UNTERNEHMENSPOLITIK

Qualitätspolitik

Lebensmittel- und Futtermittelsicherheitspolitik

Energiepolitik

SGA-Politik

Unternehmerische Verantwortung in der H&F Group

H&F GROUP

Inspired by nature.

Qualitäts-/Lebensmittel- und Futtermittelsicherheitspolitik der H&F Group

Qualität und Sicherheit unserer Produkte bedeutet für uns die Erfüllung von Erwartungen und Anforderungen unserer Kunden, unserer Mitarbeitenden, unserer Lieferanten und der Gesellschaft an unser Unternehmen. Diese Anforderungen müssen angemessen sein und im Einklang mit den rechtlichen Rahmenbedingungen, behördlichen Anforderungen sowie den ethischen Normen unserer Gesellschaft stehen. Die Übernahme von sozialer, ökologischer und ökonomischer Verantwortung ist ein wichtiger Bestandteil unserer Geschäftspolitik.

Die H&F Group, als Spezialist für pflanzenbasierte Ingredients, hat ihre Kernkompetenz in der Herstellung hochwertiger Pektin-Varianten. Sie zählt mit ihren Standorten **Herbstreith & Fox GmbH & Co. KG** in Neuenbürg, **Herbstreith & Fox GmbH** in Werder (Havel), **Herbstreith & Fox Jasło Sp. z o.o.** in Jasło (Polen) und **APECX SWISS AG** in Bischofszell (Schweiz) zu den weltweit bedeutendsten Pektinherstellern. Darüber hinaus ist sie mit der **Herbafood Ingredients GmbH** in Werder (Havel) auf dem Gebiet der Ballaststoffe, pektinhaltigen, süßenden, aromatisierenden und färbenden Zutaten für Lebensmittel sowie Lebensmittelzusatzstoffe am Markt präsent. Auch im Bereich der Tierernährung ist die H&F Group kompetent und zuverlässig durch die **agro Food Solution GmbH** in Werder (Havel) vertreten. Die **Riske Ingredients GmbH** in Saarlouis ist am Markt präsent mit Mischungen und Zutaten für die Fleisch- und Wurstwarenindustrie.

Unsere allgemeine Geschäftspolitik wird wesentlich geprägt durch die Qualitäts-/Lebensmittel- und Futtermittelsicherheitspolitik sowie die Politik zur Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit und äußert sich im offenen und fairen Umgang sowie Dialog mit den Partnern.

Es ist unser Ziel, die vom Kunden und vom Markt geforderte Qualität der Produkte und Dienstleistungen unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu entwickeln, herzustellen und zu verkaufen. Deshalb ist es unsere Aufgabe, deren Bedürfnisse und Erwartungen zu erkennen, um diese rasch und effektiv erfüllen zu können.

Die Qualitäts-/Lebensmittel- und Futtermittelsicherheitspolitik der H&F Group ist in den nachfolgenden Grundsätzen zusammengefasst:

Produktqualität

Damit die Qualität und damit verbunden die Sicherheit unserer Produkte den zugrundeliegenden Normen und den sich verändernden Anforderungen des Marktes und Verbrauchers gerecht werden, schaffen wir die dazu erforderlichen Rahmenbedingungen, d. h.:

- Die Herstellungsverfahren werden kontinuierlich überprüft, damit sie auf dem neuesten technischen Stand sind, um so die Produktqualität, Produktsicherheit und Hygiene zu erhöhen und die Einhaltung aller nationalen und internationalen Normen, Gesetze, behördlichen Anforderungen und Kundenstandards zu gewährleisten.
- Um eine verlässlich konstante Produktqualität zu gewährleisten, unterliegen unsere Produkte einem Freigabeprozess bei dem definierte Qualitätsparameter überprüft werden.
- Wir arbeiten nach ethischen Grundsätzen und wenden keine Verfahren oder Maßnahmen an, die die Sicherheit unserer Produkte für den Verbraucher beeinträchtigen.
- Wir verpflichten uns, die Anforderungen der Norm FSSC 22000 an das Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einzuhalten und das Managementsystem fortlaufend zu verbessern. Die Norm FSSC 22000 ist durch die Global Food Safety Initiative (GFSI) weltweit anerkannt.
- Wir respektieren religiöse Speisevorschriften. Deshalb achten wir bei der Herstellung unserer Produkte auf die Einhaltung der Anforderungen von Halal und Kosher. Dies wird regelmäßig durch Zertifizierungen unserer Produkte bestätigt.
- Die Einhaltung der Anforderungen des QS-Systems für Fleisch und Fleischwaren auf der Stufe Futtermittelwirtschaft zeigt, dass unser Unternehmen zur Gewährleistung einer stufenübergreifenden Qualitätssicherung beiträgt.
- Die Produktinnovation unseres Forschungs- und Entwicklungslabors und unseres anwendungstechnischen Services lebt von der eigenen Innovationskraft und der Nähe zum Markt. Sie gibt unseren Kunden so die Möglichkeit, auf die neuesten Entwicklungen Zugriff zu haben.

