



Kvalitets- och livsmedelssäkerhetspolicy

Löfbergs Group ska leverera kaffe, te och tillhörande produkter, ready to drink, varor och tjänster som uppfyller marknadens behov och kvalitetskrav.

Följaktligen ska verksamheten:

- Inom alla verksamhetsområden systematiskt analysera risker och förebygga dem.
- Sträva efter ständiga förbättringar genom att arbeta mot specifika mål.
- Medarbetarna uppmuntras att komma med förslag på förbättringar.
- Vara lyhörd för kunders och konsumenters behov och förväntningar, genom expertis inom kaffekunnande. Följa med i den snabba utvecklingen och gärna ligga steget före.
- Följa alla lagar, förordningar och kundkrav som gäller för företagets verksamhet.
- Tillhandahålla produkter som är säkra och hälsosamma för konsumenten enligt standarder godkända av Global Food Safety Initiative.
- Tänka på allergener vid utveckling av nya produkter och tjänster. Jordnötter bör undvikas.
- Skapa förutsättningar för ett långsiktigt samarbete genom att välja leverantörer av ingredienser, insatsvaror och halvfabrikat som uppfyller våra livsmedelssäkerhetskriterier och erbjuder rätt kvalitet.
- Ta fram produkten på ett säkert och kontrollerat sätt i en anläggning som bäst bevarar och utvecklar smaken. Kontroll och övervakning ska ske nära produktionsflödet för att snabbt upptäcka och åtgärda avvikelser.
- Säkerställa en kvalitets- och livsmedelssäkerhetskultur samt kompetens relaterad till kvalitet och livsmedelssäkerhet.
- Betona vår höga kvalitet och livsmedelssäkerhet genom hela organisationens agerande och genom hur verksamheten kommunicerar internt och externt.

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