GoodMills

SCHÜTTMÜHLE
BERLIN

ZAHLEN UND FAKTEN, DIE ÜBERZEUGEN.

Die Verbindung von traditioneller Müllerei mit modernster Technologie ist damals wie heute unser Erfolgsrezept.

- Flexible Getreideannahme
- Etwa 85% unseres Getreides beziehen wir aus der Region
- Modernste Getreidereinigung nach Stand der Technik z. B. mit Farbauslesern
- Automatisches Weizen-Mühlensystem
- Leistungsfähige Chargenmischerei
- Moderne Silomehlverladung

WEIZEN

IMMER DAS PASSENDE PRODUKT.

Ob für das Backhandwerk oder die Lebensmittelindustrie – wir bieten stets die passenden Mahlprodukte sowohl lose als auch in verschiedenen Verpackungsgrößen.

Je nach Produkt bieten wir 25 kg Gebinde, Siloware und Big Bags an.

UNSER VIELSEITIGES SORTIMENT:

Für das Backhandwerk und die Lebensmittelindustie

- Typenmehle
- Keksmehle
- Pizzamehle
- Anwendungs- und kundenspezifische Produkte

Diamant

Aurora

KEINE KOMPROMISSE. QUALITÄT AN ERSTER STELLE.

Unser Anspruch ist es, für unsere Kundinnen und Kunden jederzeit erste Wahl zu sein. Eine gleichmäßige und kontinuierlich überwachte Produktqualität ist dafür die entscheidende Voraussetzung. Daher stehen bei uns ein umfassendes Qualitätsmanagement und die konsequente Umsetzung unserer Qualitätspolitik an oberster Stelle.

Eigenes Labor für Qualitätsprüfung

- Umfassende Rohstoffkontrollen
- Laufende Qualitätsprüfung von Zwischen- und Endprodukten
- Konsequente Umsetzung aller Spezifikationsanforderungen
- Anwendung moderner Analysemethoden nach Stand der Technik
- Durchführung von umfangreichen Mahl- und Backversuchen
- Kontinuierliches Monitoring auf potenzielle Kontaminationen

Umfassende Zertifizierung

- FSSC 22000 Zertifizierung
- QS-Zertifizierung
- Teilnahme am europäischen Getreide- und Mehlmonitoring (EGM)
- Energiemanagement DIN EN ISO 50001
- Kosher-Zertifizierung
- Gruppenweite Ecovadis Zertifizierung

Gewährleistung stabiler Lieferprozesse

- Modernste Vermahlungssysteme nach Stand der Technik
- Produktsicherheit durch etabliertes und regelmäßig validiertes HACCP-System
- Redundanzkonzept innerhalb der GoodMills-Mühlengruppe

Digitalisierung

- EDI (Electronic Data Interchange)

UNSER VORSPRUNG = IHRE VORTEILE

Im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns stehen die Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden nach optimalem Service, höchster Produktqualität sowie umfassender Produkt- und Lebensmittelsicherheit. Daher bieten wir Ihnen:

- Ein Technikum für Backtechnologie mit einem Team erfahrener Profis aus Backpraxis und Anwendungstechnik
- Systematische Qualtätskontrolle durch standardisierte Backversuche für gleichbleibend hohe Qualität
- Entwicklung innovativer Rezepturen und Produkte
- Kompetente Betreuung unserer Kundinnen und Kunden bei sämtlichen Fragen und Wünschen

WAS UNS BESONDERS MACHT.

Qualität

Unsere qualifizierten, engagierten und zuverlässigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit ihrem Einsatz eine konstant hohe Produktqualität gewährleisten.

Liefersicherheit

Höchste Lieferbereitschaft und Versorgungssicherheit für Norddeutschland durch unsere Werke in Hamburg und Berlin sowie den Produktionsverbund innerhalb der GoodMills Deutschland GmbH.

Nachhaltigkeit

Wir initiieren und beteiligen uns an Projekten, um die Emissionen unserer Rohstoffe und Produkte zu reduzieren.

Ausbildung

Jedes Jahr bilden wir viele junge Menschen in den Bereichen Verfahrenstechnologie, Lebensmitteltechnik, Fachinformatik, Lagerlogistik, als Industriekaufleute, Maschinen- und Anlagenführer oder im Dualen Studium aus.

IHR REGIONALER PARTNER
– GANZ IN IHRER NÄHE

GoodMills Deutschland GmbH
Schüttmühle Berlin

Am Schlangengraben 7
13597 Berlin

T + 49 30 35 19 32-11
schuettmuehle@goodmills.de

GoodMills

Scan the QR code for the English version.

www.goodmills.de