

Principper for kvalitetssikring 2012 for leveringer fra BÄKO's lager i Kropp

Gennem mange år har Bäko Slesvig-Holsten arbejdet med et regelmæssigt opdateret kvalitetsstyringsystem. Kvalitetssikringsforanstaltningerne er kort beskrevet nedenfor, i kraft af disse søger vi altid for at leverer som aftalt.

Vores politik er altid at leverer alle ydelser i overensstemmelse med lovens bestemmelser og vi lægger meget vægt på en pålidelig og hurtig kundeservice.

Gennem både indgående og udgående dokumentation, kan vi garantere en sporing af alle varepartier. Vi har et varemottagelses- og vareleveringssystem, og vi har en klar identifikation af alle varer. Derudover arbejder vi konstant med at optimere vores lagerstyringsystem.

Kvaliteten af de importerede varer sikres ved regelmæssige laboratorieundersøgelser under ledelse af Bäko Centrale. Vi foretager selv vægtkontrol af varerne ved stikprøver. Efterfølgende foretages kontrol for at sikre fuldstændigheden af hver eneste leverance.

Vi arbejder efter princippet "først ind - først ud" på vores lagre. Hvis uegnede produkter leveres eller opdages på lageret, bliver de straks fjernet eller isoleret. Ansvarer herfor ligger hos lagerchefen.

Temperaturerne på køl og frys er under permanent kontrol og disse kontrolleres og registreres hele tiden.

Alle medarbejdere bliver holdt til ansvar for deres respektive aktiviteter. Der bliver regelmæssig gennemført kontrol af produkthåndtering, produktkvalitet og hygiejnestandard. Dette bliver alt sammen dokumenteret.

Der bliver konstant holdt øje med skadedyr og regelmæssigt bliver der bestilt ekstern skadedyrsbekæmpelse til kontrol heraf.

Det er vores standard praksis, at alle kunder bliver kontaktet i tilfælde af, at de har fået leveret varer, der ikke har levet op til den forventede kvalitet. Derudover informerer vi naturligvis både dig og vores medarbejdere i marken om eventuelle ændringer i et produkt.

I forbindelse med de lovpligtige forordninger for fødevarerhygiejne, der skal gennemføres, udfører vi alle de nødvendige selvkontroller. Dette indbefatter væsentlig dokumentret rengøring af lagerplads, kontrol af indgående varer, vedligeholdelse af kølekæden fra varemottagelse til levering og uddannelse og instruktion af medarbejdere.

Med hensyn til vores kvalitetssikringsforanstaltninger, som ovenfor er skitseret kort, er I velkommen til at stille spørgsmål, vi vil være glade for at besvare dem. Vi håber at ovenstående oplysninger er fyldestgørende, og vi ser frem til at fortsætte vores succesfulde og tillidsfulde samarbejde.

Med venlig hilsen

BÄKO DANMARK