

WILLKOMMEN IN DER GENUSSFAMILIE.



Die Firma Kirschnick stellt sich vor



KIRSCHNICK
FIRMENPRÄSENTATION

UNSERE GESCHICHTE

Über 60 Jahre im Dienst der Gastronomie

1951

Gründung der *Vertriebsgesellschaft für Frisch- und Tiefkühlwaren* in Landshut/Bayern durch Herbert Kirschnick.

1951–1990

Entwicklung zu einem führenden Lieferanten für Gastronomie, Hotellerie und Freizeitpositionen in Bayern.

1990

Gründung der *Kulinaria Kreuzer GmbH* in Köllda bei Erfurt. Die neuen Bundesländern werden mit Frische- und Tiefkühlwaren beliefert.

1992

Eröffnung des Standortes Oppin/Halle a. d. Saale. Es folgt eine weitere Niederlassung in Dresden.

SEIT 2002

Nach 40 Jahren Partnerschaft mit **Langnese** wird *Kirschnick* zu einem der größten Vertriebspartner Deutschlands.

2013

Zusammenführung der Schwesterunternehmen *Kulinaria* und *Kirschnick* unter der einheitlichen Dachmarke *Kirschnick*.

HEUTE

Das Unternehmen wird heute in dritter Generation von Harald Kreuzer geführt. Kirschnick beschäftigt rund **200 Mitarbeiter** und beliefert über **7.000 Kunden** mit einem Produktsortiment von mehr als **4.500 Artikeln**.



DIE GENUSSFAMILIE

Nick will, dass es Ihnen gut geht!

■ FAMILIÄRES VERHÄLTNIS

Zusammen mit unseren Kunden und Nick, dem Pinguin, bilden wir die Genussfamilie. Unser Kunde ist keine Nummer sondern Teil unserer Familie. So profitiert er von einem ehrlichen, vertrauensvollen und zuverlässigen Partner, der ihn nicht im Stich lässt!



■ WEITBLICK: MEHR ALS 60 JAHRE IM DIENSTE DER GASTRONOMIE

Das schweißt zusammen und macht stark – sowohl innerhalb des Unternehmens als auch in Kundenbeziehungen. Wir kennen die Branche seit über 60 Jahren und wissen, worauf es ankommt: kompromisslose Qualität zu besten Preisen.



KIRSCHNICK
FIRMENPRÄSENTATION

IHRE VORTEILE

Kirschnick lohnt sich!

- ✓ **Riesiges Sortiment** mit mehr als 4.500 Lebensmitteln aus aller Welt
- ✓ Gesamtes **Langnese Sortiment** verfügbar
- ✓ Lieferung innerhalb von **24 Stunden** in **Mehrkammer-Kühlfahrzeugen**
- ✓ **Kirschnick in Aktion** – unser attraktives Monatsangebot

- ✓ Persönliche Beratung durch unsere **Außendienstmitarbeiter** und unseren professionellen **Telefonverkauf**
- ✓ **Kurze Entscheidungswege** für schnelle, kundenorientierte Entscheidungen
- ✓ Mitglied in einem der **größten Einkaufsverbände Deutschlands** durch das GAFATEAM

KERNSORTIMENT

Überblick der gängigen Warengruppen

Antipasti
Backwaren
Backgrundlagen
Backzutaten
Dessert & Dessertsaucen
Fertiggerichte/Convenience
Fingerfood
Fisch
Fleisch
Früchte
Frühstücksartikel
Geflügel (inkl. Saisongeflügel)

Gemüse
Getränke
Gewürze
Kartoffelprodukte
Kaninchen
Küchenmaterial
Langnese-Eis 
Molkereiprodukte
Öle/Premiumöle/Fette
Pizzen
Pommes
Reinigung

Saucen & Dressings
Sauerkonserven
Snacks
Suppen
Süßwaren
Unilever Food Solutions (Knorr)
Verpackungsmaterial
Wild
Wurstwaren

**Hier können Sie unser Sortiment
online einsehen: [Klick](#)**



LIEFERGEBIET

Hier werden Sie von Nick beliefert

Landshut

Kirschnick GmbH
Am Industriegleis 10
84030 Ergolding

Bestellannahme:

Tel. 0871/70 09-59
Fax 0871/70 09-66
E-Mail bestellservice@kirschnick.de

München

Kirschnick GmbH
Ohmstraße 2
85716 Unterschleißheim

Bestellannahme:

Tel. 089/32 21 10-22
Fax 089/32 21 10-10
E-Mail bestellservice@kirschnick.de

Erfurt

Kulinaria Kreuzer GmbH
Werner-von-Siemens-Straße 4
99625 Kölleda

Bestellannahme:

Tel. 03 63 5/46 12-18
Fax 03 63 5/46 12-20
E-Mail bestellservice.koelleda@kirschnick.de

Halle/Leipzig

Kulinaria Kreuzer GmbH
Dessauer Straße 16
06188 Landsberg/OT Oppin

Bestellannahme:

Tel. 03 46 04/3 17-18
Fax 03 46 04/3 17-27
E-Mail bestellservice.oppin@kirschnick.de

Dresden

Kulinaria Kreuzer GmbH
Naustädter Str. 3a
01665 Klipphausen

Bestellannahme:

Tel. 03 46 04/3 17-18
Fax 03 46 04/3 17-27
E-Mail bestellservice.oppin@kirschnick.de

www.kirschnick.de



LEBENSMITTELSICHERHEIT

Höchste Standards garantiert!

