

Kwaliteitsbeleidsverklaring 2025

1. Algemeen

Royal A-ware (hierna A-ware) heeft als organisatie kwaliteit, (voedsel) veiligheid, wettelijkheid en authenticiteit als speerpunten in haar kwaliteitsbeleid verankerd. Dit beleid is zodanig opgezet dat er continue gewerkt wordt aan verbetering.

1.1 Missie Royal A-ware

Samen winnen in de markt, door met ketenpartners de meest renderende en duurzame ketens in Agrifood te bouwen. 'De kortste route van consument tot koe'.



1.2 De kernwaarden

- We **ondernemen, zijn gedreven, zijn flexibel en schakelen snel**.
- We investeren in de ontwikkeling van **de hele keten** vanaf de consument tot op de boerderij.
- We zijn betrokken, betrouwbaar en hechten waarde aan **langdurige samenwerkingen** om onze keten nog beter, efficiënter en duurzamer te maken.
- We werken van **consument tot koe**: de vraag van de klant is altijd ons vertrekpunt voor een creatieve **oplossing op maat**.

1.3 Eisen aan de producten / uitgangspunten

- Zowel de levensmiddelen als de diervoeder-producten moeten veilig zijn en zonder risico verhandelbaar en consumeerbaar zijn.
- Zowel de levensmiddelen als de diervoeder-producten moeten aan de eisen (specificaties, legaliteit, deugdelijkheid en authenticiteit) van overheid, certificatie- en claim-richtlijnen en klanten voldoen.

De producten geproduceerd door A-ware voldoen aan de van toepassing zijnde wet- en regelgeving in het land van productie, alsmede in het land van verkoop. Ontwikkelingen in de wet- en regelgevingen worden gevolgd door onze lidmaatschappen bij (inter) nationaal opererende (branche) organisaties, waaronder: NZO, Gemzu, BCZ, ZuivelNL, GMP+ International e.a.). Hiernaast volgen we actief diverse media, waaronder nieuwsbrieven van experts in de door ons beleverde branches en informatiebronnen van de Europese Commissie, zoals RASFF notificaties en de Monthly Summary of Articles on Food fraud and adulteration. Het raadplegen van vakliteratuur, het bijwonen van beurzen en conferenties, door interne en externe audits, participeren tijdens brancheorganisatie overleggen en een regelmatige toetsing door externe onafhankelijke instanties completeert de

informatievoorziening, welke toegankelijk gemaakt wordt via ons intranet en actief via een interne nieuwsbrief wordt gecommuniceerd.

Indien categorie 2 of categorie 3 materiaal wordt afgeleverd, wordt dit bij het product vermeld. De benodigde systemen zijn opgezet om deze reststromen op een verantwoorde manier af te voeren naar een gecertificeerde GMP+ verwerker (categorie 3) of categorie 2 verwerker. A-ware produceert en verhandelt geen categorie 1 materiaal.

Onze producten zijn door het toepassen van de 'Hazard analysis of critical control points (HACCP)' methodiek veilig te consumeren, mits kennis genomen wordt van de informatie die op de verpakking en eventuele begeleidende documenten vermeld is. De producten voldoen aan de eisen die geformuleerd zijn in de interne productspecificaties en de afgestemde externe klantspecificaties.

Indien het onverhoopt noodzakelijk is om geleverde producten terug te halen uit de markt, dan heeft A-ware de systemen hiervoor beschikbaar. De systemen voor het terughalen van producten uit de markt, worden minimaal jaarlijks, als mock recall, getoetst.

A-ware is zich bewust van het feit dat medewerkers een belangrijke rol spelen in het voortbrengingsproces. Voedselveiligheidscultuur is hierbij een belangrijk aspect, waarbij er gestreefd wordt om het bewustzijn ten aanzien van voedselveiligheid bij medewerkers op een zo hoog mogelijk niveau te brengen. Jaarlijks wordt een enquête gehouden onder het personeel om inzicht te krijgen van het niveau en op basis daarvan gericht acties in te zetten.

Door middel van onder meer interne trainingen via e-learnings via A-ware Academy en externe trainingen wordt er een bijdrage geleverd aan de persoonlijke ontwikkeling van de medewerkers. A-ware informeert de medewerkers over (voedsel)veiligheid, het kwaliteitsbeleid en kwaliteitszaken via onder andere werkoverleggen, het personeelsblad I-ware, intranet, beeldschermen op verschillende plaatsen in onze locaties en een interne social media applicatie welke breed binnen de organisatie wordt gepromoot.

1.4 Verantwoordelijkheid t.a.v. ethiek en medewerkers

Binnen het HR beleid is een gedragscode opgesteld met betrekking tot ethische en personele verantwoordelijkheden. Alle vaste en tijdelijke medewerkers van A-ware moeten de gedragscode naleven en tekenen voor akkoord. De gedragscode is onderdeel van de arbeidsovereenkomst en bevat onder meer de omgang met collega's en klanten.

In de gedragscode zijn voedsel fraude, food defense en de mogelijkheid om anoniem melding te doen van misstanden over veiligheid, authenticiteit, kwaliteit en legaliteit van producten opgenomen.

