

## Stratégie de qualité et de sécurité alimentaire KADI SA

La promesse de qualité KADI garantit que la qualité et la sécurité alimentaire sont la priorité de l'ensemble de nos activités. Les mesures suivantes sont l'assurance que seuls des produits sûrs et de haut niveau qualitatif parviennent à nos clients :

**Souci de la qualité** : notre personnel est la clé de produits sûrs et de haut niveau qualitatif, ainsi que de services axés sur le client. Grâce à une formation et à une formation continue ciblées, nous veillons à ce que l'ensemble de notre personnel soit conscient de ses responsabilités et en mesure de les assumer au mieux. Une communication transparente et une culture positive de l'erreur motivent nos collaboratrices et collaborateurs en vue d'apporter leur contribution personnelle à la qualité et à la sécurité alimentaire.

**HACCP** : sur la base des directives internationales de l'OMS et de la FAO (Codex Alimentarius), notre solide concept HACCP est l'assurance que nous connaissons, contrôlons et maîtrisons tous les dangers et points critiques liés à la sécurité alimentaire tout au long du processus de fabrication.

**Matières premières de haut niveau qualitatif et chaîne d'approvisionnement partenariale** : la base de nos produits est constituée d'ingrédients de haut niveau qualitatif et sûrs. Nous accordons une grande importance à une communication transparente avec nos fournisseurs et nos clients. Des relations de partenariat dans la chaîne de création de valeur nous permettent de relever ensemble les défis.

**Amélioration continue** : nous ne nous contentons pas du *statu quo*. En définissant et en poursuivant des objectifs mesurables, nous visons une amélioration continue de nos processus. Grâce à KADI – Fit, nous pouvons compter sur le savoir-faire de tout notre personnel.

**Contrôle et surveillance** : grâce à un contrôle ciblé des matières premières et des produits finis, nous garantissons le respect des prescriptions légales ainsi que la satisfaction des exigences de notre clientèle. Les indicateurs afférents nous aident à identifier les tendances à un stade précoce et à prendre des mesures correctives.

**Traçabilité et concept de rappel** : nous sommes conscients qu'il y aura toujours un risque résiduel. Afin d'exclure tout risque pour les consommateurs, nous disposons d'une gestion de crise efficace pour les incidents de sécurité alimentaire, laquelle est régulièrement testée. L'efficacité de notre système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire nous est confirmée chaque année en toute indépendance sur la base de la norme FSSC 22'000.

Notre stratégie en matière de qualité et de sécurité alimentaire fait partie intégrante de la vision et de la mission de KADI et est largement communiquée au sein de notre entreprise. La stratégie est régulièrement contrôlée et adaptée si nécessaire.

Nous sommes fiers de notre qualité et de notre système de sécurité alimentaire. Notre ambition est de satisfaire et de dépasser les exigences de nos clients et de garantir les normes les plus élevées en matière de qualité et de sécurité alimentaire.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Lukas Waller".

KADI SA, 26.09.2023

Lukas Waller  
Directeur