KALL Ingredients

MINŐSÉGIRÁNYÍTÁSI, ÉLELMISZER- ÉS TAKARMÁNYBIZTONSÁGI POLITIKA

A KALL Ingredients Kft. a takarmány-, az élelmiszer-, illetve a gyógyszeripari és egyéb ipari felhasználók részére gyárt és értékesít kiváló minőségű kukoricából készült termékeket. A vevők igényeit a késztermékeink, valamint gyártási folyamataink paramétereinek szigorú specifikálásával, valamint ezen elvárások minőség központú felügyeletével kívánjuk biztosítani.

A KALL Ingredients Kft. elkötelezett a minőségirányítási, élelmiszer- és takarmánybiztonsági rendszer létrehozása, működtetése és az élelmiszer-és takarmánybiztonsági kultúra fejlesztése iránt. Társaságunk elhivatott a vevőink és a növekvő piaci igényeknek való megfelelés iránt a magas színvonalú termékek és szolgáltatások kínálata által. A vezetőség elkötelezett továbbá az etikus és európai normáknak messzemenően megfelelő üzleti tevékenység folytatására, amely nem csak a jogszabályoknak és egyéb követelmények betartásában nyilvánul meg, hanem a partnerek, mind a vevők mind pedig a beszállítók kölcsönösen kedvező, egymás tiszteletén és céljainak elősegítésén alapuló üzleti modell működtetésére.

Cégünk kizárólag génmódosítástól mentes, kiváló minőségű kukoricából állít elő termékeket, amelyet megbízható és rendszeres beszállítóktól szerzünk be. A NÉBIH által nyilvántartásba vett, modern technológiával felszerelt és képzett szakemberekkel jól ellátott laboratóriumunkba beérkező alapanyagok, gyártásközi és késztermékek folyamatos vizsgálata és minden egyes gyártási tétel pontos nyomonkövethetősége, dokumentálása biztosított.

Cégünk szigorú élelmiszer- és takarmánybiztonsági előírások alkalmazásával biztosítja a termékek megfelelő minőségét, a vevői elégedettség fenntartását. Elkötelezettségünknek eleget téve HACCP kézikönyvet működtetünk és a minőség, élelmiszer- és takarmánybiztonsági irányítási rendszerünket tanúsításnak vetjük alá ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, HALAL, KOSHER, valamint GMP+ szabványok szerint. Fontosnak tartjuk, hogy tevékenységünk mellett minimalizáljuk a környezetre gyakorolt negatív hatásokat, ennek megfelelően az ISO 14001 Környezetirányítási rendszer került bevezetésre, valamint vállalatunk energiafelhasználásnak csökkentése érdekében ISO 50001 Energiagazdálkodási irányítási rendszert is működtet. Cégünk dolgozói egészségének és biztonságának megóvása, balesetek megelőzése érdekében az ISO 45001 munkahelyi egészségvédelem és biztonság irányítási rendszer szerint működik. Ezen rendszereket független fél által tanúsított és rendszeresen auditált, objektív a nemmegfelelőségeket a lehető leghamarabb feltáró integrált rendszerként üzemeltetjük, amely segíti szervezetünket a kitűzött céljaink elérésében.

A KALL Ingredients Kft. vállalja, hogy a minőségirányítási, élelmiszer- és takarmánybiztonsági rendszer működtetése érdekében a felelős kollégák rendelkezzenek a kellő kompetenciával, valamint az összes munkavállaló számára biztosítja a szükséges és megfelelő ismeret átadását, az új belépők számára szervezett és az éves kötelező oktatások alkalmával.

Dolgozóink ismerik Társaságunk minőség, élelmiszer- és takarmánybiztonsági politikáját, tevékenységünk egyezik annak minden irányzatával.

Tiszapüspöki, 2026.09.23.

Takács István
Szervezetfejlesztési szakértő

KALL