



20 Jahre **Celik**

Grußwort

20 Jahre

UNSER ERFOLG RESULTIERT AUS DER SUMME DER EINZELNEN ERFOLGE ALLER, DIE AM UNTERNEHMEN MITWIRKEN.



Sehr geehrte Kunden und Geschäftspartner,
liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, liebe Freunde,

mit großer Freude und auch mit Stolz feiern wir in diesem Jahr unser 20-jähriges Bestehen. Dieses Jubiläum ist für uns ein erfreulicher Anlass, um auf das bisher Erreichte zu schauen und Ihnen unser Unternehmen vorzustellen.

Wir bedanken uns:

- bei unseren Kunden für die vertrauensvolle und inspirierende Zusammenarbeit,
- bei unseren stets zuverlässigen Lieferanten und
- bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren Einsatz und ihre Treue.

Unser besonderer Dank gilt den Behörden, der Arbeitsagentur, der Handelskammer und der Handwerkskammer, die uns immer schnell und unbürokratisch unterstützt haben.

Das große Engagement unserer Belegschaft wird auch in Zukunft der Garant bleiben für den Erfolg und die Zukunft unseres Unternehmens.

Ertan Celik

Eine kulinarische Erfolgsgeschichte aus Hamburg.

Die Erfolgsgeschichte beginnt vor gut 20 Jahren im Hamburger Schanzenviertel. Hier eröffnet Oyhan Celik einen kleinen, aber feinen Imbiss:

„Bol Kepce“ (Großzügige Kelle).

Der Name ist Programm, und so erwirbt der Imbiss schnell Kultstatus in dem lebendigen Szeneviertel – nicht nur wegen der großzügigen Portionen, sondern vor allem wegen der hohen Qualität der Speisen.



Die Wiege des Unternehmens: In dem kleinen, aber feinen Imbiss „Bol Kepce“ im Hamburger Schanzenviertel begann die Erfolgsgeschichte.



Immer frisch und lecker: Der Döner ist aus gutem Grund das beliebteste Schnellgericht Deutschlands.

VOM IMBISS ZUM PRODUKTIONS- UND EXPORTUNTERNEHMEN: 20 JAHRE CELIK DÖNER & FLEISCHGROSSHANDEL

Qualität spricht sich rum – auch in der Gastronomie. So produzieren wir schon bald Döner-Spieße für andere Gastronomen, die die Qualität unserer Spieße zu schätzen wissen. Die Nachfrage wächst, die Anforderungen an das Unternehmen steigen und der damalige Abiturient Ertan Celik übernimmt das Ruder.

Schon bald gehen die ersten Döner-Spieße auf Reisen: Der Export in Länder der Europäischen Union beginnt. Die wachsende Nachfrage aus Ländern wie Italien, Österreich, Dänemark, Frankreich und Schweden macht 1995 eine Verlagerung der Produktion notwendig. Der Fleischgroßmarkt Hamburg wird unser neues Zuhause: ein professionelles Umfeld mit ausreichend Platz für die steigende Nachfrage aus dem In- und Ausland.

Heute produzieren bei uns 56 Mitarbeiter täglich gut 35.000 Portionen Dönerfleisch, die wir an rund 200 Gastronomen ausliefern. Wir sind stolz auf die Qualität und den hervorragenden Ruf, den unsere Produkte genießen. Ebenso stolz sind wir auf unsere Mitarbeiter und unsere Unternehmenskultur – darauf, dass wir trotz des beachtlichen Wachstums die vertrauensvolle Atmosphäre der Gründungsjahre in unserer „Großfamilie“ konserviert haben.

Und das soll auch so bleiben.

Gestalten, verändern, bewegen

„ Auch in Zukunft wollen wir gestalten, verändern, bewegen und werden Projekte in den Bereichen Kultur, Bildung, Soziales und Sport aktiv unterstützen.“

GESUNDES WACHSTUM IST UNS WICHTIG.
GESELLSCHAFTLICHE VERANTWORTUNG EBENSO.



*Charta der Vielfalt:
Ertan Celik freut sich
als einer der Initiatoren
über die Urkunde 2007.*

Erfolg messen wir nicht nur in Wachstum, Marktanteil und Gewinn. Erfolg bedeutet für uns auch gesellschaftliche Verantwortung und die Möglichkeit, unsere pluralistische Gesellschaft mit zu gestalten und positiv zu verändern. Deshalb engagieren wir uns in den Bereichen Kultur, Bildung, Soziales und Sport.

