

## **Unternehmenspolitik**

Das oberste Ziel aller Unternehmensabteilungen orientiert sich an den Erwartungen unserer Kunden. Um dieses Ziel zu erreichen, beachten wir folgende Leitsätze:

1. Wir streben in Qualität und Zuverlässigkeit unserer Produkte und Dienstleistungen eine Spitzenposition an. Wir wollen für unsere Kunden ein zuverlässiger Partner sein. Aus diesem Grund ermitteln und bewerten wir regelmäßig die Bedürfnisse und Erwartungen unserer Kunden, mit dem Ziel die Zufriedenheit unserer Kunden mit unseren Produkten und Dienstleistungen weiter auszubauen.
2. Als Marktführer in der Herstellung von Hopfenprodukten wollen wir das Qualitätsniveau unserer Produkte weiter ausbauen. Dieses Vorhaben ist unter Beachtung aller ökologischen und ökonomischen Aspekte, insbesondere den Anforderungen hinsichtlich des Energieeinsatzes, des Energieverbrauchs und der Energieeffizienz, zu erfüllen.
3. Besondere Beachtung schenken wir Forderungen der Allgemeinheit, die in Gesetzen, Verordnungen, Sicherheitsvorschriften und Normen fixiert sind.
4. Die Vermeidung von Fehlern ist das Prinzip unserer Qualitätsphilosophie. Die Fehlererkennung und Beseitigung, sowie entsprechende Verbesserungsmaßnahmen auch zum Schutze der Umwelt sind Ziele unserer Bemühungen.
5. Unser festes Selbstverständnis ist es, ein maximales Level an Lebensmittelsicherheit bei den bei uns hergestellten Produkten zu erreichen.
6. Von der Geschäftsleitung werden jährlich unternehmensweite Ziele für Qualität-, Umwelt-, Lebensmittelsicherheit, Futtermittel sowie Energie festgelegt.
7. Unser kontinuierlicher Verbesserungsprozess trägt zur ständigen Verbesserung unserer Produkte und Dienstleistungen sowie der umwelt- und energiebezogenen Leistung bei. Ebenfalls verpflichten wir uns zur Reduzierung von Umweltbelastungen.
8. Interne und externe Schulungsmaßnahmen schaffen für die Mitarbeitenden die notwendigen Voraussetzungen zur Aus- und Weiterbildung.

Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, ist unser Unternehmen nach folgenden Normen zertifiziert:

- Qualität (ISO 9001)
- Umwelt (ISO 14001)
- Lebensmittelsicherheit (ISO 22000)
- Herstellung von Einzelfuttermitteln

Als Hopfenverarbeiter beachten wir insbesondere die Lebensmittelhygienevorschriften. Die gemeinsamen Einstellungen, Werte und Überzeugungen zur Lebensmittelsicherheit in unserer Lebensmittelsicherheitskultur werden weiterentwickelt, festgelegt und aufrechterhalten.

Zudem wird das HACCP-Konzept auf die Produktionsprozesse des Unternehmens angewendet, um relevante Lenkungspunkte zur Risikoanalyse und Fehlervermeidung zu ermitteln.

Die Geschäftsleitung bestimmt organisatorisch und inhaltlich unser integriertes Managementsystem. Sie unterstützt aktiv alle Maßnahmen der ständigen Verbesserung des Systems und stellt die erforderlichen Mittel bereit, um die vereinbarten Ziele zu realisieren.