

# ARYZTA KONZERNRICHTLINIE LEBENSMITTELSICHERHEIT UND QUALITÄT



## EINLEITUNG

1. ARYZTA ist ein international tätiges Bäckereiunternehmen mit einer führenden Position im Bereich der Convenience-Bäckerei. Wir bieten ein umfassendes Produkt- und Dienstleistungsangebot für Bäckereilösungen in Filialen. ARYZTA verfügt über hervorragende Fähigkeiten in der Backwarenindustrie und bietet qualitativ hochwertige und wohlschmeckende Brote und Brötchen, Frühstückswaren und herzhaft Backwaren. Unser Ziel ist es, mit unserem am Point of Sale frisch gebackenen Sortiment jeden Tag Momente der Freude für unsere Konsumenten<sup>1</sup> zu schaffen.

ARYZTA ist ein Unternehmen, das sich den lokalen Marktbedürfnissen verschrieben hat, lokale Führungsteams stärkt und Werte für unsere Kunden und Verbraucher schafft. Der multilokale Ansatz ermöglicht uns effiziente Strukturen, eine schnelle Entscheidungsfindung und geht auf die Bedürfnisse unserer lokalen Kunden und Verbraucher ein. Als solches ist ARYZTA nah an seinen Kunden und Verbrauchern mit kurzen Lieferketten und beschleunigten Reaktionszeiten auf Innovationen. Dies verbessert das Engagement und das Verständnis des lokalen Managements für unsere Kunden und führt zu tieferen Kundenbeziehungen.

## ZWECK

2. ARYZTA hat es sich zur Aufgabe gemacht, sichere, qualitativ hochwertige Produkte zu liefern, die die Erwartungen der Kunden konsequent erfüllen oder übertreffen und alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen. Diese Richtlinie beschreibt die Verfahren und Standards, die wir befolgen, um die Sicherheit und Qualität unserer Produkte zu gewährleisten und eine starke Lebensmittelsicherheitskultur in unserer gesamten Organisation zu fördern.

## UMFANG

3. Diese Richtlinie gilt für alle Aspekte unserer Geschäftstätigkeit, einschließlich der Beschaffung von Inhaltsstoffen, der Produktionsprozesse, der Verpackung, der Lagerung und des Vertriebs. Es liegt in der Verantwortung jedes Mitarbeiters, diese Richtlinien einzuhalten, um die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität zu gewährleisten

## WICHTIGE PRINZIPIEN

4. **Management der Lebensmittelsicherheit**  
Wir verfolgen einen HACCP-Ansatz (Hazard Analysis and Critical Control Point), um Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu identifizieren, zu bewerten und zu kontrollieren. Alle Prozesse sind so konzipiert, dass eine Kontamination vermieden wird, und kritische Punkte werden überwacht, um potenzielle Risiken für die Produktsicherheit zu minimieren.

---

<sup>1</sup> Im Folgenden wird ausschließlich aus Gründen der sprachlichen Vereinfachung und leichter Lesbarkeit ohne Diskriminierungsabsicht nur die männliche Form verwendet. Es sind damit jedoch stets Personen m/w/d gleichermaßen gemeint.

5. **Einhaltung von Vorschriften**

Wir halten uns an alle lokalen, nationalen und internationalen Vorschriften und Standards zur Lebensmittelsicherheit, einschließlich derjenigen, die von der Global Food Safety Initiative (GFSI) und anderen relevanten Behörden festgelegt wurden.
6. **Lebensmittelsicherheitskultur**

Wir setzen uns für die Förderung einer proaktiven Lebensmittelsicherheitskultur ein, die Verantwortung und Eigenverantwortung auf allen Ebenen des Unternehmens betont. Diese Kultur basiert auf Kommunikation, Bildung und kontinuierlicher Verbesserung, wobei alle Mitarbeiter die entscheidende Rolle verstehen, die sie bei der Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit spielen.