Als Unternehmen begreifen wir die kulturelle Vielfalt als Chance. Wir sind stolz auf unser interkulturell besetztes Team. Deshalb sehen wir unsere besondere Verantwortung darin, Menschen mit Migrationshintergrund zu unterstützen. Das Erlernen der deutschen Sprache und eine gute berufliche Ausbildung sind hier besonders wichtig. Wir unterstützen nicht nur Schulen, Vereine und Institutionen aktiv bei ihrer Arbeit, sondern vor allem auch Existenzgründer!

Über die tägliche Beratungsarbeit hinaus engagieren wir uns in anderen Institutionen mit vergleichbaren Zielsetzungen. Dazu zählt zum Beispiel auch die Arbeit in gemeinnützigen Organisationen, die Ertan Celik als Vorstandsvorsitzender oft entscheidend geprägt hat.

Ebenso wichtig ist uns die nachhaltige Sicherung der zurzeit rund 2000 Arbeitsplätze in der Dönerbranche in Hamburg. Der 2009 gegründete Verein „Qualitäts-Döner Hamburg e.V.“ soll hierfür Sorge tragen. Mit Unterstützung der Handelskammer Hamburg verfolgt der Verein unter Vorsitz von Ertan Celik klare Ziele. Dazu zählen vor allem eine umfassende Qualitätssicherung von Döner-Produkten und eine verbesserte Berufsausbildung. Hierbei arbeitet der Verein intensiv mit den Kammern, den zuständigen Behörden und anderen zu beteiligenden Institutionen zusammen.

Wachstum und Erfolg sind uns wichtig – gesellschaftliche Verantwortung aber ebenso.

*Freundschaftlicher
Austausch mit
Arbeitsminister Olaf
Scholz während eines
Betriebsbesuches
im Jahr 2009.*



*Auszeichnung für
Vielfalt, Fairness und
Wertschätzung:
Staatsministerin
Prof. Dr. Maria Böhmer
gratuliert zum 2. Platz.*



*Im Dialog: Oyhan Celik
mit Ole von Beust
auf einer Job-Messe
für Menschen mit
Migrationshintergrund.*



Vor dem Erfolg steht die Begeisterung.

Überzeugter Kämpfer für soziale Verantwortung und Fairness: Ertan Celik bei einer Rede in der Hamburger Handelskammer.



Offenheit, Toleranz & Fairness: UNSERE UNTERNEHMENSKULTUR VERBINDET UND BINDET.



Als Team sind wir erfolgreich: Unsere engagierten und gut ausgebildeten Mitarbeiter sind die Pfeiler unseres Unternehmens.

Unsere kontinuierliche Entwicklung haben wir Menschen zu verdanken, die mit außergewöhnlicher Hingabe und Leidenschaft für uns arbeiten. Die Motivation und Flexibilität unserer Mitarbeiter hat uns zu dem gemacht, was wir heute sind. Deshalb schätzen und respektieren wir jeden einzelnen Mitarbeiter als Mensch und als Persönlichkeit.

Die familiäre Atmosphäre der Gründungsjahre haben wir über die Zeit bewahrt. Offenheit und ein teamorientierter, partnerschaftlicher Führungsstil gehören zu den zentralen Eigenschaften unserer Führungskräfte. Denn: Wer Mitarbeiter führt, muss Vorbild sein.

Kulturelle Unterschiede empfinden wir als Bereicherung. Sie fördern Toleranz, Flexibilität und die Bereitschaft, voneinander zu lernen. Wir bieten deshalb unseren Mitarbeitern alle Möglichkeiten, sich zu entfalten und weiter zu entwickeln – ganz nach ihren Fähigkeiten und ihren Neigungen.

Das Ergebnis ist eine außergewöhnliche Unternehmenstreue unserer Mitarbeiter, die oft über viele Jahre mit und für uns arbeiten.

Zufriedene, engagierte und qualifizierte Mitarbeiter sind die Garanten für die hervorragende Qualität unsere Produkte – und für unsere weitere erfolgreiche Unternehmensentwicklung.

Wenn Sie erfolgreich sind, sind wir es auch.

UNERMÜDLICHER EINSATZ, FLEISS UND MUT: UNSERE KUNDEN VERDIENEN DEN BESTEN SERVICE!

Es erfüllt uns mit Stolz, seit 20 Jahren zum Erfolg unserer Kunden beitragen zu können – mit erstklassiger Produktqualität, mit wettbewerbsfähigen Preisen, mit großer Liefertreue und mit einem umfassenden Service.

