

Leitlinie

Qualitätsmanagement

Wir stehen für die Herstellung von **sicheren und qualitativ hochwertigen Produkten** für Kunden und Verbraucher. Das Vertrauen in unsere Produkte haben wir uns in der über 90-jährigen Unternehmensgeschichte erarbeitet. In dieser Zeit haben sich unsere Anforderungen an die Prozess- und Produktqualität kontinuierlich weiterentwickelt und verbessert. Dies wird unter anderem durch eine enge Partnerschaft mit den Landwirten und unseren Kunden ermöglicht. Folgende Aspekte betrachten wir mit großer Sorgfalt:

- **Partnerschaft und Fairness**
- **Transparenz in der Lieferkette**
- **Herkunftsnachweis der Tiere**
- **Kunden-Zufriedenheit**

Erleichtert wird die Umsetzung durch unsere gut organisierte Unternehmensstruktur. Wir sichern die Produktqualität über die gesamte Prozesskette – von der Schlachtung und Zerlegung an den Westfleisch-Fleischcentern und die Veredelung bei unseren Tochterunternehmen über den Verpackungs- und Frostprozess in den eigenen Tiefkühlhäusern bis hin zum Transport im unternehmenseigenen Logistikunternehmen. Die Vermarktung erfolgt durch unsere Tochtergesellschaften. Durch diese **Prozesskette** kann eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleistet werden.

Food Safety Culture / Lebensmittelsicherheitskultur

Wir sind dafür verantwortlich, die Sicherheit unserer hergestellten Fleischprodukte zu gewährleisten. Dieser Verantwortung nachzukommen ist ein äußerst komplexes Aufgabefeld. Mittels etablierter Konzepte und Maßnahmen stellen wir sicher, dass unsere produzierten Lebensmittel zum Verzehr geeignet sind und von ihnen keine gesundheitlichen Beeinträchtigungen oder Schädigungen ausgehen können.

Um dieses Ziel zu erreichen, wird das volle Bewusstsein und Engagement und die volle Überzeugung unserer Mitarbeiter und Entscheidungsträger benötigt und gefördert.

Förderung von Aus- und Weiterbildung

Zur Verwirklichung der hohen Westfleisch-Qualitätsansprüche leisten unsere Mitarbeiter einen wichtigen Beitrag. Hierfür stellen wir geeignete Arbeitsmittel zur Verfügung und fördern die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter. Der Erfolg dieser engen Zusammenarbeit und des Verantwortungsbewusstseins eines **jeden Mitarbeiters** zeigt sich in regelmäßigen **internen und externen Audits**. In Ergänzung zu den geltenden Gesetzesanforderungen lassen wir uns nach diversen Standards, wie z.B. IFS, BRC, QS oder Bio zertifizieren.

Transparenz und Partnerschaft

Durch diese Transparenz und Partnerschaft erlebt Westfleisch einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess in Produktion und Dokumentation. So können wir und unsere Partner auch künftig unseren hohen Anspruch an **Produktsicherheit und -qualität** gerecht werden.

Münster, den 04.12.2020

gez.
Carsten Schruck
CFO
- WESTFLEISCH SCE mbH -

gez.
Johannes Steinhoff
COO Convenience
- WESTFLEISCH SCE mbH -

gez.
Steen Sönnichsen
COO Meat
- WESTFLEISCH SCE mbH -