



## **Unternehmenspolitik Fleischwerk EDEKA Nord GmbH / NORDfrische Center**

Unsere Unternehmenspolitik spiegelt unsere grundsätzlichen Ziele, Werte und Einstellungen wider und gilt für alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des NORDfrische Centers.

Bei uns im NORDfrische Center, dem Fleischwerk von EDEKA Nord, vereinen wir Mitarbeiter- und Kundenorientierung mit modernster Produkttechnologie. Team- und Fairplay ist bei uns gelebte Kultur, denn unsere Mannschaft ist kunterbunt und besteht aus einer kulturellen Vielfalt. Neue Ideen und Menschen, die Spaß am Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln haben, sind bei uns willkommen.

Unser Unternehmen ist authentisch, denn wir machen unsere Arbeit mit Leidenschaft und Perfektion. Daher lassen wir uns und unsere Produkte gern messen und erzielen immer wieder Spitzenplätze. In unserem NORDfrische Center leben wir flache Hierarchien, denn wir sind der Meinung, dass Bürokratie den Fortschritt lähmt. Bei uns steht das Machen im Vordergrund - Innovationen und Dienstleistungen für unsere Kunden treiben wir beständig voran. Vor Veränderungen haben wir keine Angst, im Gegenteil: Wir sehen sie als Herausforderung!

Unsere Prinzipien der sozialen Verantwortung lauten: Rechenschaftspflicht, Transparenz, ethisches Verhalten, Achtung der Interessen der Stakeholder, Achtung der Rechtsstaatlichkeit, Achtung internationaler Verhaltensstandards sowie Achtung der Menschenrechte.

### **1. Unsere Vision**

Wir stehen in der Region für zuverlässige, erstklassige, natürliche und genussreiche, frische Lebensmittel und garantieren dies mit transparenten, gesicherten und nachhaltigen Prozessen auf allen Stufen. Wir gehen neue Wege und setzen branchenweite Trends. „Was uns ausmacht, ist das Streben, die Dinge immer noch ein Stückchen besser machen zu wollen!“

Wir gehen täglich stolz und motiviert zur Arbeit, da wir täglich genussreiche, hochfertige und gesunde Lebensmittel für die Region herstellen. Dabei ist entscheidend das alle im Unternehmen den Sinn in ihrem täglichem tun verstehen und mit Leidenschaft an der Perfektion arbeiten. Bei uns ist an jedem Arbeitsplatz der geeignetste Mitarbeiter eingesetzt. Durch eine nahezu klimaneutrale Produktion übernehmen wir Verantwortung gegenüber der Umwelt.



## **2. Unsere Mission**

Wir sind ein zuverlässiger Partner für alle Lieferanten und Kunden in der Wertschöpfungskette. Durch unser differenziertes Sortiment und einem ergänzenden Leistungsmix ermöglichen wir unseren Kunden die wirtschaftliche Betreuung Ihrer Fleisch- und Wurstabteilung und sichern deren Einzigartigkeit im Markt. Wir verschaffen Menschen Freude durch Genuss von frischen, hochwertigen und gesunden Lebensmitteln. Das Handeln eines jeden Mitarbeiters basiert auf den acht Leitsätzen der EDEKA Nord zur Kundenorientierung (vgl. Leitsätze Kundenorientierung) sowie unseren Werten.

## **3. Unsere Werte**

Wir leiten unser alltägliches Denken und Handeln von unseren Werten ab. Zuverlässigkeit hat sich als Grundpfeiler unserer Kultur herausgestellt. Unsere Mitarbeiter identifizieren sich mit diesen Wert und diese Zuverlässigkeit spiegelt sich in allen Schritten der Wertschöpfungskette wider. So zeigt sich die Zuverlässigkeit auch in anderen Grundwerten wie Glaubwürdigkeit, Hilfsbereitschaft, Verlässlichkeit und Loyalität. Wir sind davon überzeugt, dass in einem von Zuverlässigkeit geprägten Umfeld maßgebliche und wegweisende Leistungen, Beiträge und Lösungen entstehen.

## **4. Qualität und Produktsicherheit**

Wir stellen uns selbst hohe Qualitätsansprüche – jeder Mitarbeiter ist an seinem Arbeitsplatz in unseren Qualitätsprozess eingebunden. Bei unseren Qualitätsmaßstäben achten wir darauf, dass wir die Kundenbedürfnisse erfüllen, lassen uns regelmäßig zertifizieren und haben intern eine Lebensmittelsicherheitskultur integriert.

