

Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitspolitik der IREKS-Gruppe

Die IREKS-Gruppe produziert Qualität

Auf diesen einfachen Nenner ist die Qualitätspolitik unseres Hauses zu bringen. Mit unserem Namen, mit unseren Markenprodukten und mit unserer Beratung verbinden unsere Kunden den Begriff Qualität.

Qualität bestimmt unser Kunde

Unter Qualität verstehen wir die umfassende Erfüllung der Kundenanforderungen. Nur durch die konsequente Ausrichtung auf die Wünsche unserer Kunden erzielen wir die Qualität, die unsere Kunden von uns erwarten. Dabei sind wir uns der großen Verantwortung gegenüber unseren Kunden bewusst. Die Herstellung sicherer Lebens- und Futtermittel und die Einhaltung aller zutreffenden Gesetze stehen daher für uns an erster Stelle. Zufriedene Kunden sind ein entscheidender Wettbewerbsvorteil und sichern dem Unternehmen die Zukunft.

Qualität durch Lebensmittelsicherheit

Bei der Herstellung von Lebens- und Futtermitteln ist die Sicherheit ein ganz wesentlicher Aspekt der Qualität. Daher arbeiten wir auf allen Stufen, vom Einkauf über die Entwicklung und Produktion bis zum Vertrieb, an der Umsetzung von umfangreichen Präventivprogrammen, die auf den Prinzipien des HACCP-Konzepts beruhen. Diese Programme schließen alle rechtlichen Anforderungen mit ein, beschränken sich aber nicht auf diese und unterliegen einer laufenden Weiterentwicklung durch alle Beteiligten. Zur Gewährleistung der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit stellen wir selbstverständlich alle notwendigen Ressourcen zur Verfügung. Ein weiterer wichtiger Baustein ist eine gelebte Lebensmittelsicherheitskultur. Wir fördern in diesem Zusammenhang u.a. einen offenen Austausch und beziehen dabei alle Mitarbeiter ein. Auch werden alle Beschäftigten regelmäßig für die Gefahren und die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und -hygiene sensibilisiert.

Qualität braucht jeden Mitarbeiter

Jeder trägt seinen Teil zur Qualität bei. Qualität entsteht an jedem Arbeitsplatz, nicht nur in der Fertigung oder Lagerung sondern auch in der Verwaltung oder im Vertrieb, sei es im Innendienst oder im Außendienst. Allein durch stetige und andauernde Weiterentwicklung lässt sich Qualität verbessern. Wir alle, jeder an seinem Platz, sind aufgerufen, ständig an der Erhaltung und Verbesserung unserer Qualität mitzuarbeiten und die Lebensmittelsicherheit zu fördern. Grundlage hierfür sind kompetente Mitarbeiter, deren Aufgaben und Verantwortlichkeiten klar kommuniziert werden.

Qualität rundum

Inhalt und Ziel unseres Qualitätsmanagementsystems ist die geplante Sicherstellung der Qualität unserer Produkte. Eine zielgerichtete Einbeziehung aller Bereiche in unser Qualitätsmanagement sichert die Entstehung eines qualitativ anspruchsvollen Produktes. Qualität beginnt schon bei der Entwicklung eines Produktes und bezieht eine sorgfältige Auswahl unserer Lieferanten und qualitativ hochwertige Rohstoffe sowie eine Produktion nach modernen Technologien und ein schlagkräftiges Vertriebs- und Distributionssystem mit ein. Qualität endet für uns erst, wenn die Kunden unsere Produkte verarbeitet haben und mit unseren Lieferungen und Leistungen rundum zufrieden sind.

Qualität zum Vorzeigen

Wir wollen uns den Kunden und anderen interessierten Parteien präsentieren und sind zu einem offenen Dialog bereit. Dazu sind uns alle Kunden willkommen und wir begrüßen jede Gelegenheit zu zeigen, wer wir sind und was wir tun.

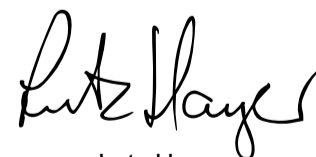
Kulmbach, Februar 2022



Hans Albert Ruckdeschel



Stefan Soiné



Lutz Hager



Dr. Sabine Krätzschar



Dr. Mathias Warwel



Stephan Bergler



Olaf Lewe