Anwendungstechnischer Service (Kundenorientierung / Kundenzufriedenheit)

- Unser anwendungstechnischer Service arbeitet kunden- und projektorientiert. Ziel unseres anwendungstechnischen Kundenservices ist es, stets dem Kunden zur Lösung seiner lebensmittel- und futtermitteltechnologischen Fragestellungen in den Bereichen, in denen wir tätig sind, zur Verfügung zu stehen und gemeinsam mit ihm sein Produkt zu entwickeln und stetig zu verbessern.

H&F Group
Turnstr. 37 | 75305 Neuenbürg | Germany | Tel.: +49 7082 7913-0 | Fax: +49 7082 20281
info@herbstreith-fox.de | www.herbstreith-fox.de

- Unsere Kundenbetreuung ist geprägt durch intensive anwendungstechnische Beratung vor Ort und in unseren Laboren, in allen Phasen einer Produktentwicklung.
- Wir geben Rezepturempfehlungen und bieten in enger Absprache mit unseren Kunden auch maßgeschneiderte Produkte und Empfehlungen an.
- Bei kundenseitig auftretenden Fragen stehen unsere Anwendungstechniker schnell zur Verfügung.
- Wir liefern nicht nur Produkte, sondern bieten auch umfassenden technischen Service, den wir als Teil der Komplettlösung betrachten.

Umwelt

Wenn wir unseren Kunden Qualität und Produktsicherheit anbieten, so beinhaltet das auch einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt.

- Wir setzen uns aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein, indem wir kontinuierlich an Prozessen arbeiten, die eine Reduzierung von Abfall, Überproduktion und Kreislaufwirtschaft ermöglichen. Durch strenge Qualitätskontrollen, effiziente Lagerhaltung und Zusammenarbeit mit Lieferanten und Kunden streben wir danach, den Verlust von Lebensmitteln und Abfällen zu minimieren.
- Im Mittelpunkt all unserer Bemühungen und Dienstleistungen steht das verantwortungsvolle Handeln gegenüber Mensch und Natur.
- Wir sehen es als unsere Pflicht an die Umwelt zu schützen sowie Umweltbelastungen im Rahmen unserer Tätigkeiten, Produkte und Dienstleistungen zu verhindern. Dabei verpflichten wir uns alle bindenden und für die Organisation relevanten Verpflichtungen zu einzuhalten.
- Ständige Überprüfung und Aktualisierung der technischen Anlagen sowie Einführung und Einsatz moderner Verfahrensprozesse führen zu einer fortlaufenden Verbesserung der Umweltleistung.
- Wir verbessern kontinuierlich unsere Energieeffizienz. Ebenso senken wir unseren Energieverbrauch und setzen nachhaltige Technologien ein, um Umweltbelastungen zu minimieren und Ressourcen verantwortungsvoll zu nutzen.
- Emissionen werden so gering wie möglich gehalten.
- Wir arbeiten ständig und konsequent an der Reduzierung der CO_2-Emissionen unserer Fabriken.
- Sämtliche Verpackungsmaterialien sind recyclingfähig.

Die Realisierung dieser Ziele erfordert einen zusätzlichen personellen und finanziellen Einsatz. Für eine umwelt- und generationengerechte Produktion halten wir diesen Einsatz jedoch für notwendig und gerechtfertigt.