### **4.1 Kundenorientierung und Qualität**

Wir stellen die Qualitätsansprüche unserer Kunden (Kaufleute) in den Mittelpunkt und richten die Qualitätsmaßstäbe nach den Kundenbedürfnissen aus. Qualität kennt keine Hierarchie, jeder ist auf seiner Ebene/ Arbeitsplatz in den Qualitätsprozess eingebunden. Dieser Verantwortung kann sich keiner entziehen.

### **4.2 Externe Überprüfung unserer Systeme**

Um die Risiken zu beherrschen und den Endverbraucher bestmöglich zu schützen, unterhalten wir ein HACCP-System nach dem Codex Alimentarius. Dieses System wird regelmäßig überprüft und aktualisiert. Wir lassen uns jährlich durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle, unangekündigt überprüfen, um einen objektiven Beweis für unser Qualitätsmanagementsystem zu erhalten. Unser Anspruch ist ein höheres Niveau bei der IFS-Zertifizierung.

### **4.2 Lebensmittelsicherheitskulturen**

Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit steht bei uns an erster Stelle. Um das zu erreichen haben wir eine Lebensmittelsicherheitskultur integriert. Jeder Mitarbeiter kann in seinem Bereich



Verbesserungsvorschläge machen, damit eine kontinuierliche Verbesserung erreicht wird. Unser Ziel ist das Herstellen von sicheren und lebensmittel-rechtskonformen Lebensmittel und die Vermeidung von Rückrufen/Rücknahmen bei Nichteinhaltung (Umsetzung durch Hygieneschulungen, regelmäßige Begehungen durch die QS, regelmäßige Besprechungen mit den verantwortlichen Abteilungsleitern zum Thema Qualität, Verbesserungsgespräche bei Reklamationen).

## **5. Nachhaltigkeit**

Unser Anspruch ist es, ökologische und gesellschaftliche Verantwortung sinnvoll mit den ökonomischen Interessen zu verbinden. Dabei richten wir unsere Ziele und Maßnahmen an den 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen aus. Da wir uns kontinuierlich in allen drei Dimensionen Umwelt, Wirtschaft und Soziales verbessern wollen, lassen wir uns nach dem Standard des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU-Standard) zertifizieren. Durch diesen in der Praxis erprobten Standard unterstützen wir den kontinuierlichen Verbesserungsansatz im Bereich Nachhaltigkeit und stärken die Verankerung des Nachhaltigkeitsgedankens im gesamten Unternehmen an. Das Kreislaufdenken: Denken, Messen Handeln, Kommunizieren soll sich zum Automatismus bei allen Mitarbeitern entwickeln.

## **6. Tierschutz**

Die Integration der Themen Tierwohl und Tierschutz in den Arbeitsalltag des NORDfrische Centers hat für uns eine große Bedeutung. Unsere Abteilung Landwirtschaft und Tierschutz setzt sich im Rahmen unserer Markenfleischprogramme für eine stetige Gewährleistung und Verbesserung des Tierwohls und des Tierschutzes auf den Stufen Landwirtschaft, Transport und Schlachtung ein. Dafür steht die Abteilung im stetigen Austausch mit den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette, weist auf aktuelle Tierschutzthemen hin und führt eine Beratung für kooperierende Unternehmen durch, um diese für Tierwohl und Tierschutz zu sensibilisieren. Auch die Zusammenarbeit mit Nichtregierungsorganisationen und Behörden ist unerlässlich, um die Markenfleischprogramme stetig weiterzuentwickeln.

Durch die Regionalität der Markenfleischprogramme werden in der Region EDEKA Nord ansässige Unternehmen gestärkt, von der Landwirtschaft, über die Transportunternehmen bis hin zu den Schlachtbetrieben. Die enge Zusammenarbeit mit allen Partnern der Wertschöpfungskette ermöglicht es definierte Kriterien und langfristige Ziele mit einem deutlichen Mehrwert für Tier, Mensch und Umwelt festzulegen und umzusetzen. Dies stärkt die Markenfleischprogramme und damit wiederum die langfristige Zusammenarbeit aller Stufen der Wertschöpfungskette- vom Landwirt bis zum Endverbraucher.

## **7. Energie und Umwelt**

Wir verpflichten uns dazu, schädliche Umweltauswirkungen, die von unserem Unternehmen ausgehen, zu reduzieren. Wir verpflichten uns zum Schutz der Umwelt- einschließlich dem Verhindern von Umweltbelastungen. Wir verpflichten uns zur Erfüllung der bindenden Verpflichtungen. Weiterhin verpflichten wir uns zur fortlaufenden Verbesserung des Umweltmanagementsystems, um die Umweltleistung zu verbessern.



