

3 Kaverin tuoteturvallisuusperiaatteet ja -tavoitteet

Periaatteenamme on valmistaa korkealaatuista jäätelöä laadukkaista raaka-aineista mahdollisimman pitkälti itse prosessoiden: Keitämme itse kastikkeet, paahdamme pähkinät ja paistamme keksit.

Tavoitteenamme on säilyttää jokaisen valmistamamme jäätelön laatu hyvänä ja terveydelle turvallisena aina kuluttajalle asti. Sitoudumme aina täyttämään, sekä viranomaisilta tulevat lainsäädännön vaatimukset, että asiakkailta tulevat erilliset elintarviketurvallisuuteen liittyvät vaatimukset. Pyrimme myös käymään läpi kaikki kuluttajapalautteet ja vastaamaan niihin nopealla aikataululla. Vaadimme laadukasta toimintaa myös raaka-aineidemme toimittajilta ja muilta yhteistyökumppaneiltamme. Näillä toimilla takaamme asiakkaidemme ja viranomaisten tyytyväisyyden jatkossakin.

Tavoitteidemme saavuttamiseksi olemme laatineet laatujärjestelmän, joka täyttää FSSC 22000 -laatustandardin vaatimukset. FSSC 22000 on kansainvälisesti tunnustettu sertifioitu tuoteturvallisuuden hallintajärjestelmä, jonka noudattamista seurataan tarkasti. Laatujärjestelmäämme kuuluu laatuksikirja, johon olemme kirjanneet tuotteisiimme liittyvät riskitekijät ja tuotantoprosessin kohdat, joissa tuotteen laatu voi vaarantua. Tunnistetuille kohdille on määritely ohjeet, joita noudatamme ja mittaamme. Ongelmia ja poikkeamatilanteita pohditaan etukäteen ja niitä varten on laadittu suunnitelmat, joiden toteuttamista seurataan ja harjoitellaan säännöllisesti. Ennakoimalla ja suunnitelmallisuudella voimme kohdistaa voimavaramme oikeisiin kohtiin, jolloin myös työntekijät pystyvät keskittymään omaan työhönsä rauhassa. Työhyvinvointi ja -turvallisuus ovat osa laatujärjestelmäämme, sillä hyvin tehty työ on erittäin tärkeä osa laadukkaan jäätelön valmistusta. Laatujärjestelmämme avulla pyrimme kehittämään toimintaamme kokonaisvaltaisesti ja kestävästi. 3 Kaveria haluaa pysyä mukana maailman muutoksessa kehittymällä jatkuvasti vastuullisena ja laadukkaana jäätelönvalmistajana.



Heidi
Juha
Santti