

Grundsatzerklärung

zur Einhaltung der menschenrechtlichen und umweltbezogenen Sorgfaltspflichten nach § 6 Abs. 2 des Gesetzes über die unternehmerischen Sorgfaltspflichten in Lieferketten vom 16. Juli 2021 (Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz – LkSG)



Die Goldschmaus Gruppe, eine Gemeinschaft die Gold wert ist.
Tag für Tag, Hand in Hand für die beste Qualität
aus 100 % deutscher Herkunft.

Aus Gründen der Lesbarkeit wird in dieser Grundsatzerklärung das generische Maskulinum verwendet. Die in dieser Erklärung verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich – sofern nicht anders kenntlich gemacht – auf alle Geschlechter



Inhalt

Vorwort.....	1
1. Die Einrichtung eines Risikomanagements (§ 4 Absatz 1),.....	2
2. Die Festlegung einer betriebsinternen Zuständigkeit (§ 4 Absatz 3),.....	2
3. Die Durchführung regelmäßiger Risikoanalysen (§ 5),.....	2
4. Die Verankerung von Präventionsmaßnahmen im eigenen Geschäftsbereich..... (§ 6 Absatz 1 und 3) und gegenüber unmittelbaren Zulieferern (§ 6 Absatz 4)	3
5. Das Ergreifen von Abhilfemaßnahmen (§ 7 Absatz 1 bis 3),	3
6. Die Einrichtung eines Beschwerdeverfahrens (§ 8),.....	3
7. Die Umsetzung von Sorgfaltspflichten in Bezug auf Risiken bei mittelbaren Zulieferern (§ 9)..	4
8. Die Dokumentation (§ 10 Absatz 1) und die Berichterstattung (§ 10 Absatz 2).	4
Potenzielle menschenrechtliche und umweltbezogene Risiken.....	5
Erwartungen an Mitarbeiter, Lieferanten und Geschäftspartner.....	8

Vorwort

Die Goldschmaus Gruppe ist ein Verbundsystem zur Herstellung und Veredelung von Fleischprodukten. Das in Deutschland ansässige Unternehmen versichert sowohl nationalen als auch internationalen Abnehmern, dass alle tierischen Erzeugnisse deutschen Ursprungs sind, welche einem hohen Maß an Lebenssicherheit unterliegen. Die Goldschmaus Gruppe ist gemäß §1 Abs. 1 LkSG zur Anwendung des **Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes** verpflichtet.

Die Goldschmaus Gruppe ist sich der Verantwortung zur Achtung der Menschenrechte sowie zur Einhaltung der menschenrechtlichen und umweltbezogenen Sorgfaltspflichten bewusst. Dies ist der Maßstab für unternehmerisches Handeln entlang der Liefer- und Wertschöpfungskette. Die Goldschmaus Gruppe bekennt sich mit dieser Grundsatzerklärung zur Achtung und Einhaltung der Menschenrechte. Der Anspruch der Goldschmaus Gruppe besteht darin, die sich aus dem Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz ergebenden Pflichten bestmöglich zu erfüllen und umzusetzen. Hierzu werden wir unser Risikomanagement kontinuierlich kontrollieren und überprüfen, um so den Schutz von Menschenrechten und der Umwelt sicherzustellen. Nachfolgend beschreiben wir, wie die Goldschmaus Gruppe den Sorgfaltspflichten nach § 3 Abs. 1 LKSG nachkommt.



1. Die Einrichtung eines Risikomanagements (§ 4 Absatz 1),

Die Geschäftsführung der Goldschmaus Gruppe ist verantwortlich für die Einrichtung eines angemessenen Risikomanagements zur Einhaltung der unternehmerischen Sorgfaltspflichten nach § 3 Abs. 1 LkSG. Die Geschäftsführung trägt dafür Sorge, dass das Risikomanagement so organisiert und überwacht wird, dass die Interessen der eigenen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern, sowie der von menschenrechtlichen und umweltbezogenen Risiken betroffenen Personen angemessen berücksichtigt werden.

