WIEBOLD

M C M L X V I I I

Die Familie Wiebold verwöhnt Sie seit Generationen.

Qualitäts-Management

Qualität ist unser Versprechen an Sie.

DIE FAMILIE WIEBOLD EST. 1968 Wiebold www.wiebold.de VERWÖHNT SIE SEIT 1968.

Einzigartiges Engagement in Trüffelpralinen seit 1968

© Copyright:Wiebold-Confiserie GmbH & Co. KG | Stand: 01.2026 | Auflage: 2 DE

Liebe Kund*innen,

in dieser Broschüre können wir Ihnen nur einen kleinen Teil unserer Maßnahmen zeigen. Qualität muss tagtäglich gelebt werden. Ich habe den Beruf des Süßwaren-Technologen von „der Pike auf“ gelernt und führe das Unternehmen seit über 50 Jahren als selbstständiger Unternehmer. In dieser Zeit haben wir nicht eine wirklich ernsthafte Reklamation oder einen Rückruf von Ware erlebt. Für die Qualität meiner Produkte verbürge ich mich mit meinem guten Namen. Seien Sie versichert, dass wir alles tun, um Ihnen ein Höchstmaß feinsten Genusses und höchster Sicherheit beim Verzehr unserer Produkte zu gewährleisten.

2023 konnten wir voller Stolz auf ein 55-jähriges Firmenjubiläum zurückblicken. In 55 Jahren erwuchs aus einer nur 5m² großen Küche ein Unternehmen, das heute allerfeinste Handwerksqualität mit leistungsstarker Hightech Maschinerie verbindet und auf allen wichtigen Weltmärkten vertreten.
„Wir lieben, was wir tun!“, das ist die Grundlage für den Erfolg in der Zukunft. Wiebold bleibt auch weiterhin ein traditionelles aber hochmodernes Familienunternehmen am Standort Elmshorn.

Herzlichst
Ihr

Walter R. Wiebold
Vorsitzender des Verwaltungsrates
der Unternehmensgruppe Wiebold/adchoc/TRAWIGO
Geschäftsführer Wiebold Confiserie GmbH & Co. KG
adchoc GmbH & Co. KG
CEO TRAWIGO LLC (USA)

Qualitäts-Management

Um unseren Kund*innen stets nur beste Qualität zu liefern, zur Erreichung unserer Unternehmensziele und um unseren Mitarbeitenden größtmögliche Sicherheit und Perspektive für den Arbeitsplatz zu gewähren und den Standort der Produktion zu sichern, unterhalten wir ein Qualitätsmanagementsystem. Unsere besondere Leistungsfähigkeit stellen wir jährlich im Rahmen von Zertifizierungsaudits unter Beweis:

IFS Food Standard auf gehobenem Niveau
(seit 2004)

BRC Global Food Standard
(seit 2013)

BIO nach EU-Öko Verordnung
(seit 2009)

UTZ Certified Chain of Custody for Cocoa
(2012 - 2022)

Rainforest Alliance Certified Cocoa
(seit 2022)

Fairtrade Cocoa
(seit 2017)

Im Rahmen der Zertifizierung nach dem IFS Food Standard haben wir freiwillig mit der Einführung am Programm der unangekündigten IFS Food Checks teilgenommen. Die Auditergebnisse bestätigen, dass wir auch außerhalb der Zertifizierungsaudits den Standard einhalten. Ab 2017 erfolgt das IFS Food- und BRC Global Food Audit vollständig unangekündigt.

Seit der Gründung des Unternehmens haben wir uns stets zu einem Höchstmaß an Hygienemaßnahmen verpflichtet. Das Qualitätsmanagement wurde in den folgenden Jahren in Anlehnung an die **DIN ISO 9001** weiter entwickelt und die Betriebsstätten nach deren Anforderungen geprüft.