Qualität und Produktsicherheit ist ein gemeinsamer Weg

- Alle Abteilungen unseres Unternehmens sind für die Einhaltung der festgelegten Qualitäts- und Sicherheitsforderungen verantwortlich. Jede einzelne Abteilung trägt entscheidend dazu bei, dass die Kunden sichere Produkte in der vereinbarten Qualität erhalten. Dies setzt eine eingehende Kenntnis unserer Produkte bei allen Beteiligten voraus.
- Die Qualitäts-, Lebensmittel- und Futtermittelsicherheitspolitik wird unseren Mitarbeitenden auf allen Ebenen der Organisation kommuniziert. Qualitäts- und Produktsicherheitsprogramme sind in unserem Qualitätsmanagementsystem dokumentiert und werden von allen Abteilungen des Unternehmens angewandt und getragen.
- Wir erwarten, dass unsere Lieferanten, z. B. Rohstoffproduzenten, Lieferanten von Verpackungsmaterial sowie Lieferanten unserer Hilfs- und Zusatzstoffe, unser Engagement für Qualität und Produktsicherheit unterstützen. Auch sie müssen ein angemessenes Qualitätsmanagementsystem unterhalten, um stets unsere Anforderungen, die wir regelmäßig mit ihnen austauschen, sicherstellen zu können.

Qualität und Produktsicherheit wird von den Mitarbeitenden erzeugt

- Die Erzeugung von Qualität und Produktsicherheit bedingt angemessene Fabrikationsanlagen, Verfahren und Arbeitsbedingungen, aber auch interessierte und engagierte Mitarbeitende. Jeder einzelne Mitarbeitende gibt sein Bestes, um anforderungsgerechte Produkte und Dienstleistungen zu erbringen.
- Ausbildung und Teamgeist sind für die erfolgreiche Durchsetzung hoher Anforderungen ausschlaggebend. Durch fortwährende Weiterbildung stellen wir sicher, dass der Mitarbeitende seine Aufgaben versteht und die nötigen Fertigkeiten zu deren Ausführung – insbesondere in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit – besitzt. Teamwork erlaubt uns, individuelle Fertigkeiten und Kenntnisse zu kombinieren und optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Wir motivieren unsere Mitarbeitenden, indem wir den Einsatz für Qualität und Produktsicherheit durch die Vorgesetzten vorleben, indem wir den Mitarbeitenden herausfordernde Ziele setzen und indem wir Verantwortung delegieren und eine regelmäßige Rückmeldung zur Leistung geben. Wir gehen offen miteinander um und sprechen über Probleme, auch abteilungsübergreifend. Auffällige bzw. vom Normalzustand abweichende Vorfälle werden von unseren Mitarbeitenden erkannt und an die Vorgesetzten gemeldet.

H&F Group
Turnstr. 37 | 75305 Neuenbürg | Germany | Tel.: +49 7082 7913-0 | Fax: +49 7082 20281
info@herbstreith-fox.de | www.herbstreith-fox.de

Die Mitarbeitenden haben keine Nachteile zu befürchten. Wir leben eine offene Fehlerkultur. Die aktive Mitarbeiterbeteiligung an der Konkretisierung und Überprüfung der Ziele ermöglicht ein geradliniges und rasches Handeln zum Erreichen der Vorgaben.

- Die Qualität und Sicherheit unserer Produkte muss für alle Mitarbeitenden des Unternehmens Lebensgewohnheit sein.

Qualität, Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit ist Handeln

- Qualität, Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit sind das Ergebnis von bewusstem Handeln. Multidisziplinäre HACCP, Food Fraud und Food Defense Teams sind implementiert und decken alle Aspekte und Anforderungen der Norm FSSC 22000 und QS-Anforderungen ab.
- Die Teams erhalten klare Ziele und Strategien von der obersten Leitung und implementieren diese in das bestehende Managementsystem für Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit. Dies geht einher mit der notwendigen Bereitstellung von Ressourcen. Durch gemeinsames qualitäts- und sicherheitsbewusstes Handeln, begleitet durch die Qualitätskontrollen unserer Produkte, erreichen wir die gesteckten Ziele.
- Die oberste Leitung sowie alle Beschäftigten verpflichten sich zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln. Eine angemessene Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskultur wurde eingeführt, wird aufrechterhalten und ist in unserem Qualitätsmanagementsystem verankert.
- Wir beurteilen unseren Erfolg, indem wir sensibel sind für die Anforderungen unserer Kunden und unsere Leistungen im Vergleich zum Markt messen. Mängel und Fehler werden regelmäßig ausgewertet und korrigiert. Durch bewusstes und aufmerksames Handeln erkennen und beugen wir Problemen vor.
- Die tägliche selbstkritische Betrachtung unseres Handelns lässt uns Verbesserungsmöglichkeiten in kleinen und großen Schritten erkennen. Deren Einbindung in Qualitätsziele ermöglicht die fortlaufende Verbesserung aller unserer Produkte und Leistungen.
- Wir folgen dem prozessorientierten Ansatz. Dieser ermöglicht uns, Prozesse und deren Wechselwirkungen zu planen und zu steuern. Durch risikobasiertes Denken können außerdem die Faktoren bestimmt werden, die diese Prozesse beeinträchtigen könnten. Dadurch bietet sich die Möglichkeit, vorbeugende Maßnahmen einzuleiten.