1.5 Klokkenluidersregeling en vertrouwenspersoon

Bij A-ware is een klokkenluidersregeling van toepassing. Als een medewerker een vermoeden heeft van een misstand, waarbij er sprake kan zijn van handelingen of juist het uitblijven van handelingen waarbij wettelijke regelingen worden geschonden, overheidsgelden worden verspild of gevaren voor de productveiligheid, kwaliteit, authenticiteit, de veiligheid van medewerkers, het milieu en het goed functioneren van de organisatie ontstaan, kan een medewerker in vertrouwen een adviseur (vertrouwenspersoon) raadplegen.

1.6 De kwaliteitssystemen

Alle productie locaties van A-ware zijn gecertificeerd conform een GFSI (Global Food Safety Initiative) norm. Hierbij hanteren alle locaties minimaal de FSSC 22000 norm, waar expliciet noodzakelijk wordt aanvullend de BRC norm toegepast. Er wordt naar gestreefd om IFS geheel uit te faseren.

Afhankelijk van de activiteiten en de producten op de betreffende A-ware locaties zijn de locaties onder meer voor de volgende claims gecertificeerd: GMP+, FCA, Halal, Koosjer, Weidegang, Beter Voor Koe, Natuur en boer, SKAL, VLOG, Koe Bewust, Product authenticiteit en/of voor Vegetarische en veganistische producten.

1.7 Algemene doelstellingen

Binnen A-ware worden er jaarlijkse algemene doelstellingen bepaald. Deze gelden voor alle locaties en gelden als minimum te behalen doelstellingen welke opgevolgd worden. De status van deze doelstellingen wordt opgevolgd via de divisie en corporate structuur. De locaties van A-ware kunnen hiernaast specifieke aanvullende jaarlijkse doelstellingen opstellen. De algemene doelstellingen voor 2025 zijn:

- Alle productie activiteiten conform wet en regelgeving uitvoeren.
- EU erkenningsnummers behouden voor alle A-ware locaties.
- FSSC 22000 en eventueel aanvullende BRC certificering behalen en/of behouden.
- Alle (klant)vereiste overige claim en norm certificaten behouden.
- Voedselveiligheidsrisico's voor alle productgroepen beheersen.
- Uitvoeren van jaarlijkse voedselveiligheidscultuur enquête inclusief actieplan.
- Het inrichten en inbedden van de Corporate QA structuur met onder andere;
 - De inrichting en aantoonbare in gebruik name van:
 - het QDMS systeem voor alle QA gerelateerde beleidsstukken,
 - het corporate specificatie systeem,
 - de corporate recall management systematiek,
 - het corporate HACCP en VACCP beleid,
 - het corporate allergenen beleid,
- Aantoonbaar completeren van alle validaties en verificaties van processen.
- Implementatie van Business Continuity Management System (ISO-22301) voor geselecteerde A-ware locaties.

1.8 Toetsing van het kwaliteitsbeleid

A-ware geeft het beleid inhoud door procedures, instructies, taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden vast te leggen in het kwaliteitsmanagementsysteem. Daar waar corrigerende acties, verificatieprocedures, afnemers of interne audits aangeven dat operationele verbeteringen noodzakelijk zijn, worden deze aspecten onderzocht en geëvalueerd en waar nodig adequate middelen en voorzieningen beschikbaar gesteld om de voedselveiligheid en productkwaliteit te verbeteren en te waarborgen.

Jaarlijks worden de resultaten van het gevoerde beleid per locatie geëvalueerd door middel van een management review. Daar waar nodig zal vervolgens de doelstellingen en/of het beleid worden bijgesteld of aanvullende maatregelen worden getroffen. Daarbij kan de overweging voor het bijstellen ook van technische, economische of wettelijke aard zijn.

Per periode wordt een zogenaamd QSHE DO rapportage opgesteld met input van alle locaties. Hiermee wordt de directie geïnformeerd over de zaken die gerealiseerd zijn, de focuspunten, de uitdagingen en risico's en de onderwerpen die aandacht verdienen.

1.9 Middelen

Voor de totstandkoming en het onderhoud van het kwaliteitsbeleid worden door de directie financiële en personele middelen beschikbaar gesteld. De directie van A-ware heeft beslissingsbevoegdheid en zal de verzoeken voor voorzieningen die nodig zijn voor de totstandkoming, de implementatie en het onderhoud van de kwaliteitssystemen tijdig beschikbaar stellen.

A-ware is ervan overtuigd dat door naleving van bovenstaand beleid, er veilige, duurzame, eerlijke kwaliteitsproducten geleverd worden die voldoen aan de eisen en verwachtingen van onze klanten.

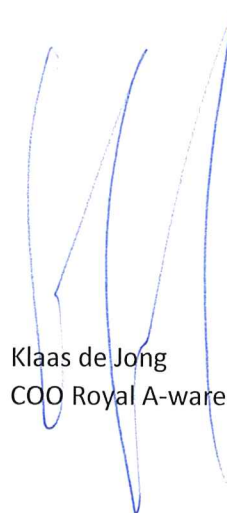
De directie is verantwoordelijk voor het waarborgen van het genoemde beleid. Door het ondertekenen van dit document verbindt zij zich tevens tot het implementeren van dit beleid en het voortdurend verbeteren hiervan.

Ondertekend voor akkoord:



Koninklijke A-ware Food Group B.V.
Culartijne 1
1358 CC Almere
088-7381000

Ferry Out
Director QSHE



Klaas de Jong
COO Royal A-ware