

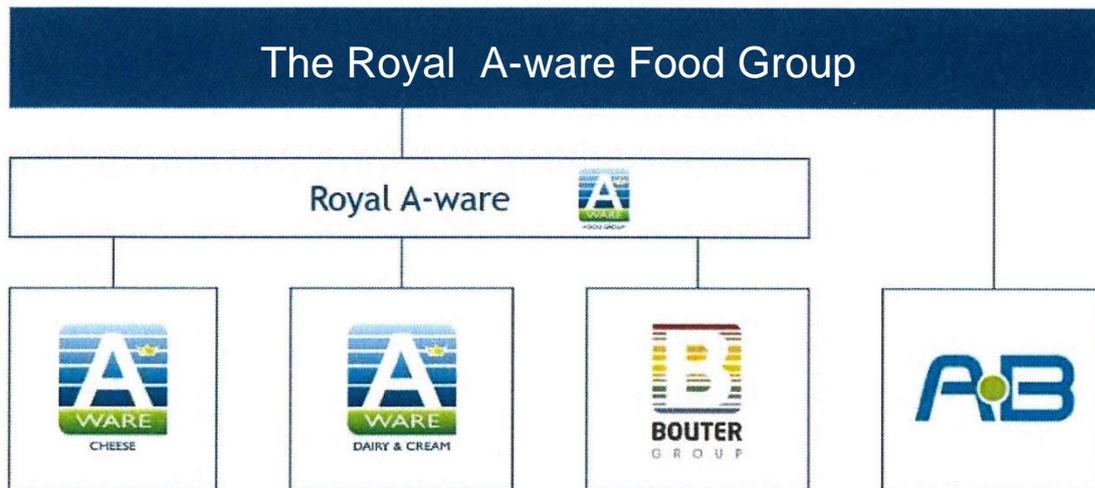
Qualitätserklärung

1. Allgemein

Royal A-ware (nachfolgend „A-ware“ genannt) hat als Organisation die Schwerpunkte Qualitätsdenken, Sicherheit, Gesundheit, Umwelt und Pflege des Lebensumfelds in seinen Qualitätsrichtlinien verankert. Die Organisation setzt auf einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess.

1.1. Mission A-ware Food Group

Durch Kooperation mit anderen Partnern bauen wir an einer rentablen und nachhaltigen Lieferkette und einer führenden Position auf dem Agri-Food-Markt.



Der Division Käse (Cheese) gehört zur Royal A-Ware Food Group.

1.2. Die Grundwerte

- Unternehmerisches Handeln
- Engagement
- Zuverlässigkeit
- Respekt

1.3. Anforderungen an die Produkte / Grundsätze

- Nahrungs- und Futtermittelprodukte müssen sicher sein und ohne Risiko verhandelt und verzehrt werden können.
- Sowohl die Nahrungs- als auch die Futtermittel müssen die gesetzlichen Auflagen (Spezifikationen, Rechtmäßigkeit, Zuverlässigkeit) und die Anforderungen der Kunden erfüllen.

Die von a-Ware hergestellten Produkte erfüllen die gesetzlichen Vorschriften, die im Herstellungs- und Verkaufsland gelten. Durch Newsletter, Fachliteratur, Teilnahme an Messen und Konferenzen, durch interne und externe Audits und eine regelmäßige Prüfung durch externe Stellen sowie durch den Beitritt von (inter-)national agierenden Stellen (wie NZO, Gemzu, GMP+ International u.a.) bleiben wir auf dem Laufenden über die neuesten Entwicklungen in den Gesetzen und Vorschriften.

Wenn Material der Kategorie 2 oder 3 geliefert wird, ist das Produkt mit den entsprechenden Angaben zu kennzeichnen. Die benötigten Systeme wurden eingerichtet, um sicherzustellen, dass diese Restströme und Nebenprodukte in einer

verantwortungsvollen Weise an einen nach GMP+ zertifizierten Verarbeitungsbetrieb abgeführt werden. A-ware produziert und vertreibt kein Material der Kategorie 1.

