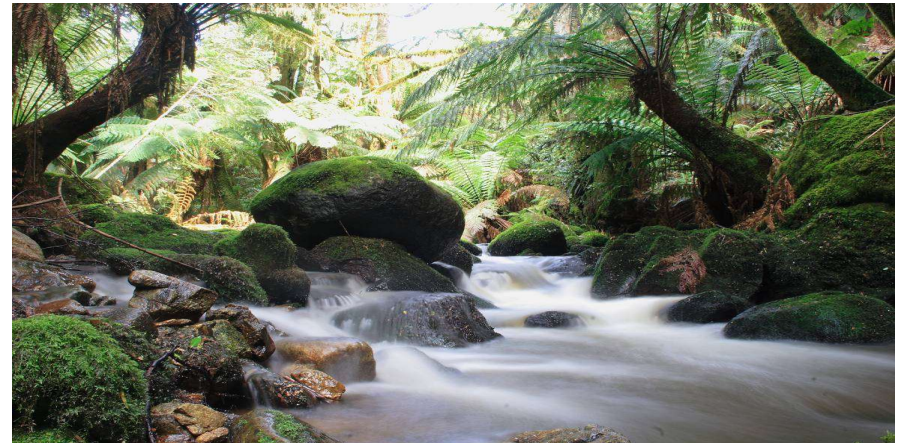
Kashrut (Speisegesetze / Hygienevorschriften)

- Die Kashrut Gesetze definieren die für Juden geeigneten Speisen
 - Die Unterscheidung von erlaubten und nicht erlaubten Tieren
 - Das Verbot des Blutgenusses
 - Die Trennung von fleischig und milchig
 - Die neutralen Lebensmittel (z.B. Brot)
-



Koscher und seine Bedeutung

- zugelassen
- rein
- tauglich

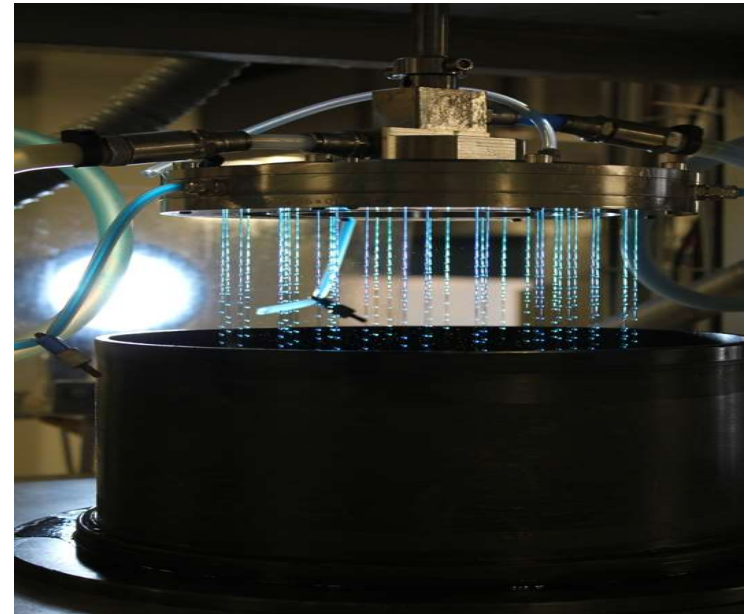


Nicht Koscher bedeutet treife oder not kosher

Koscher im Betrieb

Was im Betrieb muss auf diese Regeln abgestimmt werden?

- Rohstoffe
- Produkte
- Prozesse
- Anlagen



Warum Supervision?



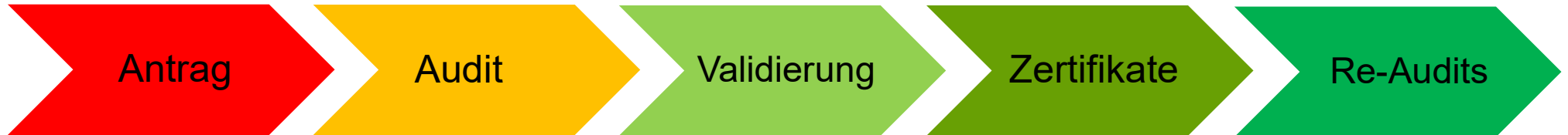
-
- Verwendung von Koscher und Treife auf einer Anlage
 - Wechsel zwischen Pareve , Dairy und Meat
 - Produktionstemperaturen über 40° C oder Produktionszeiten länger als 24 Stunden; wenn sie Dairy, Meat oder Treife verarbeiten
 - Sprühprodukte, es sei denn sie arbeiten mit dedicated Equipment
 - Milchprodukte
 - Backwaren
 - Produktionen für Israel
 - Rituelle Reinigung
-

Was denken Sie nun?