Ethische Verantwortung und Personalverantwortung

Als international tätiges Unternehmen verpflichten wir uns zu ethisch verantwortungsvollem Handeln entlang der gesamten Lieferkette und fordern dies auch von unseren Geschäftspartnern.

- An oberster Stelle unseres täglichen Handelns steht die Einhaltung aller gültigen rechtlichen Bestimmungen, Normen und industrieller Mindeststandards, wie den Grundsätzen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) und der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte der Vereinten Nationen. Hierzu zählt für uns u. a.:
  - Die Ablehnung jeder Form von Zwangsarbeit, menschenverachtender Arbeitsverhältnisse und Arbeitsbedingungen sowie Kinderarbeit.
  - Beachtung und Unterstützung international anerkannter Menschenrechte.
  - Keine Diskriminierung von Personen aufgrund des Alters, Geschlechts, Familienstands, ihrer Herkunft, Hautfarbe und Religion sowie eventueller Behinderung.
- Die H&F Group produziert ausschließlich an Produktionsstandorten in der Schweiz und der EU.
- Wir wählen unsere Lieferanten und Dienstleister sorgfältig aus und stehen immer in engem Kontakt mit diesen. Hierbei sind wir uns unserer sozialen Verpflichtung bewusst und prüfen nach, dass sie gemäß den gültigen Vorschriften produzieren.
- Bei der Organisation der betrieblichen Abläufe steht, neben der Produktqualität, die Sicherheit und der Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden im Vordergrund. Um unserer Personalverantwortung gerecht zu werden, ermitteln wir Gefährdungen, die von den ausgeführten Tätigkeiten unserer Mitarbeitenden ausgehen könnten und verbessern systematisch den Arbeitsschutz. Die Minimierung von Risiken für unsere Mitarbeitenden, Anlagen und Produkte ist fest mit allen anderen Unternehmenszielen verbunden.
- Innerbetriebliche, freiwillige Sportprogramme tragen zum Erhalt der Gesundheit bei.

Qualität, Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit hat bei der H&F Group die oberste Priorität. Lassen Sie uns täglich dementsprechend handeln.

H&F Group
Turnstr. 37 | 75305 Neuenbürg | Germany | Tel.: +49 7082 7913-0 | Fax: +49 7082 20281
info@herbstreith-fox.de | www.herbstreith-fox.de

Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (SGA-Politik) der H&F Group

Der Schutz der Gesundheit und Sicherheit unserer Beschäftigten und Besucher ist eines unserer grundlegenden Ziele als verantwortungsvoller Arbeitsgeber und Auftraggeber. Daher lautet unsere Philosophie: **"Kein Ziel, das wir verfolgen, rechtfertigt das Risiko einer Verletzung."**
Die Arbeitssicherheit, die Erhaltung der Gesundheit sowie Ordnung und Sauberkeit haben bei uns höchste Priorität. Unfälle sind immer vermeidbar, wenn die Arbeit im Vorfeld gut geplant, sicher vorbereitet und sorgfältig ausgeführt wird.

