

La force de notre entreprise réside dans nos modes de communications courts et directs. Cette force se trouve également en notre capacité à nous adapter aux évolutions et aux demandes du marché, ainsi que dans notre aptitude à innover et à évoluer, notamment à l'aide de technologies de pointe. Cette force s'appuie sur les piliers suivants : la qualité, la culture de sécurité alimentaire, le coût de revient, la durabilité et l'orientation « client ».

Roger & Roger veut être le fournisseur privilégié de chips de qualité, de tortillas et de snacks, faits à base de pommes de terre authentiques et de maïs.

LA QUALITE ET LE SERVICE SONT NOTRE AVENIR

Sous la direction du chef d'entreprise et avec l'approbation du conseil d'administration, la direction générale a élaboré une politique visant à assurer la sécurité alimentaire, la légalité et la qualité des produits sur le long terme et de manière durable.

Pour y parvenir, notre personnel motivé et formé dispose des technologies les plus avancées pour produire des chips et des snacks de la plus haute qualité, selon une approche écologiquement responsable afin de minimiser l'impact de l'entreprise sur l'environnement. Nous prêtons également attention au traitement correct des flux connexes qui peuvent pénétrer dans la chaîne des aliments pour animaux.

Il relève de notre responsabilité d'évoluer vers une croissance économique et durable, où toutes les attentes de nos parties prenantes sont respectées. A cet égard, les exigences établies par le client sont garanties en travaillant dans un cadre de sécurité alimentaire conformément au système de gestion de la qualité BRC, IFS, autocontrôle et FCA. Ce système est conforme à la législation applicable dans chaque domaine.

Directeur Général / administrateur

Y. De Vinck

