

Hermann Busse GmbH & Co. KG
Cux-Fleisch GmbH
#Qualität #Nachhaltigkeit #Geschmack

BUSSE
MACHT DIE SPEZIALITÄT

QUALITÄTSUNTERNEHMEN SEIT FAST 100 JAHREN

SIE haben uns zum Qualitätsunternehmen gemacht. Denn Sie als unsere Kunden entscheiden sich seit fast 100 Jahren für unsere hochwertigen Wurst- und Fleischwaren. Sie schenken uns immer wieder Ihr Vertrauen, denn höchste Qualität steht für uns in jedem Moment der Produktion an oberster Stelle.

So können wir mit Hilfe unserer hochmotivierten Mitarbeiter und einem modernen Maschinenpark Ihre Wünsche realisieren – ganz gleich, ob es um ganz spezielle oder um sehr umfangreiche Aufträge geht.

EIN TEAM • HERMANN BUSSE GMBH & CO KG UND CUX-FLEISCH GMBH
EINE LEISTUNG • SEIT FAST 100 JAHREN UND IN DRITTER GENERATION
EINE QUALITÄT • HOCHWERTIGE WURST- UND FLEISCHWAREN SOWIE VIELE SPEZIALITÄTEN

Über die Jahrzehnte hinweg haben wir uns mit Ihrer Unterstützung am Markt etabliert und die Möglichkeit genutzt, in vielen Bereichen tätig zu werden. Dazu zählen:

- der Fachgroßhandel für Gastronomie und Imbiss,
- Großverbraucher und Catering-Unternehmen,
- der Lebensmittel-Groß- und Einzelhandel,
- Handelsmarkenpartner und Discounter sowie
- industrielle Betriebe.

Dabei richten wir unseren Fokus auf Morgen, denn auch in Zukunft stellen wir uns als modernes, mittelständisches Unternehmen jeglichen Herausforderungen.

- Dabei halten wir Schritt mit den fortschreitenden, wirtschaftlichen Entwicklungen.
- Wir passen uns an sich wechselnde Rahmenbedingungen an und
- handeln immer in Ihrem Sinne – im Sinne unserer anspruchsvollen Kundschaft.

Dabei gilt immer wieder unsere oberste Maxime:

DAS TEAM HERMANN BUSSE GMBH & CO KG UND CUX-FLEISCH GMBH LIEFERT FLEISCHWAREN, DIE ZU DEN BESTEN UND FRISCHESTEN PRODUKTEN AM MARKT GEHÖREN. AUCH IN ZUKUNFT!

UNSERE WERTE

WIR SIND ES UNS UND IHNEN WERT

Die Werte, die einem Unternehmen wichtig sind, lassen sich am Erfolg, der Nachhaltigkeit und vor allem an der Firmenhistorie ablesen. Zusammen mit unseren Mitarbeitern blicken wir auf eine nun fast 100jährige Unternehmensgeschichte zurück. Seit dieser Zeit stehen wir gemeinsam im Dienste unserer qualitätsbewussten und anspruchsvollen Kundschaft.

Und gerade die hochmotivierten Mitarbeiter tragen maßgeblich zu unserer Unternehmenskultur bei. **Sie sind das wichtigste Kapital:** Durch ihre Individualität, die Fachkompetenz und das Know-How sowie ihre Bereitschaft zur Eigeninitiative unterstützen sie uns auf dem täglichen Weg zum Erfolg.

Nur durch sie und ihre unerschöpfliche Begeisterungsfähigkeit, Einsatzbereitschaft und Motivation ist es uns möglich, kontinuierlich Fleisch- und Wurstwaren in bester und sicherer Qualität herzustellen und auszuliefern.

Im Gegenzug dazu bieten wir anspruchsvolle Aufgabenfelder und interessante Entwicklungsperspektiven. **Diese Firmenpolitik trägt reiche Früchte: Wir dürfen stolz darauf sein, dass etwa die Hälfte unserer Mitarbeiter bereits seit mehr als zehn Jahren für uns tätig ist** – und einige Mitarbeiter sogar von der Lehre bis zum wohlverdienten Ruhestand.

