

	Kvalitet och livsmedelspolicy				
	Dokumentnamn Kvalitet och livsmedelspolicy			Dok nr QP 2	
Allson Kyl o Fryslager AB	Framtaget av: Allson Kvalitet			Utgåva 3	Sidan 1 av 1
	Fastställt/godkänd av: Operativ Chef	Sign:	Datum: 2022-05-10	Giltig tom 2025-01-01	Ers. Utg 2

Kvalitet och livsmedelspolicy

- Kvalitet och livsmedelssäkerhet ska genomsyra hela varuflödet och all personal ansvarar för att konsumenter och kunder tryggt kan använda våra tjänster.
- Med ständiga förbättringar tillsammans med våra kunder ska vi vara den leverantör av lagertjänster (för torrt, kylt och fryst) som är kända för att såväl internt som externt satsa på hög kvalitet och flexibelt arbetssätt.
- Genom vårt sätt att arbeta och interagera med våra kunder ska våra utförda tjänster upplevas prisvärda och att våra kunder vill fortsätta göra affärer med oss.
- En självklarhet för Allson är att varje dag ska alla lagda ordrar levereras.
- Att ständigt arbeta med att utveckla våra processer gör att det som levereras från Allson ska vara korrekt utifrån lagd order.
- Samarbeta med partners som arbetar kvalitets- och livsmedelssäkert som kan medverka till att vi uppfyller policy och kvalitetsmål.
- Vi ska som minimum leva upp till de krav som ställs i lagstiftning och av myndigheter samt de åtaganden vi har gentemot våra kunder.
- Vi sätter upp mål inom området, följer upp utfallet och arbetar aktivt med förbättringar. Vi säkerställer att våra medarbetare har tillräcklig kompetens för att utföra ett livsmedelssäkert arbete med hög kvalitet.
- Kommunikationen inom Allson samt med kunder, affärspartners och andra aktörer i livsmedelskedjan ska vara öppen och effektiv.