Fragen

Zertifizierungsprozess



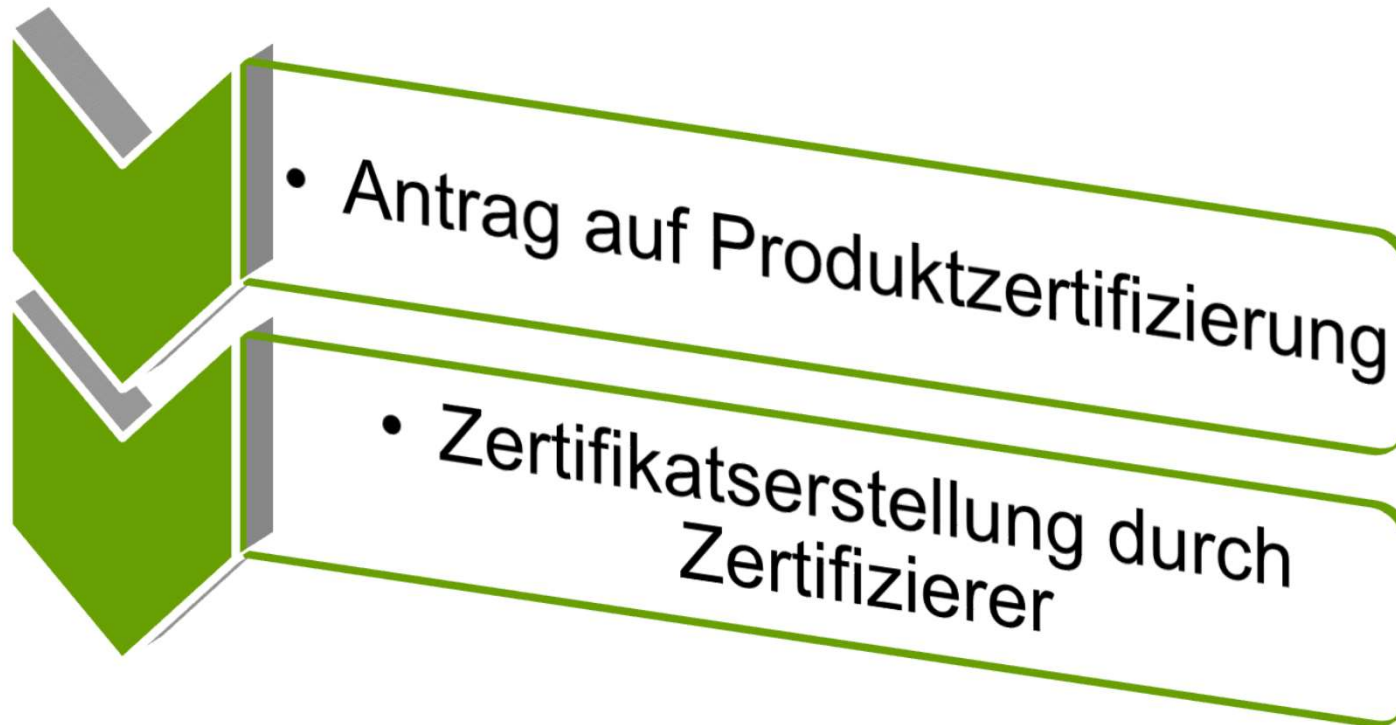
Antrag

- 
- Formular ihres Zertifizierers
 - Angaben zu ihrem Betrieb / Produkte
 - Rohstoffe plus Spezifikationen
 - Lieferanten plus Zertifikate

