

Udvikling af kvalitetskoncepter

- fordi kvalitet betaler sig

Kvalitetsstyringsystemer til fødevarerproducenter og -virksomheder

Når der kræves styring og dokumentation af kvalitet, sporbarhed, fødevarer sikkerhed og dyrevelfærd, kan I få hjælp af Dansk Landbrugsrådgivning, Landscentret til at udvikle jeres kvalitetssystem. Landscentret har i 8 år arbejdet med kvalitetssystemer, kvalitetsstyring og fødevarer sikkerhed, og vi har udviklet flere modeller, der kan anvendes af både fødevarerproducenter og fødevarer virksomheder, uanset om der er tale om ISO 9001:2000, ISO 22.000, HACCP eller GLOBAL-GAP.

Sikring af indtjening

For fødevarerproducenter og fødevarer virksomheder sikrer kvalitetsstyringsystemerne, at produktionen foregår rationelt, korrekt og som aftalt både i virksomheden og i produktions- og leverandørkæden.

Kvalitetsstyring sat i system giver:

- Færre fejl – ledelsesværktøj.
- Flere leveringsmuligheder – nye markeder.
- Kvalitet – bedre image.
- Sporbarhed – effektivitet.
- Fødevarer sikkerhed – sikkerhed for forbrugeren.

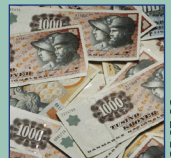
Vores viden...

Sikrer, at I får udviklet og implementeret kvalitetskoncepter, som lever op til markedets krav om kvalitet, sporbarhed, fødevarer sikkerhed og dyrevelfærd.

Vi har ligeledes – som de eneste i Danmark – den produktionsfaglige viden til at fremtidssikre systemets indhold.

Referencer

- Gyldensteen Grønt: Udvikling af ISO 22.000 kvalitetsstyringsystem til en mindre fødevarer virksomhed.
- HEDEGAARD foods: Udvikling og implementering af et HACCP-system til opdræt af høns og produktion af konsumæg.
- Dansk Slagtefjerkræ: Udvikling og implementering af et HACCP-system om fødevarer sikkerhed og kvalitet i slagtekyllingeproduktionen – jord til bord.
- Danske Slagterier: Udvikling og implementering af produktion af Englands-grise.
- Dansk Supermarked Indkøb i/s: Implementering af Dansk MesterMørt/Mester-Kvalitet kalvekød/Salling dansk kalvekød.
- Danish Crown Oksekødsdivision: Udvikling og implementering af Dansk Kalv.
- Nordjysk Naturkød: Udvikling og implementering af kvalitetskoncept for kødproduktion på naturplejearealer.



Kompetencecenter for Fødevarer sikkerhed & Konzeptudvikling på Landscentret beskæftiger sig med kvalitetsstyring og fødevarer sikkerhed samt bistår fødevarerproducenter og fødevarer virksomheder med udvikling af nye kvalitetskoncepter. Afdelingen er kvalitetscertificeret efter ISO 9001:2000 standarden.

Kontakt...

Liselotte Schou Hansen, lsh@landscentret.dk, 87 40 50 37 og Karin Strudsholm, kas@landscentret.dk, 87 40 50 49 såfremt du har spørgsmål eller ønsker yderligere informationer om udvikling af kvalitetskoncepter.