



Das Kemper-Qualitätsmanagement

Qualität aus Tradition seit 1888

Bei Kemper steht seit jeher die **Qualität der Produkte im Mittelpunkt**. Diese Tradition wurde bis heute beibehalten. Oberste Maxime ist, gemeinsam mit den Partnern des Handels täglich Millionen von Verbrauchern Wurst- und Schinkenerzeugnisse anzubieten, die ein Höchstmaß an Qualität aufweisen.

Die Qualitäts-Philosophie umfasst Mitarbeiter, Geschäftspartner, Kunden wie vorgeprüfte Lieferanten. Sie alle können auf die Zuverlässigkeit und Beständigkeit der Produkte und Dienstleistungen bei Kemper vertrauen.

Um dieses Ziel zu erreichen, werden alle Arbeitsprozesse im Unternehmen an der Qualität der Produkte und Dienstleistungen ausgerichtet. Qualität bedeutet für Kemper die konsequente Einhaltung der zugesagten Eigenschaften.

Eine dauerhafte mikrobiologische, physikalische und chemische Überwachung unserer Produkte in eigenen und externen Laboren und durch die staatlichen Veterinärbehörden sind für uns selbstverständlich. Um dem hohen Anspruch gerecht zu werden, wurde vor vielen Jahren ein sich stetig weiterentwickelndes, engmaschiges Qualitätsmanagementsystem eingeführt. Als Basis für die vom Unternehmen selbst gesetzten Qualitätsstandards dienen die Verfahren und Methoden nach den Vorgaben der international anerkannten Norm "DIN ISO 9001".

Um die stufenübergreifende, integrierte Qualitätssicherung in allen Produktionsprozessen zu gewährleisten, werden die Verfahren und Methoden nach den Vorgaben des International Food Standard (IFS) geregelt.