

Erklärung zur Qualitätspolitik

1. Allgemeines

Royal A-ware (nachstehend „A-ware“) hat als Organisation Qualitätsdenken, (Lebensmittel-) Sicherheit, Gesundheit, Umwelt und Umweltschutz als Schwerpunkte in ihre Qualitätspolitik integriert. Diese Qualitätspolitik ist dergestalt konzipiert, dass sie kontinuierliche Verbesserungen vorsieht.

1.1 Zielsetzung der Royal A-ware

Gemeinsam im Markt gewinnen, indem wir gemeinsam mit unseren Partnern in der Agrar- und Ernährungswirtschaft die rentabelsten und nachhaltigsten Lebensmittelketten aufbauen. „Der kürzeste Weg vom Verbraucher zur Kuh“.



1.2 Die Grundprinzipien

- Unternehmerisch
- Engagiert
- Zuverlässig
- Respektvoll

1.3 Produktanforderungen / Grundsätze

- Sowohl Lebensmittel als auch Futtermittel müssen sicher sein und ohne Risiko vermarktet und verzehrt werden können.
- Sowohl Lebens- als auch Futtermittel müssen die Anforderungen (Spezifikationen, Rechtmäßigkeit, Tauglichkeit und Echtheit) von Behörden und Kunden erfüllen sowie den Zertifizierungs- und Claim-Richtlinien entsprechen.

Die von A-ware hergestellten Produkte entsprechen sowohl im Herstellungs- als auch im Verkaufsland den jeweils geltenden Gesetzen und Vorschriften. Die Entwicklung von Gesetzen und Vorschriften wird durch den Beitritt zu (inter)nationalen Gremien (z. B. NZO, Gemzu, GMP+ International und andere), durch verschiedene Newsletter (z. B. von Qlip, Normec, Précon, KTBA und KWA und andere), durch die Lektüre von Fachliteratur, den Besuch von Messen und Konferenzen, durch interne und externe Audits, die Teilnahme an Beratungen von Fachverbänden und regelmäßige Prüfungen durch externe unabhängige Stellen überwacht.

Falls Material der Kategorie 2 oder 3 geliefert wird, ist dies bei dem betreffenden Produkt angegeben. Es wurden Systeme eingerichtet, die erforderlich sind, um diese Restströme verantwortungsvoll an einen zertifizierten GMP+-Verarbeiter (Kat. 3) oder einen Verarbeiter

der Kategorie 2 zu entsorgen. Material der Kategorie 1 wird von A-ware weder produziert noch vermarktet.

Die Produkte sind durch die Anwendung der HACCP-Methode (Hazard Analysis of Critical Control Points) ohne Bedenken für den Verzehr geeignet, sofern die Informationen auf der Verpackung und in den gegebenenfalls beigefügten Begleitdokumenten beachtet werden. Die Produkte erfüllen die in den internen Produktspezifikationen formulierten Anforderungen und die darauf abgestimmten externen Kundenspezifikationen. A-ware hat die erforderlichen Systeme implementiert, die geeignet sind, um Produkte aus dem Markt zurückzuholen, falls dies bei den gelieferten Produkten unerwarteterweise erforderlich sein sollte. Die zum Rückruf von Produkten vorgesehenen Systeme werden jährlich im Rahmen eines Scheinrückrufs geprüft.

A-ware ist sich der Tatsache bewusst, dass seinen Mitarbeitern im Produktionsprozess eine wichtige Rolle zukommt. Die Kultur der Lebensmittelsicherheit ist dabei ein wichtiger Aspekt, der darauf abzielt, dass Mitarbeiter ein möglichst ausgeprägtes Bewusstsein für die Lebensmittelsicherheit entwickeln. Unter anderem leisten interne und externe Schulungen einen Beitrag zur Bewusstseinschärfung und zur persönlichen Entwicklung der Mitarbeiter. A-ware informiert seine Mitarbeiter über Lebensmittelsicherheit, Qualitätspolitik und Qualitätsfragen u.a. durch Arbeitsbesprechungen, die Mitarbeiterzeitschrift I-ware, Intranet, Narrow Casting und die Mitarbeiter-App Speakap.