Durch die Anwendung des HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis of Critical Control Points) können die Produkte sicher verzehrt werden, vorausgesetzt, dass die Angaben auf der Verpackung und Begleitdokumenten zur Kenntnis genommen werden. Die Produkte erfüllen die Anforderungen in den internen Produktspezifikationen und den externen Kundenspezifikationen. Bei Nichterfüllung verfügt A-ware über die Systeme, um die gelieferten Produkten zurückzuholen und vom Markt zu nehmen.

1.4. Anforderungen an Sicherheit, Gesundheit (ARBO) und Umgebung (Umwelt)

A-ware erfüllt die gesetzlichen Vorschriften in Bezug auf Sicherheit, Gesundheits- und Arbeitsschutz und Umwelt. Basierend auf Risiko-Inventarisierung und Evaluierung (RI&E) werden mithilfe von Handlungsplänen Verbesserungen durchgeführt.

1.5. Verantwortung in Bezug auf Ethik und Personal

Die HR-Unternehmenspolitik sieht einen Verhaltenskodex vor, der eine ethische und verantwortungsvolle Geschäftspraxis unterstützt. Alle Mitarbeiter und Zeitarbeitskräfte von Royal A-ware verpflichten sich mit der Vertragsunterzeichnung zur Einhaltung des Verhaltenskodex. Der Verhaltenskodex ist Bestandteil des Arbeitsvertrages und beinhaltet Regeln zum Umgang mit Kollegen und Kunden.

A-ware ist sich der Tatsache bewusst, dass die Mitarbeiter in der Produktion ein wichtiger Erfolgsfaktor sind. Durch interne und externe Schulungen bieten wir Mitarbeitern die Möglichkeit, sich persönlich weiter zu entwickeln. In Arbeitsbesprechungen, in der Personalzeitung „I-ware“, im Intranet und über Narrow-Casting werden die Mitarbeiter über die Qualitätspolitik von A-ware und Qualitätsangelegenheiten informiert.

1.6. Whistleblower-Meldesystem

Bei A-ware gibt es ein Whistleblower-Meldesystem, das der Aufdeckung und Aufklärung betrieblicher Missstände dient. Wenn ein Mitarbeiter einen Missstand vermutet, bei dem durch Fehlhandlungen oder durch das Unterlassen von Handlungen gesetzliche Vorschriften verletzt, öffentliche Mittel verschwendet oder die Sicherheit und Qualität von Produkten oder die Integrität und die Sicherheit von Mitarbeitern, die Umwelt und das ordnungsgemäße Funktionieren der Organisation gefährdet werden, können sich Mitarbeiter vertraulich an einen Berater wenden.

1.7. Anforderungen an „Gesellschaftlich Verantwortungsvolles Unternehmertum“ (CSR)

Bei A-ware ist CSR ein integraler Bestandteil der Qualitätspolitik. Für die Bestandsaufnahme der Nachhaltigkeitsmaßnahmen und das Aufsetzen der jährlichen Selbsterklärung wird das ISO 26000-System verwendet. Die CSE-Strategie von A-ware basiert auf vier Säulen.

 <p>BETRIEBSKLIMA</p>	<p>Mitarbeiter binden, ihr Interesse wecken und ihre Entwicklung fördern, damit sie zum Erfolg von Royal A-ware beitragen.</p>
 <p>AARDE</p>	<p>Durch Prozess-, Produkt- und Ketten-Optimierung und Innovation sollen die Auswirkungen von Royal A-ware und Partnern der Lieferkette auf die Umwelt reduziert werden.</p>
 <p>AKTIVE PARTNER DER LIEFERKETTE</p>	<p>CSR-Möglichkeiten in der Umgebung von Royal A-ware und der Lieferketten-Partner erkennen und durch langfristige Zusammenarbeit einen umfassenden Nachhaltigkeitsvorteil umsetzen.</p>
 <p>AUFMERKSAMKEIT FÜR GESELLSCHAFT</p>	<p>Als guter Nachbar unterstützen wir soweit nötig und möglich Initiativen von umliegenden Unternehmen mit Wissen, Gütern und Spenden, um Menschen zusammenzubringen. Die Unterstützung erfolgt über die Stiftung A-wareness.</p>