  - a. **Schulung und Engagement:** Wir bieten allen Mitarbeitern fortlaufende Schulungen zur Lebensmittelsicherheit an, um sie in die Lage zu versetzen, potenzielle Risiken zu erkennen und schnelle Korrekturmaßnahmen zu ergreifen.
  - b. **Offene Kommunikation:** Wir fördern eine offene Kommunikation in Bezug auf Bedenken hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit und fördern einen "See It, Fix It, Report It & Prevent It"-Ansatz. Die Mitarbeiter werden dabei unterstützt, sich zu äußern und Sicherheitsprobleme sofort zu beheben, um die Sicherheit und Integrität unserer Produkte zu gewährleisten.
  - c. **Engagement der Führung:** Das Management ist bestrebt, mit gutem Beispiel voranzugehen und der Lebensmittelsicherheit bei der Entscheidungsfindung und Ressourcenzuweisung Vorrang einzuräumen.
7. **Lieferanten-Standards**

Wir beziehen Zutaten von zugelassenen Lieferanten, die unsere strengen Sicherheits- und Qualitätskriterien erfüllen. Durch regelmäßige Audits wird sichergestellt, dass die Lieferanten unsere Sicherheits- und Qualitätsstandards einhalten.
8. **Mitarbeiterschulung und Hygiene**

Alle Mitarbeiter werden kontinuierlich in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, persönliche Hygiene und Qualitätssicherungsverfahren geschult. Sie sind verpflichtet, strenge Hygieneprotokolle zu befolgen, um Kreuzkontaminationen oder Produktverfälschungen zu verhindern.
9. **Sauberkeit und Hygiene**

Unsere Bäckerei hält sich an strenge Reinigungs- und Hygienepläne, um eine hygienische Umgebung zu gewährleisten. Geräte und Einrichtungen werden regelmäßig desinfiziert, um Kontaminationsrisiken zu vermeiden.
10. **Rückverfolgbarkeit und Transparenz**

Wir gewährleisten eine vollständige Rückverfolgbarkeit aller Rohstoffe und Endprodukte und stellen sicher, dass wir im Falle eines Problems dieses schnell zurückverfolgen und lösen können. Die Zutatenkennzeichnungen sind klar und entsprechen den lokalen Vorschriften. Das Vorhandensein von Allergenen wird deutlich gekennzeichnet, um Verbraucher mit besonderen Ernährungsbedürfnissen zu schützen.

## KONTINUIERLICHE VERBESSERUNG

11. Wir verpflichten uns zur kontinuierlichen Verbesserung unserer Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsysteme. Regelmäßige Audits, Kundenfeedback und Produkttests dienen dazu, unsere Prozesse zu verbessern und Verbesserungspotenziale zu adressieren.

## ENGAGEMENT FÜR KUNDEN UND VERBRAUCHER

12. Unsere Bäckereien sind bestrebt, frische, gesunde und köstliche Produkte anzubieten. Wir legen großen Wert auf die Sicherheit und Zufriedenheit unserer Kunden, indem wir sicherstellen, dass alle Produkte unseren hohen Standards in Bezug auf Geschmack, Textur und Aussehen entsprechen und gleichzeitig frei von schädlichen Verunreinigungen sind.

## ÜBERPRÜFUNG UND AKTUALISIERUNGEN

13. Diese Richtlinie wird jährlich überprüft und bei Bedarf aktualisiert, um neue Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit, technologische Fortschritte und Rückmeldungen aus externen und internen Audits und Kundeneinblicken widerzuspiegeln.

Oktober 2025



**Urs Jordi**  
Chairman und CEO



**Martin Huber**  
CFO



**Christoph Toitot**  
COO



**Anthony Proctor**  
CCO



**Lukasz Dobosz**  
Head of Global Bun Business

ENDE

**Versionskontrolle – für den internen Gebrauch**

<b>Versionsnummer</b>	<b>Geändert von</b>	<b>Vorgenommene Änderungen</b>	<b>Datum der Genehmigung</b>	<b>Genehmigt von</b>
Version 1	General Counsel	-	09-10-25	unterstützt von NomCo

**ARYZTA AG**

Ifangstrasse 9

8952 Schlieren Schweiz

Tel: +41 (0) 44 583 42 00

Telefax: +41 (0) 44 583 42 49

[info@aryzta.com](mailto:info@aryzta.com)

[www.aryzta.com](http://www.aryzta.com)