



Food Service

# Wer wir sind....

- **MOGUNTIA**  
Food Service





Food Service

# 100 Jahre im Dienste des Geschmacks



1903

Friedrich Buchholz  
gründet die  
Gewürzmühle in Mainz





Food Service

# MOGUNTIA heute

- Auf einen Blick
  - 5 Produktionswerke in 5 Ländern
    - DE, AT, GB, F, CN
  - 15 eigene Vertriebsgesellschaften
    - Überwiegend in Europa
  - Vertriebspartner in 25 Ländern
    - Weltweit
  - Umsatz 2010: 105 Millionen €
  - Mitarbeiter: ca. 550
  - Jahrestonnage: ca. 40.000 t
  - Rezepturen
    - ca. 2.600 Standardartikel
    - ca. 2.000 Kundenspezifische
    - Ca. 240 ohne Allergene\*

\* gemäß der Richtlinie 2003/89 EG und Folgerichtlinien





Food Service

# Modernstes Food Service Werk Europas



Perlmooserstraße 19  
A-6322 Kirchbichl / Tirol  
[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)





Food Service

# Die Produktion





Food Service

# High – tech

Chargen-Container  
mit aufgesetztem Mischkopf





Food Service

# Man nehme ...

## JAHRZEHNTELANGE MARKTERFAHRUNG VOLLER TRADITION

Innovative Technologien, wegweisende Fertigungsstandards, zeitgemäße Rezepturen und ein hochwertiges Sortiment

– dafür steht MOGUNTIA.

Der Name ist übrigens die alte lateinische Bezeichnung für Mainz, Heimat des Unternehmens.

Vor über 100 Jahren als Produzent von standardisierten Gewürzmischungen gegründet, ist MOGUNTIA heute mit erfolgreichen Foodprodukten in internationalen Märkten aktiv.

Hierzu gehören neben Europa auch Russland, der nahe Osten, Japan, Thailand und Mexiko.

Immer wieder etablierte man mit neuen patentierten Verfahren in Fertigung und Produktionsablauf neue Maßstäbe in Qualität und insbesondere Kundenzufriedenheit.

... EUROPAS MODERNSTES FOOD SERVICE WERK





Food Service

# Unser Anspruch

- Qualität
  - Im gesamten Unternehmen
    - In der Entwicklung
    - In der Produktion
    - Im Vertrieb
    - In der Beratung der Aussendienstmitarbeiter
    - ....





## Das Sortiment

- Suppen
  - Fleischsuppen und Bouillons
  - Klare und gebundene Suppen
  - Chill & Heat - Suppen
- Saucen
  - Trocken, pastös, granuliert
  - Saucen und Bratensäfte
  - Garnitursaucen/Saucenansätze
  - Chill & Heat - Saucen
- Würzmittel und Küchenhelfer
  - Marinaden
  - Extrakte und Aromen
  - Dekor- und Feinkostgewürze
  - Rohgewürze
- Süß
  - Fruchtsuppen
  - Dessert
  - Kaltgetränke
- Portionsartikel - Brotaufstriche





Food Service

# Bio4well®

- Das volle Programm
  - Bouillon
  - Vitalaufstriche
  - Suppenansätze
  - Saucen
  - Saucenansätze
  - Würzmittel



# Die Beratung

## Saucen Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg	Gf	oG	Lf	C&C	Af	
M0950311	4,0 kg	Eimer	CUISINOR® Béchamel, Softpaste CL	220g/l	OLV					
M0146410	3,5 kg	Eimer	CUISINOR® Currysauce, pastös CL	200g/l	OLV					
M0105110	4,0 kg	Eimer	CUISINOR® Morchelrahmsauce, pastös CL	220g/l	OLV					
M0102310	3,0 kg	Eimer	CUISINOR® Rahmsauce, pastös CL	220g/l	OLV					
M0153911	8,0 kg	Eimer	CUISINOR® Sahnesauce, pastös CL	200g/l	OLV					
M0106710	4,0 kg	Eimer	CUISINOR® Sauce Béarnaise, pastös CL	360g/l	OLV					
M0104510	3,5 kg	Eimer	CUISINOR® Sauce Hollandaise, pastös CL	360g/l	OLV					
M0154011	8,0 kg	Eimer	CUISINOR® Süß-saure Chinasauce, pastös CL	200g/l						
M0102510	3,5 kg	Eimer	CUISINOR® Tomatensauce, pastös	220g/l	V					
M0126413	8,0 kg	Eimer	CUISINOR® Kräutersauce Spreewälder Art CL	100g/l	V					
M0123410	2,0 kg	Eimer	CUISINOR® Pastasauce Broccoli CL	240g/l	OLV					
M0522415	2,0 kg	Eimer	CUISINOR® Pastasauce Bärlauch CL	200g/l	OLV					
M0106010	2,0 kg	Eimer	CUISINOR® Pastasauce Zucchini CL	200g/l	OLV					
M0106110	2,0 kg	Eimer	CUISINOR® Pastasauce Zucchini CL	200g/l						
M0204715										
M0105910										
M0105810										
M0123010										
M0018015										
M052331										
M011731										
M05237										
M0121										
M052										