Rohstoff-Qualitäten

Bei der Herstellung unserer Trüffelpralinen legen wir größten Wert auf die Auswahl der Rohstoffe. Um Qualitätsprodukte herzustellen, verwenden wir in unserem Betrieb nur hochwertige Rohstoffe, wie:

Edelbitterschokolade
(Gesamtkakaogehalt 60% mindestens)
Der Begriff „Edel“ ist eine Qualitätsbezeichnung, deren Verwendung nur zulässig ist, wenn bestimmte Anforderungen der Kakaoverordnung erfüllt sind und die eingesetzte Kakaomasse aus definierten Staaten exportiert wurde. Unsere Edelbitterkuvertüre besteht aus einem hohen Anteil an Edelkakao aus Ecuador.

Feinste Vollmilchschokolade
(Gesamtkakaogehalt 31% mindestens)

Weiße Schokolade
(Gesamtkakaogehalt 28% mindestens)

Frische Butter
(keine Tiefkühlware)

Ungezuckerte Kondensmilch
(nicht durch Zusätze jeglicher Art haltbar gemacht)

Feinste Spirituosen
(u.a. Jamaica Rum, Scotch Whisky, Marc de Champagne)

Erlesene Fruchtzubereitungen

Mandeln, Kokosnuss, Haselnüsse, etc.

Wir übernehmen Verantwortung für Mensch und Umwelt

... daher setzen wir bei unseren Markenprodukten auf Fairtrade.

Fairtrade setzt sich für fairen Handel und eine Verbesserung der Lebensbedingungen von Kleinbauern ein. Neben der Garantie von Mindestpreisen stellt das Fairtrade-Siegel die Einhaltung bestimmter sozialer, ökologischer und ökonomischer Mindestanforderungen sicher.

FAIRTRADE COCOA

Qualität ist für uns ganzheitlich verpflichtend.

Qualitäts-sicherung

Um unseren Kund*innen stetig nur die beste Qualität zu liefern und einen größtmöglichen Verbraucherschutz zu gewähren, führen wir fortlaufende Kontrollen in der Produktion durch:

Eingehende Wareneingangskontrollen aller Rohstoffe und Verpackungen

Mikrobiologische Analyse jeder eingehenden Buttercharge. Bereits im Wareneingang wird die Anliefertemperatur der Butter geprüft, bei Überschreiten unserer Temperaturvorgabe von maximal 8°C wird die Butter abgewiesen. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Analyse liegen noch vor der Auslieferung unserer Produkte an den Handel vor. **Analyse aller angelieferten Schokoladenchargen auf Salmonellen.** Zudem wird in der Qualitätssicherung die Schokolade vor der Freigabe auch sensorisch geprüft. Erst nach vollständiger Prüfung, dass auch die Fahrzeuge hygienisch einwandfrei sind, erfolgt der Anschluss an unseren Schokoladentank. **Regelmäßige Untersuchungen unserer Rohstoffe und Verpackungen in akkreditierten Laboren.**

HACCP

HACCP bedeutet „Hazard Analysis and Critical Control Points“ bzw. „Gefahrenanalyse und Festlegung kritischer Lenkungspunkte“. Wir haben ein HACCP-System aufgebaut, um die Risiken und Gefahren, die sich gesundheitsschädlich auf die Endverbraucher*innen auswirken können, zu beherrschen. Unser HACCP-System ist nach den 12 Stufen und 7 Grundsätzen des Codex Alimentarius aufgebaut.

Unser HACCP-Team

Zusätzlich stichprobenartige Verkostung aller bereitgestellten Warentürme mit alkoholfreien Pralinen an den Packlinien zur Bestätigung, dass garantiert nur alkoholfreie Sorten in der Pralinenmischung ohne Alkohol eingepackt werden. **Alkoholfrei heißt bei uns garantiert nur alkoholfreie Sorten in der Packung!**

Endproduktkontrollen

Jede Produktionscharge wird von unserer Qualitätssicherung vor Auslieferung geprüft.

