



POSITIONSPAPIER

QUALITÄTSPOLITIK- UND LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR

Als Deutschlands größter Anbieter für Fisch und Meeresfrüchte ist bei Deutsche See einwandfreie Qualität und Frische der Maßstab allen Denkens und Handelns. Das gilt sowohl im Einkauf und der Produktentwicklung als auch in der Produktion bis hin zur Belieferung unserer Kunden.

Für Deutsche See hat der verantwortungsvolle und nachhaltige Umgang mit den sensiblen Lebensmitteln Fisch und Feinkost höchste Priorität. Dafür stellt die Unternehmensleitung ausreichende Ressourcen im Hinblick auf Personal, Material und sonstiges Equipment zur Verfügung. Die Grundlage der Qualitätspolitik von Deutsche See liegt auf kundenorientierten Qualitätsprinzipien. Die Einhaltung dieser Prinzipien stellt die Basis für eine vertrauensvolle Zusammenarbeit sowohl mit Kunden als auch mit Lieferanten dar. Die Einhaltung aller gesetzlichen Standards sind für Deutsche See selbstverständlich; ein ausgesprochen hoher Hygienestandard in allen Prozessstufen ist unabdingbar. Zusätzlich gelten bei Deutsche See über die gesetzlichen Standards hinausgehende interne Qualitätsmaßstäbe. Die Einhaltung dieser externen und internen Vorgaben für Wareneingang, Lagerung, Produktion, Verpackung, Deklaration, Kommissionierung und Transport der Produkte kann auf allen Stufen der Produktionskette nachgewiesen werden. So ist Deutsche See z.B. in allen Bereichen IFS-zertifiziert mit dem Prädikat „Higher Level“.

Außerdem werden die Anforderungen an umweltgerechtes Verhalten erfüllt und die verschiedenen ethischen Aspekte im gesamten Produktionsprozess berücksichtigt. Wesentliche Voraussetzungen, um eine kontinuierliche Verbesserung zu erreichen, sind die Motivation und Bewusstseinsbildung von qualifizierten Mitarbeitern. In allen Bereichen wird geschultes, gut eingearbeitetes und entsprechend qualifiziertes Personal eingesetzt, um den erforderlichen Arbeiten ordnungsgemäß nachzukommen.

Zusätzlich gehört bei Deutsche See eine fest etablierte Lebensmittelsicherheitskultur (Food Safety Culture) nach EU-Richtlinie zum Selbstverständnis. Eine absolut sichere Produktion, die Integrität des Lebensmittelhygienesystems, effiziente Kontrollen, Schulungen und vor allem eine offene und klare interne Kommunikation zwischen allen Beschäftigten, die zu einer kontinuierlichen weiteren Verbesserung der Lebensmittelsicherheit führen, sind nur einige wesentliche Eckpfeiler dieser Kultur.

Die Manufakturen von Deutsche See verfügen über ein hochmodernes Qualitätsmanagement,



das die gesamte Wertschöpfungskette vom Ursprung über alle Verarbeitungs- und Veredelungsstufen bis hin zu den Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie umfasst. Im Qualitätsmanagement sind ausschließlich Fachkräfte tätig, die über langjährige Ausbildung, Erfahrung und hervorragende Fisch-, Feinkost- und Frischekompetenz verfügen und so den verlässlichen und sicheren Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten gewährleisten.

Die aktuellen Standards in der Qualitätssicherung werden regelmäßig auf Optimierungsmöglichkeiten überprüft und bei Bedarf umgehend modifiziert. Um mögliche Fehlerquellen im Vorfeld zu beseitigen, stehen vorbeugende Maßnahmen für alle Aktivitäten im Vordergrund. Parallel dazu werden auch die hohen Sicherheitsvorkehrungen in den Manufakturen regelmäßig überprüft und optimiert. Alle relevanten Key-Parameter werden zum Zwecke einer kontinuierlichen Verbesserung regelmäßig überwacht. Das Ziel besteht insgesamt darin, die Prozesse im Unternehmen analog zu den Entwicklungen auf wissenschaftlich-technischem Gebiet kontinuierlich weiterzuentwickeln, um so eine stetige Verbesserung in allen Unternehmensbereichen im Rahmen unserer Lebensmittelsicherheitskultur (Food Safety Culture) zu erreichen.

Bremerhaven, Februar 2024
Geschäftsführung

Dirk-Jan Parlevliet

Kai-Arne Schmidt

Axel Kampmann