

Unternehmensleitlinien

FÜR MITARBEITER:INNEN
und liefernde Unternehmen



INHALT

Präambel	3
UNTERNEHMENSGESCHICHTE	4
UNTERNEHMENSLEITBILD	5
Unsere Produkte	6
Müsli.....	6
Porridge.....	6
Crunchy und Granola	7
Monoartikel	7
UNSERE WERTE	8
VERHALTENSRICHTLINIEN	10
Einführung.....	10
1. Bewusstsein für Qualität und Sicherheit	10
2. Schutz der Umwelt	10
3. Identifikation und Verantwortung.....	11
4. Effiziente Preis-Leistungsstruktur	11
5. Nachhaltiges Denken und Handeln	11
6. Umgang mit Menschen	11
7. Einhaltung von Recht und Gesetz	13
Struktur, Zuständigkeiten und Ansprechpartner	14

PRÄAMBEL

Liebe Mitarbeiterinnen und liebe Mitarbeiter,
Sehr geehrte Geschäftspartner und Geschäftspartnerinnen,

mit den Unternehmensleitlinien wollen wir, die Geschäftsführung der Detmers Getreide-Vollwertkost GmbH, allen unseren Mitarbeitern und Geschäftspartnern unsere Werte und die daraus resultierenden Verhaltensrichtlinien vermitteln. Sie sind in Zusammenarbeit mit Kolleginnen und Kollegen in Leitungspositionen entstanden und bieten Ihnen einen Leitfaden, wie wir uns als Unternehmen sehen und wie wir miteinander arbeiten wollen. Es fußt auf den Werten und Zielen, die sich in unserer über einhundertjährigen Firmengeschichte entwickelt haben und orientiert sich an den Anforderungen der heutigen Zeit.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie etwas über die Unternehmensgeschichte, das Unternehmensleitbild und die Werte, die wir im Arbeitsalltag miteinander leben wollen. Daraus abgeleitete Verhaltensrichtlinien geben Ihnen eine Orientierung, wie wir unsere Werte in Alltagssituationen am Arbeitsplatz umsetzen und leben wollen. Die Verhaltensrichtlinien gelten für alle bei Detmers Beschäftigte und Geschäftspartner gleichermaßen, unabhängig von ihrer Position oder der Dauer ihrer Zugehörigkeit zum Unternehmen.

Wir bitten Sie, die anschließenden Seiten aufmerksam zu lesen und die Inhalte in Ihr tägliches Handeln für DETMERS Getreide-Vollwertkost GmbH einzubringen.

Bei Fragen sind Sie herzlich eingeladen, sich mit Ihrem direkten Vorgesetzten oder der Geschäftsleitung auszutauschen. Anregungen und Ideen sind sehr willkommen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine anregende Lektüre!

Mit besten Grüßen,

das Leitungsteam der
DETMERS Getreide-Vollwertkost GmbH

UNTERNEHMENSGESCHICHTE

Zunächst als Familienbäckerei Detmers von Bäckermeister Fritz Detmers und seiner Frau Friederike Detmers im Jahr 1904 in Bielefeld-Jöllenbeck gegründet, entwickelte sich die kleine Bäckerei mit Kolonialwarenhandel bereits in den 30er Jahren langsam, aber stetig zu einer Großbäckerei.

Es wurden für damalige Verhältnisse tiefgreifende Veränderungen vorgenommen. Als erster Backbetrieb in der Region wurden Vollkornbrote, Schwarzbrote und Pumpernickel in Scheiben geschnitten und verpackt. Diese wurden in den Gründerjahren mit Pferdefuhrwerken und später mit Kleinlastwagen in der Region OWL an Bäckereien vertrieben. Um eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten, wurden die Brote in der Verpackung pasteurisiert.

Mitte der 80er Jahre wurde die ursprüngliche Brotproduktion nach und nach eingestellt und zu Gunsten einer Müsliproduktion komplett umgestellt. Fortan bestimmte das Prinzip der Vollwerternährung das Geschehen im Produktionsbetrieb. Im Verlauf der Jahre wurden die Produktionskapazitäten ausgebaut und die ursprüngliche Müslifertigung um eine Crunchy- und Clusterproduktion erweitert. Seit Herbst 2016 ist des Weiteren eine Hammermühle in Betrieb genommen worden, um mit diesem neuen Verarbeitungsprozess das Sortiment auf Porridgeartikel auszuweiten.