Sicherlich ist eine solch kontinuierlich lange Unternehmenszugehörigkeit in der heutigen Zeit keine Selbstverständlichkeit mehr.

Prämierungen und Zertifizierungen bilden dabei selbstverständlich einen Anreiz. **Doch den größten Anreiz geben Sie.** Denn allein unsere Kundschaft entscheidet mit ihrem Kaufverhalten über unsere Produkte. Durch das Beobachten und die Auswertung dieser Entscheidung sind wir in der Lage, die Entwicklung der Trends von Morgen zu erkennen und darauf zu reagieren.

Möglicherweise macht uns dann die darauffolgende Entscheidung schon zum nächsten kulinarischen Trendsetter in Sachen Fleisch- und Wurstwaren.

Zu guter Letzt ist für uns Fleisch gleich Lebenskraft. Denn es enthält wichtige Nährstoffe wie Eisen und Zink. Das Immunsystem profitiert von tierischen Eiweißen, und Vitamin B12 bringt den Stoffwechsel in Gang, indem es für die Blutbildung sorgt und Fettsäuren abbaut.

So ist hochwertiges Fleisch nicht nur ein köstlicher Gaumenschmeichler, sondern hält gleichzeitig auch noch den Körper in Schwung.

PRODUKTION

HÖCHSTER STANDARD FÜR BESTE QUALITÄT

Weil wir seit jeher im Bereich Lebensmittel auf einen verlässlichen und messbaren Standard setzen, haben Produktsicherheit, Hygiene und Qualität für uns den höchsten Stellenwert.

- Unsere modernsten Technologien stehen für hygienisch einwandfreie Herstellungsprozesse.
- Die Auflagen des von uns eingerichteten Qualitätsmanagements sichern nachweislich die Lieferung bester Produkte.
- Unser Produktionsstandard erfolgt nach HACCP-Konzept, IFS- und QS-Richtlinien.
- Interne Audits kontrollieren die Leistungsfähigkeit unseres Betriebes und sorgen dafür, dass ggf. notwendige Verbesserungsmaßnahmen umgehend durchgeführt werden.
- Unsere Mitarbeiter unterziehen sich regelmäßig internen und externen Schulungen, um stets die Qualitätspolitik unseres Hauses für Sie umzusetzen.
- Ein weiteres Merkmal für unsere Produktionssicherheit ist die IFS-Zertifizierung seit 2003. Vertreter des europäischen Lebensmitteleinzelhandels definierten die IFS-Richtlinie (International Featured Standard Food), nach der Systeme und Unternehmen geprüft und zertifiziert werden. So kontrolliert man die Produktion der Lebensmittel und zeichnet deren Sicherheit, Qualität und Legalität aus. Zusätzlich zu den jährlichen IFS-Systemaudits finden seit 2013 jährlich unangekündigte sog. „Food-Check“-Audits statt.
- Seit 2015 ist unser Unternehmen Systempartner des „QS-Prüfsystems für Lebensmittel“. Nur jene Firmen erlangen das QS-Zeichen, die eine lückenlose Kontrolle aller erforderlichen Herstellungs- und Verarbeitungsschritte durchführen und nachweisen können. Das Motto „Vom Landwirt bis zur Ladentheke“ gilt demnach buchstäblich:

Nur jene Unternehmen werden QS-Systempartner, die einer Kontrolle und Überwachung von der Tierhaltung über Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung bis zur Präsentation im Lebensmittelhandel standhalten.

Des Weiteren finden unsere Kunden seit 2015 in verschiedenen Märkten des Lebensmitteleinzelhandels unser Produkt „Curry-Wurst mit Ketchup“ versehen mit einem variablen QR-Code. Beim Scannen des QR-Codes (Quick Response = schnelle Antwort) mittels Smartphone erhält man nähere Informationen zum Produkt.



Durch die große Bereitschaft zur **Eigeninitiative und der verbindlichen Einhaltung** unserer Richtlinien leisten wir alle einen qualitäts- und verantwortungsbewussten sowie kundenorientierten Beitrag.

