

*Für Menschen mit Geschmack.*

*bioladen* 

*www.bioladen.de*



*Wir prüfen auch die inneren Werte.*

*bioladen\*Qualitätsmanagement*

*Qualität jeden Tag.*

*Für Ihr Vertrauen strengen wir uns gerne an.*



# Wir prüfen auch die inneren Werte...

# Nur mit ausgewählten Partnern.



**Montag 14 Uhr**  
Im Frischelager der Firma Weiling werden Proben der gerade eingetroffenen Waren gezogen.

**Montag 20 Uhr** – Ein Kurier auf schnellstem Weg ins Prüflabor.

**Dienstag 9 Uhr** – Die Analysen werden angesetzt.

**Mittwoch 10 Uhr** – Das Ergebnis der Analysen liegt vor. Das QM wertet diese aus und ergreift ggf. Maßnahmen, die daraufhin transparent kommuniziert werden.

Blattproben im Rahmen eines Audits

Familie Minisci (Biosybaris) aus Süditalien

... im Rahmen einer engmaschigen Stichproben-Qualitätssicherung. Und zwar bevor ein Produkt in Ihren Bioladen gelangt.

- Tägliche optische und sensorische Prüfung durch erfahrene und geschulte Mitarbeiter.
- Regelmäßige Drucktests mit einem Penetrometer.
- Bestimmung des Brixwertes (Zuckergehaltes) mit einem Refraktometer.
- Durchführung von CMS-Analysen.

• Pestizidanalyse per Multi- und Einzelmethodik. Wir untersuchen auch auf Rückstände, die nicht standardmäßig in der Multimethode enthalten sind.

Finden wir in einem Produkt etwas, was da nicht hineingehört, nehmen wir es sofort aus dem Verkauf und rufen die Ware zurück.

Alle wöchentlichen Probenergebnisse können Sie in Ihrem Bioladen einsehen.

**Frisches Obst und Gemüse lässt sich nach der Ernte nicht mehr veredeln. Die wirkliche Qualität wächst langsam heran. Auf den Feldern und in den Gärten unserer Erzeuger. Eine sehr wichtige Größe im Bioladen\*Qualitätsmanagement.**

1. Alle Lieferanten kennen wir persönlich. Wir kennen ihre Produkte und die Leidenschaft, mit der sie arbeiten und besuchen sie regelmäßig vor Ort.

2. Obst und Gemüse, das aus Deutschland kommt ist seit 5 Jahren 100% verbands-zertifiziert. Es entspricht also den Anbau-richtlinien von z. B. Bioland, Demeter oder Naturland.
3. **bioladen\***Erzeuger aus dem Ausland sind bereits oder werden in Kürze in unserem Auftrag durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz auditiert.
4. Von unseren ausländischen, exklusiven Erzeugern haben wir die Zusage, sofern möglich und sinnvoll, innerhalb von drei Jahren auf eine Verbandszertifizierung umzustellen.

**Mit unseren Erzeugern verbindet uns eine ehrliche und faire Partnerschaft.**

Wer Qualität verlangt, muss auch welche bieten. Auf dieser gedeihlichen Grundlage können wir uns auch auf eine optimale Anbauplanung verständigen. Das gibt den Erzeugern die wirtschaftliche Sicherheit, ihre Waren garantiert abzusetzen und uns eine entsprechende Sicherheit in der Versorgung.

# Allein der Samen machts!



Zuchtgarten auf Christiansen's Hof

Ein vitales, ökologisches Produkt fängt schon mit der Auswahl des richtigen Saatgutes an. Das Natürlichste dafür sind samenfeste Sorten, also Sorten, die jedes Jahr vermehrbar sind.

Diese gibt es heute jedoch nicht für alle Sorten in ausreichend guter Qualität und Menge. Daher werden für manche Produkte einjährige Samen verwendet (sogenannte Hybride).

Insbesondere für Chicorree und verschiedene Kohlsorten werden sie von Saatgutkonzernen u. a. durch ein zwar ökologisch zugelassenes, aber umstrittenes Züchtungsverfahren hergestellt (CMS). Das prüfen und kennzeichnen wir dort wo es eingesetzt wurde.

Achten Sie insbesondere auf Produkte in Verbandsqualität. Dort werden keine Samen aus CMS Hybridzüchtung verwendet.

Perspektivisch wollen wir den Einsatz des CMS-Saatgutes vollständig vermeiden und investieren intensiv in die Saatgutzüchtung. Dadurch wollen wir unabhängig von großen Saatgutkonzernen werden.

Zum Beispiel unterstützen wir Christiansen's Hof und die Bingenheimer Saatgut AG, die sich der Züchtung von samenfesten Sorten verschrieben haben. Wir glauben: Samenfestes Saatgut ist ein allgemeines Kulturgut und wichtig für die Artenvielfalt.

# Mit Herz und Präzision.



Feldfrisch verarbeitet...



Besuch beim Winzer Dionisio de Nova in Spanien v.l.n.r.: Leiter Einkauf Trocken, Wein/Getränke/ Kosmetik (Jan Nockemann), Ehepaar Dionisio de Nova.



...vom erfahrenen Winzer geprüft und gereift.



Geprüft im Labor...



...und sauber verladen.



Die Erfahrung und die Leidenschaft des Winzers prägen einen Wein. Er kennt seine Böden, seine Reben und die klimatischen Bedingungen. Nach der feldfrischen Verarbeitung des Leseguts reift der Wein im Weinkeller, teilweise in Holzfässern und unter idealen klimatischen Bedingungen.

Im Einklang mit der Natur erzeugen unsere Winzer einzigartige Weine, prickelnde Schaumweine und ganz besondere Spezialitäten. Enge und langfristige Lieferantenbeziehungen mit regelmäßigen Besuchen

vor Ort ermöglichen es dem **bioladen\*Qualitätsmanagement** eine sehr gute Rückverfolgbarkeit der für Weiling abgefüllten Weine zu gewährleisten.

Über Spezifikationen der Weine wird die Herkunft gesichert. Vor der Abfüllung erhält das **bioladen\*Qualitätsmanagement** mehrere Probeflaschen. Eine sensorische Prüfung wird durchgeführt und bei positivem Ergebnis, wird der Wein zur Pestizid- und Weinanalyse eingesendet. Der Wein wird auf rund 450 Pestizide, Schwefel, Alkohol und

weitere Parameter untersucht. Ist alles in Ordnung kann die Abfüllung starten. Bei der Anlieferung im Großhandel Weiling wird dann noch eine Wareneingangskontrolle und eine erneute sensorische Prüfung vorgenommen. Erst dann darf der Wein an die Bioläden ausgeliefert werden.

**Für einen unbeschwerten Genuss!**



*Unser Qualitätsversprechen:  
Jedes **bioladen**\*Produkt wird durch ein engmaschiges  
Qualitätsmanagement-System individuell geprüft.*



*[www.bioladen.de](http://www.bioladen.de)*