Aus Platzmangel und wirtschaftlich nicht mehr zu vertretenden Lauf-, Warenbewegungs- und Arbeitswegen wurde der ursprüngliche Standort in der Eickumer Straße 94 in 33739 Bielefeld Ende 2018 komplett aufgegeben. Das gesamte Unternehmen inklusive Verwaltung, Produktion, Logistik und Qualitätssicherung arbeitet seit Januar 2019 vollständig in den neu errichteten Hallen und Büros am Lechtermannshof 14-16 in 33739 Bielefeld. Die Detmers Getreide-Vollwertkost GmbH verfügt somit über eine hochmoderne Produktionsstätte und hat mit der Überarbeitung des Markenauftritts auch nach außen ein neues Gesicht bekommen.

Die Detmers Getreide-Vollwertkost GmbH beschäftigt ca. 57 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und bildet jedes Jahr mindestens einen jungen Menschen aus. Als Hersteller von Bio- und konventionellen Produkten für Handelspartner im In- und Ausland, hat sich die Firma Detmers Getreide-Vollwertkost GmbH zu einem kompetenten Ansprechpartner für hochwertige Private Label Artikel entwickelt.

UNTERNEHMENSLEITBILD



Mit viel Erfahrung, Wissen und Leidenschaft produzieren wir hochwertige Müsli-Mischungen für Menschen auf der ganzen Welt.
In unserem Unternehmen trägt jeder mit seinen Fähigkeiten und Begabungen dazu bei, unseren Kunden Tag für Tag ein gesundes und leckeres Müsli aufzutischen.
Eine transparente, direkte, zielorientierte und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, Mitarbeitern und Kunden liegt uns am Herzen.

UNSERE PRODUKTE



Müsli

Ursprünglich stammt Müsli aus der Schweiz, wo es von dem Mediziner Dr. Maximilian O. Bircher-Brenner entwickelt wurde. Das von ihm stammende Bircher Müsli wurde Bestandteil einer schonenden Vollwertdiät, die bereits im Jahr 1902 erfolgreich angewendet wurde. Bis heute erfreut sich das Bircher Müsli aufgrund seiner wohlbekömmlichen Kraft enormer Beliebtheit bei Groß und Klein.

Die Idee einer vollwertigen Ernährung breitete sich aus und hat bis heute unterschiedlichste Kombinationen hervorgebracht. Mittlerweile ist Müsli aus den Regalen nicht mehr wegzudenken. Als fester Bestandteil unserer heutigen Ernährung liefert zuckerfreies und naturbelassenes Müsli wertvolle Mineralien, Vitamine, Ballaststoffe, Spurenelemente und Power.



Porridge

Wie der Name bereits verrät, stammt Porridge ursprünglich aus dem britischen Raum. Traditionell sind damit Haferflocken gemeint, die in Milch aufgelöst werden. Mittlerweile hat Porridge, im Deutschen auch Haferbrei genannt, die ganze Welt erobert. Ein Merkmal von Porridge ist, dass die Konsistenz der Flocken feiner ist und sich dadurch besser in Flüssigkeit auflöst. Unsere Porridges sind mit unterschiedlichen, naturbelassenen Zutaten angereichert. Natürlich kommen sie ohne Zucker und Konservierungsstoffe aus. Um einen gesunden Brei zuzubereiten, kann außer der herkömmlichen Kuhmilch auch Soja-, Mandel-, Kokosmilch oder Joghurt hinzugefügt werden. Porridges schmecken kalt oder auch warm.



Crunchy und Granola

Bei unseren Crunchys und Granolas handelt es sich um gebackenes Müsli. Dafür werden die Flocken vor dem Vermengen mit den anderen Zutaten von Hand sanft auf Bleche gedrückt und in speziellen Öfen schonend gebacken. Jede Charge wird nochmals mit geschultem Auge und den technischen Möglichkeiten der Qualitätsabteilung geprüft, bevor die gold-braun gebackenen Flocken frisch und schonend verpackt werden.

