



Kvalitet i verdensklasse

*Fødevarekonference hos Arla Foods i Viby
den 23. januar 2013*

Kvalitet i verdensklasse

Du kan gøre meget selv, men kvalitet i absolut verdensklasse kræver samarbejde. I Danmark har en række virksomheder og brancher gjort en særlig indsats, og de fortæller her om baggrund, indsatser og erfaringer. Få inspiration til kvalitet i verdensklasse.



Kl. 9.00 Velkommen til kvalitet i verdensklasse

Ved landechef Jacob Færgemand, Bureau Veritas Danmark



Kl. 9.15 Vores ansvar – i Danmark og resten af verden ved Vice Chief Executive Officer Povl Krosgaard, Arla Foods amba

Arla Foods ønsker at udvikle en forretning, der er baseret på langsigtede perspektiver med respekt for sine omgivelser. Men virksomhedens etiske, sociale og miljømæssige ansvar bliver konstant udfordret, så hvordan håndteres det?



Kl. 9.45 Fra ko til køledisk – kvalitetsprogrammet Arlagården ved Arlagårdschef Jan Erik Hedemand, Arla Foods Member Service

Med kvalitetsprogrammet Arlagården tager Arla Foods ansvar for, at mælken, ligesom andre råvarer, både er produceret på en ansvarlig måde og er af høj kvalitet, der lever op til tidens krav. Hvordan er indsatsen opbygget, og hvad er erfaringerne med at sikre kvalitet gennem hele forsyningskæden? Og hvad er tankerne omkring fremtidens globale ordning?

Kl. 10.30 Pause



Kl. 11.00 Som blommen i et æg – kvalitetssikring med kvalitetschef Vivi Nielsen, HEDEGAARD foods A/S

HEDEGAARD foods håndterer hvert år mere end 1 mia. æg, som alle er produceret med stor fokus på kvalitet og fødevarer-sikkerhed. Alle led i produktionsprocessen fra Jord-til-Bord bliver holdt under skarpt opsyn af virksomheden, og der stilles krav til både leverandører og virksomhedens egne medarbejdere om uddannelse, overvågning og sporbarhed. Det betyder, at forbrugerne kan få information om æggets historie, oprindelse, fremstillingsproces og æggets unikke sammensætning og dets bidrag til sundhed og velvære.



Kl. 11.45 KIK på sporbarhed og kvalitet ved formand Jacob Roland Pedersen, KIK Styregruppe, Dansk Slagtefjerkræ

Mange fødevareraktiviteter arbejder dygtigt og systematisk med fødevarer-sikkerhed, sporbarhed og kvalitet. Nogle har også godt styr på både kunde- og leverandørrelationer. Men kun ganske få har iværksat brancheinitiativer, der forener alle aktører – venner som fjender – i kampen for større markedsandele. Dansk Slagtefjerkræ er en undtagelse. Gennem kvalitetskonceptet Kvalitetssikring i Kyllingeproduktionen, KIK, samles branchen om et fælles mål: At skabe verdens bedste og mest veldokumenterede kyllinger.

Kl. 12.30 Frokost med mælk



Kl. 13.15 Kvalitet og sikkerhed fra fødevarer-kædens start ved Kvalitetschef Finn Vestergaard Povlsen, DLG amba

I høstperioden modtager DLG 50 tons korn – i minuttet! Desuden modtager virksomheden råvarer til fødevarerproduktionen fra store dele af verden i form af soja, solsikke, palmeolie mv., og nogle fødevarer- ingredienser er faktisk spildprodukter fra olieudvinding. Det stiller store krav til en systematisk håndtering af sporbarhed, fødevarer-sikkerhed og andre forhold med betydning for kvaliteten. Hør også mere om håndtering af foderfedt, udfordringer med dioxin og et pilotprojekt med plantedirektoratet omkring reduceret tilsyn pga. 3. parts certificering.

Kl. 14.00 Pause



Kl. 14.30 Fisk på den bæredygtige måde ved Head of Sustainability Alex Olesen, A. Espersen A/S

Mere end 13 millioner europæiske McDonald's-kunder sætter hver dag tænderne i Marine Stewardship Council (MSC) certificeret fisk. Sporbarheds-certificeringen dækker 7.000 McDonald's-restauranter i 39 lande, og den sikrer, at fisken, der bliver anvendt i restauranten, kommer fra bæredygtigt fiskeri i Østersøen. Certificeringen er sket i samarbejde mellem MSC, McDonald's og A. Espersen A/S, som leverer fisken til McDonald's. Hør mere om hvordan en dansk leverandør har udviklet sig gennem de sidste 75 år – de sidste år ikke mindst gennem et partnerskab med McDonald's. Hør også mere om virksomhedens samspil med NGO'er og deres seneste CSR-program.

Kl. 15.15 Opsummering af Jacob Færgemand, Bureau Veritas

Kl. 15.30 Tak for i dag

Fakta om KVALITET I VERDENSKLASSE

- Dato & tid: Onsdag den 23. januar 2013 kl. 9.00-16.00
- Sted: Arla Foods Headoffice, auditoriet, Sønderhøj 14, 8260 Viby J
- Pris: Kr. 800,- ekskl. moms pr. deltager. 3. deltager fra samme virksomhed opnår 50 % rabat.
- Tilmelding: Send en mail til kurser@dk.bureauveritas.com senest 15. december 2012. Tilmelding er bindende men kan overdrages til en kollega.