Audit



Zertifikate



Re-Audit



Kriterien für die Auswahl der für sie “richtigen“ Organisation



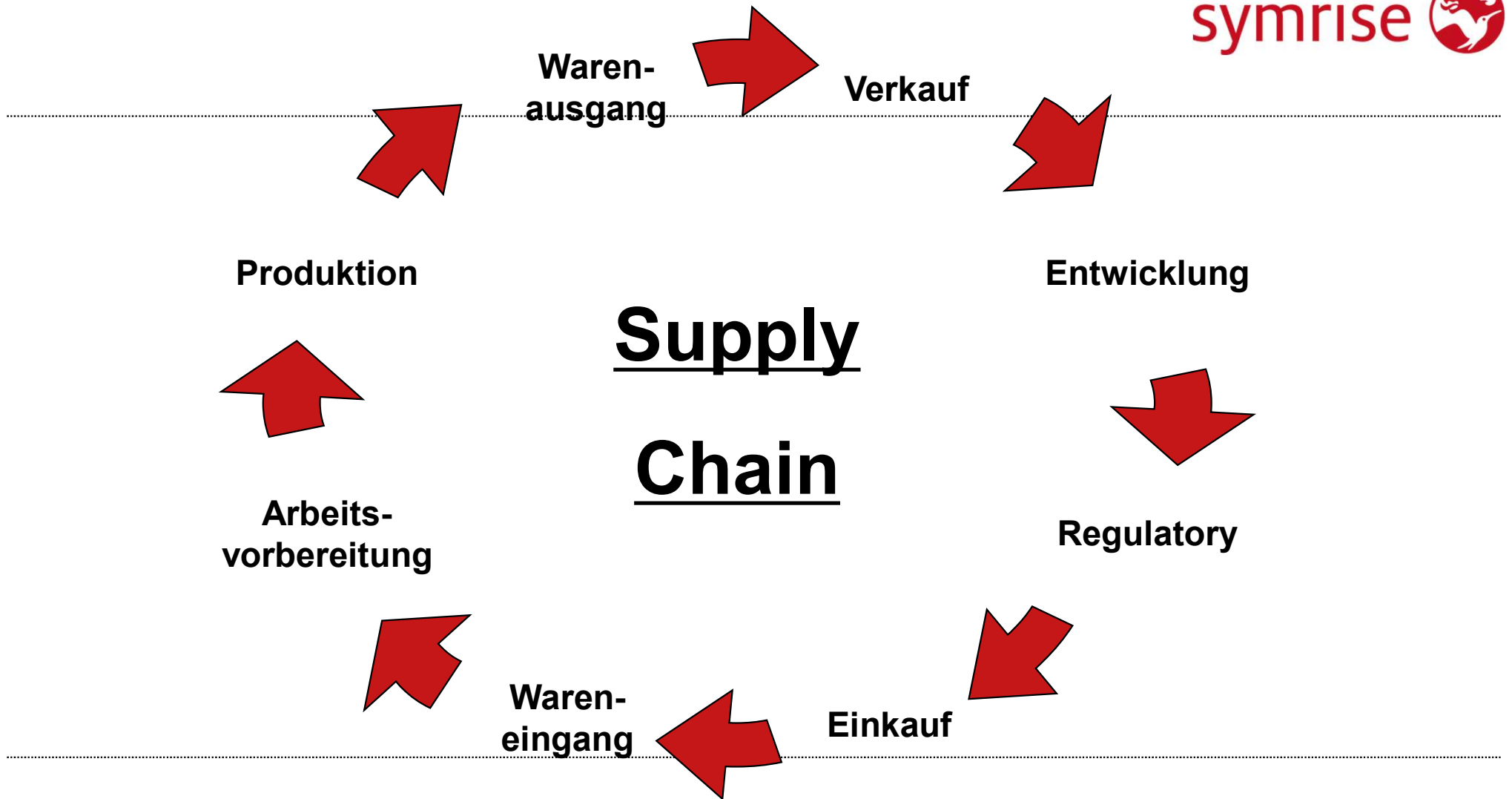
- Ist ihr Kunde schon zertifiziert?
 - In welches Land möchten sie oder ihr Kunde verkaufen?
 - Verkaufen sie oder ihr Kunde ihr Produkt in verschiedene Länder? (Israel)
 - Hat die von ihnen gewählte Organisation die Anerkennung der Kundenorganisation (AKO)
-

Was denken Sie nun?

