



Fjölskyldufyrirtæki

— Sidan 1985 —

Starfsemi Kjarnafæðis hefur hlotið fjölmargar gæðavottanir á undanförunum árum sem skilar sér í meiri gæðum og hollustu, neytendum til hagsbóta. Vörurnar hafa hlotið margvísleg verðlaun á matvælasýningum. Við hvetjum þig til að kynna þér málið og smakka.



A-vottun Samtaka iðnaðarins

Kjarnafæði er með A-vottun Samtaka iðnaðarins. Til að öðlast vottunina þarf starfsfólk með mikinn metnað og reynslu. Starfsmannavelta er mjög lítil hjá Kjarnafæði. Margir hafa unnið hjá fyrirtækinu allt frá stofnun og enn fleiri í áratugi.



ISO-9001 vottunin

Kjarnafæði var fyrsta íslenska fyrirtækið með áherslu á sölu kjötafurða sem hlaut alþjóðlegu vottunina ISO-9001. Hún byggir á vali á hæfum birgjum, stöðluðum vinnbrögðum innanhúss og að hlusta og þjónusta viðskiptavininn eins og best verður á kosið. Eftirlitsaðilar gera úttektir að lágmarki tvisvar á ári á vinnubrögðum starfsfólks Kjarnafæðis.



FSSC 22000 vottunin

FSSC 22000 vottunin horfir til framleiðsluhluta fyrirtækisins þannig að hún felur í sér djúpa hættugreiningu á allri framleiðslunni. Kjarnafæði var fyrsta fyrirtækið með áherslu á sölu kjötafurða sem hlaut þessa vottun. Til að tryggja árangur og skilvirkni vottananna þurfa kjötiðaðarmeistarar, verkstjórar og allir sem koma að framleiðslunni að fylgja hættugreiningunum í hvívetna. Úttektaraðili Kjarnafæðis er alþjóðlegur enda um alþjóðlega vottun að ræða.



HACCP

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) er alþjóðlegt staðlakerfi í matvælaframleiðslu. Það byggir á hættugreiningu og eftirliti, innihalds- og geymslupólsmælingum. Matvælastofnun gerir úttektir hjá Kjarnafæði fjórum sinnum á ári og er fyrirtækið í A-flokki vegna góðs árangurs.



Skráargatið

Skráargatið er opinbert, samnorðnað merki sem finna má á umbúðum matvara sem uppfylla ákveðin skilyrði varðandi samsetningu næringarefna. Markmiðið með Skráargatinu er að neytendur geti á einfaldan hátt valið hollari matvöru; þ.e. minna salt, minni og hollari fitu, minni sykurlaugar og meiri trefjar. Kjarnafæði reynir ekki einungis að uppfylla skilyrði Skráargatsins heldur vera vel undir viðmiðunum. Síðastliðin tíu ár hefur fyrirtækið unnið markvisst að því að fækka mögulegum óþolsvöldum á borð við mjólk (laktósa) og hveiti (glúten) og óæskilegum aukefnum eins og sykri, MSG og fleirum.



Gullverðlaun Meistarafélags kjötiðnaðarmanna

Hjá Kjarnafæði starfa færir fagmenn sem hafa á undanförunum áratugum hlotið fjölda gullverðlauna í keppni Meistarafélags kjötiðnaðarmanna fyrir ýmis álegg, pylsur, kæfu o.fl. Við erum stolt af árangrinum!

Veldu gæði, veldu Kjarnafæði

