

Richtlinie für nachhaltige Beschaffung

Gültig für die Griesson - de Beukelaer GmbH & Co. KG und die mit ihr verbundenen Unternehmen

Allgemeines

Für Griesson - de Beukelaer sind Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz sowie ein respektvoller und nachhaltiger Umgang mit natürlichen Ressourcen selbstverständlich. Der Anspruch der überlegenen Qualität für unsere Produkte definiert die Anforderungen an die Beschaffung unserer Rohstoffe und Verpackungsmaterialien.

In unseren Spezifikationen definieren wir die physikalischen, mikrobiologischen, chemischen, sensorischen und rechtlichen Anforderungen der eingekauften Waren. Die Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Verbraucherschutz und Nachhaltigkeit sind in einem eigenen Codex festgeschrieben, der als interne Selbstverpflichtung dient.

Durch Wareneingangsuntersuchungen, Monitorings und Audits überprüfen wir die Einhaltung dieser Anforderungen.

Die Versorgungssicherheit gewährleisten wir durch Kontrakte und durch langjährige Lieferantenbeziehungen.

Arbeitsbedingungen und Menschenrechte

Wir erwarten von unseren Geschäftspartnern bei ihrem Handeln die Einhaltung von menschenwürdigen und fairen Arbeitsbedingungen. Die Grundsätze der allgemeinen Erklärung der Menschenrechte der Vereinten Nationen sowie der geltenden Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) werden anerkannt und die im ETI-Base Code (Ethical Trading Initiative) beschriebenen Mindestkriterien eingehalten und entlang der gesamten Lieferkette bestmöglich gefördert und eingefordert.

Die Lieferanten von Griesson - de Beukelaer sind verpflichtet, den entsprechenden Supplier Code of Conduct zu unterzeichnen bzw. durch SMETA-Audits oder eigene Code of Conducts diese Anforderungen sicher zu stellen.

Palm(kern)öl und deren Derivate

Fette und Öle aus der Ölpalme gehören mit zu unseren Hauptrohstoffen. Palm(kern)öl und deren Derivate müssen, sofern verfügbar, zu 100 % RSPO Segregation zertifiziert sein.

Als Mitglied des Forums für nachhaltiges Palmöl setzen wir uns zudem dafür ein, dass folgende Kriterien erfüllt werden:

- Aufbau einer transparenten und rückverfolgbaren Lieferkette bis zur Plantage
- No deforestation: kein Anlegen von Plantagen auf Flächen mit hohem Schutz- und Erhaltungswert, Flächen mit hohem Kohlenstoffgehalt oder auf Torfböden
- Keine Nutzung von gefährlichen Pestiziden (wie Pestizide der WHO Klassen 1 a+b, der Stockhol-

- mer und Rotterdamer Konventionen sowie Paraquat)
- Direkte Offenlegung der Treibhausgasemissionen, die beim Anbau, Transport und bei der Verarbeitung von Palm(kern)öl entstehen, sowie Etablierung von klaren Reduktionszielen
- Sicherstellung des Einsatzes von Palmfrüchten, die ausschließlich aus legalem Anbau stammen
- Respektierung der Rechte der indigenen Bevölkerung
- Unterstützung von Kleinbauern

Kakao (Kakaomasse, -butter und -pulver)

Die für unsere Markenprodukte eingesetzten Kakaobestandteile müssen eine Zertifizierung nach UTZ/Rainforest Alliance, Fairtrade oder Bio aufweisen.

Für die von uns hergestellten Eigenmarkenprodukte kaufen wir Rohstoffe nach Vorgabe unserer Kunden ein, mit dem Ziel den Anteil an zertifiziertem Kakao kontinuierlich zu erhöhen.

Haselnüsse

Auf Wunsch unserer Handelskunden können Haselnüsse als UTZ/Rainforest Alliance zertifiziert eingekauft werden.

Eier

Griesson - de Beukelaer bezieht Eier ausschließlich aus Legebetrieben, die nach dem Leitfaden des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen (KAT) zertifiziert sind. Die Eier stammen aus Boden-, Freiland oder Biohaltung.

Aromen

Sofern möglich werden ausschließlich natürliche Aromen eingesetzt. Die von Griesson - de Beukelaer verwendeten Aromen dürfen keine zugesetzten, als cancerogen ausgewiesene Aromastoffe beinhalten.

GVO (gentechnisch veränderte Organismen) und Bestrahlung

Griesson - de Beukelaer setzt ausschließlich Rohstoffe aus konventionellem Anbau ein. Dies wird durch PCR-Analysen, IP-Zertifikate, Risikobewertungen oder ggf. Lieferantenaudits sichergestellt.

Bestrahlung von Zutaten ist nicht erlaubt.

Zusatzstoffe

Griesson - de Beukelaer verzichtet auf den Einsatz von Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen.

Auch alle anderen Zusatzstoffe sind auf das technologisch notwendige Minimum reduziert.

Umsetzung und Ausnahmen

Jeder Geschäftspartner ist verantwortlich, die Vorgaben dieser Richtlinie einzuhalten. Dies betrifft auch die vorgelagerten Produktions- & Lieferketten.

Ausnahmen von dieser Richtlinie sind aus Gründen der wirtschaftlichen und technologischen Machbarkeit sowie der sensorischen Verbraucherakzeptanz möglich und bedürfen der Freigabe durch die Geschäftsleitung.

Griesson - de Beukelaer GmbH & Co. KG
August-Horch-Straße 23 · D-56751 Polch
Telefon +49 (0) 26 54 - 401-0
Telefax +49 (0) 26 54 - 401-1000
info@griesson-debeukelaer.de
www.griesson-debeukelaer.de