Suppen · Brühen · Saucen
Würzen · Feinkost · Desserts

Gestern – Heute und Morgen

Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG

(nachfolgend Wela-Trognitz genannt)

Verhaltenskodex für Geschäftspartner

Supplier Code of Conduct

1. Einleitung / Geltungsbereich

Wela-Trognitz ist einer der führenden deutschen Suppenhersteller, bekannt für die hohe Qualität der Produkte, dies ist die Basis, um positiv in die Zukunft zu blicken. Wir bauen auf lange Tradition und schöpfen aus einem großen Erfahrungsschatz.

Verantwortungsvolles Handeln gegenüber Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Geschäftspartnern und der Umwelt sowie der Respekt vor Rechten und Gesetzen sind Teil unserer Unternehmens-werte. Wir erwarten von unserem Mitarbeiter/innen und unseren Geschäftspartnern, dass sie diese Werte mit uns teilen, da sie die wesentliche Grundlage unserer Beziehungen sind. Für unsere Geschäftspartner erläutert der Supplier Code of Conduct verbindliche Mindest-anforderungen in der Geschäftsbeziehung mit Wela-Trognitz. Wir erwarten von unseren Geschäftspartnern, dass sie diese Standards beachten und umsetzen, und danken allen, die damit dazu beitragen, ein persönliches und Vertrauen schaffendes Verhältnis in der Zusammenarbeit zu pflegen.

2. Verantwortung für Menschen

Unsere Geschäftspartner und wir respektieren die international anerkannten Menschenrechte, insbesondere die ILO-Kernarbeitsnormen mit einem Verbot der Zwangs- und Kinderarbeit. Faire Arbeitsbedingungen und eine diskriminierungs- und belästigungsfreie Arbeitsumgebung sind wesentliche Grundnormen in den Betrieben unserer Geschäftspartner und bei Wela-Trognitz.

Wir achten gemeinsam das Recht der Arbeitnehmer/innen, Arbeitnehmervertretungen in demokratischer Weise zu gründen oder solchen beizutreten, respektieren geltenden Tarif oder andere gesetzliche Bestimmungen über Mindestentgelte. Das korrekte Abführen von Steuern und Sozialversicherungsbeiträgen ist uns dabei selbstverständlich. Das Gleiche erwarten wir von unseren Geschäftspartnern.

Die Arbeitsplätze unseres Unternehmens werden systematisch unter Einbeziehung der Mitarbeiter/innen bewertet. Es werden Maßnahmen ergriffen zur Arbeitssicherheit incl. der Schulung der Mitarbeiter/innen. Unsere Geschäftspartner tragen ihrerseits dafür Sorge, dass in ihren Betrieben die Arbeitssicherheit gewährleistet ist und Berufsunfällen und -krankheiten vorgebeugt wird.

Suppen · Brühen · Saucen
Würzen · Feinkost · Desserts

3. Produkt- und Dienstleistungsqualität

Die Qualität und Sicherheit unserer Produkte steht auf der obersten Stufe unserer Unternehmensziele. Die Produkte unterliegen einer ständigen Qualitätskontrolle. Die Rückverfolgbarkeit gemäß der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und darüber hinaus für alle betriebsinternen Produktionsprozesse ist gewährleistet und eines unserer obersten Ziele der Qualitätssicherung.

Wela-Trognitz setzt keine gentechnischen Verfahren ein und setzt auf die natürlichen Vorzüge aller herkömmlichen Nahrungsmittel. Unsere Produkte sind nach den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel ((EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003) kennzeichnungsfrei.

Wir arbeiten nach dem HACCP-Prinzip. Die Produktionsstätten von Wela-Trognitz erfüllen die Anforderungen der Hygieneverordnungen (EG) Nr. 852/2004 bzw. 853/2004 und besitzen die entsprechenden EG-Veterinär-Zulassungsnummern.