Seit Jahren verzichten wir bei der Herstellung unserer Crunchys und Granolas auf den Einsatz von umweltzerstörendem Palmfett. Zum Süßen bevorzugen wir natürlichen Bienenhonig oder veganen Agavendicksaft.



Monoartikel

Natürlich kann sich jeder auch sein ganz individuelles Müsli zu Hause selber zusammenstellen. Manche mischen dabei am liebsten einfach pure Flocken in ihren Joghurt – oder kombinieren sie mit frischem Obst. Für individuelle Müslimischer bieten wir naturbelassene Monoartikel wie Haferflocken, Dinkelpops, Cornflakes und vieles mehr an.

UNSERE WERTE

1. Bewusstsein für Qualität und Sicherheit

Die Menschen vertrauen uns und unseren Produkten. Dieses Vertrauen verstehen wir als Arbeitsauftrag für unser tägliches Handeln. Wir verrichten alle Tätigkeiten entlang der Wertschöpfungskette stets sorgfältig und aufmerksam, dabei stehen Verbraucher- und Kundenwünsche im Fokus.

2. Schutz der Umwelt

Durch ressourcenschonendes Arbeiten und den Einsatz des aktuellen Standes der Technik werden Umweltbelastungen unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen Vertretbarkeit weitestgehend verhindert.

Eine stetige Verbesserung der Umweltleistung ist dabei das Ziel unseres Handelns.

3. Identifikation und Verantwortung

Unser grundlegendes Ziel ist es das Verantwortungsbewusstsein aller Mitarbeiter zu stärken und damit eine kontinuierliche Verbesserung und eine lebendige Lebensmittelsicherheitskultur in allen Unternehmensbereichen aktiv zu fördern.

Uns ist es wichtig, dass sich die Mitarbeiter nicht nur mit den Produkten, sondern auch mit dem Unternehmen identifizieren.

4. Effiziente Preis-Leistungsstruktur

Um unseren Kunden ein faires Preis-Leistungsverhältnis anzubieten, verfolgen wir in unseren Prozessen ein hohes Maß an Effizienz und Sicherheit. Wir optimieren unsere Prozesse durch den Einsatz modernster Technologien und setzen wertvolle Ressourcen sinnvoll ein.

5. Nachhaltiges Denken und Handeln

Wir denken und handeln nachhaltig. Dabei beachten wir sowohl die Auswirkungen unseres Handelns auf Umwelt und Natur als auch die Arbeitsbedingungen für die Menschen am Standort und entlang der gesamten Lieferkette.

6. Umgang mit Menschen

Im Umgang miteinander verhalten wir uns respektvoll und achten die Würde des anderen. Wir behandeln alle Menschen gleich, ohne sie aufgrund von ethnischer Herkunft, Glauben, Geschlecht, sexueller Identität, Behinderung, Alter oder anderer Eigenschaften zu benachteiligen. Diesen Grundsatz leben wir auch gegenüber Außenstehenden und Partnern.

7. Einhaltung von Recht und Gesetz

Die Einhaltung von Recht und Gesetz bildet die Basis unseres Handelns. Als international agierendes Unternehmen beachten wir dabei die juristischen Rahmenbedingungen der einzelnen Länder. Recht und Gesetz haben oberste Priorität bei allen Entscheidungen.

8. Offen für Neues

Im Einklang mit der Tradition unseres Unternehmens möchten wir immer auch neue Entwicklungen am Markt aufgreifen und bewerten. Wir befassen uns bewusst mit neuen Chancen und Risiken und beziehen sie in unser tägliches Handeln ein.

VERHALTENSRICHTLINIEN

Einführung

Die nachfolgenden Verhaltensrichtlinien sollen dazu dienen, unser Leitbild und unsere Werte im Arbeitsalltag umzusetzen und nach denen wir im täglichen Miteinander bei DETMERS arbeiten wollen.

Sie erheben dabei nicht den Anspruch einer vollständigen Vorschriftensammlung und ersetzen keine Verträge. Vielmehr bieten sie im Einklang mit dem gesunden Menschenverstand eine Orientierungshilfe für verantwortliches, integriertes, ethisch korrektes Verhalten bei der Arbeit.