Für die Einrichtung eines Risikomanagements wurden die maßgeblichen Fachabteilungen informiert. Dazu gehören besonders die Abteilungen Personal/HR, Kommunikation, Einkauf/Beschaffung, CSR/Nachhaltigkeit, Recht/Compliance, Qualitätsmanagement und Energiemanagement. Da die Themen teilweise abteilungsübergreifend wirken, ist eine enge Zusammenarbeit unter den Abteilungen erforderlich. Die Überwachung der Wirksamkeit des Risikomanagements, zu welchem auch Präventiv- und Abhilfemaßnahmen sowie das Beschwerdeverfahren gehören, obliegt den jeweiligen Fachabteilungen. Der zuständige Compliance-Officer berichtet der Geschäftsführung regelmäßig über alle relevanten Vorgänge und Maßnahmen im Zusammenhang mit der Erfüllung der unternehmerischen Sorgfaltspflichten nach dem Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz.

2. Die Festlegung einer betriebsinternen Zuständigkeit (§ 4 Absatz 3),

Die Geschäftsführung der Goldschmaus Gruppe trägt die Gesamtverantwortung für die Einhaltung der Sorgfaltspflichten nach § 3 Abs. 1 LkSG. Der Compliance Officer wurde mit der Überwachung des Risikomanagements nach LkSG beauftragt und führt die Risikoanalyse für das gesamte Unternehmen durch. Dabei ist er auf die Unterstützung und Zuarbeit der zuständigen Fachabteilungen angewiesen. Diese sind verantwortlich für die Bereitstellung relevanter Informationen und die Umsetzung spezifischer Maßnahmen in ihren jeweiligen Zuständigkeitsbereichen. Die Abhilfe- und Präventionsmaßnahmen, die Funktionalität des Beschwerdeverfahrens sowie die jährliche Berichterstattung erfolgen in enger Abstimmung zwischen den Fachabteilungen und dem Compliance Officer und unter der Gesamtverantwortung der Geschäftsführung.

3. Die Durchführung regelmäßiger Risikoanalysen (§ 5),

Um mögliche menschenrechtliche und umweltbezogene Risiken zu ermitteln, werden im Anwendungsbereich des LkSG, Risikoanalysen hinsichtlich des eigenen Geschäftsbereichs, unmittelbarer Zulieferer und mittelbarer Zulieferer durchgeführt. Bei der Identifikation von Risiken werden diese nach Rechtsgebiet und Risikenart kategorisiert, woraufhin eine Bewertung nach Auswirkungen und Eintrittswahrscheinlichkeit erfolgt. Anschließend findet eine Priorisierung der Risiken statt. Außerdem können Abhilfemaßnahmen beschrieben werden.

Die Ergebnisse der Risikoanalyse werden vom Compliance-Officer zusammengetragen und gespeichert. Die zuständigen Fachabteilungen überprüfen, bewerten und priorisieren die ermittelten Ergebnisse der Risikoanalyse. Die Goldschmaus Gruppe führt die Risikoanalyse jährlich sowie bei Vorliegen



eines konkreten Anlasses durch. Ein solcher Anlass liegt vor, wenn von einer wesentlich veränderten oder wesentlich erweiterten Risikolage im eigenen Geschäftsbereich oder bei einem unmittelbaren Zuliefererausgangenen werden muss.

4. Die Verankerung von Präventionsmaßnahmen im eigenen Geschäftsbereich (§ 6 Absatz 1 und 3) und gegenüber unmittelbaren Zulieferern (§ 6 Absatz 4)

Werden Risiken festgestellt, implementiert die Goldschmaus Gruppe angemessene Präventionsmaßnahmen. Die menschenrechtsbezogenen und umweltbezogenen Erwartungen der Goldschmaus Gruppe werden fortan bei der Auswahl aller unmittelbaren Zulieferer berücksichtigt.