AUF EINEN BLICK

Unsere Zielsetzung
- Einhaltung verabschiedeter Regeln zur Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz
- Keine Arbeitsunfälle oder arbeitsbedingte Erkrankungen
- Keine Verletzungen und unsichere Handlungen
- Keine umweltrelevanten Vorfälle
- Ordnung und Sauberkeit an allen Arbeitsplätzen
- Das termingerechte Abschließen von getroffenen Maßnahmen

Unsere Verpflichtungen
- Bereitstellung sicherer und gesundheitsgerechter Arbeitsbedingungen sowie Ressourcen
- Prävention von arbeitsbedingten Verletzungen und Erkrankungen
- Festlegung von Zielen und Strategien
- Erfüllung rechtlicher Verpflichtungen und anderer Anforderungen
- Beseitigung von Gefährdungen und Reduzierung von SGA-Risiken
- Fortlaufende Verbesserung des Managementsystems
- Beteiligung und Konsultation der Beschäftigten

SICHERHEIT & GESUNDHEIT BEI DER ARBEIT– MIT SYSTEM

Verantwortung, Bewusstsein & Kommunikation
- Der Arbeits- und Gesundheitsschutz bildet eine der zentralen Säulen, auf die sich unser Unternehmen stützt. **Alle Beschäftigten und Besucher sind für ihr Handeln und die Einhaltung getroffener Arbeitsschutzvorschriften verantwortlich.**
- Arbeiten müssen immer so ausgeführt werden, dass Sie sich und andere nicht gefährden.
- Unsere Führungskräfte übernehmen Verantwortung und fungieren als Vorbild für alle Beschäftigten und externen Kontaktpersonen.
- Bei der Organisation der betrieblichen Abläufe steht die Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit an oberster Stelle. Dies schließt ein tiefgreifendes Sicherheitsbewusstsein in allen Bereichen der H&F Group ein.
- Die systematische Integration von Arbeitssicherheit ist ein vorrangiges Ziel bei der Planung, der Beschaffung, der Einrichtung, dem Betrieb der Anlagen, Maschinen und Geräte sowie beim Umgang mit Gefahrstoffen.
- Als Grundlage für ein sicheres Arbeitsverhalten, Akzeptanz und Bewusstsein dienen umfangreiche Qualifizierungsprogramme, Sicherheitsgespräche, Rundgänge und Informationsveranstaltungen.
- Wir beziehen unsere Beschäftigten aktiv in die Gestaltung und Verbesserung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes ein und pflegen eine offene Fehlerkultur, frei von Repressalien, auf allen Ebenen der H&F Group.
- Alle Personen sind dazu verpflichtet Vorfälle und Mängel umgehend zu melden.
- Wir motivieren alle Beschäftigten und Besucher zudem zur Meldung von Verbesserungsvorschlägen, um unsere Organisation stetig weiterzuentwickeln und zu verbessern.
- Wir beziehen alle Vertragspartner aktiv in unsere Aktivitäten im Arbeits- und Gesundheitsschutz ein. Auch für sie gelten unsere SGA-Grundsätze. Durch Vereinbarungen, Schulungen sowie Arbeitsfreigabeverfahren helfen wir Ihnen dies zu erreichen.

Fortlaufende Verbesserung
- Wir sind der Ansicht, dass ein sicheres Unternehmen, ein leistungsfähiges Unternehmen darstellt. Somit geht es bei der H&F Group nicht nur um die Umsetzung gesetzlicher Vorgaben und Unfallverhütungsvorschriften, sondern vielmehr um die Optimierung und Förderung der Ressourcen im Unternehmen.
- Unser Managementsystem für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit basiert auf den Anforderungen der DIN EN ISO 45001:2023 sowie den rechtlichen/bindenden Verpflichtungen, Anforderungen durch unsere Stakeholder und den Vorgaben und Zielen unserer Unternehmenspolitik. Das Managementsystem trägt auf Gruppenebene dazu bei, die Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit in allen Geschäftsprozessen und im Alltag unserer Beschäftigten zu verankern.

H&F Group
Turnstr. 37 | 75305 Neuenbürg | Germany | Tel.: +49 7082 7913-0 | Fax: +49 7082 20281
info@herbstreith-fox.de | www.herbstreith-fox.de

- Um eine fortlaufende Verbesserung zu gewährleisten, sehen wir uns in der Pflicht das bestehende Managementsystem für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit regelmäßig zu überprüfen, zu bewerten und bei Bedarf anzupassen.
- Als prämierter Betrieb der Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastgewerbe erarbeiten wir Arbeitsschutzthemen am Wirkungsort und suchen gemeinsam mit den Beschäftigten individuelle Lösungsansätze, die auf die tatsächlichen Gegebenheiten abgestimmt sind, um die Performance im Arbeits- und Gesundheitsschutz und somit des gesamten Unternehmens weiter zu steigern.
- Bei allen Prozessen, die das Managementsystem aufrechterhalten und verbessern, werden die Beschäftigten konsultiert und/oder beteiligt. Zusammen mit unseren Beschäftigten sind wir in der Lage ein sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeitsumfeld zu schaffen.

