



## Våra kvalitetssäkringsrutiner

Syftet med vårt kvalitetstänk är att både vara och upplevas som ansvarsfulla och proaktiva i vår verksamhet. Företagets ambition är att alltid sträva efter kvalitet och långsiktigt ständigt förbättra och säkra upp vår produkts kvalitet. Vi utgår i vårt arbete med allmänt accepterade kunskaper om branschspecifika kvalitetskrav, kunskaper vi hämtar från myndigheter, livsmedelsutbildningar och råvarukunskap. Vi arbetar proaktivt med att leva upp till kunders och samhällets förväntningar att följa livsmedelslagar, hålla god hygien och ha hög produktsäkerhet. Vi är noga med att våra livsmedel är säkra samt miljömässigt och etiskt godtagbara.

Vi tillämpar daglig egenkontroll inom företaget som dokumenteras digitalt där vi har full kontroll på våra varor med ursprung, tillagnings temperaturer, förvaring och spårbarhet.

Våra kunder förväntar sig en öppenhet och ärlighet och vi tar tillvara våra kunders synpunkter i vår strävan att ständigt förbättra oss. Vi är noga med att möta våra kunder med respekt samt utvärdera och följa upp krav, önskemål och förslag för att göra det bästa för er inom våra ramar.

Klagomål kan se olika ut men behandlas alltid lika av oss. Vi har en policy att ansvarig driftchef alltid tar kontakt med kunden inom 24h. Vi tar alltid allt på allvar och tillsätter om det krävs arbetsgrupper för att säkra upp och rätta till om det uppdragas att vi brustit i vår hantering. Alla situationer är specifika och eventuell kompensation från oss ser olika ut, men dock med samma mål att kunden skall ha ett stort förtroende för oss och känna sig rättvist behandlad.

Samtliga av våra medarbetare ska ha tillräcklig kunskap för att kunna leva upp till denna policy.

Vi fortbildar därför ständigt vår viktigaste resurs, alla medarbetare inom vårt projekt Krogkoden. Krogkoden är vår vision om den hållbara arbetsplatsen!