

Kunde oplysninger fra
BÄKO Slesvig-Holsten

Dato 12.09.2023

Kvalitetserklæring

Kære kunder,

BÄKO Schleswig-Holstein har i mange år arbejdet efter et løbende opdateret kvalitetsstyringssystem. Gennem de kvalitetssikringsforanstaltninger, der kort er beskrevet nedenfor, sikrer vi kvaliteten af leveringen.

- Vores kvalitetsprincip er udførelsen af alle ydelser i overensstemmelse med de juridiske regler samt pålidelig og hurtig kundeservice.
- Sporbarheden af partier sikres ved hjælp af relevante varekvitteringer og vareudstedelsesdokumenter. Vi bruger et IT-understøttet varemodtagelses- og vareudstedelsessystem, og der er en klar identifikation af de færdige varer. Vi bestiller udelukkende via vores merchandise-management system.
- Kvalitetskontrol af indholdet af de importerede varer foretages ved regelmæssige laboratorieundersøgelser, der iværksættes af BÄKO Zentrale eG. Vægt kontrol udføres tilfældigt i vores virksomhed. Der foretages udgangskontrol af, om hver leverance er fuldstændig. Desuden udføres kvalitetskontrol af optik og sensorer tilfældigt i varernes ind- og udlevering samt ved tilfælde af afvigelse.
- Vi arbejder efter "first in - first out"-princippet på vores lager. Hvis uegnede produkter leveres eller opdages på lageret, blokeres og adskilles de straks. Ansvar herfor ligger hos lagerchefen.
- Det er vores praksis, at i tilfælde af blokering af produkter informeres alle kunder, der måtte være leveret til fra dette parti, straks. Desuden informerer vi kunder gennem vores salgrepræsentanter, når de afgiver en ordre om eventuelle produktændringer, der kan påvirke deres processer.

- Områderne for køling og dybfrysning styres af permanente temperaturkontroller, der registreres.
- Alle medarbejdere uddannes løbende i produkthåndtering, produktkvalitet og hygiejne i forhold til deres respektive aktiviteter. Dette er dokumenteret.
- Skadedyrsbekæmpelse udføres regelmæssigt af et eksternt bestilt skadedyrsbekæmpelsesfirma.
- I overensstemmelse med fødevarehygiejne bekendtgørelsen udfører vi alle nødvendige selvkontroller. Dette indebærer hovedsagelig dokumenteret rengøring af lagerrummene, kontrol af modtagelse af varer, kontrol af overholdelse af kølekæden fra modtagelse af varer til levering samt uddannelse og instruktion af medarbejderne.

Hvis der er spørgsmål vedrørende vores kvalitetserklæring generelt eller punkterne ovenfor, vil vi med glæde besvare dem.

Vi håber, at du finder ovenstående oplysninger tilfredsstillende og ser frem til et fortsat vellykket og tillidsfuldt samarbejde.

Med venlig hilsen

BÄKO Slesvig-Holsten eG



Matthias Retzlaff