



Dienstleistung und Seminare in den Bereichen  
Lebensmittelhandwerk, Lebensmittelhandel

Gastronomie u. Wellness

# ZERTIFIKAT

Im Unternehmen

**CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG**

FFS- Frischfleisch Service

Bunsenstraße 5

D- 24145 Kiel-Wellsee

werden regelmäßige Prozess- und Qualitätskontrollen  
mit verschiedenen Schwerpunkten durch SQM-Nord e.Kfr. durchgeführt.

Die Qualitätskontrollen umfassen u. A. folgende Punkte:

- ✖ Hygiene- und Prozesskontrollen
- ✖ Dokumentation des HACCP-Eigenkontrollsystems
- ✖ Produkt-, Rohstoffrückverfolgung

Datum der letzten Betriebskontrolle 12.12.2025

Im Rahmen unserer Stichprobenkontrolle können wir hiermit bestätigen, dass das Unternehmen ein HACCP-Konzept nach den Vorgaben der Verordnung über Lebensmittelhygiene (EG) VO Nr. 852/ 2004 sowie nach den Vorgaben der Basis-Verordnung (EG) VO Nr. 178/2002 implementiert hat und die dazugehörigen Eigenkontrollmaßnahmen durchführt und dokumentiert.

Heidi Heckelmann-Frischmuth

staatl. gepr. Lebensmitteltechnikerin

staatl. zugel. Auditorin

Lensahn, den 23.12.2025

SQM-Nord e.Kfr.  
Geschäftsführung:  
Heidi Heckelmann-Frischmuth  
Amtsgericht Lübeck  
HRA: 7178  
Steuer Nr.: 25 095 01876  
USt-IdNr.: DE285885207

Anschrift:  
Schlehenweg 11a  
23738 Lensahn

Kontakt:  
Telefon: 04363-9049149  
Fax: 04363-9049148  
Internet: [www.sqm-nord.de](http://www.sqm-nord.de)  
E-Mail: [info@sqm-nord.de](mailto:info@sqm-nord.de)