### Saucen Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

**CUISINOR® Béchamel, Softpaste CL**  
**Weißer, cremiger Milchsaucen**  
 1,1 kg (1 Eimer) (Kartonsvorteil) 100 g  
 Soft-Béchamel ist eine fertige, hell deckende Sauce mit einem hohen Anteil an Magermilchpulver, die sich besonders zu Gemüsen, aber auch zu hellem Fleisch, Geflügel und zu Fisch eignet oder für Ableitungen wie Mornaysauce, Meeresfrüchtlingsauce, Zwiebel-/Bouillabaisse etc. Einwaage: 220g/l  
 Art.Nr. **M09503 11** 4,0 kg Eimer für 22 l

**CUISINOR® Currysauce, pastös CL**  
**Fruchtig-pikante Paste für exotische Saucen und Suppen**  
 2,0 kg (1 Eimer) (Kartonsvorteil) 100 g  
 CUISINOR® Currysauce ist eine fertige Sauce, die sich bestens zum Einsatz bei gekochtem und gedünstetem weissen Fleisch, kaltem Geflügelgerichten, Fischzubereitungen, pikanten Ragouts, Reis sowie für vortierliche Speisen eignet, bei denen eine fruchtig-pikante Curry-Note gewünscht wird. Einwaage: 200g/l  
 Art.Nr. **M01464 10** 3,5 kg Eimer für 21 l

**CUISINOR® Morchelrahmsauce, pastös CL**  
**Sahnesauce mit Spitzmorcheln**  
 1,1 kg (1 Eimer) (Kartonsvorteil) 100 g  
 CUISINOR® Morchelrahmsauce CL ist eine fertige Sauce mit einem hohen Anteil an Sahne und Spitzmorcheln, die sich besonders zu gegrilltem Fleisch, aber auch zu Gemüse, Geflügel und zu Fisch eignet. Einwaage: 220g/l  
 Art.Nr. **M01051 10** 4,0 kg Eimer für 22 l

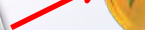




Food Service



# Markenqualität für die Große Küche





Food Service

# TK Spezialitäten Sortiment



- Suppeneinlagen
- Pikante Knödel & Schmankerl
- Aus Fluß und Meer
- Fleischlose Spezialitäten
- Beilagen & Pasta
- Palatschinken & Germknödel
- Süsse Knödel
- Wiener Dessertküche
- Kuchen und Torten





Food Service

# Ihr Partner

- Auf den Sie sich verlassen können



- Was können wir für Sie tun?





Food Service

# MOGUNTIA Food Service



- Zentrale
- Deutschland – Mainz  
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1  
55129 Mainz  
Postfach 100361 – D-55134 Mainz  
[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)  
[info@moguntia.de](mailto:info@moguntia.de)





Food Service

# MOGUNTIA eine Erfolgsstory seit mehr als 100 Jahren!





Food Service

# FRIOSAFE®

- MOGUNTIA ist bekanntlich die Erfinderin des Kältemahlverfahrens für Gewürze.
  - » FRIOSAFE® = MOGUNTIA Kältemahlverfahren
  - » Die im Gewürz enthaltenen wertvollen ätherischen Öle werden so schonend und so intensiv wie möglich freigesetzt, um das Maximum an Geschmack und Aussehen zu gewährleisten.
  - » Das Patent hierfür ist zwar inzwischen abgelaufen; jedoch wurde inzwischen das qualitätsoptimierende FRIOSAFE® - Mahlverfahren noch um einen Quantensprung verbessert.
  - » Die Gewürze werden bei diesem speziellen MOGUNTIA – Verfahren nicht „gemahlen“ sondern „geschnitten“.
  - » Damit ist die Erhaltung der ätherischen Öle in besonders guter Art und Weise gewährleistet.
  - » Das Aroma bleibt dadurch extrem intensiv im Produkt.