Metalldetektoren und Siebe

Jede Packung durchläuft am Ende der Produktionslinie vor der Auslieferung einen Metalldetektor, welcher zum Produktionsstart, stündlich und zum Produktionsende auf Funktionsfähigkeit überprüft wird. Zusätzlich sind zur Vermeidung eines Fremdkörpereintrages im Herstellungsprozess Siebe und Magnete an unseren Füll- und Überzugsanlagen integriert. In der Produktion besteht ein absolutes Glasverbot, vorhandene Glas- und Hartplastikteile sind in einem Kataster aufgeführt und werden durch das erfahrene Personal der Qualitätssicherung regelmäßig geprüft.

Gewichtskontrolle

Jede Pralinenpackung durchläuft eine Durchlaufbandwaage, an der untergewichtige Packungen automatisch ausgeschleust und die Gewichte aufgezeichnet werden. Neben dieser technischen Kontrollmaßnahme besteht noch eine optische Sichtkontrolle jeder einzelnen Packung durch einen Mitarbeitenden, bevor diese verschlossen wird.

Prozesskontrolle

Unsere erfahrenen Maschinenführer*innen an den Anlagen prüfen in vorgegebenen Intervallen alle Prozessparameter und Einstellungen an den Maschinen und dokumentieren diese.

Lagerung

Da unsere Trüffelpralinen aus sehr vielen wertvollen Bestandteilen, wie zum Beispiel Edelbitterschokolade, frischer Butter und natürlichen Aromen bestehen, sollten diese kühl und trocken, am besten zwischen +16°C bis +18°C, gelagert werden. Zur Aufrechterhaltung der Temperaturanforderungen ist unsere Produktionshalle klimatisiert. Mittels Datenloggern in den einzelnen Bereichen wird die Temperatur durch unsere Qualitätssicherung überwacht. Zudem ist die Klimaanlage an ein automatisches Alarm-Meldesystem angeschlossen. Die für die Produktionsräume eingesetzte Luft wird mittels speziellen für die Lebensmittelindustrie geeigneten Filtern und UV-C Luftentkeimungsgeräten vorbehandelt. Zudem ist infolge des Überdrucks in der Produktion ein Eintrag von Erregern aus der Außenluft nicht möglich. Auch sind alle Fenster der Produktion verschlossen und nicht zu öffnen.

Rückverfolgbarkeit

Gewährleistung einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit von der Anlieferung der Rohstoffe im Lager bis zur Auslieferung der Fertigware an den Handel.

Schädlingsmonitoring

In unserer Produktion und auf dem Betriebsgelände haben wir ein System und Maßnahmen zur Vorbeugung gegen Schädlingsbefall installiert. Das eingerichtete System wird von unserem Fachdienstleister in regelmäßigen Abständen überprüft.

Food Defense

Defense bedeutet Verteidigung. Im Rahmen unseres Qualitätsmanagement-Systems haben wir präventive Schutzmaßnahmen ergriffen und ein System zur Sicherung unseres Betriebes vor möglichen Angriffen eingerichtet. Neben dem Betriebsgelände wurden alle Herstellungsprozesse, das Personal und auch Besucher*innen / Handwerker*innen, der Transport und die Lagerung sowie auch alle Rohstoffe, Verpackungen und Endprodukte betrachtet.

Hygiene Reinigung

In unserer Produktion legen wir größten Wert auf eine gründliche Hygiene der Maschinen, Arbeitsmaterialien, des Arbeitsumfeldes und auch des Personals. Hinzu kommt, dass wir großen Wert auf die Arbeitskleidung legen. Zur Arbeitskleidung gehört auch eine Kopfbedeckung und ggf. ein Bartschutz, welche das gesamte Haar bedecken. Schmuck und Schminke sind in der gesamten Produktion verboten. Fortlaufende Hygienekontrollen der Produktion und des Personals bestätigen den hohen Hygienestandard der Wiebold Confiserie. Die Mitarbeitenden in den einzelnen Bereichen werden tagtäglich durch unsere Mitarbeitenden der Qualitätssicherung hinsichtlich einer guten Herstellungspraxis sensibilisiert. Jeder unserer Mitarbeitenden wird regelmäßig in Hygiene geschult.