1.4 Anforderungen an Sicherheit, Gesundheit (Arbeitsbedingungen) und Umwelt (Umweltschutz)

A-ware erfüllt die gesetzlichen Vorgaben in Bezug auf Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und den Schutz der Umwelt. Auf der Grundlage der begutachteten RI&Es werden anhand von Maßnahmenplänen Verbesserungen vorgenommen. Sämtliche A-ware-Standorte in den Niederlanden wurden von einem externen Unternehmen im Rahmen eines EED-Audits geprüft und dessen Ergebnisse den entsprechenden Behörden mitgeteilt. An den einzelnen Standorten werden die entsprechenden Energiesparmaßnahmen umgesetzt.

1.5 Verantwortlichkeit in Bezug auf Ethik und Mitarbeiter

Im Rahmen der Personalpolitik wurde ein Verhaltenskodex für ethische und personelle Verantwortlichkeiten aufgestellt. Alle fest angestellten und temporären Mitarbeiter von A-ware sind verpflichtet, diesem Verhaltenskodex mit ihrer Unterschrift zuzustimmen und selbigen zu befolgen. Der Verhaltenskodex ist fester Bestandteil des Arbeitsvertrages und enthält unter anderem Richtlinien zum Umgang mit Kollegen und Kunden. Der Verhaltenskodex umfasst die Themen Lebensmittelbetrug, Food Defense und die Möglichkeit, Missstände in Bezug auf Sicherheit, Echtheit, Qualität und Rechtmäßigkeit von Produkten anonym zu melden.







1.6 Whistleblowing-Richtlinie und Vertrauensperson

Bei A-ware gilt eine Whistleblowing-Richtlinie. Falls ein Mitarbeiter ein Fehlverhalten vermutet, das Handlungen oder Unterlassungen beinhaltet, die gegen gesetzliche Vorschriften verstoßen, öffentliche Gelder verschwenden oder Gefahren für die Produktsicherheit, die Qualität oder die Echtheit von Produkten, die Sicherheit der Mitarbeiter, die Umwelt und das ordnungsgemäße Funktionieren des Unternehmens mit sich

bringen, ist dieser befugt, sich vertrauensvoll an einen Berater (Vertrauensperson) zu wenden.

1.7 Anforderungen an die soziale Verantwortung von Unternehmen (SVU)

Bei A-ware ist SVU ein integraler Bestandteil der Unternehmenspolitik. Die SVU von A-ware basiert auf sechs Säulen.

Säule	Commitment
 <p>product</p>	Produkte mit einem optimalen Nährwert und minimalem ökologischem Fußabdruck, die den Anforderungen der Kunden entsprechen.
 <p>productieproces</p>	Ein effizienter und nachhaltiger Produktionsprozess mit einem möglichst geringen ökologischen Fußabdruck.
 <p>grondstoffen</p>	Nachhaltigere Verpackungen und eine effiziente Nutzung von Roh- und Hilfsstoffen.
 <p>melkveehouderij</p>	Ein krisenfester, familiengeführter Milchviehbetrieb mit einem kontinuierlichen Augenmerk auf dem Tierwohl und einem möglichst geringen ökologischen Fußabdruck.
 <p>medewerkers</p>	Ein Umfeld, in dem Menschen unter sicheren Bedingungen und mit Freude an dem Fortbestand eines erfolgreichen Unternehmens arbeiten und damit zugleich an ihrer eigenen persönlichen Entwicklung.
 <p>respectvolle samenwerking</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Langfristige Kooperationen mit Kunden, Lieferanten und Milchviehhaltern pflegen. • Alle Beteiligten profitieren bei dieser Zusammenarbeit von einem dauerhaften Vorteil.

1.8 Die Qualitätssicherungssysteme

Sämtliche Produktionsstätten von A-ware sind nach einem GFSI-Standard (Global Food Safety Initiative) zertifiziert, z. B. FSSC 22000, BRC oder IFS.

In Abhängigkeit von den Geschäftsaktivitäten und Produkten an den jeweiligen A-ware-Standorten sind die Standorte u.a. nach GMP+, Halal, Koscher, Weidegang, Beter Voor Koe, Natuur en boer, SKAL, VLOG, Produktechtheit und/oder für vegetarische und vegane Produkte zertifiziert.