Die Wirksamkeit dieser Präventionsmaßnahmen überprüft die Goldschmaus Gruppe einmal im Jahr sowie anlassbezogen. Bereits in 2023 hat die Goldschmaus Gruppe einen Code of Conduct für alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, sowie Kunden und Lieferanten veröffentlicht. Er umfasst unter anderem die Grundsätze des Unternehmens und die Verantwortung für Menschenrechte und Nachhaltigkeit im Unternehmen.

5. Das Ergreifen von Abhilfemaßnahmen (§ 7 Absatz 1 bis 3),

Sollte eine menschenrechts- oder umweltbezogene Pflichtverletzung den eigenen Geschäftsbereich betreffend festgestellt werden, so werden unverzüglich unter Berücksichtigung von Art und Umfang des Falls geeignete Abhilfemaßnahmen ergriffen. Dies kann eine Beendigung oder aber eine Verhinderung der Verletzung sein. Welche konkrete Abhilfemaßnahme durchgeführt wird, liegt im Ermessen des zuständigen Fachbereichs.

Sollte ein unmittelbarer Zulieferer der Goldschmaus Gruppe eine menschenrechts- oder umweltbezogene Pflichtverletzung begehen oder sollte diese unmittelbar bevorstehen, so wird Goldschmaus mit den ihr zur Verfügung stehenden Mitteln darauf hinwirken, dass die Pflichtverletzung verhindert, beendet oder minimiert wird. Sollte ein Zulieferer die eingetretene oder unmittelbar bevorstehende Pflichtverletzung nicht in absehbarer Zeit abstellen, wird Goldschmaus mit dem Zulieferer in Kontakt treten, um sich inhaltlich und zeitlich hinsichtlich einer Lösung und deren Umsetzung zu verständigen.

Sollte eine als sehr schwerwiegend eingestufte Pflichtverletzung nicht im vorgesehenen Zeitrahmen abgestellt oder minimiert worden sein und stehen keine anderen Mittel zur Verfügung, kann dies zur Beendigung der Geschäftsbeziehung führen.

6. Die Einrichtung eines Beschwerdeverfahrens (§ 8),

Das Beschwerdeverfahren nach dem LkSG wurde bei der Goldschmaus Gruppe mit dem Hinweisgebersystem nach dem Hinweisgeberschutzgesetz (HinSchG) verknüpft. Als Anlaufstelle für Hinweisgeberinnen und Hinweisgeber steht die Geschäftsleitung, das Compliance-Management oder auch die Infobox an der Zentrale und das digitale Hinweisgebersystem zur Verfügung.

Das Hinweisgebersystem dient demnach ebenso als Beschwerdestelle nach § 8 LkSG. Es ermöglicht neben dem Hinweisgebersystem, auf menschenrechtliche und umweltbezogene Risiken sowie auf



Verletzungen menschenrechtsbezogener oder umweltbezogener Pflichten in den Lieferketten hinzuweisen, die durch das wirtschaftliche Handeln von Goldschmaus selbst oder das eines unmittelbaren oder mittelbaren Zulieferers von Goldschmaus entstanden sind.

Das Beschwerdeverfahren ist über die Unternehmenswebseite der Goldschmaus Gruppe öffentlich zugänglich. Die Vertraulichkeit der Identität und die Unparteilichkeit der Personen ist gewährleistet, ebenso wie ein wirksamer Schutz vor Benachteiligung oder Bestrafung aufgrund einer Beschwerde. Mitarbeitende werden durch Aushänge auf das Beschwerdeverfahren hingewiesen. Externe Interessengruppen werden über die Webseite und in der Nachhaltigkeitsberichterstattung der Goldschmaus Gruppe informiert.

