

## Leitlinie

# Qualitätsmanagement

Wir, die Westfleisch-Gruppe, stehen für die Herstellung von sicheren und qualitativ hochwertigen Produkten für Weiterverarbeiter und Endverbraucher. 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 erhöht. Die Weiterentwicklung unseres Unternehmens, unserer Prozesse und unserer Produkte, wird unter anderem durch eine enge Partnerschaft mit den Landwirten und unseren Kunden ermöglicht. Folgende Aspekte betrachten wir dabei mit großer Sorgfalt:

- **Partnerschaft und Fairness**
- **Transparenz in der Lieferkette**
- **Herkunftsnachweis der Tiere**
- **Kundenzufriedenheit**

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, der 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 ganzheitliche und geschlossene 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 Aufgabenfeld. 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 sowie 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. Der Erfolg dieser engen Zusammenarbeit und das Verantwortungsbewusstseins eines jeden Mitarbeiters zeigt sich in regelmäßigen internen und externen Audits. In Ergänzung zu den geltenden Gesetzesanforderungen lassen wir uns nach diversen Lebensmittelstandards, wie z.B. IFS, FSSC, QS oder auch nach Öko-Verordnung zertifizieren.

### **Transparenz und Partnerschaft**

Durch 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 28.09.2022

gez.  
Carsten Schruck  
CFO  
- WESTFLEISCH SCE mbH -

gez.  
Johannes Steinhoff  
COO Convenience  
- WESTFLEISCH SCE mbH -

gez.  
Michael Schulze Kalthoff  
COO Schwein  
- WESTFLEISCH SCE mbH -