1.9 Allgemeine Zielvorgaben

- Durchführung aller Produktionstätigkeiten in Übereinstimmung mit den jeweils geltenden Gesetzen und Vorschriften.
- Aufrechterhaltung aller (vom Kunden) geforderter GFSI-Zertifikate und sonstiger Claim- und Standard-Zertifikate.
- Beibehaltung der EU-Zulassungsnummern für alle A-ware-Standorte.
- Eliminierung/Management von Lebensmittelsicherheitsrisiken für sämtliche Produktgruppen.
- Aufbau und Implementierung einer Corporate QA-Struktur einschließlich
 - Ausweitung des Spezifikationssystems auf möglichst viele A-ware-Einheiten.
 - Erweiterung und Aktualisierung des unternehmenseigenen Krisen- und Rückruf-Systems (Corporate Crisis and Recall Management).
 - Implementierung von HACCP- und VACCP-Verfahren im Unternehmen.
 - Implementierung des Ressourcenrisikomanagements (Infoblatt 64) optimieren.
- Für alle Produktgruppen Risiken durch *Listeria monocytogenes* eliminieren/managen.
- SMART-Lebensmittelsicherheitskultur implementieren und fortlaufend verbessern.
- Für sämtliche A-ware-Standorte ein QDMS (Quality Documentation Management System) implementieren.
- Bei allen Verfahrensvalidierungen und -überprüfungen Durchführung einer GAP-Analyse.
- Durchführung einer GAP-Analyse für die pflanzliche (vegetarische/vegane) Produktion im Betrieb.
- Verringerung der Anzahl der Sicherheitsvorfälle (Unfälle) um 5%.
- Nachweisbare Nachhaltigkeit durch Geschäftsabläufe, die fortwährend darauf ausgerichtet sind, einen positiven Einfluss auf Mensch, Tier und Umwelt auszuüben.

1.10 Überprüfung der Qualitätspolitik

Das Unternehmen konkretisiert die Richtlinien der Politik durch die Festlegung von Verfahren, Anweisungen, Aufgaben, Zuständigkeiten und Befugnissen im Rahmen des Qualitätsmanagementsystems. Wenn Korrekturmaßnahmen, Überprüfungsverfahren, Kunden oder interne Audits darauf hinweisen, dass betriebliche Verbesserungen notwendig sind, werden die entsprechenden Aspekte untersucht und bewertet, und es werden angemessene Ressourcen und Ausstattungen bereitgestellt, um die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität zu verbessern und zu gewährleisten.

Die Ergebnisse der umgesetzten Richtlinien werden für jeden Standort im jährlichen Turnus im Rahmen einer Managementbewertung evaluiert. In der Folge werden dort, wo es sich als erforderlich herausstellt, die Ziele und/oder Richtlinien entsprechend angepasst oder es werden zusätzliche Maßnahmen ergriffen. Dabei können die Erwägungsgründe für die Anpassung auch technischer, wirtschaftlicher oder rechtlicher Natur sein

Für jeden Berichtszeitraum wird ein sogenannter QSHE DO-Bericht mit Beiträgen aller Standorte erstellt. Dieser informiert die Geschäftsführung über die erreichten Ziele, die Schwerpunkte, die Herausforderungen und Risiken sowie die Themen, die Aufmerksamkeit erfordern.

1.11 Ressourcen

Für die Umsetzung und Durchführung der Qualitätspolitik werden von der Geschäftsführung finanzielle und personelle Ressourcen bereitgestellt. Die Geschäftsleitung von A-ware ist entscheidungsbefugt und stellt rechtzeitig die für die Einrichtung, Umsetzung und Aufrechterhaltung von Qualitätssicherungssystemen erforderlichen Mittel zur Verfügung.

A-ware ist überzeugt, dass durch die Einhaltung der vorstehend dargelegten Richtlinien zur Qualitätspolitik sichere, nachhaltige und ehrliche Qualitätsprodukte geliefert werden, die den Anforderungen und Erwartungen unserer Kunden entsprechen.

Die Umsetzung dieser Richtlinien zur Qualitätspolitik untersteht dem Verantwortungsbereich der Geschäftsführung. Mit der Unterzeichnung dieses Dokuments verpflichtet sie sich zudem, diese Richtlinien umzusetzen und fortwährend zu verbessern.

Zum Zwecke des Einverständnisses unterzeichnet:



Koninklijke A-ware Feed Group B.V.
Catarijne 1
1358 CC Almere
088-7381000

Ferry Out
Director QSHE



Klaas de Jong
COO Royal A-ware