



Unternehmenspolitik (Deutsch)



Vision:

"Delivering world class salmon every day"

Werte:

***People first,
Quality,
Craftsmanship,
Flexibility***

Die Produkte und Dienstleistungen der Vega Salmon GmbH sollen auf wirtschaftlich verantwortliche Weise die Ansprüche, Erwartungen und Bedürfnisse der Kunden in jeder Hinsicht erfüllen.

Außerdem müssen unsere Produkte alle relevanten nationalen sowie internationalen Gesetze, Normen und Regeln entsprechen.

Die Vega Salmon GmbH steht für ein ethisch verantwortliches Auftreten gegenüber allen Angestellten sowie Lieferanten und Kunden.

Qualitätspolitik:

Das Qualitätsmanagementsystem soll alle relevanten Ansprüche gemäß geltenden Qualitätsstandards erfüllen.

Die Vision soll u.a. durch folgende Leitlinien implementiert werden:

- Wir versuchen uns der aktuellen Marktsituation anzupassen, dabei ist das Schlüsselwort Flexibilität, die es uns ermöglicht, uns jederzeit auf die individuellen Wünsche unserer Kunden einzustellen.
- Kapazität und Flexibilität sollen sicherstellen, dass Lieferungssicherheit und Lieferfähigkeit eingehalten werden.
- Jede/r Mitarbeiter/in ist für die Qualität seiner/ ihrer Arbeit selbst verantwortlich. Jede/r einzelne Mitarbeiter/in ist Teil unseres Strebens nach kontinuierlicher Verbesserung.
- Die Vega Salmon GmbH ist der Auffassung, dass jede/r Mitarbeiter/in auf allen Ebenen eine wichtige Ressource des Betriebes ist. Deshalb sind nachhaltige Elemente wie Schulungen, Verantwortung und Verständnis quer durch die Organisation ein wichtiges Element unserer Qualitätspolitik.

Übergeordnete Qualitätsziele:

- GFSI-Zertifizierung (FSSC 22000 und Global Aquaculture Alliance Seafood)
- Verpflichtung zur Einhaltung des gesamten Umfangs des Seafood Processing Standard for Best Aquaculture Practices (BAP) der Global Aquaculture Alliance (GAA)
- Einhaltung relevanter Standards wie MSC / ASC / Bio
- Identifizierung und Steuerung von Risikofaktoren im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit
- Minimierung des pathogenen Risikos, z.B. der Abwesenheit von *Listeria monocytogenes* in verzehrfertigen Produkten
- Instandhaltung und Weiterentwicklung der Produktionseinrichtungen
- Minimierung der Umweltbelastung durch Chemikalien, Abfallbehandlung, Abwasser, Wasserverbrauch und Energie
- Einhaltung der Kundenanforderungen

KPI`s

- Maximal 0,0060 Beschwerden / 1000 Stück
- Mindestens ein Ergebnis von 89% bei der guten Herstellungspraxis und 52% bei 5S-Selbstaudits
- Mindestens 98% der Salztests liegen innerhalb der Toleranzgrenzen

Jakob Graasbøll Enemark- CEO