Unser Qualitätssicherungssystem ist an der DIN EN ISO 9000 ff. orientiert. Das nach FSSC 22000 zertifizierte Qualitätssicherungssystem für unsere Brühen, Suppen, Soßen, Würzen und Würzmittel ist das Fundament für sichere Produktions- und Vertriebsprozesse. Die Bio-Suppen/Soßen- und Dessert- Produktions- und Vertriebslinien sind zudem durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-001 zertifiziert.

Soweit unsere Geschäftspartner mit Lebensmitteln befasst sind, erwarten wir, dass deren Produkte als Lebensmittel oder Verpackung zur Lebensmittelproduktion geeignet sind und alle geltenden rechtlichen Vorgaben der Europäischen Union erfüllen, insbesondere Vorgaben, welche die Hygiene, Kennzeichnung, Kontaminanten und Rückstände betreffen. Weiter erwarten wir, dass alle Produkte nach den EU-Verordnungen zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel ((EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003) kennzeichnungsfrei sind. Dies wird durch ein integriertes und regelmäßig überprüftes Qualitätsmanagement-System sichergestellt.

Von allen übrigen Geschäftspartnern fordern wir für deren an uns gelieferte Produkte und deren für uns durchgeführte Dienstleistungen die sorgfältige Einhaltung der jeweiligen geltenden gesetzlichen Regeln und Branchenregeln im Produktions-, Erbringungs- und Lieferprozess.

Unsere Geschäftspartner sind für den Fall einer Krise für uns jederzeit erreichbar.

4. Ökologische Nachhaltigkeit

Wela-Trognitz ist bestrebt, im Einkauf für Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sowie im Verbrauch von Energie und Wasser nachhaltig zu wirtschaften, um Ressourcen zu schonen. Dies bedeutet für uns vernetzt zu sein in langjährigen Lieferantenbeziehungen unter Einbeziehung regionaler Anbieter. Die Erfüllung aller Qualitätsnormen ist dabei selbstverständlich.

Wir erwarten von unseren Geschäftspartnern, dass alle Umweltgenehmigungen und -zulassungen eingeholt und auf aktuellem Stand gehalten werden. Unsere Geschäftspartner verpflichten sich zum nachhaltigen Wirtschaften im Rahmen eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses zum Schutz der Welt von morgen.

Suppen · Brühen · Saucen
Würzen · Feinkost · Desserts

5. Integrität

Für Wela-Trognitz ist der Respekt vor geltenden Gesetzen und Vorschriften selbstverständlich. Dies setzen wir auch bei unseren Geschäftspartnern voraus.

Dazu gehört die Verurteilung jeder Form von Korruption, Betrug und anderem vermögens-schädigenden Verhalten. Als Zuwendungen zulässig sind geringwertige Sachzuwendungen.

Die ordnungsgemäße Geschäftsausführung und der Schutz personenbezogener Daten sowie die Vertraulichkeit und Sicherheit von Geschäftsinformationen sind Eckpfeiler unserer Zusammenarbeit mit Geschäftspartnern.

6. Umsetzung und Hinweise auf Verstöße

Unsere Geschäftspartner gewährleisten, dass den Mindestanforderungen dieses Supplier Codes in der Geschäftsbeziehung zu Wela-Trognitz entsprochen wird und weisen ihrerseits Mitarbeiter und Dritte, die in ihrem Auftrag für Wela-Trognitz tätig werden, auf die Einhaltung hin.

Der Wela-Trognitz Supplier Code ist Teil der Vertragsabsprachen der Beteiligten.

Hinweise auf Verstöße gegen diesen Verhaltenskodex sind zu melden an:
compliance@wela-suppen.de

Wela-Trognitz behält sich angemessene Reaktionsmöglichkeiten vor, die vom Grad des Verstoßes abhängen und von der Aufforderung zur unverzüglichen Beseitigung des Verstoßes bis hin zur Vertragskündigung reichen können.

Ludwigsstadt / Kaltenkirchen im Januar 2023
Die Geschäftsleitung

Wolfgang Vetter Beate Seifert

Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG GV-Vertrieb
Gottlieb-Daimler-Str. 7 T +49 4191 91924-222 info@wela-gv.de
D-24568 Kaltenkirchen F +49 4191 91924-294 www.wela-gv.de