

GLASKLAR UND REIN

**QUALITÄTSPOLITIK DER BRAU UNION
ÖSTERREICH AG**



GLASKLAR UND REIN

QUALITÄTSPOLITIK DER BRAU UNION ÖSTERREICH AG

UNSER VERSPRECHEN AN SIE:

Die BRAU UNION ÖSTERREICH AG garantiert für die in ihren Braustätten erzeugten Produkte höchste Qualität und die Einhaltung der in Österreich gültigen Rechtsvorschriften.

Darüber hinaus gewährleisten umfassende zertifizierte Qualitäts- und Umweltmanagementsysteme die Produktsicherheit und Nachhaltigkeit bei all unseren Marken.

BRAU UNION ÖSTERREICH AG



Hans Böhm, MSc
Vorstandsvorsitzender



GRÖSSTE SORGFALT BEI ALLEN DETAILS.

ROHSTOFFE

Für die Herstellung unserer Produkte verwenden wir ausschließlich sorgfältig ausgewählte Rohstoffe, die überwiegend aus Österreich kommen. Die Einhaltung der gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird durch externe und interne Kontrollen sowie durch Audits unserer Lieferanten sichergestellt.

GENTECHNIK

Wir setzen auf gentechnikfreien Ursprung bei unseren Roh- und Hilfsstoffen.

RÜCKVERFOLGBARKEIT

Gemäß den Anforderungen der EU-Verordnung 178/2002 ist ein System zur Rückverfolgbarkeit implementiert.

Unsere Produkte sind mit Abfüllcodes gekennzeichnet, die eine Rückverfolgung zu allen Stufen der Produktionskette gewährleisten.

CODEX

Wir halten uns bei der Herstellung unserer Biere an die strengen Vorgaben des Österreichischen Lebensmittelbuches (Kapitel B13 Bier).

Durch umfassende Produktkontrollen werden wir den höchsten Qualitätsanforderungen gerecht. Die Qualitätssicherung erfolgt in den nach Heineken zertifizierten Brauereilabors sowie im Zentrallabor, welches nach EN ISO/IEC 17025:2017 akkreditiert ist.

HYGIENE

Im Zuge von internen Audits wird die Einhaltung der Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung überprüft. Mängel in Bezug auf Hygiene werden aufgezeigt und müssen umgehend behoben werden.

Unsere Mitarbeiter aus dem Produktionsbereich, Schankanlagenbereich und Eventservice werden im Zuge interner Weiterbildungsprogramme in-

tensiv zum Thema Hygiene und Produktsicherheit geschult.

QUALITÄTS- UND UMWELTMANAGEMENTSYSTEM

Alle Betriebe der BRAU UNION ÖSTERREICH AG verfügen jeweils über ein zertifiziertes Qualitäts- und Umweltmanagementsystem. Diese werden von der Zertifizierungsstelle TÜV SÜD Landesgesellschaft Österreich GmbH laufend überwacht.

INTERNATIONAL FEATURED STANDARD FOOD

Um den hohen Erwartungen unserer Kunden an die Produktsicherheit, Produktlegalität und Produktauthentizität Rechnung zu tragen, wurde in den Brauereien der BRAU UNION ÖSTERREICH AG der „International Featured Standard Food (IFS Food)“ eingeführt. Die Betriebe sind nach der aktuellen Version des IFS Food, auf „Higher Level“ zertifiziert. Besonderes Augenmerk wird hierbei auf eine höchstmögliche Lebensmittelsicherheit, auf die Mitarbeiterkompetenz, Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP), Produktions- und Personalhygiene, Eignung von Herstellungsverfahren und Produktionsanlagen, Produktschutz sowie Rückverfolgbarkeit gelegt.

Um unsere Produkte vor äußeren Einflüssen oder kriminellen Absichten zu schützen sind Food Defense und Absicherung gegen Food Fraud Fixbestandteile unseres Qualitätsmanagementsystems.

FOOD SAFETY CULTURE

Gemeinsame Werte, Überzeugungen und Verpflichtungen in Bezug auf Lebensmittelsicherheit auf allen Ebenen und in allen Prozessen sind die Grundpfeiler unserer Lebensmittelsicherheitskultur. Die positive Kultur wird durch offene Kommunikation und das Vertrauen in die Mitarbeiter aktiv von den Führungskräften vorgelebt.

HACCP

Alle Brauereien verfügen über ein aktuelles HACCP-Konzept, in dem die kritischen Kontrollpunkte und deren Überwachung festgelegt sind. Interne Audits stellen eine laufende Anpassung und Aktualisierung unseres HACCP-Systems sicher.

ISO 14001: 2015

Zertifikat-Registrier-Nummer U 1530086. Sämtliche Betriebe verfügen über ein nach ISO 14001:2015 zertifiziertes Umweltmanagementsystem. Zentrale sowie betriebliche Umwelt- und Abfallbeauftragte sorgen durch regelmäßige Audits für die laufende Aktualisierung und Verbesserung unseres Umweltmanagementsystems. Die BRAU UNION ÖSTERREICH AG veröffentlicht regelmäßig einen Nachhaltigkeitsbericht mit detaillierten Angaben zum Umweltschutz unter www.brauunion.at. Alle umweltrelevanten Informationen stehen zudem an unseren Standorten der Öffentlichkeit zur Verfügung.

ARA

Unsere Verpackungen erfüllen die Vorgaben der Verpackungsverordnung. Sämtliche im Inland in Verkehr gesetzten Einwegverpackungen sind bei der ARA entpflichtet. Die Gewichte unserer Einwegverpackungen werden laufend kontrolliert und gegebenenfalls angepasst. Die gesetzekonforme Umsetzung der Verpackungsverordnung wurde 2020 von der Verpackungskoordinierungsstelle geprüft und als fehlerfrei eingestuft.

KENNZEICHNUNG

Die Kennzeichnung unserer Produkte erfolgt gemäß der EU Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) 1168/2011 in der aktuellen Version. Die vollständige Nährwertkennzeichnung („Big Seven“) aller Produkte steht auf den Marken-Websites zur Verfügung.

FEED SAFETY - BIERTREBERN UND BIERHEFE

Unsere Bierhefen und Biertrebern, die als Futtermittel in Verkehr gebracht werden, sind nach pastus+ zertifiziert, einem Qualitätssicherungssystem der AMA.

Eine Überprüfung der pastus+ Vorgaben erfolgt durch die Agrovet GmbH und durch periodische Analysen durch die AGES. Ein HACCP Konzept für Futtermittel ist hierfür Grundvoraussetzung und ist in den Produktionsstätten implementiert. Die Gentechnikfreiheit unserer Futtermittel kann zu jedem Zeitpunkt garantiert werden.

KONTAKTADRESSEN:

Qualitätssicherung:

Tel.: 0732/6979-2108

E-Mail: qse@brauunion.com

Corporate Affairs & ESG Sustainability:

Mag. Daniela Winnicki, M.A.

Tel.: 0732/6979-0 | E-Mail: daniela.winnicki@brauunion.com