1.8. Die Qualitätsmanagementsysteme

Alle Reifungs- und Produktionsstandorte von A-ware sind nach der GFSI-Norm (Global Food Safety Initiative), beispielsweise, FSSC 22000, BRC oder IFS zertifiziert. Abhängig von den Aktivitäten und Produkten sind die entsprechenden Standorte von A-ware zertifiziert gemäß Prozesszertifizierung Fabrikkäse; Teil 1 Käserei, Prozesszertifizierung Fabrikkäse; Teil 2 Nachfolger Aufbereiter, Prozesszertifizierung Milchtransport, Prozesszertifizierung Intra-Transport, GMP+, Halal, Koscher, Weidegang, SKAL und VLOG.

1.9. Ziele

- Beibehaltung der GFSI-Zertifikate und anderer Norm-Zertifizierungen, die Kunden verlangen.
- Beibehaltung der EU-Genusstauglichkeitskennzeichen (Z-Oval) für alle A-ware-Standorte.
- Einrichtung eines zentralen Lieferantenbewertungssystems.
- Einrichtung eines zentralen Beschwerdemeldesystems mit Berichten.
- Einrichtung eines zentralen Vorfallmeldesystems mit Berichten.
- Starke Reduzierung der Sicherheitsvorfälle.
- Nachweisbare Nachhaltigkeit, indem die Betriebsführung darauf ausgerichtet wird, Mensch, Tier und Umwelt positiv zu beeinflussen.

- Einrichtung einer zentralen Ausbildungsplattform.

1.10. Prüfung der Qualitätspolitik

Das Unternehmen verleiht seinen Richtlinien konkrete Inhalte, indem es im Qualitätsmanagementsystems die Verfahren, Anleitungen, Aufgaben, Verantwortlichkeiten und Befugnisse festlegt. Anhand von Korrekturmaßnahmen, Authentifizierungsverfahren, Kundenprüfungen oder interne Audits wird ersichtlich, wenn operative Verbesserungen erforderlich sind. In diesem Fall wird geprüft, ausgewertet und werden die entsprechenden Ressourcen bereitgestellt, damit die Lebensmittelsicherheit und die Produktqualität weiter gewährleistet beziehungsweise verbessert werden kann.

Die Ergebnisse der Unternehmenspolitik werden jährlich mittels Managementreview ausgewertet. Falls erforderlich, wird die Richtlinien geändert oder zusätzliche Maßnahmen ergriffen. Dabei können auch technische, wirtschaftliche oder rechtliche Änderungen in Erwägung gezogen werden.

1.11. Ressourcen

Für den Aufbau und die Aufrechterhaltung der Qualitätspolitik werden von der Geschäftsführung finanzielle Mittel und Personal zur Verfügung gestellt. Die Geschäftsführung von A-ware hat die Entscheidungsbefugnis und wird Anfragen für Mittel zur Einführung, Umsetzung und Wartung von Qualitätsmanagementsystemen bewilligen und die benötigten Mittel immer rechtzeitig zur Verfügung stellen.

A-ware ist überzeugt, dass durch die Einhaltung der o.g. Richtlinie, sichere, nachhaltige und faire Qualitätsprodukte geliefert werden, die die Anforderungen und Erwartungen unserer Kunden erfüllen.

Die Geschäftsführung ist verantwortlich für die Sicherstellung der genannten Richtlinie. Mit der Unterzeichnung dieses Dokuments verpflichtet sie sich, diese Richtlinie umzusetzen und stetig zu verbessern.

Unterzeichnet:

[Unterschrift]

Herr Robert van Ballegooijen

COO Royal A-ware