

	BL-1 – Versie 01	Pagina 1 van 2
	Beleidsverklaring	Datum: 01-02-2019

Beleidsverklaring

Het beleid van Van der Linde Catering + Evenementen is erop gericht om food-, kwaliteits-, arbo- en milieuzorg op een zeer hoog peil te brengen en structureel te blijven werken aan permanente verbetering. Daartoe heeft Van der Linde Catering + Evenementen het FKAM managementsysteem voor al haar bedrijfsonderdelen opgesteld. Voor ieder van ons gelden de volgende uitgangspunten:

- wij voldoen tenminste aan alle geldende wettelijke voorschriften op het gebied van food-, kwaliteits-, arbo- en milieuzorg;
- wij betrekken in een zo vroeg mogelijk stadium bij alle activiteiten de aspecten food-, kwaliteits-, arbo- en milieuzorg;
- wij creëren een werkomgeving waarin wij eenieder gelijkwaardig behandelen en waarbij veiligheids- en gezondheidsrisico's voor eenieder en risico's voor het milieu zoveel mogelijk worden voorkomen;
- wij informeren opdrachtgevers over food-, kwaliteits-, arbo- en milieuaspecten van de te leveren producten of diensten;
- wij geven voorrang aan het terugdringen van veiligheidsrisico's boven andere risico's;
- wij onderhouden over food-, kwaliteits-, arbo- en milieuzorg een open communicatie op alle niveaus, zowel intern als extern;
- wij maken heldere, duidelijke en controleerbare afspraken met de opdrachtgever met betrekking tot specificaties, prijs en levertijd van producten of diensten;
- wij handelen eventuele klachten zorgvuldig af, waarbij in alle redelijkheid naar een vergelijk met de opdrachtgever wordt gestreefd;
- wij denken mee met de klant op het gebied van duurzame, milieusparende oplossingen;
- nemen verantwoordelijkheid voor het milieu, door te trachten om schadelijke gevolgen voor het milieu te beperken;
- wij geven prioriteit aan de optimalisatie van het HACCP-systeem en draagt zorg voor continuïteit naar de toekomst en een veilige verstrekking van voeding;
- wij laten ons jaarlijks op de hoogte brengen van de resultaten van de verificatieprocessen, zoals audits en monsternames, teneinde het belang van het HACCP-systeem te onderstrepen;
- wij zorgen ervoor dat alle gevolgen van haar functioneren voor het milieu in kaart zijn gebracht en is vooruitstrevend in oplossingen en initiatieven m.b.t. milieuvriendelijk opereren;
- getracht zal worden het ontstaan van ongevallen te voorkomen. De preventieve activiteiten behelzen o.a. de opleiding en instructie van alle medewerk(st)ers, het onderhouden en keuren van machines en gereedschappen, het registreren en bespreken van gevaren, gevaarlijke situaties, bijna-ongevallen en ongevallen;
- wij blijven voortdurend werken aan verbetering van food-, kwaliteits-, arbo- en milieuzorg;

De zorg voor food-, kwaliteit, arbo en milieu begint bij ieder van ons. Iedereen is verantwoordelijk voor een veilige uitvoering van zijn/haar taak, waarbij zorg voor het milieu en hoge kwaliteit gewaarborgd blijven.

Ten slotte stelt ons bedrijf zich ten doel, als uitvloeisel van het beleid, de productie van (rest)afval te minimaliseren en een nadelige invloed op de lucht, het water en de bodem als gevolg van het uitvoeren van de bedrijfsvoering te beperken door middel van een effectief FKAM systeem.

De directie zal erop toezien dat een en ander gebeurt zoals hierboven omschreven en zal dit ondersteunen onder meer via voorlichting en opleiding, voldoende randvoorwaarden, zoals budget en menskrachten en daar waar nodig ingrijpen.

Namens de directie van Van der Linde Catering + Evenementen,

Directeur

Datum: 1 februari 2019

H.Y. van der Linde

	BL-1 – Versie 01	Pagina 2 van 2
	Beleidsverklaring	Datum: 01-02-2019

Van der Linde Catering + Evenementen beleid inzake ethiek

Het is het beleid van Van der Linde Catering + Evenementen om bij het doen van zaken de grootst mogelijke integriteit te betrachten. Een reputatie van integriteit heeft nog nooit iemand kwaad gedaan en is op zich van groot belang voor de onderneming.

Medewerk(st)ers moeten ervan doordrongen zijn dat de wijze waarop resultaten worden behaald van essentieel belang is voor het imago van Van der Linde Catering + Evenementen en tevens voor de continuïteit van de relatie van Van der Linde Catering + Evenementen met haar opdrachtgevers. Ook moeten medewerk(st)ers worden aangemoedigd om open en eerlijk te zijn ten aanzien van hun chefs, accountants en collega's met betrekking tot alle transacties.

Van even groot belang achten wij de eerlijkheid van leidinggevenden en de naleving van . beleidsverklaring, administratieve regels en procedures. Van der Linde Catering + Evenementen kan niet overleven zonder juiste boekhouding, budgetvoorstellen en economische evaluatie van projecten.

Niet naleving van het bovenstaande zal onvermijdelijk onder de aandacht van de directie worden gebracht.

Namens de directie van Van der Linde Catering + Evenementen,

Directeur

H.Y. van der Linde

