

Group Sustainability Policy Nr. 2

NKG Food Safety

Version 1

14/08/2025



Dieses Dokument wurde aus der englischen Originalfassung übersetzt und kann möglicherweise Unstimmigkeiten enthalten.

Inhalt

1.	Revisionsgrund.....	3
2.	Begriffe, Definitionen.....	3
3.	Geltungsbereich.....	3
4.	Thematik.....	3
5.	Beschreibung der Richtlinie.....	4
5.1	Kundenorientiertes Denken und Handeln	4
5.2	Kontinuierliche Verbesserung	5
5.3	Motivierte und qualifizierte Mitarbeitende.....	5
6.	Meldung eines Vergehens.....	6
7.	Mitgeltende Unterlagen.....	6
8.	Genehmigungsverfahren.....	6





1. Revisionsgrund

Version 1 14.08.2025

Erstmalige Erstellung der Policy

2. Begriffe, Definitionen

Term	Definition
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
NKG	Neumann Kaffee Gruppe

3. Geltungsbereich

Diese Richtlinie zur Lebensmittelsicherheit (die „Richtlinie“) gilt für alle Führungskräfte, Direktoren, Manager und Mitarbeiter der zur NKG gehörenden Konzerngesellschaften (zusammenfassend als „Mitarbeiter“ bezeichnet) sowie für Vertreter, Berater, Auftragnehmer oder andere Dritte, die im Namen einer Konzerngesellschaft der NKG handeln (zusammenfassend als „Stakeholder“ bezeichnet).

4. Thematik

Der Zweck dieser Richtlinie besteht darin, die Grundprinzipien und Maßnahmen zu definieren, die unser Engagement für höchste Standards der Lebensmittelsicherheit in allen Betriebsabläufen leiten, um die Ziele der NKG in Bezug auf gute Qualität zu unterstützen und die Kundenzufriedenheit durch die Lieferung sicherer, hochwertiger Kaffeesorten zu steigern, die alle geltenden Anforderungen und Qualitätsziele erfüllen.

Das Ziel dieser Richtlinie ist es, zu bestimmen, wie wir Risiken für Verbraucher minimieren, Gesetze und Kundenanforderungen einhalten und die Qualität unserer Rohkaffeeprodukte kontinuierlich sichern und gleichzeitig Prozesse verbessern können.



5. Beschreibung der Richtlinie

Die Neumann Kaffee Gruppe ist sich ihrer besonderen Verantwortung für die Sicherheit und Qualität ihrer Kaffeeprodukte bewusst – von den Farmen und Plantagen über den weltweiten Versand in verschiedene Länder. Für uns bedeutet Lebensmittelsicherheit, dass unsere Kaffees frei von gesundheitsgefährdenden Verunreinigungen sind, den gesetzlichen Anforderungen und den Qualitätsstandards unserer Kunden entsprechen und die Gesundheit der Verbraucher schützen. Lebensmittelsicherheit ist eine unternehmensweite Verantwortung, die alle Mitarbeiter und Stakeholder einbezieht und von der NKG als gelebte Kultur verstanden wird.

Um das oben genannte Ziel zu erreichen, basiert unsere Politik auf den drei Säulen Qualität und Sicherheit: (i) kundenorientiertes Denken und Handeln, (ii) kontinuierliche Verbesserung und (iii) motivierte, qualifizierte Mitarbeiter.



5.1 Kundenorientiertes Denken und Handeln

Das Handeln im Interesse unserer Kunden ist der Kernbestandteil der Kaffeequalität und Produktsicherheit. Diese Elemente gewährleisten, dass unsere Rohkaffeeprodukte für Verbraucher sicher und frei von Gefahren sind und die festgelegten Anforderungen unserer Kunden erfüllen.



Um dies zu gewährleisten, werden potenzielle Gefahren innerhalb unseres internen Prozesses identifiziert und kritische Kontrollen definiert (HACCP-System), sodass potenzielle Risiken entlang der Produktionskette kontrolliert oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden können.