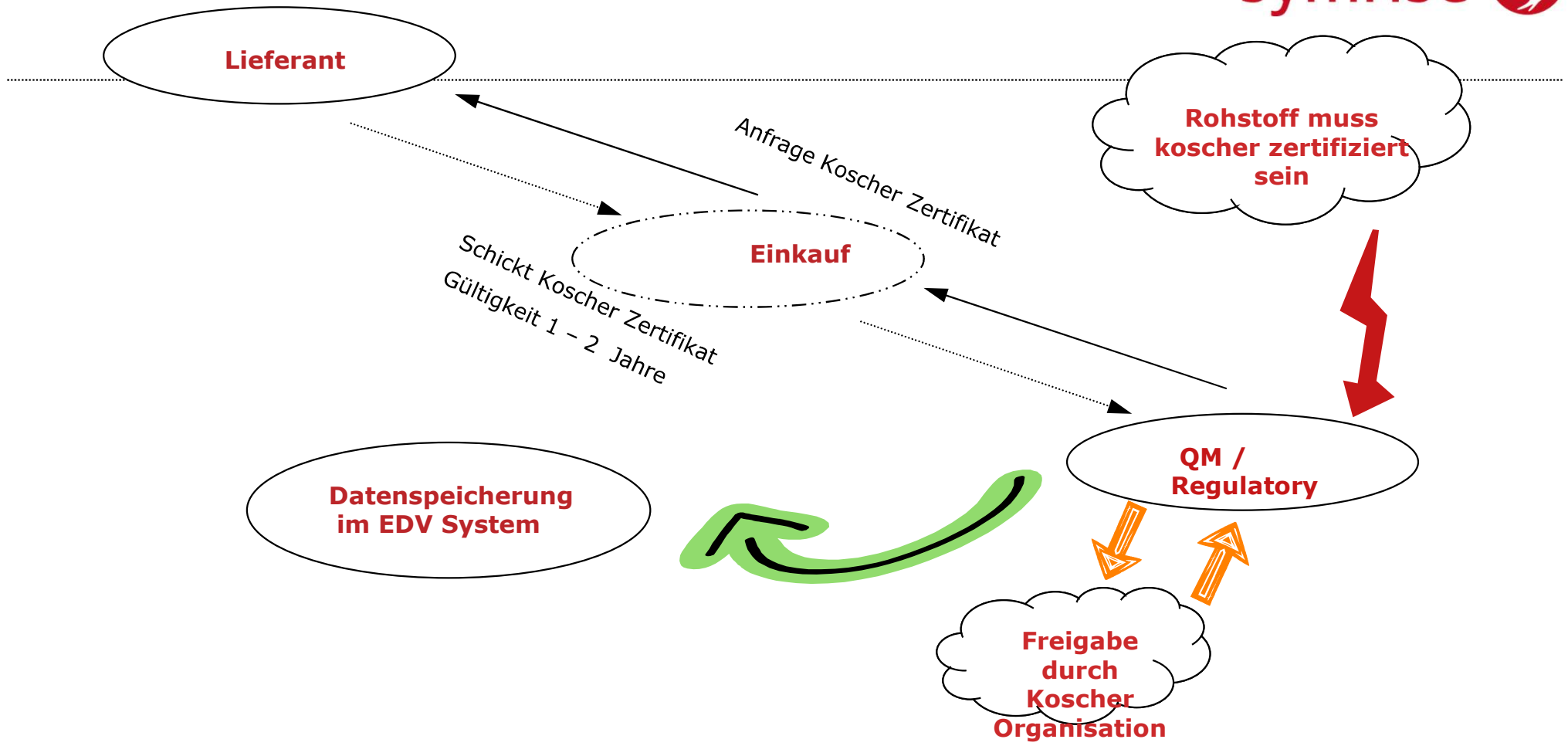


Fragen

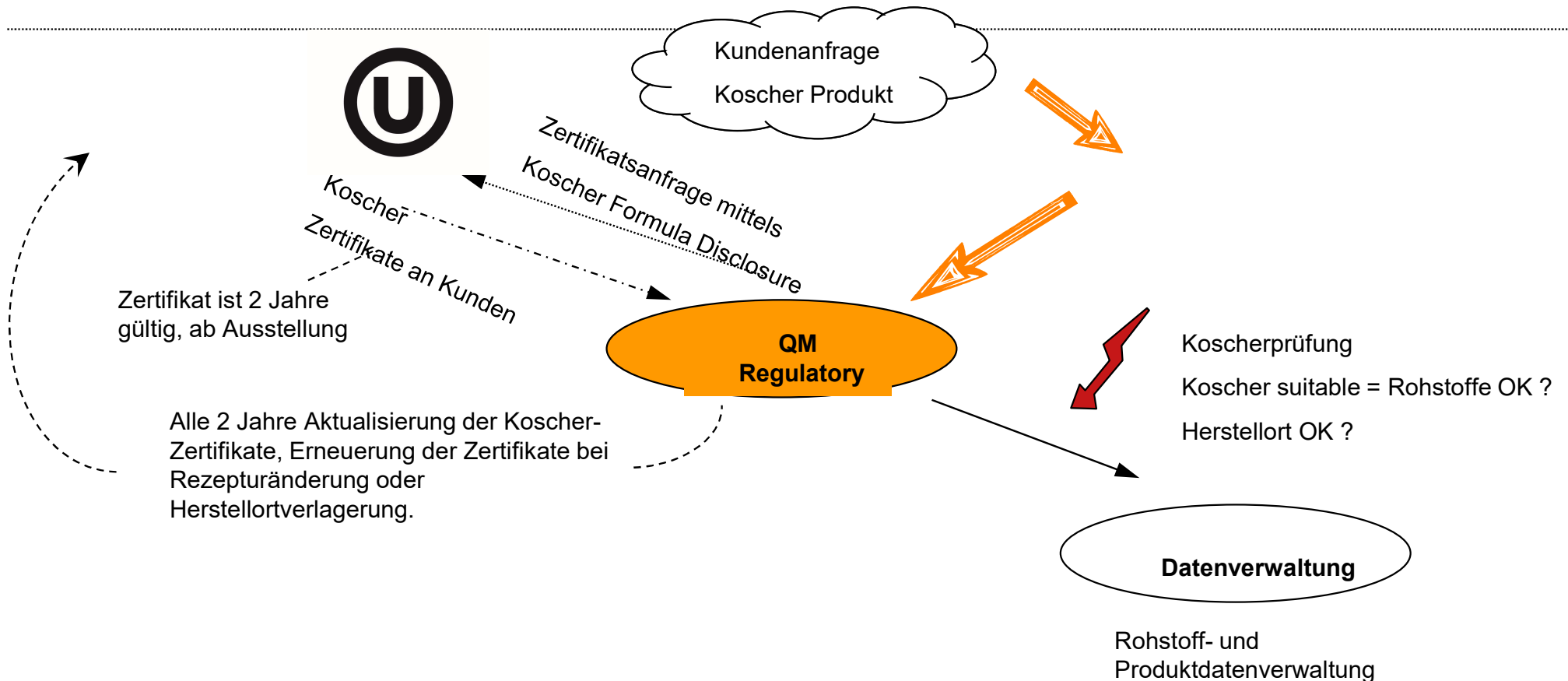




Koscher Rohstoff-Registrierung



Koscher Produkt-Registrierung **symrise**



Wer im Betrieb ist davon betroffen?



-
- **Verkauf**
 - in welches Land möchten Sie verkaufen (Drittland Kunde?)
 - **Entwicklung**
 - nur kosher zugelassene Rohstoffe dürfen in den zertifizierten Anlagen verwendet werden
 - **Einkauf**
 - darf nur die zugelassenen Rohstoffe von überprüften Lieferanten oder Herstellern kaufen. Wenn Sie mit Produktnummern arbeiten, eine für kosher eine für nicht kosher
-

Wer im Betrieb ist davon betroffen?



-
- **Regulatory / QC / Koscher Koordinator**
 - ist die Schnittstelle in der Supply- Chain die mit allen Kontakt hat
 - Beantragt die Approvals und die Zertifikate
 - **Wareneingang**
 - überprüft die Rohstoffe aufgrund der Anforderungen im WE-Avis
 - Koscher Label / Rabbi Signature / Batch Zertifikate
 - **Disposition / Arbeitsvorbereitung**
 - in welchen Zustand befindet sich die Anlage?
 - kann ich an meiner Produktionsreihenfolge noch etwas verändern?
 - Meat – Dairy – Parve – Treife
-

Wer im Betrieb ist davon betroffen?



- **Produktion**

muss der Rabbiner bei der Produktion mit dabei sein

