

## 1. Management commitment

Het senior management en de Raad van Bestuur van Eurokip tonen aantoonbaar leiderschap en engagement voor de ontwikkeling, implementatie, het onderhoud en de continue verbetering van het Food Safety & Quality Management System, conform de vereisten van de BRCGS Food Safety Standard.

Eurokip engageert zich om veilige, legale, authentieke en kwaliteitsvolle producten te produceren, met respect voor ethisch ondernemen en maatschappelijke verantwoordelijkheid. De kernpijlers van dit beleid zijn: voedselveiligheid, productkwaliteit, voedselveiligheidscultuur, klantgerichtheid, mens & milieu en corporate responsibility.

Deze beleidspijlers vormen het fundament van de bedrijfspolitik en worden actief gecommuniceerd, begrepen en toegepast op alle niveaus binnen de organisatie.

### Missie

**Eurokip streeft naar economisch verantwoord en ethisch ondernemerschap, met respect voor de huidige en toekomstige verwachtingen van al haar stakeholders.**

## 2. Voedselveiligheid, productkwaliteit & wettelijke naleving

Eurokip verbindt zich ertoe uitsluitend producten te produceren en te verhandelen die veilig, legaal, authentiek en conform de gespecificeerde kwaliteitseisen zijn. Alle producten voldoen aan de geldende wetgeving en aan de contractueel vastgelegde klantvereisten.

Dit wordt geborgd door:

- een effectief HACCP-systeem, ondersteund door gedocumenteerde procedures;
- strikte beheersing van alle processtappen, van ontvangst van grondstoffen tot levering van het eindproduct;
- monitoring, verificatie en validatie van voedselveiligheids- en kwaliteitscontroles;
- een structurele aanpak van non-conformiteiten, klachten en corrigerende acties binnen het kader van continue verbetering.

## 3. Mens & Milieu

Eurokip engageert zich tot een **duurzame en milieubewuste bedrijfsvoering**, met aandacht voor het beperken van milieu-impact en het verantwoord gebruik van grondstoffen.

Daarnaast garandeert Eurokip een respectvolle behandeling van alle medewerkers, ongeacht functie of achtergrond, en voorziet zij in **veilige, gezonde en wettelijk conforme arbeidsomstandigheden**.

## 4. Voedselveiligheidscultuur

Eurokip bevordert een positieve en proactieve voedselveiligheidscultuur, waarin elke medewerker zijn rol en verantwoordelijkheid kent en actief bijdraagt aan productveiligheid en kwaliteit.

Het senior management stelt hiervoor de nodige middelen ter beschikking, onder meer door:

- opleiding, training en bewustmaking van medewerkers;
- duidelijke communicatie over voedselveiligheidsdoelstellingen en prestaties;
- het stimuleren van meldingsbereidheid en betrokkenheid op de werkvloer;
- regelmatige evaluatie en verbetering van de voedselveiligheidscultuur.

## 5. Corporate Responsibility

Eurokip handelt volgens de principes van **ethisch en maatschappelijk verantwoord ondernemen**. Dit omvat transparante en eerlijke relaties met leveranciers, klanten en andere stakeholders, evenals een duurzame economische groei met respect voor mens, dier en omgeving.

## 6. Klantgerichtheid & continue verbetering

Eurokip streeft ernaar een **betrouwbare en voorkeursleverancier** te zijn voor haar klanten. Duurzame samenwerking, gebaseerd op vertrouwen, transparantie en open communicatie, staat centraal.

Klantenfeedback, inclusief klachten en evaluaties, wordt systematisch geanalyseerd en geïntegreerd in het proces van **continue verbetering** van producten, processen en het Food Safety & Quality Management System.

## 7. Doelstellingen 2026

Voor 2026 zijn de volgende topprioriteiten en doelstellingen vastgelegd:

**A. Financiële en operationele performantie** blijft een belangrijke focus. Hierbij wordt ingezet op het verbeteren van de rendabiliteit per kilogram met meer dan 1% ten opzichte van 2025, gecombineerd met het verbeteren van het rendement per snijlijn door gerichte analyses en optimalisaties.

**B. Onder structurele verankering van BRCGS-vereisten** blijft de organisatie streven naar een goede auditscore zonder kritieke afwijkingen, terwijl tegelijkertijd het hygiënebewustzijn wordt versterkt door interne opleidingen en regelmatige werkplekinspecties.

**C. Op het gebied van commerciële groei** ligt de nadruk op het **aantrekken van nieuwe** klanten, met bijzondere aandacht voor kippenhaasjes en vleugels, en op productinnovatie, met de ontwikkeling en marktintroductie van ten minste één nieuw product in 2026.

**D. Om de klanttevredenheid te verhogen** wordt gewerkt aan de **reductie van klantretours** met meer dan 10%, door verbeterde controles op etikettering, orderverwerking en systematische analyse van retours.

**E. Bij veiligheid en preventie** is het doel om het aantal arbeidsongevallen met meer dan 10% te verminderen, zonder dat er zware arbeidsongevallen optreden, onder meer door gerichte risicoanalyses en toolboxmeetings.

**F. Tot slot, binnen organisatie en leiderschap**, wordt ingezet op verhoogde aanwezigheid van managers op de werkvloer en het opleiden van ploegchefs om leiderschap, procesopvolging en kwaliteitscontrole te versterken.

Handtekening:

Luc De Waele