Aus Energiesicht:

Wir verpflichten uns, die Verfügbarkeit von Informationen und erforderlichen Ressourcen zum Erreichen von Zielen und Energiezielen sicherzustellen. Wir verpflichten uns zur Erfüllung geltender rechtlicher Anforderungen im Zusammenhang mit Energieeffizienz, Energieeinsatz und Energieverbrauch. Wir verpflichten uns zur fortlaufenden Verbesserung der energiebezogenen Leistung und des Energiemanagementsystems.

Wir verbessern die Energieeffizienz durch kontinuierliche Anpassungen im Energie- und Umweltmanagementsystem. Dadurch erfüllen wir nicht nur die rechtlichen Anforderungen, sondern leisten aktiv unseren Beitrag zum Umweltschutz. Weiterhin berücksichtigen wir unsere Energie- und Umweltaspekte bei allen Aktivitäten von der Planung bis zur Umsetzung, vom Lieferanten bis zum Kunden. Dieses lassen wir uns durch die Zertifizierungen nach ISO 14001:2015 und ISO 50001:2018 regelmäßig bestätigen.

## **8. Gesundheit und Arbeitsschutz**

Unser Engagement im Arbeitsschutz in den Bereichen der Arbeitsschutz-Organisation, Aus- und Fortbildung, Transport und Verkehr, sowie Gesundheit und Ergonomie geht über die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestanforderungen hinaus. Dies wird uns durch die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gast-Gewerbe mit der jährlichen Auszeichnung „Prämierter Betrieb Arbeitsschutz“ bestätigt. Darüber hinaus lassen wir uns nach DIN ISO 45001:2018 zertifizieren, um unsere Arbeitsschutzorganisation kontinuierlich zu verbessern und zu festigen.

Wir verpflichten uns:

- zur Erfüllung rechtlicher Verpflichtungen und anderer Anforderungen
- zur Beseitigung von Gefahren und zur Minimierung von Risiken
- zur fortlaufenden Verbesserung des SGA Managements
- zur Konsultation und Beteiligung von Beschäftigten und deren Vertreter

## **9. Ethik**

Wir handeln ausschließlich im Rahmen der Gesetzgebung und verpflichten uns auf moralische Grundsätze der Würde und Achtung eines jeden Menschen und Tieres. Wir verpflichten uns, unser Verhalten und Handeln an der Compliance Richtlinie der EDEKA Nord auszurichten (vgl. Compliance Richtlinie EDEKA Nord).

## **10. Personal**

Wir legen großen Wert auf ein gutes Betriebsklima. Dabei sehen wir uns in der gesellschaftlichen Verantwortung, eine herausragende Ausbildung und attraktive berufliche Perspektiven zu schaffen, so fördern wir persönliche und fachliche Qualifizierungen.

Uns ist im täglichen respektvollen Miteinander die Wertschätzung jedes Mitarbeiters sehr wichtig, denn Team- und Fairplay wird in unserem kunterbunten Team gelebt. Wir sind auf die Vielfalt unseres Teams stolz, denn bei uns werden keine Unterschiede nach Herkunft, Religion oder Neigungen gemacht. Um im Wettbewerb die größten



  
**NORDfrische Center**

**Fleischwerk  
EDEKA Nord GmbH**

---

Talente zu gewinnen, präsentieren wir uns als attraktiver Arbeitgeber in der Region und bieten attraktive Arbeitsbedingungen. Als ausgezeichnetes familienfreundliches Unternehmen schaffen wir Rahmenbedingungen für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf.

Wir lieben was wir tun!

Valluhn, den 18.04.2024

Stephan Weber  
Geschäftsführung  
Fleischwerk EDEKA Nord GmbH

Matthias Biermann  
Werkleitung  
Fleischwerk EDEKA Nord GmbH

Anhang:  
Leitsätze Kundenorientierung



# LEITSÄTZE KUNDENORIENTIERUNG

---

- Wir beziehen unser Kundenverständnis auf den internen und externen Kunden.
- Wir sind Dienstleister mit einer beratenden Funktion für den selbstständigen Einzelhandel und die Regiebetriebe.
- Wir haben uns als gemeinsame Zielerreichung die Kundenzufriedenheit sowie die Steigerung der Umsätze auf allen Ebenen gesetzt.
- Wir behandeln Kundenbedürfnisse mit hoher Priorität, nehmen Anliegen detailliert auf und gehen diesen zuverlässig nach.
- Wir denken aus Sicht der Zielgruppe und gehen wertschätzend und verständnisvoll mit unseren Kunden um.
- Wir erweitern täglich unser Wissen, um unsere Kunden zielführend zu beraten.
- Wir beraten unsere Kunden kompetent und lösungsorientiert.
- Wir bleiben auch in schwierigen Situationen professionell und behalten immer einen klaren Kopf über den tatsächlichen Sachverhalt.