Der Eingang eines Hinweises wird dem Hinweisgeber bestätigt. Der Hinweisgeber erhält zudem die Möglichkeit, sich mit Vertretern der Beschwerdestelle auszutauschen. Die eingegangenen Informationen werden geprüft und die erforderlichen Folgemaßnahmen eingeleitet. Die Goldschmaus Gruppe hat durch entsprechende Vereinbarungen sichergestellt, dass die mit der Durchführung betrauten Personen unparteiisch handeln, weisungsfrei und unabhängig sowie zur Verschwiegenheit verpflichtet sind.

Die Wirksamkeit dieses Beschwerdeverfahrens überprüft die Goldschmaus Gruppe einmal im Jahr sowie bei Bedarf anlassbezogen.

7. Die Umsetzung von Sorgfaltspflichten in Bezug auf Risiken bei mittelbaren Zulieferern (§ 9)

Zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dieser Grundsatzklärung besteht keine Kenntnis über menschenrechtliche oder umweltbezogene Pflichtverletzungen bei mittelbaren Zulieferern der Goldschmaus Gruppe. In dem Moment, indem substantiierte Kenntnis über solche Pflichtverletzungen über das Beschwerdeverfahren oder auf andere Art und Weise bei mittelbaren Zulieferern erlangt wird, werden unverzüglich dem Einzelfall angemessene Maßnahmen im Sinne des § 9 Abs. 3 LkSG eingeleitet. Außerdem wird die Goldschmaus Gruppe ein Konzept zur Verhinderung, Beendigung oder Minimierung des erkannten Verletzungsrisikos erstellen, das Konzept umsetzen und diese Grundsatzklärung zur Menschenrechtsstrategie bei Bedarf entsprechend aktualisieren.

8. Die Dokumentation (§ 10 Absatz 1) und die Berichterstattung (§ 10 Absatz 2).

Die Goldschmaus Gruppe dokumentiert intern fortlaufend alle wesentlichen Maßnahmen, die zur Umsetzung der Sorgfaltspflichten erforderlich sind. Zur Sicherstellung der Nachvollziehbarkeit der LkSG-bezogenen Berichtspflichten, sind neben der allgemeinen Aufbewahrungsfrist Dokumente mindestens sieben Jahre aufzubewahren. Das Sammeln von Nachweisen und deren Speicherung wird durch die zuständige Stelle sichergestellt. Die Goldschmaus Gruppe kommt ihren Berichtspflichten gegenüber dem Bundesamt für Ausfuhrkontrolle (BAFA) bis vier Monate nach Ende des Geschäftsjahres nach. Zudem wird der Öffentlichkeit über die Einhaltung der Sorgfaltspflichten und den menschen- und umweltrechtlichen Risiken berichtet.



In dem Jahresbericht wird nachvollziehbar dargelegt werden, ob und falls ja, welche menschenrechtlichen und umweltbezogenen Risiken oder Verletzungen einer menschenrechtsbezogenen oder umweltbezogenen Pflicht die Goldschmaus Gruppe bis zum Stichtag des Geschäftsjahresendes identifiziert hat, was zur Erfüllung seiner Sorgfaltspflichten unternommen wurde, wie die Auswirkungen und die Wirksamkeit der Maßnahmen bewertet und welche Schlussfolgerungen aus der Bewertung für zukünftige Maßnahmen gezogen werden.

Potenzielle menschenrechtliche und umweltbezogene Risiken

Folgend werden die wesentlichen Risikobereiche dargestellt, die sich aus der jährlichen Risikoanalyse für das Jahr 2024 ergeben haben. Dabei wird auf für in der Fleischbranche spezifische Risikobereiche eingegangen, welchen die Goldschmaus Gruppe begegnet.

Betrachtung von Risikobereichen als Lebensmittelhersteller in der Fleischbranche

1. Arbeits- und Menschenrechte

In der Fleischindustrie bestehen erhebliche menschenrechtliche Risiken für die Beschäftigten entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Schlechte Arbeitsbedingungen, lange Arbeitszeiten und niedrige Löhne können zu Ausbeutung und Missbrauch der Arbeitskräfte führen.