ist es sinnvoll für kosher eigene Produktionsanlagen zu haben

- **Customer Service**

Pflege der Kundenstammdaten zum Andruck des Labels

- **Warenausgang**

sind die erforderlichen Stempel auf dem Gebinde

unser Warenausgang ist der Wareneingang ihres Kunden

„KOSCHER“ & „HALAL“ KONSEQUEZEN IN DER INDUSTRIE



„koscher“

Alkohol

„halal“

Erlaubt:

- Generell erlaubt
- Alkohol aus Getreide, Kartoffeln oder Rüben ist kosher
- Alkohol aus Trauben ist nur kosher, wenn die Trauben ebenfalls kosher sind
- Grund: Wein und Trauben haben und hatten auch in anderen Religionen immer eine besondere Bedeutung. Daher müssen sie unter bestimmten Bedingungen gewonnen werden.

- **Natürlicher Alkohol der in Rohstoffen vorkommt**
- **Alkohol der in natürlichen (Reife-) Prozessen entsteht**

Problematisch

- **Jeder zugesetzte Alkohol**
- **Alkoholische Extrakte**
- **Alkohol als Lösungsmittel; in Alkohol gelöste Rohstoffe**
- **Ethanol als Reinigungsmittel**

Was bedeutet

Koscher?

Kashrut (Speisegesetze)

Halal? symrise

Shari'a (Gebote/Verbote)



rein
geprüft
zugelassen



bezieht sich auf

Rohstoffe
Anlagen
Prozesse
Produkte



Koscher Zertifizierer

Halal Zertifizierer

Das Gegenteil von Koscher bedeutet Treife und von Halal bedeutet Haram

Was denken Sie nun?



Fragen

