

Kjarnafæði með gæðamálin að leiðarljósi

Stjórnendur Kjarnafæðis leggja sérstaka áherslu á gæðamál, með virðingu við menn og umhverfi og hefur öll uppbygging glæsilegrar vinnslu fyrirtækisins á Svalbarðseyri sem og uppfærsla tækjabúnaðar tekið mið af því. Lengi hefur verið unnið að vörubrúun á hreinum vörum án óþolsvalda, viðbætts sykurs og aukefna. Umhverfismál eru fyrirtækinu ofarlega í huga og er allur úrgangur flokkaður og nýttur áfram eins og kostur er. Ötullega hefur verið unnið að jafnréttismálum, vinnuvernd starfsmanna og öryggismálum og gengið lengra en krafist er. Rekjanleiki vöru frá Kjarnafæði er algjör með fullkomnu kerfi frá Marel. Hægt er að rekja hvað varan inniheldur, hvort sem er erlend eða íslensk krydd, grænmeti eða kjöthraefni.



FM 636401

ISO-9001

ISO-9001 vottunin felur í sér staðfestingu á vönduðum og faglegum vinnubrögðum starfsmanna Kjarnafæðis. Vottunin snýr frekar að rekstarþætti fyrirtækisins en búið er að greina og staðla alla verkferla með það að leiðarljósi að viðskiptavinir geti ætíð treyst því að fá sömu gæðavöruna. Vottunin nær til þeirrar starfsemi Kjarnafæðis sem snýr að, allt frá vali á birgjum og stýringu á innkaupum til afhendingar vöru og samskipti við viðskiptavini. Reglulega eru gerðar kannanir meðal viðskiptavina Kjarnafæðis og brugðist sérstaklega við ábendingum. Úttektaraðili Kjarnafæðis á ISO-9001 vottuninni er alþjóðlegur enda um alþjóðlega vottun að ræða sem nýtist Kjarnafæði einnig í útflutningi.



FSSC 64467

ISO-22000

ISO-22000 vottunin horfir meira til framleiðsluhluta fyrirtækisins þannig að hún felur í sér djúpa hættugreiningu á allri framleiðslu. Hvert stig ferlisins er skoðað og metið hvað getur farið úrskeiðis á hverjum stað. Þar er svo sett upp sérstakt eftirlit til að tryggja að ætíð séu framleidd örugg og góð matvæli og komið í veg fyrir mistök áður en þau gerast. Til að tryggja árangur og skilvirkni vottananna þurfa kjötiðnaðarmeistarar, verkstjórar og allir sem koma að framleiðslunni að fylgja þessum hættugreiningum í hvívetna. Úttektaraðili Kjarnafæðis á ISO-22000 staðlinum er alþjóðlegur enda um alþjóðlega vottun að ræða sem nýtist Kjarnafæði einnig í útflutningi.



HACCP

Í Kjarnafæði er starfað undir skilyrðum evrópsku matvælaölggjafarinnar þar sem Matvælastofnun eða MAST tekur fyrirtækið út í reglubundnum eftirlitsskoðunum tvisvar á ári en þar er Kjarnafæði í A flokki. Vottun fyrirtækisins má sjá inn á heimasíðu MAST, mast.is en þar er Kjarnafæði með leyfisnúmerið A-063. HACCP er í raun hættugreining á allri starfsemi fyrirtækisins með aðgerðum til að fyrirbyggja óvænta atburði og tryggja að eingöngu séu framleidd örugg og heilnæm matvæli.



A-vottun SI

Kjarnafæði er með fulla gæðavottun frá Samtökum Iðnaðarins eða A-vottun. Á heimasíðunni si.is má sjá hvað sú vottun felur í sér en þar stendur meðal annars. „Gæðastjórnun er og á að vera einföld, leiðbeinandi og upplýsandi fyrir stjórnendur, starfsfólk, viðskiptavini og birgja þannig að þessir aðilar þekki til hlítar ábyrgð, hlutverk, væntingar og kröfur hver annars.“





Sölufólk okkar aðstoðar þig með ánægju

Kjarnafæði aðalnúmer 460 7400

Akureyri söluskrifstofa

Grete Tove Hansen	460 7412
Helga Sif Eiðsdóttir	460 7448
Kristín Hjaltalín	460 7404
Rebekka Björnsdóttir	460 7409

Norður- og Austurland sölumaður

Andrés Vilhjálmsson

Suður- og Vesturland sölumenn

Magnús Óskarsson	840 7437
Páll Þ. Þorgeirsson	840 7438
Sigurður Sigurðsson	840 7400