Energiepolitik

Die H&F Group ist eine Unternehmensgruppe in der Lebensmittelindustrie mit einer Verfahrenstechnik, die einen hohen Bedarf an elektrischer und thermischer Energie hat und somit entsprechende Emissionen und Ressourcenverbräuche verursacht. Deshalb tragen wir eine gesamtgesellschaftliche Verantwortung für unsere Produktion. Ein verantwortungsvoller Umgang mit Energie ist ein hohes Gut innerhalb unserer Unternehmensgruppe. Durch den effizienten Einsatz von Energie tragen wir zum Schutz der Ressourcen bei und realisieren einen wirtschaftlichen, optimalen Produktionsprozess. Dem betrieblichen Energiemanagement wird daher ein hoher Stellenwert eingeräumt.

Energieeinsparung und Energieeffizienz

Die H&F Group legt die Verbesserung der energiebezogenen Leistung mit dem Schwerpunkt der Steigerung der Energieeffizienz als langfristiges Unternehmensziel fest. Die sich hieraus ergebenden Energieziele und Zielstellungen zur Verbesserung unseres Managementsystems werden jährlich durch das Management konkretisiert, bewertet und neu ausgerichtet. Die Erreichung unserer gesteckten Energieziele soll durch Maßnahmen in allen energierelevanten Bereichen, insbesondere der Optimierung unserer Produktionsanlagen, der Strom- und Wärmeerzeugung und den begleitenden Abläufen der Verwaltung sichergestellt werden. Unsere Prozesse und Tätigkeiten werden kontinuierlich auf ihre Energieeffizienz und auf Einsparmöglichkeiten hin überprüft, bewertet und verbessert. Bei der Beschaffung und Auslegung von Maschinen und Anlagen sowie dem Erwerb von Dienstleistungen, sind die Energieeffizienz und somit die Verbesserung der energiebezogenen Leistung unsere Entscheidungskriterien. Wir motivieren unsere Mitarbeitenden zu einem energiesparenden Verhalten am Arbeitsplatz. Dazu gehört auch die Kommunikation über alle im Unternehmen diskutierten bzw. in Umsetzung befindlichen Einspar- und Energieeffizienzmaßnahmen.

Fortlaufender Verbesserungsprozess

Das Energiemanagement der Unternehmensgruppe soll eine fortlaufende Verbesserung unserer energiebezogenen Leistung sicherstellen. Für uns bedeutet dies eine Verpflichtung zu einer nachhaltigen und beständigen Verbesserung, um uns dauerhaft als energieeffizienten Produzenten zu positionieren. Wir stellen uns jedes Jahr entsprechenden aktuellen Aufgaben, für deren Umsetzung personelle als auch materielle Ressourcen notwendig sind und von uns vorgehalten werden. Wir gewährleisten die Verfügbarkeit notwendiger und energierelevanter Informationen für das Energiemanagement. Die Einhaltung der geltenden rechtlichen Anforderungen bildet für uns die Basis unserer Geschäftstätigkeit. Dies gilt auch für andere von uns gegenüber Dritten eingegangene Verpflichtungen bezüglich der energiebezogenen Leistung.

Das Energiemanagementsystem wird von uns regelmäßig überprüft, bewertet und bei Bedarf verbessert. Die Unternehmensführung und alle Mitarbeitenden verpflichten sich zu dieser Energiepolitik.

Neuenbürg, 26.05.2025

Gerhard F. Fox
(Geschäftsführender Gesellschafter)

Sven Fox
(Geschäftsführender Gesellschafter)

ppa.
Prof. Dr. Hans-Ulrich Endreß
(Leiter Forschung und Entwicklung/QM)

H&F Group
Turnstr. 37 | 75305 Neuenbürg | Germany | Tel.: +49 7082 7913-0 | Fax: +49 7082 20281
info@herbstreith-fox.de | www.herbstreith-fox.de