

1. Scope

Zie GB.A1.2 Scope

2. Beleidsverklaring

Het kwaliteitssysteem is van toepassing op de activiteiten van Greenblend BV (afd. Greenpack):

Greenblend BV :

Adres: Honderdland 431

(Bezoekadres: Honderdland 311)

2676 LV Maasdijk

Greenpack:

Adres: Honderdland 431

2676LV Maasdijk

E-mail: jordan@green-pack.nl

De directie van Greenpack / Greenblend BV wil voldoen aan de klanteneisen met betrekking tot kwaliteit, authenticiteit, kwantiteit, flexibiliteit, levertijd en integriteit.

De uitgangspunten voor het kwaliteitsbeleid en kwaliteitszorgsysteem zijn:

1. De bedrijfsactiviteiten en de daaruit voortgebrachte producten moeten zo optimaal mogelijk voldoen aan de eisen, wensen en behoeften van onze klanten.
2. Bij het uitvoeren van onze bedrijfsactiviteiten willen wij voldoen aan de in de BRC food (meest recente versie) beschreven eisen. Hiervoor ook benodigde certificatie audits jaarlijks te laten beoordelen door externe CI. Door deze normen te hanteren borgt Greenblend dat de werkwijze en het eindproduct voedselveilig is.

Doelstellingen 2025:

- **Prestatie indicator:** 5% meer kilo's eindproduct produceren in 2025 t.o.v. van 2024 in combinatie met mogelijkheden in het afzetkanaal. – Directie.
Streefdatum gereed: 01-01-2026.
- **Kwaliteit:** Blijven voldoen aan de eisen in de BRC Food versie 9 standaard en daardoor het BRC Food versie 9 certificaat blijven behouden d.m.v. het actueel houden van het handboek, kwaliteitszorgs- / processysteem en werkwijze op de werkvloer. QHSE coördinator (1 jan 2025 starten) het kwaliteit Handboek eigen gaan maken. – afdeling kwaliteitszorg. **Streefdatum gereed: 02-03-2026.**
- **Kwaliteit:** In 2025 het aantal terecht gemelde extern minimaliseren. (<7) In 2024 (7 terecht gemelde externe kwaliteitsklachten). Externe voedselveiligheidsklachten in mogen niet voorkomen. – Gehele team van Greenblend.
Streefdatum gereed: 01-01-2026.
- **Voedselveiligheids- / kwaliteitscultuur:** Huidige niveau van voedselveiligheids- / kwaliteitscultuur blijven behouden. Dit meten m.b.v. functionerings- en beoordelingsgesprekken van de medewerkers. – Manager Greenblend.
Streefdatum gereed: 01-01-2026.
- Rekening houdend met de menselijke aspecten binnen en buiten het bedrijf. In het kort gaat het om het vinden van een goede balans tussen medewerkers, milieu en winst. (People, Planet, Profit). De werk- en productiemethoden voortdurend verbeteren, zodat de kwaliteit, klanttevredenheid het rendement en de continuïteit van de bedrijfsvoering maximaal zijn. Bij de uitvoering van de bedrijfsactiviteiten maximale zorg besteden aan de gezondheid, veiligheid, integriteit en de werkomstandigheden van de medewerkers. Het management is op de hoogte

van ETI (Ethical Trade Base code) en is het (moeder)bedrijf (faciliteert medewerkers) is verbonden aan SEDEX.

- Zorgen voor vakkundig en gemotiveerd personeel – Greenpack (faciliteert medewerkers) / Greenblend BV onderkend het gevaar dat intern de medewerkers moedwillig product kunnen besmetten, dit wordt ondervangen door een grote sociale betrokkenheid te creëren binnen het bedrijf. Om zo ook de voedselveiligheids- / kwaliteitscultuur te behouden, te verbeteren en te bewaken.
- Zorgen dat iedere medewerker bekend is met het doel en de uitgangspunten van het kwaliteitsbeleid van ons bedrijf d.m.v. een operationeel opleidingsplan. Bij indiensttreding krijgen medewerkers een introductietraining. De introductietraining wordt ook aan tijdelijke werknemers vertrekt. Het doel is om voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur hiermee kenbaar te maken en medewerkers verder eigen te maken.
- Een goede relatie onderhouden met klanten, leveranciers, collega's, adviseurs en derden, om zo goed mogelijk te worden geïnformeerd over ontwikkelingen in de markt om daarop adequaat te kunnen reageren.
- Greenblend streeft ernaar authentieke, wettelijke en veilige producten van gespecificeerde kwaliteit te produceren.
- Ook Greenpack / Greenblend BV neemt haar verantwoordelijkheid als het gaat om duurzaamheid, milieu, veiligheid, authenticiteit en kwaliteit. Greenpack zorgt ervoor dat in alles wat ze doet gericht wordt gekeken naar Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen.
- In de organisatie wordt naast het streven naar winst ook rekening gehouden met het effect van de bedrijfsactiviteiten op het milieu. Steeds streven naar het beperken van de negatieve invloed van de bedrijfsvoering op het milieu door in een vroeg stadium de nodige voorzieningen te treffen.
- Greenpack / Greenblend BV is zich er ook van bewust dat invloeden van buitenaf het product bewust kunnen "besmetten". Dit gevaar wordt ondervangen door een werkwijze volgens beschreven instructie Food defense & Security (Greenpack document).
- Greenpack / Greenblend BV is zich bewust van het feit dat zij een actieve houding moet hebben als het gaat om integriteit en alert moet zijn op mogelijke dilemma's die van invloed kunnen zijn op het aanzien van de organisatie. Melden van afwijkingen en misstanden is dus op diverse manieren mogelijk binnen en buiten de organisatie.