Darüber hinaus gelten in der Lieferkette klar definierte Produktions- und Fertigungsstandards, die von allen Mitarbeitern und Stakeholdern konsequent eingehalten werden müssen. In unserer langjährigen Zusammenarbeit mit unseren vertrauenswürdigen Lieferanten legen wir großen Wert auf die Einhaltung hoher Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen. Um die Rückverfolgbarkeit unserer Rohkaffees zu gewährleisten, dokumentieren wir sorgfältig die einzelnen Schritte entlang der Lieferkette.

5.2 Kontinuierliche Verbesserung

Als lebensmittelorientierter Konzern hat NKG eine besondere Verantwortung gegenüber seinen Geschäftspartnern – nicht nur in Bezug auf die Produktsicherheit, sondern auch hinsichtlich einer transparenten und gesetzeskonformen Produktqualität. Kontinuierliche Datenerfassung, transparenter Informationsaustausch und der proaktive Einsatz von Management-Tools bilden die Grundlage unserer Arbeitsweise und gewährleisten die Konformität unserer Prozesse. Durch regelmäßige interne Umfragen und vorbeugende Maßnahmen reduzieren wir Risiken und stellen die Einhaltung aller relevanten Lebensmittelvorschriften sicher.

NKG fördert eine Kultur des offenen Feedbacks und schätzt die Beiträge von Kunden und Partnern als einen wichtigen Faktor für die kontinuierliche Verbesserung und die Aufrechterhaltung einer gleichbleibend hohen Lieferqualität. Diese Reflexion ermöglicht es uns, sowohl Stärken als auch Schwächen zu identifizieren und gezielt an Verbesserungen zu arbeiten.

5.3 Motivierte und qualifizierte Mitarbeitende

Motivierte und geschulte Mitarbeiter sind eine wichtige Voraussetzung für die Umsetzung und Aufrechterhaltung unserer Lebensmittelsicherheitsstandards. Deshalb führen wir für alle Mitarbeiter obligatorische regelmäßige Schulungen durch.

Das Ziel ist es, ein einheitliches Verständnis von Qualität und Sicherheit innerhalb der gesamten Gruppe zu gewährleisten und gleichzeitig die Sicherheitskultur zu stärken. Moderne Schulungsprogramme, die in verschiedenen Sprachen verfügbar sind, werden automatisch dokumentiert, um Transparenz und Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten und unsere Mitarbeiter zu befähigen, kundenorientiert zu handeln und zu denken.

Lebensmittelsicherheit ist eine gemeinsame Verantwortung aller NKG-Mitarbeiter – unabhängig von ihrer Funktion oder ihrem Standort. Von jedem wird erwartet, dass er potenzielle Risiken erkennt, vorbeugende Maßnahmen ergreift und relevante Bedenken kommuniziert.



6. Meldung eines Vergehens

Wenn Sie den Verdacht auf ein Fehlverhalten haben, bitten wir Sie, dies direkt Ihrem Vorgesetzten oder dem Compliance-Beauftragten vor Ort zu melden. Sie können sich auch an das Compliance-Team der NG Group wenden, um weitere Unterstützung zu erhalten. Darüber hinaus haben wir eine [Integritäts-Meldeplattform](#) eingerichtet, über die Sie anonym Meldungen einreichen können.

Jede Meldung und jeder Verdacht wird vertraulich behandelt und trägt positiv zu unserem Engagement für die Aufrechterhaltung eines ethischen und konformen Arbeitsumfelds bei.

7. Mitgeltende Unterlagen

NKG Code of Conduct

[NKG Suppl. Cond. Food Safety | Linktree](#)

8. Genehmigungsverfahren

Die Richtlinie wurde in ihrer Originalfassung auf Englisch geprüft und unterzeichnet.