Die wichtigste Voraussetzung ist, dass in unserem Betrieb verlässlich gemäß der „Guten Herstellungs-Praxis“ (GHP/GMP) und der „Guten Hygiene-Praxis“ gearbeitet wird sowie alle Anforderungen des IFS Food und BRC Global Food Standards eingehalten werden.

Als Hersteller hochwertiger Pralinen legen wir großen Wert auf die **Einhaltung der Hygieneanweisungen. Kontrolle mittels Schnelltests, Gegenkontrolle im Labor. Tägliche Kontrolle durch die Qualitätssicherung, Prüfung in unseren Zertifizierungsaudits durch unabhängige Auditoren.**

Reinigungen erfolgen nach festgelegten Reinigungsplänen. Diese werden dokumentiert und kontrolliert. Kontrolle der Wirksamkeit der Reinigung durch einen Schnelltest und Bestätigung bzw. Gegenkontrolle mittels mikrobiologischen Abklatsch im Labor.

Um eine dauerhaft **einwandfreie Raumluft** zu gewährleisten, wurden an mehreren Stellen der Produktionshalle **UV-Luftentkeimungsgeräte** installiert.

Qualität der Premium Produkte

Wir produzieren unsere Ware immer frisch vor der Auslieferung!

Für alle unsere Produkte setzen wir ausschließlich hochwertige Verpackungsmaterialien mit hoher Recyclingfähigkeit ein. Der von uns verwendete Karton ist nicht recycelt und frei von Verunreinigungen. Unsere eingesetzten Kunststoff Trays in welche die Trüffelpralinen eingesetzt werden, bestehen aus recyceltem PET (100% PET Flaschen). Wir haben uns mit dem Thema Mineralölbestandteile in Lebensmitteln intensiv auseinandergesetzt und zahlreiche Maßnahmen zur Minimierung des Gehaltes und daraus resultierend zur Verhinderung eines Eintrages getroffen. Wir lassen regelmäßig eigene Kontrolluntersuchungen unserer Rohstoffe und Fertigwaren im Labor durchführen und stehen bezüglich der MOSH/MOAH Problematik in intensivem Kontakt mit unseren Lieferanten. Wir können Ihnen versichern, dass alle notwendigen Maßnahmen getroffen wurden, um das Risiko eines Mineralöleintrages über die gesamte Lieferkette und den Produktionsprozess zu minimieren.

Auch bei der Veredelung unserer Pralinen stellen wir einen hohen Qualitätsanspruch!

Unsere geigelten Trüffelpralinen werden nach wie vor klassisch von Hand geigelt.

Gepuderte und kandierte Sorten werden traditionell von Hand im Kessel dragiert.

Keine Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (**GVO**) in Rohstoffen!