- ✓ ISO 22.000-2005 Zertifizierung
- ✓ LACON Zertifikat
- ✓ Unsere Niederlassung in Kölleda führt die EU-Zulassung DE TH 04574 EG

lacon INSTITUT

Dem Unternehmen auszustellende Bescheinigung gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

1. Nummer der Bescheinigung: 17328#DE-BY-003-08662-HF2014#40330	3. Name, Anschrift und Codenummer der Kontrollstelle: LACON GmbH Moltkestraße 4 77654 Offenburg
2. Name und Anschrift des Unternehmens: Kirschnick GmbH Am Industriegleis 10 84030 Ergolding	DE-ÖKO-003
Haupttätigkeit: Händler	
4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit: Verarbeitete Erzeugnisse Handel mit: Lebensmittel	5. definiert als ökologische Erzeugnisse
6. Gültigkeitsdauer: Verarbeitete Erzeugnisse von 09.10.2014 bis 31.12.2015	7. Datum der Kontrolle: 11.09.2014

8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

Offenburg, den 9. Oktober 2014

Uwe Rießer

lacon INSTITUT

DAKKS Deutsche Akkreditierungsstelle D-ZE-14009-01-00

ZERTIFIKAT

Hiemit wird bescheinigt, dass

Kirschnick GmbH
Am Industriegleis 10
84030 Ergolding

ein **Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit** eingeführt hat und anwendet.

Geltungsbereich:
Lebensmittelgroßhandel – Handel, Lagerung, Kommissionierung und Transport von verpackten Lebensmitteln (gekühlte und befeuchtete Produkte, Trockensortiment und Konserven)

Durch ein Audit, dokumentiert in einem Bericht, wurde der Nachweis erbracht, dass das Managementsystem die Forderungen des folgenden Regelwerks erfüllt:

ISO 22000 : 2005

Zertifikat-Registrier-Nr. 515300 FSMS
Zertifizierungsdatum 2014-04-07
Gültig bis 2017-04-06

DAKKS Deutsche Akkreditierungsstelle D-ZE-18422-01-00

DQS-UL CFS GmbH

Dr. Siegfried Gaden
Geschäftsführer

Akkreditierte Stelle: DQS-UL CFS GmbH, Augst-Schanz-Straße 21, 60433 Frankfurt am Main

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Unser Qualitätsverständnis schwarz auf weiß

Als Lieferant von Lebensmitteln fühlt sich die **Kirschnick GmbH** in besonderer Weise verpflichtet, ihren Beitrag zur Lebensmittelsicherheit zu leisten.

Unsere Verantwortung im Umgang mit den Lebensmitteln erfordert die Ermittlung und Bewertung von möglichen Gefahren und Risiken in den Abläufen sowie die Erfüllung der festgelegten Ziele und Maßnahmen und deren Überprüfung anhand messbarer Merkmale. Aus der **gemeinsamen Verantwortung** haben wir Vorsorgeprogramme, Pläne und weitere Maßnahmen zur Lenkung der Lebensmittelsicherheit erstellt, um

ein **hohes Maß an Qualität und Sicherheit** unserer Produkte zu gewährleisten.

Hierbei ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, die rechtlichen Vorschriften, die Vorgaben des **Codex Alimentarius** sowie die uns selbst gestellten Anforderungen an die Qualität und Lebensmittelsicherheit einzuhalten und wo möglich zu übertreffen.

Jeder Mitarbeiter ist in unser **Managementsystem** für Lebensmittelsicherheit aktiv eingebunden und hat das Recht und zugleich die Pflicht darauf hinzuwirken, dass Umstände, welche die

Qualität und Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen könnten, beseitigt werden.

Die Sicherung und gezielte Verbesserung der Qualität ist dabei Priorität für alle Mitarbeiter und Funktionsebenen. Sie erfordert das **bewusste Engagement** und die aktive Zusammenarbeit aller Mitarbeiter. Dieses **Qualitätsverständnis und Qualitätsbewusstsein**, sowie die Einstellung aller Mitarbeiter zur Qualität und Sicherheit der Produkte sind Voraussetzung für die Zufriedenheit unserer Kunden und damit für den dauerhaften Erfolg unseres Unternehmens.



UNSERE GRUNDPRINZIPIEN

Auf diese drei Säulen stützen wir unser Handeln



UNSERE GRUNDPRINZIPIEN

Auf diese drei Säulen stützen wir unser Handeln



■ WIRTSCHAFTLICHE VERANTWORTUNG

- Erhöhung der Kundenzufriedenheit
- Stetige Weiterentwicklung unseres Sortiments
- Erhaltung der Produkt- und Versorgungssicherheit
- Regionale Verbundenheit
- Nachhaltiges Wachstum des Unternehmens

■ SOZIALE VERANTWORTUNG

- Steigerung der Mitarbeiterzufriedenheit
- Fortlaufende Schulung der Mitarbeiter
- Arbeitsplatzsicherung
- Verantwortung in der Gesellschaft, zum Beispiel durch Unterstützung des Multiple Sklerose Hilfe Deutschland e.V.

■ ÖKOLOGISCHE VERANTWORTUNG

- Reduzierung von CO₂-Emissionen:
 - > Einsatz von Photovoltaikanlagen
 - > moderner Fuhrpark mit Mehrkammerfahrzeugen
 - > EDV gestützte Optimierung der Tourenlogistik
 - > Verwendung von natürlichen Kältemitteln
- Energieeinsparung durch optimale Kälteämmung in unseren Lagern

Bis bald
in der
GENUSSFAMILIE