Darüber hinaus sind es u.a. auch die erfahrenen Metzgermeister, die für beste Qualität aus Meisterhand mit ihrem handwerklichen Können bürgen. Immer wieder sind wir aufs Neue in der Lage, den hohen Anforderungen zu entsprechen und Sie mit bester Qualität und hoher Servicebereitschaft zu überzeugen.

Und unser Engagement und die straffe Qualitätspolitik zahlen sich aus: Bereits seit mehr als drei Generationen verwenden wir nur beste Zutaten für unsere Spezialitäten, die aufgrund ihres herzhaft-würzigen Geschmacks einzigartig sind.

Insbesondere unser bekanntestes Convenience-Produkt, die Curry-Wurst mit Ketchup, wurde **mehrfach von der DLG (Deutsche LandwirtschaftsGesellschaft) mit der Goldmedaille ausgezeichnet.**



Umweltschutz & Nachhaltigkeit

Im Fokus: Vergangenheit –
Gegenwart – Zukunft

Schon als unser Unternehmen im Jahr 1919 als Handwerksbetrieb für Fleisch- und Wurstwaren gegründet wurde, stand die Qualität der Produkte im Vordergrund.

Diese Einstellung änderte sich nicht, denn heute noch legen wir Tag für Tag Wert auf die Herstellung ausgezeichneter Fleischwaren.

Gleichzeitig halten wir die Nachhaltigkeit und den Schutz unserer Umwelt im Auge - **sei es bei der Auswahl der Rohstoffe, der Produktion unserer Waren oder in Bezug auf Verpackung, Transport und Verkauf**. Denn kaum etwas ist sensibler als unsere Umwelt, die es in jedem Fall zu schützen gilt.

Gerade wir, die wir an der Küste leben, erfahren nämlich ständig, wie abhängig eine Region und ihre Menschen von einer intakten Umwelt sind. Deshalb machen wir es uns tagtäglich zur Aufgabe, mit unserem Betrieb permanent erstklassige Qualitätsware zu liefern und gleichzeitig einen **aktiven Beitrag zum Schutz unserer Umwelt zu leisten**.

Unser qualitäts- und umweltbewusstes Engagement hat viele Facetten:

- Wir treffen eine nachvollziehbare Auswahl der Rohstoffe und Zutaten. Dabei stammen die Rohwaren hauptsächlich aus unserer Region, der wir uns höchst verbunden fühlen.
- Mittels der Wareneingangsprüfung legen wir die Norm für Rohstoffe und Zutaten fest. Wir arbeiten ausschließlich mit Lieferanten zusammen, die nach dem International Featured Standard Food (IFS) zertifiziert sind und den geforderten Qualitätsstandard nachweisen.
- Über die lückenlose Kontrollkette rekapitulieren und überprüfen wir alle Bestandteile und Materialien und sorgen für eine umfangreiche Produkttransparenz. Mögliche Risiken für den Verbraucher, die etwa durch Allergene hervorgerufen werden könnten, erkennen wir frühzeitig und schalten sie aus.

Das gesamte Team der Hermann Busse GmbH & Co KG und der Cux-Fleisch GmbH setzt sich für Sicherheit, Nachhaltigkeit, Umweltverträglichkeit und Wirtschaftlichkeit ein. Dabei handeln unsere hochmotivierten Mitarbeiter sorgfältig und eigenverantwortlich. Wir alle beweisen Initiative – **Tag für Tag**.

Denn nur so erreichen wir für Sie unsere Unternehmensziele. Diese stecken wir hoch und immer im Hinblick auf außerordentliche Qualität und besten Umweltschutz. Ihr Vertrauen ist es uns wert, jeden Tag für Sie den Extraschritt zu gehen – **und dabei sogar gesetzliche und behördliche Auflagen noch zu übertreffen**.

So sind unser umfassendes Qualitätsmanagement und die Verwendung hochwertiger Rohstoffe Garantien für kontinuierlich sichere und ausgezeichnete Produkte. Wenig verwunderlich also, wenn sogar unser erstes Convenience-Produkt „**Curry-Wurst mit Ketchup**“ heute noch genauso unvergleichlich lecker und herzhaft schmeckt wie vor fünfzehn Jahren, als sie zum ersten Mal unsere Kunden begeisterte.

