Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstrategie KADI AG

Das KADI-Qualitätsversprechen garantiert, dass Qualität und Lebensmittelsicherheit an oberster Stelle sämtlicher unserer Aktivitäten stehen. Die folgenden Massnahmen stellen sicher, dass stets nur sichere und qualitativ hochwertige Produkte unsere Kunden erreichen:

Qualitätsbewusstsein: Der Schlüssel zu qualitativ hochwertigen und sicheren Produkten sowie kundenorientierten Dienstleistungen, sind unsere Mitarbeitenden. Durch gezielte Schulung und Weiterbildung stellen wir sicher, dass sich alle Mitarbeitenden ihrer Verantwortung bewusst sind und befähigen sie, diese bestmöglich wahrzunehmen. Transparente Kommunikation und eine positive Fehlerkultur motivieren unsere Mitarbeitenden ihren persönlichen Beitrag zu Qualität und Lebensmittelsicherheit zu leisten.

HACCP: Basierend auf den internationalen Richtlinien der WHO und FAO (Codex Alimentarius), stellt unser robustes HACCP Konzept sicher, dass wir alle lebensmittelsicherheitsrelevanten Gefahren und kritischen Punkte entlang des Herstellprozesses kennen, kontrollieren und beherrschen.

Hochwertige Rohstoffe und partnerschaftliche Lieferkette: Die Basis für unsere Produkte stellen hochwertige und sichere Zutaten dar. Wir legen grossen Wert auf eine transparente Kommunikation mit unseren Lieferanten und Kunden. Partnerschaftliche Beziehungen in der Wertschöpfungskette erlauben es uns Herausforderungen gemeinsam zu meistern.

Kontinuierliche Verbesserung: Wir geben uns nicht mit dem Status quo zufrieden. Durch das Definieren und Verfolgen von messbaren Zielen streben wir eine kontinuierliche Verbesserung unserer Prozesse an. Dank KADI – Fit können wir dabei auf das Fachwissen all unserer Mitarbeitenden zählen.

Kontrolle und Überwachung: Durch gezielte Kontrolle der Rohstoffe und Endprodukte gewährleisten wir die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften sowie die Erfüllung der vereinbarten Anforderungen unserer Kunden. Entsprechende Kennzahlen helfen uns Trends frühzeitig zu erkennen und korrigierend einzugreifen.

Rückverfolgbarkeit und Rückrufkonzept: Wir sind uns bewusst, dass es immer ein Restrisiko geben wird. Um eine Gefährdung der Konsumenten ausschliessen zu können, verfügen wir über ein wirksames Krisenmanagement für Lebensmittelsicherheitsvorfälle, welches regelmässig getestet wird. Die Effektivität unseres Qualitätsmanagement- und Lebensmittelsicherheitssystems, lassen wir uns jährlich auf Basis des FSSC 22’000 Standards unabhängig bestätigen.

Unsere Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsstrategie ist ein integraler Bestandteil der KADI-Vision und Mission und wird in unserem Unternehmen umfassend kommuniziert. Die Strategie wird regelmässig überprüft und bei Bedarf angepasst.

Wir sind stolz auf unsere Qualität und unser Lebensmittelsicherheitssystem. Es ist unser Anspruch die Anforderungen unserer Kunden zu erfüllen und zu übertreffen sowie die höchsten Standards in Bezug auf Qualität und Lebensmittelsicherheit zu garantieren.

KADI AG, 01.06.2025

Yvonne Richard
CEO