

QUALITÄTSSICHERUNG – VOM ERZEUGER BIS ZUR LADENTHEKE

# KÖLLA GmbH & Co. KG – The fruit company: Vertrauen trägt Früchte

**A**ls Kolonialwaren-Handelsgesellschaft von Jean Jaques Kölla und Jon Scharplaz 1921 in Bern gegründet, hat sich das Unternehmen zu einem weltweit agierenden Full-Service Anbieter im Bereich Obst und Gemüse entwickelt. Die KÖLLA GmbH & Co. KG, 100%ige Tochter der KÖLLA & Co, Bern, bietet alles aus einer Hand - vom Anbau und der Qualitätssicherung über die Logistik bis hin zur Vermarktung von Obst und Gemüse.

Das Sortiment bietet mit über 100 verschiedenen Obst- und Gemüsesorten die breite Vielfalt der Natur: frische Produkte von rund 900 zuverlässigen Anbaupartnern weltweit, zu denen KÖLLA langjährige und vertrauensvolle Partnerschaften pflegt. Ca. 200 italienische Vertragsproduzenten, deren Anbau über alle Regionen Italiens verteilt ist, werden in Zusammenarbeit mit KÖLLA Düsseldorf und Bozen intensiv beraten und unterstützt. Durch die langjährigen Beziehungen, zum Teil arbeitet KÖLLA seit mehr als 45 Jahren mit seinen Partnern zusammen, und das aufgebaute Vertrauen, wird auf konsequente und kontinuierliche Weise Qualität vermarktet. Die Produktpalette aus Italien ist vielfältig: von Beeren und Feigen über Steinobst, Trauben und Citrusfrüchten bis hin zu zahlreichen Gemüsesorten, wie z.B. Fenchel, Lauchzwiebeln, Radieschen und natürlich allen Salatsorten. 2016 hat das Unternehmen im norditalienischen Bozen eine weitere Niederlassung eröffnet. Dort liegt der Fokus auf dem Import von europäischen Obst- und Gemüseprodukten nach Deutschland und dem Export von speziell norditalienischen Produkten, wie Beeren, Birnen und Steinobst.

## Qualitätsmanagement hat einen hohen Stellenwert

Eine einwandfreie Produktqualität ist Teil der Firmenphilosophie und schon immer nicht nur eine Notwendigkeit, sondern Grundstein für den Erfolg der KÖLLA GmbH. Marc Nikolai, CEO KÖLLA & Co, Bern, erläutert: „Die unabhängige Stolper Qualitätsberatung GmbH, die die Qualitätssicherung für die gesamte KÖLLA-Gruppe ausführt, hat erfahrene und kompetente Mitarbeiter mit gartenbaulichem Fachwissen. Gleichzeitig werden die Vorgaben des Gesetzgebers und die Wünsche der Kunden hinsichtlich Rückstandshöchstgehalten, Zusatzstoffen und Kennzeichnung eingehalten. So können wir jederzeit sichere, frische, geschmackvolle und optisch ansprechende Produkte liefern.“ Die Philosophie des Qualitätsmanagements ist es, Probleme gar nicht erst entstehen zu lassen. Die Produzenten werden mit allen



**Die Philosophie des Qualitätsmanagements: Probleme erst gar nicht entstehen lassen.**

notwendigen Informationen versorgt und die Mitarbeiter des Qualitätsmanagements stehen schon weit vor der Saison im regen Austausch mit den Erzeugern.

Auch die Zertifizierung nach den Anforderungen des QS-Prüfsystems leistet einen wichtigen Beitrag zum Qualitätsmanagement: „Die im Jahr 2012 erfolgte QS-Zertifizierung ermöglicht uns den Zugang zu neuen Kunden. Auf sehr transparente Weise zeigt das System, was wir im Ursprung leisten, um gesicherte Produkte zu liefern. Es ist ein wichtiges Instrument, um ein noch engeres Vertrauensverhältnis zu unseren Produzenten und Kunden aufzubauen“, erklärt Marc Nikolai. Zur Förderung des Leistungsvermögens der Lieferanten gehört auch, dass in den Produktionsgebieten kompetente Labore vorhanden sind. Geschäftsführer der Stolper Qualitätsberatung GmbH, Dr. Oliver Stolper: „Hier leistet QS seit Jahren einen extrem wichtigen Beitrag durch die Ringversuche mit den Laboren. Sie belegen objektiv die analytische Kompetenz der Labore. Darauf können wir uns verlassen.“



**Geschäftsführer Georg Hoffmann reist regelmäßig in die Produktionsgebiete.**

## Zukunft des Frischetransports

Mit dem Projekt „Fresh Box“ hat die KÖLLA Gruppe in die Zukunft investiert. Zusammen mit fünf Partnern aus Wissenschaft und Forschung haben sie ein Transportbehältnis entwickelt, das einen verbesserten Transport von frischem Obst und Gemüse ermöglicht. Wasserverluste werden verringert und reifere und empfindlichere Früchte oder Gemüsearten können über längere Strecken verlustfrei transportiert werden.



[www.koella.com/de](http://www.koella.com/de)  
[info@koella.com](mailto:info@koella.com)