

Hos Royal Greenland er vores førsteprioritet at sikre fødevaresikkerhed og kvalitet i alle stadier af vores produktion. Vi holder os selv oppe på de højeste kvalitetsstandarder og prioriterer vores værdsatte kunders og forbrugeres sundhed og tilfredshed.

Robust Kvalitetstyringssystem baseret på HACCP

Vores solide kvalitetstyringssystem baseret på HACCP fungerer som fundamentet for vores praksis inden for fødevaresikkerhed og kvalitet. Denne systematiske tilgang giver os mulighed for at identificere og håndtere potentielle risici og garantere sikkerheden og integriteten af vores produkter.

Ansvar og engagement

Ledelsen i Royal Greenland går foran med et godt eksempel og sikrer en forpligtelse til produktsikkerhed og kvalitet. Hver leder er ansvarlig for deres områdes overholdelse af fødevaresikkerheds- og kvalitetspolitikken. Kvalitetsafdelingen fører tilsyn med politikimplementering, herunder træning og overvågning af overholdelse. Vi fremmer en positiv kvalitets- og fødevaresikkerhedskultur og forventer, at alle medarbejdere følger retningslinjer og rapporterer bekymringer omgående. Det er hver enkelt medarbejders ansvar at følge givne instruktioner for at sikre kvaliteten og sikkerheden af vores produkter og at rejse eventuelle bekymringer, hvis du er i tvivl. Øjeblikkelig underretning er afgørende for eventuelle sikkerhedsrisici. Vores kontinuerlige forbedringer strækker sig til både fødevaresikkerhed og kvalitetssystemer, hvor lederskab sætter standarden som rollemodeller.

Fokusområder

For at opretholde og styrke vores kultur inden for fødevaresikkerhed og kvalitet stræber vi konstant efter fremragende resultater inden for følgende områder:

- Sikring af fuld kontrol, sporbarhed og autenticitet gennem hele processen, fra fangst til det færdige produkt.
- Certificering af vores primære produktionsfaciliteter i overensstemmelse med internationalt anerkendte standarder som BRC, IFS, MSC og Global GAP.
- Royal Greenlands Bæredygtighedspolitik sikrer, at fiskeriet er ansvarligt og bæredygtigt for at sikre naturressourcerne og havets biodiversitet.
- Vedligeholdelse og opdatering af vores produktionsfaciliteter for at forfølge de seneste fremskridt inden for teknologi og hygiejnisk design.
- Forpligtelse til at udvikle medarbejdere gennem omfattende træning og uddannelse.
- Prioritering af medarbejdertilfredshed og motivation gennem gensidig respekt, tillid og loyalitet, hvilket er vores fundament for at skabe en god kultur inden for fødevaresikkerhed og kvalitet.
- Udarbejdelse af en visionær og videnskabsbaseret fødevaresikkerhedsstrategi for at sikre overholdelse af love og EU-regler.
- Udvikling af sikre og konkurrencedygtige produkter, der følger officielle ernæringsmæssige retningslinjer og fremmer valget af sundere madvalg.
- Etablering af tætte og proaktive samarbejder med kunder og myndigheder for at fremme effektiv kommunikation og gensidig forståelse.

Dato:

Administrerende direktør
Susanne Arfth

Produktionsdirektør
Lars Nielsen

Fysiske signaturer findes på den engelske udgave

Marketing & Kommunikation
Bodil Marie Damgaard

Regnskabs chef
Nils Duus Kinnerup