


P-AA-004	Procedure Algemeen	
Geldig vanaf: 30-6-2016	Directieverklaring MVO; Missie & Visie	

De Directie van CONO Kaasmakers verklaart ten aanzien van het Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) het volgende beleid te hanteren, onderverdeeld naar de verschillende onderdelen;

Missie

Het beste voor boeren en koeien;

Om onze boeren een eerlijke melkprijs te kunnen uitbetalen maken wij de lekkerste kaas op de beste manier. Op onze eigen ambachtelijke wijze, met echte aandacht voor mens, dier en milieu.

Visie

Wij strijden tegen smaakvervlakking en willen onze klanten en consumenten verrassen met smaakvolle en eerlijke producten. Daarom zijn we toonaangevend in maatschappelijk verantwoord ondernemen en gaan wij voor een eerlijke marge in de hele kaasketen.


Vertaling Missie naar praktijk

Het beleid is een gecoördineerd en geïntegreerd beleid en valt onder verantwoordelijkheid van de Algemeen Directeur. Het beleid wordt vertaald naar de volgende doelstellingen;

Een eerlijke melkprijs realiseren door;

- Hoogste niveau weidegang behouden,
- Continu versterken vakmanschap van onze veehouders en onze medewerkers,
- De groenste kaasmakerij is klimaat neutraal in 2020,
- CONO als beste werkgever van Noord-Holland in 2020,
- CONO levert bijdrage aan het landschap,
- Maximale transparantie van koe tot consument.

De Directie zal de benodigde middelen ter beschikking stellen (o.a. tijd, kennis, hulpmiddelen). Bij de uitvoering en implementatie wordt de Directie ondersteund door verschillende teams en werkgroepen. De wijze waarop een en ander geïmplementeerd is, is vastgelegd in het kwaliteitshandboek.

P-AA-004	Procedure Algemeen	
Geldig vanaf: 30-6-2016	Directieverklaring MVO; Missie & Visie	

Ethiek

CONO Kaasmakers erkent de Internationale rechten van de mensen. Deze rechten zijn geïmplementeerd o.a. door de CAO en door interne gedragscode.

Voedselveiligheid & productkwaliteit;

CONO Kaasmakers produceert onderscheidende kaas waarbij de voedselveiligheid en productkwaliteit voorop staan. Het kwaliteitszorgsysteem is gebaseerd op het HACCP principe, voldoet aan de wettelijke eisen en wordt gecertificeerd conform internationale GFSI standaard.

Arbeidsomstandigheden;

CONO Kaasmakers ziet het als haar verplichting om lichamelijk letsel en/of schade aan de gezondheid van alle onder haar verantwoording vallende werknemers (ook derden) te voorkomen en het welzijn te bevorderen.

CONO Kaasmakers richt zich op een zodanige organisatie en werkwijze dat onaanvaardbare risico's worden uitgesloten en de arbeidsomstandigheden worden geoptimaliseerd. Daarbij zal worden gestreefd naar bestrijding bij de bron, alvorens de werknemers te belasten met het gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen. Bij het nemen van maatregelen worden de risico's en de financiële aspecten goed afgewogen en de maatregelen worden getoetst aan de stand van de techniek en wetenschap.

Duurzaamheid / Milieu- en Energiezorg

CONO Kaasmakers herkent en erkent haar positie in de samenleving en specifiek de positie in het werelderfgoed van de Beemster. CONO Kaasmakers streeft er naar om met haar activiteiten het milieu zo weinig mogelijk te belasten. Maatregelen worden getoetst aan de stand van de techniek en economische haalbaarheid.

Verbetercirkel:

Jaarlijks wordt een directiebeoordeling uitgevoerd om te bepalen of het systeem voldoet aan de door de Directie gestelde eisen en verwachtingen. De bevindingen uit deze directiebeoordeling zijn de basis voor de doelstellingen van het daaropvolgende jaar.

De Directie van CONO Kaasmakers:

Algemeen Directeur
W. Betten

Directeur Productie
P. Schurink