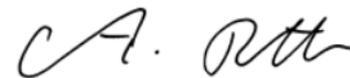


LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE, LIEBE RITTER SPORT-FREUNDE!

Seit 1912 bürgt meine Familie mit ihrem Namen für die hohe Qualität unserer Schokolade. Jede Zutat wird mit Sorgfalt ausgesucht und jede Tafel mit Leidenschaft zubereitet.

So garantieren wir Sorte für Sorte unverwechselbaren Geschmack.



Alfred T. Ritter



MIT LIEBE ZUM HANDWERK UND TECHNISCHER GENAUIGKEIT

Die Familie Ritter sowie alle Mitarbeiter achten darauf, dass in jedem RITTER SPORT Quadrat nur die besten Zutaten stecken! Mit Liebe zum Handwerk und modernster Technologie überprüfen wir laufend Rohstoffe, Lieferanten und natürlich uns selbst.

Besondere Verantwortung für die Qualität und Sicherheit vom Eingang der Rohstoffe bis zur Auslieferung der Schokolade trägt das Team unseres Qualitätsmanagements unter Leitung von Dr. Hans Uwe Trück.

Auf den folgenden Seiten wollen wir Ihnen einen Eindruck davon vermitteln, was wir alles tun, damit Sie die RITTER SPORT Schokolade in bester Qualität genießen können.



Qualitätsbewusste Mitarbeiter

AUF DER SUCHE NACH QUALITÄT

Beste Qualität beginnt bereits außerhalb der Fabrik. Deshalb werden alle Lieferanten von Rohstoffen, Zutaten oder auch Verpackungsmaterialien von uns genau unter die Lupe genommen. Das passiert meist direkt vor Ort, denn wer nach besten Zutaten sucht, kann den Rohstoffeinkauf nicht vom Schreibtisch aus erledigen. Es erfordert z.B. viel Erfahrung, einen Kakao-Baum zu pflegen. Es ist Handarbeit, die Früchte zu ernten und die Kerne herauszuholen. Die Verarbeitung der Früchte erfolgt unter intensiver Überwachung nach unseren strengen Vorgaben. Deshalb sind wir regelmäßig in aller Welt unterwegs und kontrollieren jeden einzelnen Schritt, damit die RITTER SPORT Produkte ihre gleichbleibende Qualität erhalten.



Kakaofrüchte am Baum

DIE PRODUKTION – SCHRITT FÜR SCHRITT VON WACHSAMEN AUGEN BEGLEITET

Nach sorgfältiger Auswahl treffen die Rohstoffe schließlich in Waldenbuch ein und werden weiterverarbeitet. Auch hier, während der gesamten Herstellung, finden regelmäßig Kontrollen statt. Proben werden entnommen und anschließend nach einem genau festgelegten und für den Rohstoff spezifizierten Prüfplan analysiert. Die Untersuchungen finden zum größten Teil im Labor statt. Mittels



Kontrolle durch Stichproben

modernster Technik werden chemische, physikalische und mikrobiologische Tests durchgeführt, die sicherstellen, dass alle Zutaten in der gewünschten Qualität vorliegen.

Die Rückverfolgbarkeit eines Rohstoffes in der Produktion ist zu jedem Zeitpunkt gewährleistet. Mehr Transparenz für beste Qualität!

VERTRAUEN IST GUT, KONTROLLE IST BESSER!

Auch das fertige Produkt wird von den wachsamen Augen unserer Mitarbeiter begutachtet. Denn nur Tafeln, die auch wirklich alle Qualitätskriterien einwandfrei erfüllen, dürfen ausgeliefert werden. Damit wir diesem Anspruch gerecht werden, treffen sich Experten aus allen Bereichen jeden Morgen, um die Produkte vom Vortag zu probieren und zu beurteilen. Produktionsreihen, die unseren Standards nicht entsprechen, verlassen das Werk nicht. Eine moderne Produktionsorganisation hilft uns dabei, sicherzustellen, dass unsere Schokolade absolut frisch in den Handel kommt. Durch „Fieldsamplings“ überwachen wir darüber hinaus die Frische und die Qualität unserer Produkte im Handel.



Regelmäßige Produktverkostungen

DIE KONTROLLE DER KONTROLLE

Nach dem Motto „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“ lassen wir uns regelmäßig auch von externen Stellen kontrollieren. Überwacht werden dabei die Planung, Lenkung, Sicherung und Prüfung von Qualität.

Nach den Vorgaben des IFS (International Food Standard) und des BRC (British Retail Consortium) wurde unser Unternehmen als Hersteller qualitativ hochwertiger und sicherer Schokolade zertifiziert. Als einer der ersten großen Markenhersteller sind wir auch für die Herstellung von Bioprodukten zugelassen!

Dies zeigt uns, dass wir mit unserer Arbeit richtigliegen und auch weiterhin alles dafür geben werden, Ihnen stets Produkte gleichbleibender Qualität zu bieten. Denn beste Zutaten schmeckt man einfach!

Urkunde für nachhaltiges Engagement



MECKERN ERLAUBT! WARUM REKLAMATIONEN WICHTIG SIND

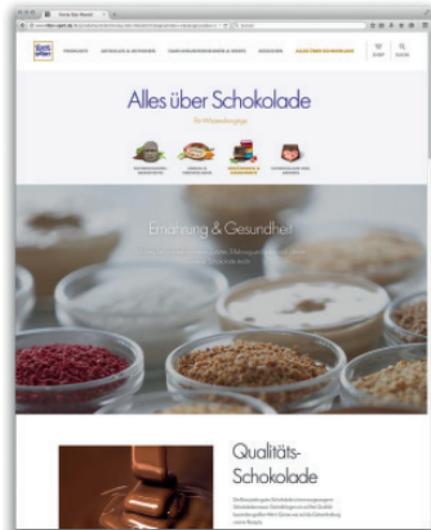
Sollten Sie einmal mit der Qualität unserer Produkte wider Erwarten nicht zufrieden sein, dann zögern Sie bitte nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen! Ihre Beanstandung ist für uns eine wichtige Informationsquelle und hilft uns dabei, unsere Produkte und deren Herstellung ständig weiter zu verbessern.

Stillstand kommt für uns nicht in Frage, wir arbeiten ständig an der Qualität unserer Produkte. Auch Sie können uns dabei helfen!

DIE SCHOKOLADENSEITE DES INTERNETS

Besuchen Sie unsere Internetseite. Auf www.ritter-sport.de finden Sie von A wie Aromaschutz bis Z wie Zuckernährwerte alles Wissenswerte zum Thema quadratischer Schokolade und zu Schokolade im Allgemeinen. Umfangreiche Produktpässe zu allen RITTER SPORT Sorten informieren über Nährwerte und die sorgfältig ausgewählten Zutaten.

Wir wünschen viel Spaß dabei!



Ritter Sport und Qualität im Internet

SO ERREICHEN SIE UNSEREN VERBRAUCHERSERVICE

Alfred Ritter GmbH & Co. KG
Verbraucherservice
Alfred-Ritter-Straße 25
71111 Waldenbuch
info@ritter-sport.de
www.ritter-sport.de

Kostenlose Servicehotline
Telefon 0800/723 82 53
Mo. – Fr. 8 bis 20 Uhr



QUADRATISCH. PRAKTISCH. GUT.

Qualität im Quadrat

