

<b>VA 1001</b>	<b>Qualitätspolitik- &amp; Lebensmittelsicherheitspolitik</b>	
Rev. 02	Stand: 13.08.2024	Seite 1 von 4

## 1 ZIEL UND ZWECK

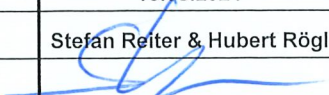

Dieses Dokument beschreibt in der Qualitäts- & Lebensmittelsicherheitspolitik die obersten Ziele und Leitsätze der Firma Leguna Nahrungsmittel GmbH. Durch die Einbeziehung der Interessenspartner soll unser Bestreben sichergestellt werden, unseren Kunden natürliche & sichere Trockenmilchprodukte zu einem fairen Preis- / Leistungsverhältnis anbieten zu können.

## 2 BEGRIFFE

Nicht belegt

## 3 ABLAUFBESCHREIBUNG

Siehe Seite 2

	Erstellt	Geprüft und Freigegeben
am:	13.08.2024	13.08.2024
von:	Stefan Reiter & Hubert Rögl	Hubert Rögl
Unterschrift:		

<b>VA 1001</b>	<b>Qualitätspolitik- &amp; Lebensmittelsicherheitspolitik</b>	
Rev. 02	Stand: 13.08.2024	Seite 2 von 4

## Qualitäts- & Lebensmittelsicherheitspolitik

Die Firma Leguna Nahrungsmittel GmbH als einer der österreichischen Marktführer von Walzenmilchpulverprodukten, verpflichtet sich zur Einhaltung aller zutreffenden Normen und Gesetze sowie zur Umsetzung und Aufrechterhaltung eines Qualitätsmanagement-Systems, um die Qualität in allen Bereichen zu sichern und ständig zu verbessern. Insofern sind die Grundsätze des strategischen Managements feste Bestandteile der Unternehmensphilosophie, die um die Festlegung und Bewertung von Qualitätszielen ergänzt werden.

Die Unternehmenspolitik, die Lebensmittelsicherheitskultur und alle zugehörigen Dokumente, besonders das HACCP-Konzept, sind für alle Mitarbeiter verbindlich.

Bei uns herrscht das Bewußtsein, dass der Erfolg eines Unternehmens ein Spiegelbild der Professionalität, des Verhaltens und des Verantwortungsbewußtseins von Management und Mitarbeitern ist. Alle Mitarbeiter erkennen und behandeln die Kunden als Mittelpunkt der Bemühungen des Unternehmens. Im Sinne ganzheitlicher Unternehmensführung sind für uns die Anforderungen der Business Social Compliance Initiative ein wesentlicher Bestandteil.

Das dokumentierte QM-System entspricht unserem Qualitätsstandard und ist die Basis für die permanente Verbesserung aller organisatorischen Bereiche und Produkte, wobei unsere Verfahren und Spezifikationen insbesondere bei der Erfüllung der Produkthanforderungen in Bezug auf Produktsicherheit, Produktqualität, Produktlegalität verbessert werden.

### **Mitarbeiter**

Motivierte und gut ausgebildete Mitarbeiter bestimmen die Qualität und Sicherheit unserer Produkte, daher legen wir großen Wert auf Ihre Aus- und Weiterbildung. Die internen Schulungen werden individuell geplant und durchgeführt, um einen größtmöglichen Nutzen für die Mitarbeiter als auch für die Firma Leguna sicherzustellen. Wo nötig und möglich, werden externe Schulungen oder In-House Seminare angeboten, um die persönliche als auch die professionelle Weiterentwicklung zu fördern

Alle Mitarbeiter sind aufgefordert, ihren Beitrag zum Qualitätsmanagement und der ständigen Verbesserung aktiv zu leisten und Verantwortung für ihren Bereich zu übernehmen.

Im Umgang untereinander ist uns der Respekt und die Würde jedes einzelnen Mitarbeiters wichtig. Um das Verbesserungspotential der Leguna zu erhöhen, sind Mitarbeiter dazu angehalten sich gegenseitig zu unterstützen und Verbesserungsvorschläge oder Lösungsansätze mitzuteilen.

### **Kunden**

Marktanteile und zufriedene Kunden erreichen wir durch den Ausbau unserer Stärken schnelle Reaktionszeiten, Termintreue, Verfügbarkeit und hohe Produktqualität.

Diese Stärken eröffnen uns neue Geschäftsfelder und ermöglichen uns die rasche Reaktion auf veränderte Kundenwünsche und anderen Marktentwicklungen.

Wir sind unseren Kunden verpflichtet, legale, natürliche, sichere Produkte zu Verfügung zu stellen. Alle qualitätssichernden Maßnahmen und Verfahren basieren auf den Anforderungen unserer Kunden und werden nach Gesichtspunkten der Wirtschaftlichkeit und gleichzeitigem Nutzen und dem Ziel der größten Kundenzufriedenheit umgesetzt.

