



Qualitätspolitik

- Qualität bedeutet für uns die spezifikationsgemäße Erfüllung von Kundenanforderungen und damit letztendlich die absolute Zufriedenheit des Kunden. Dieses umfasst Anforderungen von der Produktentwicklung bis zur Auslieferung an den Kunden, inkl. der individuellen Kundenbetreuung sowie Erzeugnissicherheit.
- Qualität ist auch, den Kunden als Partner zu schätzen und ihm als Problemlöser jederzeit beratend zur Seite zu stehen.
- Kundenanforderungen nach spezifischen Segmenten wie HALAL/ KOSHER werden von uns durch entsprechende Zertifizierungen und Einhaltung der Standards erfüllt.
- Grundsätzlich lehnen wir jede Art von Bestechung und Korruption ab.
- Geschenke dürfen generell nicht angenommen werden.
- Einkaufs- und Vertriebsentscheidungen über Preisänderungen werden grundsätzlich im 4-Augen-Prinzip getroffen.
- Das Unternehmen hat sich der Einführung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit (FSMS: **F**ood **S**afety **M**anagement **S**ystem) verpflichtet. Dies bildet die Grundlage für einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess, dem sich alle Mitarbeiter verpflichtet fühlen.
- Mit unseren Lieferanten arbeiten wir partnerschaftlich zusammen, da nur durch einwandfreie Rohstoffe die Qualität der Endprodukte sichergestellt werden kann. Daher streben wir an, möglichst viele zertifizierte Lieferanten aufzunehmen.
- Wir sehen Qualität als Aufgabe der Führungskräfte, die durch einen partnerschaftlichen Führungsstil unsere eigenen Mitarbeiter motivieren und zur Eigenverantwortlichkeit leiten.
- Unsere Mitarbeiter sind das Kapital unseres Unternehmens. Persönliche Hygiene ist für unsere Mitarbeiter selbstverständlich. Durch stetige Ausbildung, Unterweisung sowie eine direkte und offene Kommunikation sichern sie die gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte.
- Wir sorgen dafür, dass die Arbeitsbedingungen in unserem Unternehmen für alle Mitarbeiter sicher sind und ihre Gesundheit und Umwelt nicht gefährden. Jegliche Form von Zwang- und Kinderarbeit sowie Diskriminierung lehnen wir kategorisch ab.
- Fehlerverhütung sowie Selbstprüfung der eigenen Arbeit sind wesentliche Grundsätze in unserem Unternehmen. Interne Hygiene- und Qualitätsaudits unterstützen diesen Qualitätsgedanken.
- Durch kontrollierte Verfahren und Maßnahmen in Form interner Audits, Mitarbeiterschulungen und Managementbewertungen vermeiden wir mögliche Fehler bereits im Vorfeld und erzielen dadurch eine ständige Verbesserung unseres Systems.
- Als Mitglied des RSPO setzen wir uns konsequent für den nachhaltigen, zertifizierten Anbau und Einsatz von Palmölprodukten ein.
- Gesetzliche Anforderungen und deren Umsetzung in internen Festlegungen, wie z.B. das betriebseigene HACCP-Konzept und die internen Hygieneregeln bilden die Voraussetzung für unsere Arbeitsweise.
- Durch den Einsatz moderner Anlagen sowie deren stetigen Optimierung senken wir die Umweltbelastung im Rahmen aktueller Möglichkeiten.