Die Goldschmaus Gruppe setzt sich für faire und transparente Löhne ein. Die Lohngruppe mit dem niedrigsten Stundenlohn entspricht den Empfehlungen des Mindestlohns. Bereits im Jahr 2016 hat sich die Goldschmaus Gruppe dazu entschieden, auf das Instrument „Werkverträge“ in der Fleischverarbeitung zu verzichten und alle Mitarbeiter aus Werksverträgen zu übernehmen. So möchte Goldschmaus die ökonomische und soziale Gleichberechtigung unter den Mitarbeitern fördern und die Betriebszugehörigkeit weiter stärken.

Die Arbeit in Schlachtbetrieben und in der Fleischverarbeitung birgt hohe physische und psychische Belastungen. Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen sind oft extremen körperlichen Anforderungen und einem hohen Verletzungsrisiko ausgesetzt. Mangelnde Sicherheitsstandards können das Risiko von Unfällen und Verletzungen am Arbeitsplatz erhöhen.

Das Gesundheitsmanagement der Goldschmaus Gruppe setzt sich für das Wohlbefinden aller Mitarbeiter ein. Es organisiert Erste-Hilfe Schulungen, Ergonomieberatungen, Vorsorgeuntersuchungen und weitere Schulungen. Außerdem werden regelmäßig Gesundheitschecks bei Mitarbeitern durchgeführt und auch Beratungen für verschiedene Gesundheitsbereiche werden angeboten. Ferner kann durch das hauseigene Fitnessstudio ein Ausgleich neben dem Arbeitsalltag geschaffen werden, der zur physischen und psychischen Gesundheit beiträgt. Zudem setzt sich die Abteilung Arbeitssicherheit für den Schutz der Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen ein, um das Verletzungsrisiko zu minimieren und die Sicherheit am Arbeitsplatz zu garantieren. Hierzu sind Schulungen zu den Themen Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit obligatorisch. Durch regelmäßige Betriebsbegehungen werden Gefahren und Risiken identifiziert und erforderliche Maßnahmen in Zusammenarbeit mit Betriebsleitern und Technik



vorgenommen. Bei Gefahren und Anmerkungen können sich unsere Mitarbeiter jederzeit an die Fachkräfte des BGM, Arbeitsschutzes und ihre Vorgesetzten wenden.

2. Tierwohl und Ethik

Die ethische Behandlung von Tieren ist ein zentraler Risikobereich in der Fleischindustrie. Unzureichende Standards und Überwachung können zu schlechter Behandlung oder Misshandlung der Tiere führen. Enge und unnatürliche Haltungsbedingungen können ethische Bedenken hinsichtlich des Wohlbefindens der Tiere aufwerfen. Die industrielle Massentierhaltung stellt oft nicht genügend Platz, oder Frischluft für Tiere bereit, was zu Leid und Stress führen kann.

Die landwirtschaftlichen Betriebe, welche die Goldschmaus Gruppe beliefern, kommen zu 100% aus Deutschland und sind Teil der Unternehmensgruppe. Nach dem Transport zum Schlachtbetrieb wird jedes Tier auf Qualitätsabweichungen und Krankheiten untersucht. Abweichungen werden protokolliert. Bei Auffälligkeiten wird der Zulieferer kontaktiert. Sollte keine Besserung erfolgen kann es bis zur Einstellung der Zusammenarbeit kommen. Durch regelmäßige Audits bei den Landwirten wird das Tierwohl durch Tränkewasserchecks, Stallklimachecks und die Platzüberprüfung pro Tier sichergestellt. Im Schweinebereich werden die Tiere mindestens nach Haltungsform 2 aufgezogen, was mehr Platz, Beschäftigungsmaterial und regelmäßige Kontrollen verspricht. Die Goldschmaus Gruppe achtet ihre Tiere und sieht in einer verantwortungsbewussten Tierhaltung und Schlachtung die Basis für eine nachhaltige Lebensmittelversorgung in der Zukunft.