Der Erfolg unseres Unternehmens haben wir all den Dönergastronomen zu verdanken, die den Döner mit viel Liebe und viel Fleiß zum beliebtesten Schnellgericht Deutschlands machten.

Diese Gastronomen verdienen unsere besondere Wertschätzung: für ihren unternehmerischen Mut, für ihren unermüdlichen Einsatz und für ihre Treue zu uns.

Auch wir sind als Dönergastronom gestartet und wissen um die besonderen Anforderungen der Branche. Dank unserer langjährigen Erfahrung haben wir umfassendes Know-how, das wir gerne an andere Dönergastronomen weiter geben.

Zu unseren Beratungsangebot gehören: Standortfragen, Personalentwicklung, Finanzierung, Sortimentsauswahl, Bezugsquellen und Ladenbau.

Darüber hinaus verfügen wir über ein umfangreiches Netzwerk an Profis, Dienstleistern und Spezialisten, von dem auch unseren Kunden profitieren sollen.

Denn für uns gilt:

Ihr Erfolg ist auch unser Erfolg!



Qualität zahlt sich aus:
Denn zufriedene Kunden sind auch treue Kunden!



*Unsere langjährige
Zusammenarbeit
basiert auf Vertrauen,
Liefertreue und einer
Top-Produktqualität,
auf die ich mich immer
verlassen kann!*

Qualität braucht System.

GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT IST OBERSTES GEBOT:

UNSER QUALITÄTSMANAGEMENT OPTIMIERT ABLÄUFE,
PRODUKTION UND TECHNIK.



Hygiene hat oberste Priorität: Den Produktionsbereich erreichen die Mitarbeiter über eine Hygieneschleuse mit Sohlenreinigung.



Zuverlässige Partner sind wichtig: Bei unserem Qualitäts- und Hygienemanagement arbeiten wir eng mit externen Spezialisten und Laboren zusammen.

Die gleichbleibende Qualität unserer Produkte hat oberste Priorität. Dass wir hierbei allen Anforderungen der gültigen Lebensmittelverordnungen sowie der Hygienestandards gerecht werden, ist für uns selbstverständlich.

Doch wir gehen in Punkto Qualität noch einen Schritt weiter. Denn wir haben für unsere Produktion Qualitätskriterien entwickelt, die weit über die vorgeschriebenen Normen hinausgehen. Zusammen mit externen Beratern haben wir ein integriertes Qualitätsmanagementsystem etabliert, das von den organisatorischen Abläufen, über die Bereitstellung von Ressourcen bis hin zur Hygiene ein gleichbleibendes Qualitätsniveau sicherstellt.

Von großer Bedeutung für eine einwandfreie Produktion, Weiterverarbeitung oder Veredelung ist die Hygiene des Unternehmens. Sie ist die Grundvoraussetzung für die Produktion qualitativ hochwertiger Lebensmittel.

Regelmäßige Hygienekontrollen sind deshalb wichtig. Diese monatlichen Kontrollen, die wir durch professionelle, externe Berater durchführen lassen, sorgen für das bestmögliche Hygiene-Niveau in allen Produktionsstufen.

Gleichzeitig halten wir unsere Technik immer auf dem neuesten Stand. So sind unsere Kühl- und Gefrierräume mit modernen EDV-gestützten Frühwarnsystemen ausgestattet. Damit auch die Kühlkette bis zu unseren Kunden gesichert bleibt, sind auch unsere Transportfahrzeuge bestens ausgerüstet.

**Qualität braucht System.
Und Konsequenz!**

Qualität braucht Qualifikation.

WEITERKOMMEN DURCH WEITERBILDUNG:
UNSERE MITARBEITER SIND OFFEN FÜR NEUE IMPULSE.



*Zwei für die Zukunft:
Gülizar Bilenler,
angehende Kauffrau für
Bürokommunikation und
Abdurrahman Sertdemir,
Deutschlands erster
Azubi, der in einem
Dönerbetrieb zum Fleischer
ausgebildet wird.*

Ein weiterer, wichtiger Pfeiler in unserem Qualitätsmanagement sind gut geschulte und hoch qualifizierte Mitarbeiter. Als Lebensmittelunternehmer sind wir gesetzlich verpflichtet, die Arbeit unserer Mitarbeiter zu kontrollieren und sie hinsichtlich Lebensmittelhygiene umfassend zu schulen. Dem kommen wir gerne nach und investieren ganz gezielt in die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter.