UMWELT ZERTIFIKAT GRÜNER PUNKT

Durch die Teilnahme an unserem Dualen System für die Verwertung von Verkaufsverpackungen hat die Firma

Cux-Fleisch GmbH
27472 Cuxhaven

im Jahr 2015 zu folgenden Einsparungen beigetragen

	5.404 kg CO ₂ -Äquivalente
	2.815 kg Rohöl-Äquivalente
	< 1 kg Phosphat-Äquivalente
	212.968 MJ Primärenergie
	5 kg Schwefeldioxid-Äquivalente

Dies entspricht in etwa der CO₂-Menge, die durch den durchschnittlichen Stromverbrauch von 1.118 Tagen eines Zwei-Personen-Haushaltes verursacht wird.

Verwertung ist ein wichtiger Faktor zur Reduzierung von Treibhausgasen und trägt damit entscheidend zum Klimaschutz bei. Die Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH erstellt seit 2001 jährlich die Gesamtumweltbilanz, die den Effekt der Verwertung auf den Klimaschutz wissenschaftlich belegt und vom IFEU Heidelberg gutachterlich geprüft wird.


Hauke Schlüter
Sprecher der Geschäftsleitung


Dr. Markus van Halteren
Geschäftsführer



UMWELTZERTIFIKAT GRÜNER PUNKT 2015

Durch Ihre Teilnahme am Dualen System des Grünen Punktes leistet Ihr Unternehmen einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz. Das „Umweltzertifikat Grüner Punkt“ bestätigt Ihnen die Einsparung in den Wirkungskategorien:

- ❖ Treibhausgase
- ❖ Rohöl-Äquivalente
- ❖ Phosphat-Äquivalente
- ❖ Primärenergie
- ❖ Schwefeldioxid-Äquivalente

PRODUKTION & PRODUKTENTWICKLUNG

Ständig gewährleisten wir eine gleichbleibend hohe Qualität unserer Fleisch- und Wurstwaren sowie einen überdurchschnittlichen Frischestandard. Dies erreichen wir durch die kontinuierliche Lenkung und Anpassung der Produktionsprozesse und entsprechend strenger Kontrollen unter wechselnden Bedingungen.

Beim Einkauf unserer Waren und Rohstoffe handeln wir stets qualitätsorientiert. Durch eine produktbegleitende Dokumentation aller relevanter Daten von der Warenannahme bis zum Versand sichern wir unsere hohen Qualitätsstandards. Zusätzlich erreichen wir so eine lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Komponenten. Unsere Lieferanten unterziehen wir außerdem **regelmäßig sog. Kundenaudits und beurteilen sie nach den im IFS festgelegten Standards.**

Immer im Blick: Sicherheit und Qualität in Produktion und Produktentwicklung

Natürlich geben wir unseren Geschäftspartnern die Gelegenheit, auch bei uns ein unabhängiges und systematisches Kundenaudit vorzunehmen. **So weisen wir nach, dass etwa die Herstellung der Produkte und die Auftragsabwicklung sowie weitere Tätigkeiten den vereinbarten Anforderungsprofilen entsprechen.** Gemeinsam erreichen wir auf diese Weise die gesteckten Ziele und nehmen weitere Produktentwicklungen vor.

Dabei unterstützen uns die firmeninterne Marketingabteilung sowie unsere Abteilung für Qualitätssicherung und Produktentwicklung. Das umfangreiche Sortiment der Fleisch- und Wurstwaren wird auf diese Weise durch neue marktgerechte Produkte erweitert. Unsere Trend-Scouts erkennen ebenfalls zielsicher, wo sich etwa im Bereich Convenience neues Potential ergibt und welche Projekte die marktreife Entwicklung lohnen. Denn gerade bei der Kreation von Convenience-Produkten stehen höchster Genuss und ausgewogene Ernährung an oberster Stelle. Und mit besten Zutaten und Rohstoffen stellen wir sicher, dass Sie auch in diesem Fall wieder **die beste Qualität erhalten.**

#Qualität
#Nachhaltigkeit
#Geschmack

BUSSE
MACHT DIE SPEZIALITÄT

