

# 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 food als de feed producten moeten veilig zijn en zonder risico verhandelbaar en consumeerbaar zijn.
- Zowel de food als de feed producten moeten aan de eisen (specificaties, legaliteit, deugdelijkheid) 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, 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 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 dit onverhoopt niet het geval 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 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, integriteit, kwaliteit en legaliteit van producten opgenomen.

#### **1.6 Klokkenuidersregeling 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, integriteit, 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. De ISO 26000 systematiek wordt gehanteerd om de duurzaamheidsstappen in kaart te brengen waarmee jaarlijks een zelfverklaring opgesteld wordt. Het A-ware MVO beleid is gebaseerd op vier pijlers.

 <p>arbeidsklimaat</p>	<p><b>Medewerkers binden, boeien en laten groeien</b> en daarmee bijdragen aan het succes van Royal A-ware.</p>
 <p>aarde</p>	<p>Via proces-, product- en ketenoptimalisatie en –innovatie de <b>impact</b> van Royal A-ware en haar ketenpartners <b>op de omgeving beperken</b>.</p>
 <p>actieve ketenpartner</p>	<p>MVO-kansen in de omgeving van Royal A-ware en haar ketenpartners signaleren en via <b>langdurige samenwerking</b> integraal duurzaamheidsvoordeel realiseren.</p>
 <p>aandacht voor de samenleving</p>	<p>Als <b>goede buur</b>, waar nodig en mogelijk, initiatieven van plaatsgenoten om groepen mensen samen te brengen, via Stichting A-wareness, ondersteunen met kennis, goederen of donaties.</p>

### 1.8 De kwaliteitssystemen

Alle rijping en productie locaties van A-ware zijn gecertificeerd conform een GFSI (Global Food Safety Initiative) norm, bijv. FSSC 22000, BRC en/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, SKAL, VLOG, Product integriteit en/of voor Vegetarische en veganistische producten.

### 1.9 Algemene doelstellingen

- Alle activiteiten conform wet en regelgeving uitvoeren.
- GFSI certificaten en overige claim en norm certificaten behouden die klanten eisen.
- EU erkenningsnummers (Z-ovaaltje) behouden voor alle A-ware locaties.
- Uitbreiden centraal specificatie systeem voor zoveel als mogelijk A-ware entiteiten.
- Listeria monocytogenes risico's voor alle productgroepen uitsluiten/beheersen.
- Hoeveelheid veiligheidsincidenten significant verlagen.
- Aantoonbare duurzaamheid, door bedrijfsvoering continue in te richten zodat mens, milieu en dier positief beïnvloed worden.
- Voedselveiligheidscultuur SMART inrichten en continu verbeteren.
- QDMS (Quality Documentation Management System) implementeren voor alle A-ware locaties.
- Crisis management documentatie updaten
- Klant tevredenheid weging uniform inrichten

### **1.10 Toetsing van het kwaliteitsbeleid**

Het bedrijf geeft het beleid inhoud door procedures, instructies, taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden vast te leggen in het kwaliteitszorgsysteem. 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.

Ook worden jaarlijks de resultaten van het gevoerde beleid geëvalueerd door middel van de management reviews. Daar waar nodig zal vervolgens het beleid worden bijgesteld of aanvullende maatregelen worden getroffen. Daarbij kan de overweging voor het bijstellen ook van technische, economische of wettelijke aard zijn.

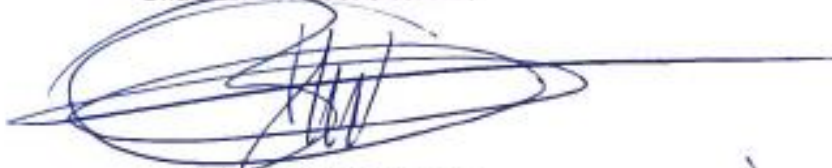
### **1.11 Middelen**

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:



Dhr. Robert van Ballegooijen  
COO Royal A-ware