FMCG Newsroom: Najwyższa jakość produkcji Aromat Snack Sp. z o. o. potwierdzona certyfikatami B

Wysłano dnia 27-05-2009 o godz. 08:45:00
Temat: FMCG Newsroom

Aromat Snack Sp. z o. o., wiodący producent orzeszków ziemnych solonych oraz smakowych w Polsce, jako pierwszy w tej branży w naszym kraju uzyskał certyfikat

BRC (British Retail Consortium) oraz certyfikat IFS (International Food Standard) z tak wysoką oceną.
Certyfikację w dniach 7-8 kwietnia br. w zakresie produkcji przekąsek orzechowych przeprowadziła niezależna jednostka certyfikująca Bureau Veritas Certification Polska.
Zarówno w certyfikacji według BRC oraz IFS Aromat Snack Sp. z o. o. uzyskał bardzo wysokie oceny. Według standardu BRC firmę oceniono na poziomie A. Według IFS Aromat Snack Sp. z o. o. uzyskała certyfikat wyższego poziomu. Firma zdobyła ponad 98 proc. punktów możliwych do zdobycia i w efekcie uzyskała certyfikat na wyższym poziomie.
– Firma Aromat Snack Sp. z o. o. to nowoczesna infrastruktura oraz zespół kompetentnych i doświadczonych pracowników. Przy wsparciu oraz zaangażowaniu kadry zarządzającej i kierowniczej firma wdrożyła zintegrowany system zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności według międzynarodowych standardów BRC i IFS – mówi Jolanta Hillar, Auditor Bureau Veritas Certification Polska. – Certyfikacja na zgodność z tymi standardami przeprowadzona w kwietniu br. potwierdziła skuteczność wdrożonych działań na bardzo wysokim poziomie. Uzyskane certyfikaty przyniosą firmie wiele korzyści handlowych. Tym niemniej należy podkreślić, że praktyczne działania firmy Aromat Snack Sp. z o. o. skupiają się nie tyle na uzyskaniu samych certyfikatów zgodności BRC i IFS, co na ciągłym doskonaleniu realizowanych procesów i produktów. Jestem przekonana, że takie podejście poprowadzi firmę do kolejnych sukcesów – dodaje Jolanta Hillar.
– Przyznanie naszej firmie certyfikatów jakości zgodnych ze standardami BRC i IFS jest najlepszą gwarancją jakości produktów Aromat Snack Sp. z. o. o. dla naszych konsumentów i partnerów handlowych – mówi Wioleta Borkowska, Wiceprezes Zarządu firmy Aromat Snack Sp. z o. o. – Wiele wysiłku włożyliśmy w ostatnich latach, aby nasza produkcja odbywała się w najlepszych warunkach z wykorzystaniem najnowocześniejszej linii produkcyjnej. W Trzebielinie wybudowaliśmy nowy zakład produkcyjny, najnowocześniejszy w Europie, spełniający światowe standardy jakościowe. Jest dumą nie tylko dla nas, ale też dla pracowników. Znaczne zwiększenie produkcji przy zachowaniu najwyższej jakości nie jest dla firmy problemem, ponieważ nowoczesny park maszynowy gwarantuje wysoką jakość i dużą elastyczność produkcji. Ponosimy spore nakłady inwestycyjne, aby na bieżąco odpowiadać na zapotrzebowania rynku i konsumentów. Umacniamy naszą pozycję rynkową.

BRC

Standard BRC określa wymagania dotyczące bezpieczeństwa i jakości w zakładach produkujących żywność, która dostarczana jest do sieci supermarketów. Normy BRC opracowane zostały w Wielkiej Brytanii przez liderów British Retail Consortium, jednak wymagania stawiane producentom dostarczającym żywność do hipermarketów sprawiły, że zyskał on szerokie międzynarodowe uznanie.
Certyfikat zapewnia dystrybutorów o wymaganym poziomie jakości produktów. Nie muszą wykonywać czasochłonnych audytów we własnym zakresie. Standard BRC pozwala wyeliminować czasochłonne, uciążliwe kontrole dostawców przeprowadzane przez przedstawicieli hipermarketów w celu zapewnienia dystrybuowanym produktom jednolitej jakości na zadawalającym poziomie.
Wyspecyfikowane w standardzie kryteria nawiązują w swych częściach do innych norm jakości i jednocześnie definiują szczegółowe wymagania, które muszą zostać spełnione by zagwarantować bezpieczeństwo i jednolity, wymagany poziom jakości żywności. Uzyskanie certyfikatu potwierdzającego zgodność ze standardem BRC uwarunkowane jest spełnieniem jego wszystkich kryteriów.
Posiadanie przez zakład certyfikatu zgodności ze standardem BRC wydanego przez jednostkę niezależną jest dla dystrybutora sygnałem, że zakład pozytywnie przeszedł szczegółowy audit i spełnił w sposób zadowalający wszystkie wymagania zawarte w powyższym dokumencie, a więc dostarczana żywność jest bezpieczna i zgodna z wymaganym poziomem jakości.

IFS

IFS to międzynarodowy standard bezpieczeństwa regulujący normy jakości produktów spożywczych dostarczanych do dużych sieci handlowych. Standard opracowano dla producentów żywności w ramach Global Food Safety Initiative przez przedstawicieli niemieckiego handlu detalicznego. Obecnie uznawany jest na całym świecie przez 65 proc. podmiotów zajmujących się handlem żywnością.
Podczas certyfikacji według IFS auditor ocenia zgodność standardów w badanym przedsiębiorstwie z wymaganiami zaleceń dobrych praktyk. W zależności od wyników osiągniętych dla każdego z tych poziomów, możliwe jest później przyznanie certyfikatu na poziomie bazowym lub wyższym, co pozwala firmom szczególnie dbającym o jakość pozytywnie odróżnić się od konkurencji.
Kiedy wszystkie wymagania zostaną ocenione, podlicza się liczbę otrzymanych ocen dla każdego poziomu, przyznając za każdą ocenę odpowiednią liczbę punktów. Wszystkie wymagania oceniane są w skali od A do D, przy czym ocena A oznacza pełną zgodność ze standardem, B – prawie pełną zgodność z drobnymi odstępstwami, C znaczy, że tylko niewielka część wymagań została spełniona, a D zupełny brak spełnienia wymagań.

Kontakt prasowy:

Iwona Reda, +48 501 071 842

ATIX

DRUK

fabrykaulotek.pl