Versierte, externe Trainer garantieren moderne Schulungsmethoden und zeitgemäßes Know-how – sowohl bei den gesetzlich vorgeschriebenen Schulungen als auch bei den individuellen Weiterbildungen wie „Mikrobiologische Grundlagen“ oder „Lagerhaltung.“

Unsere geschulten Qualitätsbeauftragten kontrollieren in jeder Fertigungsstufe die Qualität der Ware und werden selbst regelmäßig in den neuesten Kontrolltechniken fortgebildet.

Qualität braucht Qualifikation. Und Mitarbeiter, die neugierig, aufgeschlossen und verantwortungsbewusst sind für unser Angebot an Weiterbildungen und Schulungen.

Wir haben solche Mitarbeiter!



Erfolgreiche Qualifizierung: Stolz präsentieren unsere neuen Fachkräfte im Bereich Fleischverarbeitung (Schwerpunkt Dönerproduktion) ihre Zertifikate von der Fleischerinnung Hamburg.

*Aus Liebe zum Fleisch:
Qualität kennt keine Kompromisse.*

Qualität braucht die besten Rohstoffe.

*Wir überlassen nichts dem Zufall:
Die Qualitätskontrolle im Wareneingangsbereich ist ein wichtiger Baustein eines umfassenden Qualitätsmanagements!*



JEDES PRODUKT IST SO GUT WIE SEINE ZUTATEN: BESTE ROHSTOFFE UND PRÄZISE ANALYSEN FÜR KONSTANTE QUALITÄT.

Qualität fängt schon in der Auswahl der Rohstoffe an. Denn jedes Produkt ist nur so gut wie seine Zutaten. Deshalb zählt eine kompromisslose Qualitätskontrolle bei der Wahl der Rohstoffe zu unseren wichtigsten Unternehmensprinzipien.

Unsere Lieferanten suchen wir mit besonderer Sorgfalt aus. Wir kooperieren nur mit namhaften Lieferanten, die wie wir großen Wert auf Qualität legen und den Umwelt- und Tierschutz besonders respektieren.

Die unverwechselbare Gewürzmischung, mit der wir unseren Produkten diese unverwechselbare Note verleihen, bleibt allerdings unser kleines Geheimnis.

Unser Konzept der konsequenten Selbstkontrolle verlangt eine regelmäßige Analyse der Ware in allen Fertigungsstufen. Die Untersuchungen der Proben erfolgen durch akkreditierte Labore – in regelmäßigem Turnus. Denn gleichbleibende Ergebnisse garantieren uns eine konstante Qualität, die messbar ist.

Durch die enge Zusammenarbeit mit externen Beratern, die unsere Produktproben für die Hamburger Labore abholen, haben wir ein sehr präzises Netzwerk aufgebaut, auf das wir zählen können.



Qualität braucht Umweltschutz.

VOM LIEFERANTEN BIS ZUR ENERGIERÜCKGEWINNUNG: UMWELT- UND TIERSCHUTZ SIND UNS WICHTIG!

Umweltschutz ist heute ein zentrales Thema – für uns als Produktionsbetrieb gilt das natürlich ganz besonders. Bereits bei unseren Lieferanten achten wir deshalb konsequent auf Umweltschutz. Denn die Wahl unserer Zulieferer hängt ab von deren Maßnahmen im Bereich Umwelt- und Tierschutz – zum Beispiel dem Einsatz moderner, energiesparender Produktions-Anlagen.

Aber auch in unserem eigenen Unternehmen wird Umweltschutz groß geschrieben. So konnten wir durch die Energierückgewinnung

den Verbrauch von Primär-Energie erheblich senken. Wir legen außerdem großen Wert auf Abfallvermeidung. Unsere Produktionsreste lassen wir z.B. in Kooperation mit externen Recycling-Spezialisten auf- und in der Industrie weiterverarbeiten.

Wir arbeiten kontinuierlich an weiteren Maßnahmen, um Umweltschutz in unserem Unternehmen und bei unseren Partnern noch stärker zu etablieren.





Qualität Erfolg Umweltschutz Begeisterung
Gesundes Wachstum Einsatz Fleiß und Mut
Stoffe Qualität Qualifikation präzise Analyse

CELIK

Döner & Fleischgrosshandel GmbH

Lagerstraße 11

20357 Hamburg

Fon: + 49.0.40 - 430 87 80

Fax: + 49.0.40 - 430 87 82

E-Mail: info@celik-doener.de

www.celik-doener.de