Unzureichende Betäubungstechniken oder mangelhafte Wartung der Betäubungsausrüstung können dazu führen, dass Tiere nicht vollständig bewusstlos sind, bevor sie geschlachtet werden. Dies verursacht unnötiges Leiden und Stress.

Der Standort Garrel der Goldschmaus Gruppe ist mit einer Kamera zur Testung einer ordnungsgemäßen Schlachtung ausgestattet. Außerdem werden entsprechende Schulungen regelmäßig durchgeführt und ausgebaut.

3. Umweltauswirkungen und Ressourcennutzung

Die Fleischproduktion hat erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt und ist mit verschiedenen ökologischen Risiken verbunden. Die Viehwirtschaft, insbesondere die Rinderhaltung, produziert hohe Mengen an Methan, einem starken Treibhausgas, das zum Klimawandel beiträgt.

Gemeinsam mit dem Nachhaltigkeitsteam und der Geschäftsleitung entwickelt und bewertet die Goldschmaus Gruppe umfangreiche Maßnahmen zur Verringerung unserer Treibhausgasemissionen. Langfristig wird Goldschmaus ihre Emissionsverbräuche deutlich reduzieren und damit den Beitrag zur Begrenzung der Erderwärmung auf 1,5 Grad leisten. Damit dies gelingt, entwickelt das Unternehmen zurzeit eine umfangreiche Klimaschutzstrategie, die die Reduzierung fossiler Energien und den Ausbau erneuerbarer Energiequellen umfasst.

Die Fleischproduktion erfordert große Mengen an Wasser. Unsachgemäße Entsorgung von Abfällen und Abwässern kann die Umwelt belasten und zu gesundheitlichen Problemen in der Umgebung führen. Der übermäßige Verbrauch von Wasser und Energie kann negative ökologische Auswirkungen haben.



Mit einem Rückführsystem einer hauseigenen Kläranlage kann die Goldschmaus Gruppe Teile der Produktion mit Brauchwasser versorgen, sodass kein zusätzliches Frischwasser verbraucht werden muss. Zum Schutz der Biodiversität in den Gewässern und zur Verringerung der Mikrobiologie im Abwasser klärt die Goldschmaus Gruppe zunächst in Eigenregie das Abwasser und behandelt es dann mit einer UV-Desinfektionsanlage.

4. Lebensmittelsicherheit

Die Risiken im Bereich Lebensmittelsicherheit betreffen nicht nur Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen, sondern auch Konsumenten und Konsumentinnen. Der übermäßige Einsatz von Antibiotika in der Tierhaltung kann zu Resistenzen führen und die öffentliche Gesundheit gefährden. Verschlechterte Futterqualität durch klimatische Veränderungen kann die Gesundheit und das Wachstum der Nutztiere beeinträchtigen, was zu geringerer Fleischqualität führt.

Die Produktion und Vermarktung von Fleisch und Fleischerzeugnissen bei der Goldschmaus Gruppe ist ein mehrstufiger Prozess. Er beginnt mit der Futtermittelherstellung, führt über die landwirtschaftliche Erzeugung, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung und endet im Lebensmitteleinzelhandel. Jeder dieser Produktions- und Vermarktungsschritte ist Teil eines durchgehenden Qualitätssicherungssystems. So kann sichergestellt werden, dass der Einsatz von Antibiotika nur nach Erlaubnis des Tierarztes erfolgt. Auf jeder Stufe wird das gleiche hohe Maß an Sorgfalt und Präzision angelegt. Die umfangreiche Datenerfassung ist die Basis für eine lückenlose Kontrolle, ein nachhaltiges Monitoring und die Rückverfolgbarkeit von Tier und Futtermittel.

