



Kvalitets- og fødevarer sikkerhedspolitik

Löfbergs Group skal levere kaffe, te og relaterede produkter, ready to drink, varer og ydelser, der opfylder markedets behov og kvalitetskrav.

I overensstemmelse hermed skal virksomheden:

- Inden for alle driftsområder systematisk analysere risici og forebygge dem.
- Stræb efter løbende forbedringer ved at arbejde hen imod specifikke mål.
- Medarbejderne opfordres til at komme med forslag til forbedringer.
- Være følsom over for kunders og forbrugeres behov og forventninger, gennem ekspertise inden for kaffeviden. Følg med i den hastige udvikling og vil gerne være et skridt foran.
- Overholde alle love, regler og kundekrav, der gælder for virksomhedens drift.
- Leverer produkter, der er sikre og sunde for forbrugeren i henhold til standarder godkendt af Global Food Safety Initiative.
- Tænk på allergener, når du udvikler nye produkter og tjenester. Jordnødder bør undgås.
- Skabe forudsætningerne for et langsigtet samarbejde ved at vælge leverandører af ingredienser, input og halvfabrikata, der opfylder vores fødevarer sikkerhedskriterier og tilbyder den rette kvalitet.
- Fremstil produktet på en sikker og kontrolleret måde i et anlæg, der bedst bevarer og udvikler smagen. Kontrol og overvågning skal foregå tæt på produktionsflowet for hurtigt at kunne opdage og afhjælpe afvigelser.
- Sikre en kvalitets- og fødevarer sikkerhedskultur samt kompetence relateret til kvalitet og fødevarer sikkerhed.
- Fremhæve vores høje kvalitet og fødevarer sikkerhed gennem hele organisationens handlinger og gennem, hvordan virksomheden kommunikerer internt og eksternt.

Anders Fredriksson, CEO
Karlstad, Sverige, 19 december, 2024