Zur Wahrung unserer Unternehmenskultur nach innen wie nach außen sind alle Beschäftigten und Geschäftspartner der DETMERS GmbH angehalten, diese Verhaltensrichtlinien zu kennen und sie in ihren Arbeitsalltag zu integrieren. Richtlinien und Verfahrensanweisungen einzelner Bereiche sollen mit diesen hier vorliegenden Verhaltensrichtlinien in Einklang stehen.

Diese gemeinsame Verpflichtung wird einen Beitrag dazu leisten, dass wir auch in Zukunft als rechtschaffender, zuverlässiger Partner am Markt gesehen werden.

1. Bewusstsein für Qualität und Sicherheit

Unsere Arbeitsabläufe unterliegen höchsten Sicherheitsstandards. Diese sind in der Umsetzung der Anforderungen des IFS Food Standards sowie dem unternehmensspezifischen HACCP-Konzept und den geltenden Hygieneregeln beschrieben.

Durch tägliche interne Kontrollen sowie regelmäßige interne und externe Audits wird unser Sicherheitskonzept konstant geprüft.

2. Schutz der Umwelt

Jeder Mitarbeiter unterstützt in seinem jeweiligen Zuständigkeitsbereich die Manifestierung unseres Umweltmanagementsystems nach den Normen der ISO 14001. Unser Ziel ist es Ressourcen zu schonen, Verschwendung und Entstehung von Abfällen zu vermeiden, Recycling zu fördern und so unsere Umweltleistungen stets zu verbessern und zu optimieren.

3. Identifikation und Verantwortung

Vorbildfunktion und Fürsorgepflicht

Führung heißt Verantwortung und Fürsorge zu übernehmen für seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Von jedem Mitarbeiter und jeder Mitarbeiterin mit Personalverantwortung wird erwartet, dass er bzw. sie sich dieses Anspruches bewusst ist und vorlebt. Es wird erwartet, dass diese Vorbildfunktion im Sinne unserer Werte und Verhaltensleitlinien aktiv im Arbeitsalltag umgesetzt wird.

Sensibilisierung und Bewusstseinsförderung

Ziel ist es die im Unternehmen tätigen Mitarbeiter zu sensibilisieren, Schwachstellen zu erkennen und diese mitzuteilen sowie zur Mitwirkung bei der Verbesserung von Prozessen und Produkten beizutragen. Die Basis für eine lebendige Lebensmittelsicherheitskultur schaffen wir durch eine offene Kommunikation sowie regelmäßige Mitarbeiterschulungen, Aushänge und Informationsveranstaltungen.

4. Effiziente Preis-Leistungsstruktur

Unsere Prozesse sind stets so zu gestalten, dass jegliche Art von Materialverschwendungen verhindert wird. Ein schonender Umgang mit unseren eigenen Ressourcen ist das Ziel jeden Mitarbeiters in seinem Verantwortungsbereich.

5. Nachhaltiges Denken und Handeln

Unsere Produktionsabläufe sind auf den neuesten Stand der Technik ausgerichtet. Um wertvolle Ressourcen zu schonen, werden kontinuierlich Verbesserungen der Prozesse verfolgt und umgesetzt.

Wir legen großen Wert darauf, dass nicht nur alle Mitarbeiter unseres Unternehmens, sondern auch alle Beteiligten in der Lieferkette nachhaltig denken und handeln. Daher pflegen wir Lieferbeziehungen vornehmlich mit Produzenten und Lieferanten, die nach entsprechenden Sozialstandards und Umweltstandards zertifiziert sind.

6. Umgang mit Menschen

Allgemein

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entscheiden sich bewusst und aus eigenem Antrieb heraus für ihre Tätigkeit im Unternehmen.

Die Einhaltung der Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) sowie des OECD Leitfadens ist für uns selbstverständlich. Um hier einen Beitrag zu leisten, stammt der Kakao in unseren Produkten ausschließlich aus Fairtrade-zertifizierten Anbau. Eine SMETA Zertifizierung in unserem Betrieb streben wir ebenfalls an. Die Förderung entsprechender Zertifizierungen in der gesamten Lieferkette erwarten wir auch von unseren Geschäftspartnern.

Arbeitnehmerschutz

Die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gilt es durch Maßnahmen zur Gestaltung eines sicheren Arbeitsumfelds, Schulungen, Unterweisungen und Vorschriften zu schützen. Es liegt in der Verantwortung der jeweiligen Führungskraft, die eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Einhaltung aller Maßnahmen zu schulen und zu unterstützen.