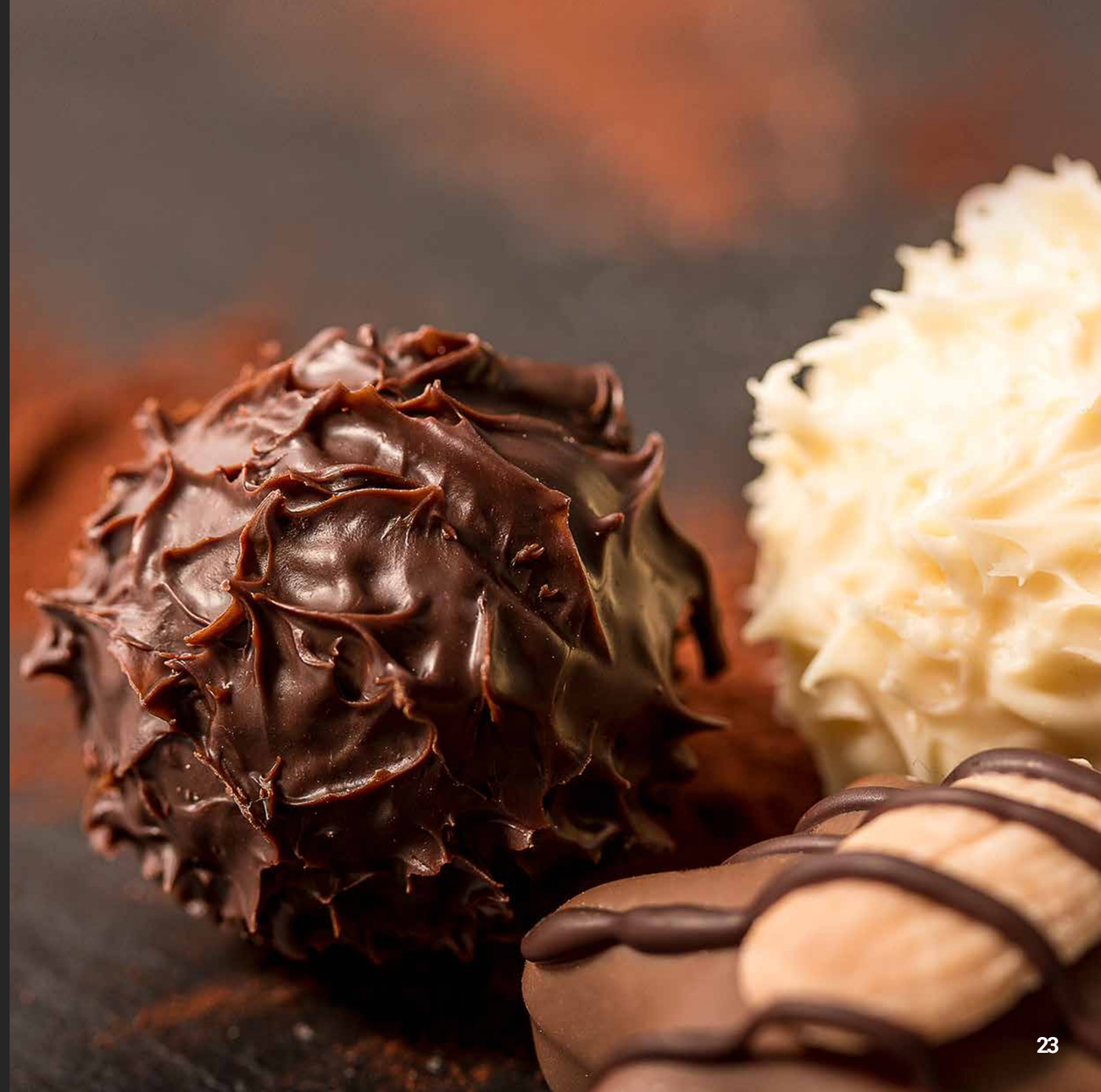
Unsere Produkte sind generell **glutenfrei**, bereits bei der Auswahl unserer Rohstoffe wird strikt darauf geachtet.

Regelmäßige Untersuchungen in einem unserer akkreditierten Partnerlabore.

Gleichstellung liegt uns am Herzen!

Bei uns zählt jede/r Einzelne – unabhängig von Geschlecht, Rasse, Hautfarbe, Religion, Nationalität, ethnischer Herkunft, sexueller Orientierung, sozialem Hintergrund oder anderen persönlichen Merkmalen. Wir fördern Vielfalt und setzen uns aktiv dafür ein, dass alle Mitarbeitenden bei uns die gleichen Rechte und Möglichkeiten haben. Jede/r soll sich bei uns wertgeschätzt, respektiert und fair behandelt fühlen.

Gemeinsam für Chancengleichheit: Vielfalt macht uns stark und ist die Basis für unser erfolgreiches Miteinander.

„Qualität muss täglich gelebt werden.“

Walter R. Wiebold | Pralinenmacher