Teneinde de kwaliteit van de producten te kunnen waarborgen, waarbij aan de gespecificeerde klant- en wettelijke eisen wordt voldaan en daarnaast te voldoen aan het kwaliteitsbeleid en de gestelde kwaliteitsdoelstellingen, is een kwaliteitssysteem opgezet. Iedere vaste medewerker van Greenpack / Greenblend BV wordt geacht op de hoogte te zijn van het doel van de kwaliteitszorg en zich te houden aan de procedures en voorschriften zoals gesteld in het kwaliteitssysteem en tevens gebruik te maken van de daarin opgenomen formulieren, lijsten, overzichten, etc. Voorlichting en motivatie van personeel zijn daarbij belangrijke aandachtspunten (voedselveiligheids- en kwaliteitscultuur). De directie spreekt het vertrouwen uit dat elke medewerker van Greenpack / Greenblend BV dit beleid onderschrijft en hiernaar zal handelen c.q. zijn of haar bijdrage zal leveren.

3. Middelenbeheer

3.1 Beschikbaarheid van middelen

- De directie van Greenpack / Greenblend BV stelt de benodigde middelen (financieel, materieel, personeel, opleiding en tijd) beschikbaar om het bereikte kwaliteitsniveau van de operationele activiteiten minimaal te handhaven en waar mogelijk te verbeteren. Maar ook om authentieke, wettelijke en veilige producten van gespecificeerde kwaliteit te produceren.

- De directie doet al het nodige om de werking en doeltreffendheid van het kwaliteitssysteem in stand te houden en te voldoen aan de verwachtingen en eisen van de klant. Her-certificerende audits zullen op of voor de her-certificatie datum aangegeven op het certificaat plaats gevonden hebben.
- Daarnaast bepaalt en stelt de directie de benodigde infrastructuur beschikbaar om te kunnen voldoen aan de gestelde producteisen (gebouwen, werkruimte, hard- en software, transport en communicatiemiddelen). Tevens bepaalt en beheert de directie van Greenpack / Greenblend BV de werkomgeving die nodig is om te voldoen aan de producteisen.
- Voordat een nieuwe productielocatie in gebruik wordt genomen / invloedrijke wijzigingen in de organisatie doorgevoerd zullen worden, zal er eerst een validatie uitgevoerd worden. Evenals de huidige productielocatie zal een nieuwe productielocatie tevens worden beoordeeld op invloeden van buitenaf m.b.t. mogelijke gevaren welke invloed zouden kunnen hebben op product en / of bedrijfsactiviteiten.
- Op huidige productielocatie vinden geen bedreigende bedrijfsactiviteiten in de omgeving plaats welke een negatieve invloed kunnen hebben op het product of bedrijfsactiviteiten binnen Greenpack / Greenblend BV.
- Bij calamiteiten gebaseerd op overmacht (bijv. brand, overstromingen) zal Greenblend al de mogelijkheden onderzoeken om de bedrijfsactiviteiten doorgang te laten vinden onder dezelfde restricties als bij Greenpack, met in achtneming van de voedselveiligheid, authenticiteit, wettelijkheid en kwaliteit, dus bij locaties met dezelfde mogelijkheden als Greenpack.

3.2 Beheer van materialen

Aanschaf, onderhoud, reparaties en controle van machines, installaties en hulpmiddelen wordt volgens **PRO7-onderhoud** (Greenpack procedure) en uitgevoerd. Registraties vinden plaats op **GB.F30.0- Onderhoudsschema**.

4. Verificatie

Verificatie vindt plaats in het GB.O.4.2 – Directiebeoordeling en in het GB.O4.3 HACCP – verificatie overleg.

5. Directie vertegenwoordiger

De directie is verantwoordelijk voor het behandelen van alle aangelegenheden op het gebied van kwaliteit. Hij treedt ook op als BRC vertegenwoordiger.

Het is zijn taak om:

- doelstellingen te bewaken
- klanteisen/kwaliteitsaspecten tijdig te onderkennen en zo nodig bij te stellen
- acties uit te voeren teneinde te verifiëren of aan de gestelde eisen wordt voldaan (bijvoorbeeld door middel van audits, klantentevredenheid onderzoek, metingen, etc.)
- structurele verbeteringen en oplossingen na te streven
- preventieve acties te initiëren, te coördineren en de behaalde resultaten te evalueren
- verzamelde kwaliteitsgegevens te registreren, analyseren, rapporteren en archiveren
- de *QA manager/QHSE coördinator* zijn door de directeur bevoegd om bovenstaande activiteiten uit te voeren.