Gleichbehandlung

Wir setzen uns für Gleichbehandlung aller Menschen ungeachtet von Herkunft, Alter, Geschlecht, sexueller Orientierung, Behinderung oder Glauben ein. Jede Form der unfairen Behandlung lehnen wir ab und orientieren uns dabei an der Charta der Vereinten Nationen und der Europäischen Konvention zum Schutze der Menschenrechte und Grundfreiheiten.

Für uns stellt es kein Problem dar, Mitarbeiter aus verschiedensten Kulturkreisen und Herkunftsländern zu integrieren und deren ethische Belange zu respektieren. Wir fördern die Vereinbarkeit von Beruf und Familie.

Geschäftspartner und Mitbewerber

Es dürfen keine privaten Geschäftsbeziehungen mit Geschäftspartnern oder Konkurrenten eingegangen werden, wenn dies beruflich zu einem Interessenskonflikt führt. Mitarbeiter dürfen keine geschäftliche Beziehung mit einem Geschäftspartner eingehen, auf den sie unmittelbar oder mittelbar wesentlichen Einfluss ausüben können. Private und geschäftliche Interessen sind generell zu trennen. Ferner wird erwartet, dass Entscheidungen immer im Sinne des Unternehmens getätigt werden. Jegliche Nutzung der beruflichen Tätigkeit für private Vorteile ist untersagt.

Bestechung

Bestechung wird nicht toleriert. Jede Beziehung zu Amtsträgern, Unternehmen und Privatpersonen muss so gestaltet sein, dass bereits der Anschein von Korruption vermieden wird.

7. Einhaltung von Recht und Gesetz

Jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter ist persönlich für die Einhaltung von Recht und Gesetz im eigenen Zuständigkeitsbereich und Handeln verantwortlich.

Datenschutz

Der Schutz der personenbezogenen Daten unserer Mitarbeiter, Kunden und Geschäftspartner ist für uns von hoher Bedeutung. Daher erheben, speichern oder verarbeiten wir personenbezogene Daten nur, wenn dies für festgelegte, eindeutige und rechtlich erlaubte Zwecke erforderlich ist. Die Sicherheit der Daten und Verarbeitungsprozesse unterstützen wir durch entsprechende technische und organisatorische Maßnahmen. Jeder Mitarbeiter hat die für seinen Tätigkeitsbereich relevanten Datenschutzregeln mit der nötigen Sorgfalt zu beachten.

Beschwerdemanagement

Jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter ist dazu verpflichtet und angehalten, Gesetzesverstöße oder Verstöße gegen diese Verhaltensrichtlinien oder sonstige einschlägige Richtlinien aufzuzeigen. Ansprechpartner sind dafür der oder die direkte Vorgesetzte, der Beschwerdeausschuss oder bei Bedarf auch die Geschäftsleitung direkt.

STRUKTUR, ZUSTÄNDIGKEITEN UND ANSPRECHPARTNER



Frank Kaiser
Geschäftsführung
E-Mail: frank.kaiser@detmers-muesli.de

Frank Kaiser



Carsten Kempka
Betriebsleitung / Prokurist
E-Mail: carsten.kempka@detmers-muesli.de

ppa. *Carsten Kempka*



Barbara Schwarz
Leitung Qualitätsmanagement
E-Mail: barbara.schwarz@detmers-muesli.de

B. Schwarz



Thomas Prill
Leitung Vertrieb
Mail: thomas.prill@detmers-muesli.de

Thomas Prill



Willi Hermann
Einkaufsleitung
E-Mail: willi.hermann@detmers-muesli.de

W. Hermann



Dogan Kamza
Produktionsleitung
E-Mail: dogan.kamza@detmers-muesli.de

Dogan Kamza



Marco Possehl
Technische Leitung
E-Mail: marco.possehl@detmers-muesli.de

Marco Possehl



Tanja Schlüter
Teamleitung Buchhaltung
E-Mail: tanja.schluter@detmers-muesli.de

T. Schlüter

HERAUSGEBER | DETMERS Getreide-Vollwertkost GmbH
Lechtermannshof 14-16
33739 Bielefeld