<b>VA 1001</b>	<b>Qualitätspolitik- &amp; Lebensmittelsicherheitspolitik</b>	
Rev. 02	Stand: 13.08.2024	Seite 3 von 4

### **Umfeld und Umwelt**

Im Bewußtsein des Umweltgedankens und der Schonung natürlicher Ressourcen streben wir danach, die Abwassermengen im Bereich der Produktion und die Belastung der auftretenden Abwässer durch die Auswahl und den verantwortungsbewußten Einsatz entsprechender Reinigungsmittel zu verringern, alle Abfälle, die anfallen, zu trennen und zu entsorgen. Emissionen soweit als möglich zu reduzieren und den logistischen Aufwand an Transportfahrzeugen so weit als möglich zu optimieren und Energie sinnvoll einzusetzen. Die Reduktion umwelt- und klimaschädlicher Emissionen wie z.B. CO<sub>2</sub> ist uns ein großes Anliegen, um auch nachfolgenden Generationen einen lebenswerten Planeten zu hinterlassen. Eine ständige Reduzierung von Abwässern, Abfällen und Emissionen ist unser Ziel.

### **Lieferanten:**

Unser Bestreben ist es, mit unseren Lieferanten eine langfristige Partnerschaft einzugehen. Die Basis für diese Partnerschaft ist Liefertreue, Qualität, Fokus auf Lebensmittelsicherheit und fairer Preis.

### **Interessierte Parteien:**

Wir sind stets bestrebt mit allen Interessenten wie Anrainern, Behörden, etc. eine offene Kommunikation aufrecht zu erhalten. Ein rücksichtsvolles Miteinander mit interessierten Parteien ist uns sehr wichtig.

### **Eigentümerinteressen:**

Wir sind stets bemüht Eigentümerinteressen zu wahren. Die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens steht im Vordergrund und ist Basis um das Unternehmen durch Strategie und Leistungen weiterzuentwickeln. Gesundes Wachstum und die Absicherung von diesem, ist die Grundlage um unseren Mitarbeitern einen langfristigen und sicheren Arbeitsplatz zu bieten.

### **Leitsätze zur Qualitätspolitik von Leguna Nähmittel GmbH**

- Hohe Qualität und sichere Lebensmittel sind gleichrangige Unternehmensziele neben der Erhaltung der Unternehmung durch wirtschaftliches Verhalten im Markt.
- Der Kunde wird von allen Mitarbeitern als Mittelpunkt der Bemühungen gestellt. Dies wird sichtbar durch schnelle Reaktionszeiten, Einhaltung aller Vereinbarungen und Bereitstellung einwandfreier und sicherer Produkte.
- Mit unserem integrierten Managementsystem stellen wir sicher, dass wichtige Verbesserungspotentiale in allen Bereichen identifiziert und dem kontinuierlichen Verbesserungsprozess zugeführt werden.
- In regelmäßigen Abständen (mindestens einmal jährlich) führen wir Bewertungen unseres Managementsystems durch und überprüfen unsere Arbeit auf die Erreichung der uns gesteckten Ziele.

<b>VA 1001</b>	<b>Qualitätspolitik- &amp; Lebensmittelsicherheitspolitik</b>	
Rev. 02	Stand: 13.08.2024	Seite 4 von 4

- Wir fördern die Motivation unserer Mitarbeiter durch regelmäßige Aus- und Weiterbildung auf allen Gebieten und durch den internen sowie externen Austausch zu wichtigen Fragestellungen. Insbesondere in den Bereichen Innovation & Lebensmittelsicherheit.
- Unsere Mitarbeiter sind die Säule unserer Leistungsfähigkeit, ihre Gesundheit und ihre Sicherheit haben höchste Priorität. Mitteilungen der Unternehmensleitung erfolgen aufgrund der übersichtlichen Struktur unseres Unternehmens meist auf direktem Weg aber auch über Aushänge, Schulungen und E-Mails. Das offene Gesprächsklima ermöglicht allen Mitarbeitern Feedback.
- Untereinander, zu unseren Kunden, Partnern & Mitbewerbern verhalten wir uns fair.
- Mit unseren Kunden, Lieferanten und Partnern pflegen wir den fachlichen Austausch zu allen aktuellen qualitätsrelevanten wie Produktsicherheit betreffenden Fragen und dem Ziel der ständigen Verbesserung .
- Um Qualität und Sicherheit der Produkte sicherzustellen, gehen wir bei der Planung und Realisierung unserer Leistungen immer mindestens vom jeweiligen Stand der Technik aus.
- Energieeinsparung und Ressourcenschonung sind für uns wichtige Bestandteile unseres täglichen Verhaltens.

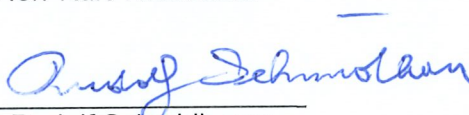
Mauerkirchen, 13.08.2024

  
 Herr Hubert Rögl

Mauerkirchen, 13.08.2024

  
 Herr Kurt Wiesbauer

Mauerkirchen, 13.08.2024

  
 Herr Rudolf Schmidbauer

#### 4 MITGELTENDE DOKUMENTE UND UNTERLAGEN

Nicht belegt

#### 5 ERLÄUTERUNGEN

Nicht belegt

HISTORY CHART			
Ausgabedatum	Ausgabe	geänderte Seiten	Art und Grund der Änderung
13.08.2024	02	1 – 5	Anpassung an die Vorgaben bezüglich Lebensmittelsicherheitskultur