



Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Richtlinie

Wir bei Coca-Cola HBC Austria GmbH glauben, dass der Erfolg von der Bereitstellung hochwertiger Produkte, Verpackungen und Dienstleistungen abhängt, die die Erwartungen der Kundinnen und Kunden und Konsumentinnen und Konsumenten erfüllen und übertreffen. Grundlegend dafür ist die Qualität und Lebensmittelsicherheit aller Produkte die wir herstellen und in unseren Märkten vertreiben zu gewährleisten,.

Wir sind bestrebt, den guten Ruf der von uns hergestellten und vertriebenen Marken kontinuierlich fördern und setzen Systeme, Standards und Verfahren zur Sicherung der Qualität und Lebensmittelsicherheit ein, um das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher in unser Portfolio zu stärken.

Alle operativen Bereiche von Coca-Cola HBC Austria GmbH sind einer kontinuierlichen Verbesserung verpflichtet, deren Wirksamkeit durch interne und externe Audits gemessen, bewertet und validiert wird.

Im Unternehmen gilt der Grundsatz, dass jeder einzelne Mitarbeitende von Coca-Cola HBC Austria GmbH bei seiner Tätigkeit und in seinen Beziehungen zu allen Stakeholdern Verantwortung für das Erreichen der Qualitätsziele trägt.

Qualität und Lebensmittelsicherheit liegt in der Verantwortung jedes Mitarbeitenden, der direkten Einfluss auf Zutaten, Verpackung, Herstellung, Lagerung und Transport der Produkte hat.

Die folgenden Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsprinzipien sind die Grundlage des Engagements von Coca-Cola HBC Austria GmbH für Qualität und Lebensmittelsicherheit:

- Herstellung und Lieferung von Produkten, die den höchsten Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstandards entsprechen.
- Erfüllen aller gesetzlichen und behördlichen Anforderungen, sowie gemeinsam vereinbarten Kundenanforderungen an Qualität und Lebensmittelsicherheit
- Gewährleistung einer nachhaltigen Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitskultur durch Implementierung, Zertifizierung und kontinuierlicher Verbesserung effektiver Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsysteme gemäß ISO 9001, FSSC 22000 sowie The Coca-Cola Company -Systemanforderungen und -standards (KORE) in allen Bereichen und überall sonst, wo es anwendbar ist.
- Validierung der Wirksamkeit des Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems durch interne und externe Auditprozesse, die von der International Standard Organization (ISO) und The Coca-Cola Company anerkannt sind.



- Anwendung einer Risikobewertungsmethode, die auf den Kontext, in dem wir tätig sind, abgestimmt ist, um unsere Fähigkeit zu unterstützen, die Ziele des Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagementsystems zu erreichen und uns kontinuierlich zu verbessern.
- Aufbau einer Denkweise und Kultur für Qualität und Lebensmittelsicherheit durch strukturierte Programme, die die Kompetenzen und technischen Fähigkeiten der Mitarbeitenden entwickeln, das Bewusstsein schärfen, Risiken managen und die Exzellenz im gesamten Unternehmen steigert.
- Kontinuierliche Überprüfung der Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsrichtlinien, -standards und -verfahren, um die mit Änderungen an Produkten, Prozessen und Technologien verbundenen Lebensmittelsicherheitsrisiken effektiv zu bewältigen.
- Einbeziehen der Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstrategien in den jährlichen Geschäftsplanungsprozess, um sicherzustellen, dass Lebensmittelsicherheit und -qualität ein integraler Bestandteil des Betriebs bleiben.
- Festlegen jährlicher messbarer Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsziele für alle Standorte und auf Gruppenebene, um eine kontinuierliche Verbesserung und die Einhaltung aller Standards sicherzustellen.
- Sicherstellen, dass sich Lieferanten und Vertragspartner den gleichen Standards hinsichtlich Lebensmittelsicherheit und Qualität verpflichten, und die von ihnen gelieferten Materialien und Dienstleistungen mittels Audits und Wareneingangskontrollen prüfen.
- Kommunikation von Spezifikationen zu Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsanforderungen für Zutaten und Verpackungsmaterialien, Produktlagerung und -verteilung sowie von Verbraucherrichtlinien an Lieferanten, Auftragnehmer, Kundinnen und Kunden und Verbraucherinnen und Verbraucher und andere relevante interessierte Parteien.
- Kommunikation der Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsaspekte, -strategien und -leistung an alle Hauptinteressengruppen, die einen Einfluss auf die Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsysteme von Coca-Cola HBC Austria GmbH haben oder davon betroffen sind.

Wir verpflichten uns zur Einhaltung der Qualitäts- und Lebensmittelsicherheits-Richtlinie und zur Sicherstellung der erfolgreichen Realisierung unserer Strategie und Ziele. Jeder Mitarbeitende von Coca-Cola HBC Austria GmbH, auf allen Ebenen und in jeder Funktion, ist für die Umsetzung dieser Erklärung mitverantwortlich.

Herbert Bauer
Country General Manager