Fleisch ist ein Produkt, das leicht verderblich ist und anfällig für Keime wie Salmonellen oder E. coli. Bei unzureichender Einhaltung von Hygienestandards kann es zu Lebensmittelinfektionen kommen. Höhere Temperaturen und veränderte Umweltbedingungen erhöhen das Risiko von Kontaminationen und mikrobiellen Belastungen, was zusätzliche Kosten für Qualitätskontrollen und Sicherheitsmaßnahmen verursacht. Irreführende Kennzeichnung und Werbung können Verbraucher täuschen und ihr Vertrauen untergraben.

Die Goldschmaus Gruppe übernimmt Verantwortung für Mensch, Tier und Lebensmittel. Deshalb stellt sie für Kunden und Endverbraucher ein höchstmögliches Maß an Lebensmittelsicherheit und Qualität sicher. Garant dafür ist das Qualitätsmanagement, das über jahrelange Erfahrung verfügt. Zudem werden die Qualität der Produkte sowie die gesamten Prozesse der Goldschmaus Gruppe im Rahmen von IFS-, QS- und weiteren Audits regelmäßig überprüft. Eine wichtige Rolle spielt dabei das HACCP-Konzept mit Gefahrenanalysen, Bewertung kritischer Kontrollpunkte usw. Dieses wurde erstellt, um auf allen Prozessstufen – vom lebenden Tier über die Rohware bis zum fertigen Erzeugnis – die Produkte vor unerwünschten oder gefährlichen Einflüssen, die dem Kunden und Endverbraucher der Goldschmaus Gruppe schaden könnten, zu schützen.



Erwartungen an Mitarbeiter, Lieferanten und Geschäftspartner

Diese Grundsatzerklärung der Goldschmaus Gruppe enthält die wesentlichen Erwartungen und Grundsätze, welche die Goldschmaus Gruppe an ihre Mitarbeitenden, Lieferanten und Geschäftspartner in allen Lieferketten zur Herstellung von Produkten und Erbringung von Dienstleistungen stellt. Von den Mitarbeitenden und Lieferanten der Goldschmaus Gruppe wird vorausgesetzt, dass sie die geltenden nationalen Gesetze, die rechtlichen Vorgaben der Europäischen Union sowie weltweit anerkannte soziale und ökologische Standards einhalten. Dazu gehört insbesondere die Achtung der Menschenrechte und die Einhaltung relevanter Umweltbestimmungen. Dies schließt unter anderem das Verbot von Kinderarbeit, Sklaverei und Zwangsarbeit ein. Ebenso sind der Schutz von Arbeitsrechten, Arbeitssicherheit und Koalitionsfreiheit zu wahren. Auch dürfen weder angemessene Löhne vorenthalten noch Umweltbelastungen wie schädliche Bodenveränderungen, Gewässerverunreinigungen, Luftverschmutzungen, übermäßige Lärmemissionen oder ein unangemessen hoher Wasserverbrauch verursacht werden. Unrechtmäßige Zwangsräumungen, Landentzug sowie der illegale Einsatz privater oder öffentlicher Sicherheitskräfte sind ebenfalls nicht akzeptabel.

Die Goldschmaus Gruppe erwartet von ihren Mitarbeitenden und Lieferanten, dass sie aktiv an der Aufdeckung von menschenrechtlichen und umweltbezogenen Risiken im eigenen Geschäftsbereich und in ihren Lieferketten mitwirken.

Die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften wird als kontinuierlicher Entwicklungsprozess verstanden. Daher erfolgt eine regelmäßige Validierung und Überprüfung der angewendeten Methoden und Maßnahmen – sowohl turnusmäßig als auch anlassbezogen.

Garrel, 14.03.2025

Böseler Goldschmaus GmbH & Co. KG

Daniel Runden
Geschäftsführer