

Leitlinien der Erlenbacher Backwaren GmbH

Wir wollen der kompetenteste Hersteller und Anbieter - **Die anerkannte Nr. 1** - für Tiefkühl- Kuchen & Sahneprodukte im Außer-Haus-Markt in Europa sein.

Unser Ziel ist die Qualitäts- und Innovationsführerschaft in den für uns relevanten Märkten.

Erlenbacher ist die HPF (High Performance Factory) in Europa für tiefgekühlte Kuchen & Torten und Maßstab für die Branche. Unsere Fertigung soll immer auf dem technisch höchsten Niveau sein und trotz rationeller Fertigung muss der handwerkliche Charakter unserer Produkte erhalten bleiben.

Unter Qualität verstehen wir die optimale Erfüllung der Kundenwünsche. Unsere Top Erlenbacher Produkte müssen die 60/40 Regel erfüllen. Bei der Produktentwicklung werden NHW Gesichtspunkte gemäß unserer Strategie berücksichtigt. Die bedeutet: mit Genuss im Fokus soll ohne Geschmackseinbußen vor allem Zucker weitestgehend minimiert werden. Wir wollen mit unseren Produkten Glücksmomente schaffen!

Wir handeln zahlenorientiert transparent und wollen weiterhin profitabel wachsen.

Wir werden alles in unserer Macht Stehende tun, um für unsere Shareholder einen Mehrwert zu schaffen.

The FRONERI House

- **Supporting Brands**
- **Selling more**
- **Buying better**
- **Taking costs out**

stellt auch für Erlenbacher die Grundlagen des Handelns dar.

Unser guter Name Erlenbacher steht als Synonym für sichere Produkte aus eigener Herstellung (Torten, Kuchen, Dessert)

- beste Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen
- Kompetenz für TK-Backwaren/Desserts mit handwerklicher Ausrichtung
- gutes Preis-/Leistungsverhältnis
- Innovation und Renovation
- hoher Convenience-Grad unserer Produkte zur Erfüllung der Kundenanforderungen
- zuverlässige und zeitnahe Umsetzung der Kundenwünsche und Ideengeber
- innovative/aufmerksamkeitsstarke Kommunikation
- Produktqualität durch Einsatz sicherer, hochwertiger, naturbelassener/ausgesuchter Rohstoffe
- Transparenz vom Feld bis zum Teller (Farm to Fork)
- hohe fachliche und soziale Kompetenz aller Führungskräfte
- innovative/richtungsweisende Herstellungsmethoden
- Verzicht auf Farbstoffe, künstliche Aromen sowie auf zugesetzte Konservierungsstoffe und gehärtete Fette/Öle

Wir sind Erlenbacher: natürlich, ehrlich, leidenschaftlich

Unser hoher Qualitätsanspruch wird durch unsere Qualitätsmanagement-Systeme gesichert und regelmäßig durch unabhängige Audits bestätigt und mit Self-Assessments verifiziert.

Unser HACCP-System basiert auf dem Codex Alimentarius und erfüllt die GFSI Standards von IFS und BRC.

Das Thema Nachhaltigkeit ist Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Insbesondere die Bereiche Ressourcen und Bildung werden durch gezielte Aktivitäten weiter verstärkt. Die Themen Klima/Energie, Qualität, Arbeitsschutz und Gesundheit werden auf hohem Standard weitergeführt und kommuniziert. Gemeinsam mit dem ZNU unterstützen wir die Initiative „goes zero“ und wir wollen am Standort Groß-Gerau bis Ende 2022 klimaneutral produzieren. Wir gehen hier nach Folgendem Prinzip vor: Vermeiden – Reduzieren – Kompensieren

Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Prävention sind neben wirtschaftlichen Zielen ein Schwerpunkt unserer Aktivitäten. Wir als Führungsteam treiben das Thema voran und leben es täglich vor.

Compliance bedeutet für uns, dass wir die gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen sowie unsere Grundsätze und ethischen Werte nicht kurzfristigen Erfolgen opfern. Auf Basis einer starken Compliance wollen wir unser Geschäft nachhaltig und langfristig führen. Wir wollen gemeinsame Wertschöpfung langfristig sicherstellen.



Dr. Bertram Böckel

Vorsitzender der Geschäftsführung der Erlenbacher Backwaren GmbH

Groß-Gerau, Januar 2022