Food Service

# IFS Zertifiziert



ZERTIFIKAT ♦ CERTIFICATE ♦ CERTIFICADO ♦ CERTIFICAT  
ЗЕРТИФИКАТ ♦ 證書  
ZERTIFIKAT ♦ CERTIFICATE ♦ CERTIFICADO ♦ CERTIFICAT

## ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle  
der TÜV SÜD Management Service GmbH  
akkreditiert nach der EN 45011 für Zertifizierungen nach dem IFS, auf der Grundlage  
eines Vertrages mit den IFS Eigentümern, dass das Unternehmen



**Haya Lebensmittelzeugungs GmbH**  
Parlmooserstr. 19  
A-6322 Kirchbichl

für die Produktkategorien

Erzeugung und Produktion von Gewürzmischungen, Würzmitteln,  
Kräutermischungen, Suppen, Suppenwürfeln (Brühen), Saucen,  
technischen Hilfsmitteln, Lebensmittelzusatzstoffen, Koch-, Bratölen,  
speziellen Ölsorten als Produktionswerk für die Moguntia-Gruppe  
(Kategorien 13, 17, 16, 14)

die Anforderungen des

**International Food Standard (IFS)**  
**Version 5, August 2007**

auf **Higher Level** bestanden hat.

Tag des Audits: 26.05.2010

Datum der Zertifikatsausstellung: 14.09.2010

Datum des nächsten Audits (spätestens):  
25.05.2011

Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 024 25867 TMS  
Bericht-Nr.: 70065401

Zertifikatsgültigkeit bis: 13.09.2011

*M. Weg*

München, 2010-09-22

TÜV SÜD Management Service GmbH • Zertifizierungsstelle • Riederstraße 65 • 80329 München • Germany



DAP 2E-3538-00 TÜV SÜD



Food Service

BRC



ZERTIFIKAT • CERTIFICATE • СЕРТИФИКАТ • CERTIFICADO • CERTIFICAT



# ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle der TÜV SÜD Management Service GmbH akkreditiert nach der EN 45011 für BRC Zertifizierungen, dass das Unternehmen



**Haya Lebensmittelherzeugungs GmbH**  
Perlmöoserstr. 19  
A-6322 Kirchbichl

für die Produktkategorien

Erzeugung und Produktion von Gewürzmischungen, Suppen, Suppenwürfeln (Brühen), Saucen, technischen Hilfsmitteln, Lebensmittelzusatzstoffen, Koch-, Bratölen, speziellen Ölarten als Produktionswerk für die Moguntia Gruppe (Kategorien BRC Food 15: Dried food and ingredients BRC Food 18: Oils and fats)

die Anforderungen des

**Global Standard for Food Safety  
Issue 5, January 2008**

auf **Class B** bestanden hat.

Tag des Audits: 26.06.2010

Datum der Zertifikatsausstellung: 04.11.2010

Datum des nächsten Audits (spätestens): 14.06.2011

Zertifikats-Registrier-Nr.: 12 020 25667 TMS  
Bericht-Nr.: 70085491  
Auditor Nr.: 0430 18

Zertifikatsgültigkeit bis: 08.07.2011

*M. Weg*

München, 20.10.11-09

TÜV SÜD Management Service GmbH • Zertifizierungsstelle • Hiedlerstraße 65 • 80338 München • Germany



DAP-ZE-8888-09





# Zertifiziert nach ISO

## U R K U N D E

Die

arotop food & environment GmbH  
bescheinigt hiermit, dass das Unternehmen  
Haya Lebensmittelerzeugungs GmbH  
Perlmooserstraße 19  
A-6322 Kirchbichl

**Produktionsstätte für die  
MOGUNTIA INTERNATIONAL AG**

ein

Qualitätsmanagementsystem  
eingeführt hat und anwendet.

Durch ein Qualitätsaudit der AROTOP wurde der Nachweis  
erbracht, daß dieses Qualitätsmanagementsystem die Forderungen  
nachfolgender Internationaler Normen erfüllt:

**DIN EN ISO 9001-2000**

Qualitätsmanagementsysteme  
Modell zur Qualitätssicherung/QM-Darlegung  
in Design, Entwicklung, Produktion, Montage und Wartung

Diese Urkunde ist gültig bis 11.12.2010

Urkunden-Registrier-Nr. 2008-102

Mainz, 12.12.2008

INSTITUTSLEITER





Food Service

# BIO Zertifikat



## BIO ZERTIFIKAT

Dem Unternehmen ausstellende Bescheinigung  
gemäß Artikel 29, Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007  
Nummer der Bescheinigung: 2010-1V90-BIO

