Was bedeutet halal?

HALAL حلال ist Arabisch und bedeutet übersetzt so viel wie erlaubt. HARAM حرام beschreibt das Gegenteil zu halal und lässt sich mit verboten übersetzen.

Zu diesen verbotenen Substanzen zählen:
- Alkohol
- Alle Bestandteile aus Schwein und alles, was aus Schweinebestandteilen gewonnen wird
- Blut
- Andere nicht halal-konforme Tiere
- Tiere, die nicht halal-konform geschlachtet wurden
- Aas

Weitere Voraussetzung ist eine halal-konforme Schlachtung, hierfür müssen drei Punkte erfüllt werden:

- muslimischer Schlachter
- Bei der Schlachtung muss Allah angerufen werden
- Das Tier darf nicht „tot-betäubt“ werden

Unser Zertifikat wird ausgestellt durch das **Halal Professional Institut** und in regelmäßigen Abständen durch deren Partner, die **SGS Germany GmbH** getestet, überprüft und verifiziert.

Schächten (betäubungsloses Schlachten) ist in Deutschland grundsätzlich verboten (§4 a Absatz 1 des TierSchG)
Die IIFA (islamische Religions- und Rechtsinstanz) hat 1997 in einer Resolution festgehalten, dass eine Betäubung vor der Schlachtung als HALAL anerkannt werden kann.

Umsetzung des HaPI-Standards bei HANNA

Alle Rohwaren und Zutaten sind zu 100% HALAL-zertifiziert oder HALAL-geeignet

Alle Fertigwarenartikel sind zu 100% HALAL-zertifiziert

Alle kritischen Punkte, an denen es zu Abweichungen vom HaPI-Standard kommen könnte, wurden identifiziert und werden überwacht.

Häufig gestellte Fragen

Warum habt ihr euch HALAL zertifizieren lassen?

Natürlich möchten wir unsere Zielgruppe erweitern und neue Absatzmöglichkeiten erschließen. Wir glauben, dass Genuss immer auch einen sozialen Aspekt hat.
Gemeinsam zu essen ist Lebensfreude, „Geschmacksverstärker“ und wiederentdeckte Tradition. Unser Ziel ist, unseren Kunden – und den Kunden unserer Kunden – die Möglichkeit zu bieten, mit HANNA Produkten gemeinsam und sorglos genießen zu können.

Welche Schwierigkeiten gab es auf dem Weg zur HALAL-Zertifizierung?

Der Zertifizierungsprozess ist zwar anspruchsvoll und brachte einige Neuerungen in unsere Produktionsabläufe, hat uns aber nie vor unlösbare Schwierigkeiten gestellt. Die Entscheidung das gesamte Sortiment und damit auch den Produktionsstandort an sich zertifizieren zu lassen, hat viele mögliche kritische Kontrollpunkte entschärft. Die größte Herausforderung ist sicherlich der komplexere Einkauf und kleinere Auswahl an Lieferanten.

Wie reagieren eure Kunden auf die Zertifizierung?

Durchweg positiv! Die Nachfrage nach HALAL-produzierten Produkten steigt natürlich auch bei vielen unserer Kunden. Die meisten sind glücklich, auf diese Nachfrage mit Artikeln aus dem HANNA-Sortiment reagieren zu können. Und das in gewohnt hoher Qualität und mit dem typischen Manufakturcharakter.
Auch im ethnischen Bereich stoßen wir auf begeisterte Neukunden, auf die wir besonders mit unserer neuen Eigenmarke „**Lades**“ eingehen möchten.

Wenn Sie noch mehr Informationen zum Thema Halal und unsere Umsetzung des HaPI Standards bekommen möchten, schreiben sie uns gerne eine Mail an info@hanna.de und wir senden Ihnen weitere Unterlagen.