

Kwaliteitsbeleidsverklaring

1. Algemeen

Royal A-ware (hierna A-ware) heeft als organisatie kwaliteitsdenken, (voedsel) veiligheid, welzijn, milieu en zorg voor haar leefomgeving 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

- Ondernemend
- Betrokken
- Betrouwbaar
- Respectvol

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 het aansluiten bij (inter) nationaal opererende instanties (zoals NZO, Gemzu, GMP+ International e.a.), middels diverse nieuwsbrieven (zoals van Qlip, Normec, Précon, KTBA en KWA e.a.), 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.

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 (cat. 3) of categorie 2 verwerker. A-ware produceert en verhandelt geen categorie 1 materiaal.

De 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 bij de geleverde producten, dan heeft A-ware de systemen beschikbaar om de producten terug te kunnen halen uit de markt. De systemen voor het terughalen van producten uit de markt, wordt 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. Door middel van onder meer interne en externe trainingen wordt er een bijdrage geleverd aan de persoonlijke ontwikkeling van de medewerkers. A-ware informeert de medewerkers over voedselveiligheid, het kwaliteitsbeleid en kwaliteitszaken via onder andere werkoverleggen, het personeelsblad I-ware, intranet, narrow casting en speak-ap.

1.4 Eisen aan veiligheid, gezondheid (ARBO) en omgeving (Milieu)

A-ware voldoet aan de geldende wetgeving ten aanzien van veiligheid, Arbo en milieu. Op basis van getoetste RI&E's worden met behulp van plannen van aanpak verbeteringen doorgevoerd. Alle A-ware locaties in Nederland zijn middels een EED audit door een externe firma getoetst, deze zijn gedeeld met de rijksoverheid en implementatie van de energie besparende acties worden per locatie ten uitvoer gebracht.

1.5 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.

1.6 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, overheids gelden 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.

1.7 Eisen aan Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO)

Bij A-ware is MVO een integraal onderdeel van het beleid. Het A-ware MVO beleid is gebaseerd op zes pijlers.

Pijler	Commitment
 product	Producten met een optimale nutritionele waarde en minimale voetafdruk, passend bij de wensen van de klant.
 productieproces	Een efficiënt en duurzaam productieproces met een zo laag mogelijke voetafdruk
 grondstoffen	Duurzamere verpakkingen en efficiënt gebruik van grondstoffen en hulpstoffen
 melkveehouderij	Een veerkrachtige melkveehouderij met familiebedrijven, met continue aandacht voor dierenwelzijn en een zo laag mogelijke voetafdruk
 medewerkers	Een omgeving waar mensen veilig en met plezier kunnen blijven werken aan een succesvol bedrijf en daarmee tegelijkertijd aan hun eigen ontwikkeling.
 respectvolle samenwerking	• Langdurige samenwerkingen behouden met klanten, leveranciers en melkveehouders • Alle schakels hebben blijvend voordeel bij de samenwerking

1.8 De kwaliteitssystemen

Alle productie locaties van A-ware zijn gecertificeerd conform een GFSI (Global Food Safety Initiative) norm, bijv. FSSC 22000, BRC of IFS.

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

1.9 Algemene doelstellingen

- Alle productie activiteiten conform wet en regelgeving uitvoeren.
- Alle (klant)vereiste GFSI en overige claim en norm certificaten behouden.
- EU erkenningsnummers behouden voor alle A-ware locaties.
- Voedselveiligheidsrisico's voor alle productgroepen uitsluiten/beheersen.
- Inrichten en inbedden Corporate QA structuur met onder andere;
 - Uitbreiden specificatie systeem voor zoveel als mogelijk A-ware entiteiten.
 - Uitbreiden en updaten van Corporate crisis en recall management.

- Inrichten Corporate HACCP en VACCP Procedure.
- Inrichting beheersing grondstofgevaar (infoblad 64) optimaliseren.
- Listeria monocytogenes risico's voor alle productgroepen uitsluiten/beheersen.
- Voedselveiligheidscultuur SMART inrichten en continu verbeteren.
- QDMS (Quality Documentation Management System) implementeren voor alle A-ware locaties.
- GAP analyse uitvoeren op alle validaties en verificaties van processen.
- GAP analyse uitvoeren op inrichting plantaardige (vegetarische/vegan) productie.
- Hoeveelheid veiligheidsincidenten (ongevallen) 5% verlagen.
- Aantoonbare duurzaamheid, door bedrijfsvoering continue in te richten zodat mens, milieu en dier positief beïnvloed worden.

1.10 Toetsing van het kwaliteitsbeleid

Het bedrijf 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 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.

1.11 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.
Catarijne 1
1358 CC Almere
088-7381000

Ferry Out
Director QSHE



Klaas de Jong
COO Royal A-ware