**HAYA Lebensmittelzeugungs GmbH**  
6322 Kirchbichl, Perlmooßerstraße 19

**Haupttätigkeit: Verarbeitung**

Kontrollstelle: LACON GmbH, 4150 Rohrbach, Linzerstr. 2  
AT-BIO-402

**Verarbeitete Erzeugnisse – biologisch**  
Gültigkeitsdauer von 15.10.2010 bis 31.12.2011<sup>1)</sup>

Suppen-, Saucen- und Brüherzeugnisse in Pulver, Pasten und Granulaten;  
Gewürze und Gewürzzubereitungen;  
Würzmittel in Pulver-, Pasten- und Würfelform

Zuletzt durchgeführte Jahreskontrolle: 21.09.2010

<sup>1)</sup> Diese Gültigkeitsdauer ist die Neuaufstellung der Bescheinigung gemäß Artikel 22, Absatz 1 oder von der Überlegung des Kontrollorgans Ausmaßlich ab.  
Dieser Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29, Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 Bescheinigungswahl  
nach dem Datum des letzten Bescheinigungs-Ausgabe, Gültigkeitsdauer abgelesen. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeit bei Kontrolle  
überprüft und erklärt die Anforderungen an diesen Vorschriften und der Kontrolle zu.

Rohrbach, 15.10.2010



Seite 1 von 1

*Andreas Köhler*  
Für die Zertifizierungsstelle





Food Service

**m-haditec GmbH & Co Kommanditgesellschaft**

Hermann-Köhl-Str. 7 - D-28199 Bremen -  
Tel: +49 (0)421 1644646 - Fax: +49 (0)421 3331667  
Web: www.halal-zertifikat.de E-Mail: info@halal-zertifikat.de



Kooperations-Partner des Islamischen Zentrums Hamburg (Imam Ali Moschee), Islamisches Bildungs- und Kulturzentrum Österreich, Enzyklopädie des Islam (eslam.de)

Im Namen des Erhabenen

# Halal Zertifikat

Halal Certificate - شهادة حلال

Hiermit wird für die folgenden 22 Waren mit den Bezeichnungen:

- M01054 Vegetor Pur GL
- M01055 Vegetor Original
- M01070 Vegetor Original GL
- M01078 Vegetor Double GL
- M01079 Vegetor SR GL
- M01093 Vegetor Pur SR GL
- M01062 Instant Helle Sauce zu Fisch
- M01066 Instant Braune Sauce SOMI
- M01104 Sauce Süß-Sauer
- M01259 Maria's Küchenhilfe GL
- M51305 Zarter-Präparat
- M02102 Gemüsesfond
- M05198 Pomolino flüssig Tomatensauce
- M05206 Sauce Bechamel
- M05255 PERLET Delikatesssauce zu Braten GL
- M01262 Basis für Suppen und Saucen
- M05201 Vebutè GL
- M05101 Demiglacè GL
- M02048 Tomatencremesuppe GL
- M05221 Sauce binder hell
- M01030 Sauce binder dunkel
- M7595 AROSTAR Booster Würzer

der Firma

**HAYA Lebensmittelzeugungs GmbH**  
in Kirchbichl (Österreich)



bescheinigt, dass sie gemäß den rituellen islamischen Vorschriften als „rein“ eingestuft und damit als „halal“ (حلال) gewertet werden.  
Siehe dazu detaillierte Begründung auf den folgenden Seiten.

Die Firma **HAYA Lebensmittelzeugungs GmbH** ist daher berechtigt, für das Marketing ihrer oben aufgelisteten 20 Waren

das Halal-Zertifikat und das dazugehörigen Logo im Zeitraum

**9.11.2010-31.3.2011**

zu verwenden. Die Firma HAYA Lebensmittelzeugungs GmbH verpflichtet sich ggf. Produktionsänderungen im zertifizierten Zeitraum zu melden.

Bremen, den 9.11.2010



*Yavuz Ozguz*  
(Dr. Yavuz Ozguz)

m-haditec GmbH & Co. KG  
Sitz der Gesellschaft Bremen  
Am Spiegelbreitenweg 11A 22205  
Ust-ID-Nr.: DE227675374

Persönlich haftende Gesellschafterin  
m-haditec GmbH  
Sitz der Gesellschaft Bremen  
Am Spiegelbreitenweg 11A 22205  
Geschäftsführer:  
Dr.-Ing. Günter Ozguz

Tel: +49 (0)421 1644646  
Fax: +49 (0)421 3331667  
E-Mail: info@halal-zertifikat.de  
Web: www.halal-zertifikat.de

Paribas-Bank  
BLZ: 250 671 70, Mo.Nr.: 711 394 600  
IBAN: DE70 2506 7170 0711 3946 00  
BIC: GENODEF3333