

Avenan laatu- ja tuoteturvallisuuspolitiikka

Teemme yhdessä töitä vahvistaaksemme asemaamme Suomen johtavana öljykasvien jalostajana ja niistä saatavien elintarvike- ja rehulaatuisten tuotteiden valmistajana sekä vastuullisena vilja-, rehuraaka-aine- ja öljykasvikaupan kumppanina. Kehitämme toimintaamme jatkuvasti muuttuvan liiketoimintaympäristön vaatimusten mukaisesti. Olemme sitoutuneet Apetit ryhmän toimintapolitiikassa kuvattuihin laatu- ja tuoteturvallisuusperiaatteisiin ja -tavoitteisiin, minkä lisäksi määrittelemme itse sisäisiä tavoitteita laadun ja tuoteturvallisuuden varmistamiseen ja kehittämiseen jatkuvan parantamisen periaatteella. Toiminnassamme noudatamme ISO 9001- laadunhallintajärjestelmää. Avena Nordic Grain Oy:n toiminta noudattaa lisäksi Coceral Good Trading Practice (GTP) järjestelmän vaatimuksia ja Avena Kantvik Oy toimii ISO22000 ja FSSC22000-järjestelmien mukaisesti.

Olemme sitoutuneet vastuulliseen toimintaan, joka näkyy käyttämämme raaka-aineen hankinnassa ja laadun hallinnassa, prosessimme hallinnassa ja omavalvonnassa sekä valmistamiemme ja myymiemme tuotteiden laadussa ja tuoteturvallisuudessa.

Noudatamme asiakkaiden, viranomaisten sekä alamme toimintaa ohjaavien yhteistyöelinten ja standardien vaatimuksia ja pyrimme kehittämään omaa toimintaamme siten, että tuotteidemme laatu ja turvallisuus täyttävät ja ylittävät edelle mainituille sidosryhmillemme lupaamamme laatu- ja tuoteturvallisuusvaatimukset.

Kehitämme ja ylläpidämme osaamistamme laadunhallinnan, rehu- ja elintarviketurvallisuuden tiimoilta ja käytämme koko henkilöstömme osaamista hyväksi laadun ja tuoteturvallisuuden kehittämisessä ja ylläpidossa toiminnassamme.

Viestimme ja tuomme esille oman henkilökuntamme ja yhteistyö- ja liikeyhteistyöryhmämme keskuudessa, koko arvoketjun osalta, laadun ja rehu- ja elintarviketurvallisuuden kannalta kriittiset vaatimukset ja riskienhallintatoimenpiteet, jotta pystymme aukottomasti varmistamaan asiakkaillemme toimitettujen tuotteiden korkean laadun, tuoteturvallisuuden ja vaatimustenmukaisuuden säilymisen läpi koko arvoketjun.