





CBP'S KVALITETSEKSPERTER SIKRER, AT

# Din kokos er i de bedste hænder

---

NÅR DU BRUGER KOKOS I BAGERIET, BEKYMRE DET DIG SIKKERT IKKE, AT DEN HAR REJST DEN HALVE KLODE RUNDT OG VÆRET IGENNEM MANGE PROCESSER. DET BEHØVER DU HELLER IKKE, FOR DET GØR VORES KVALITETSEKSPERTER.





**S**om du har kunnet læse i tidligere udgaver af SPRØD, har CBP en dedikeret kvalitetsafdeling. Den har til ansvar at sikre, at alle de råvarer, der leveres til de danske håndværksbagere, har en høj og ensartet kvalitet, samt at den overholder lovgivningen i Danmark.

En vigtig del af afdelingens arbejde foregår ude hos leverandørerne. Ved grundige auditeringer bliver det kontrolleret, om leverandørerne lever op til det, de har lovet. Det gælder selvfølgelig for produktkvaliteten og lovgivningen, men også miljøet, hygiejnen, arbejdsmiljøet og vilkårene for underleverandører er punkter på den lange tjekliste.

Det er kvalitets- og miljøchef Per Martin Jensen og kategorichef Preben Søndergaard Pedersen, der forestår mange af auditeringerne for CBP. Deres seneste tur gik til Vietnam for at auditere en leverandør af kokos.

#### **Tilfredse farmere leverer bedre råvarer**

– Vores leverandør ligger i Mekong-deltaet i det sydlige Vietnam, i et område hvor tusindvis af farmere og deres familier er afhængige af kokosdyrkning, fortæller Preben.

– De enkelte farme er ret små, typisk strimler af land på 100 x 1000 meter, og der er ikke plads til mange træer. Men ved hårdt arbejde og en fornuftig aftager, der giver farmerne rimelige priser, hænger det alligevel sammen.

– Det er vigtigt for os, at vores leverandører opfører sig ordentligt over for de farmere, der dyrker råvarerne. Det handler ikke kun om etik, men også om at sikre kvaliteten – man kan kun regne med gode råvarer mange år frem i tiden, hvis man betaler fair priser og øvrigt sikrer sig, at farmerne er veluddannede og har gode vilkår.

Dén holdning har de også hos CBP's kokosleverandør, så vores kvalitetseksper-

ter kunne sætte flueben ved dét punkt på tjeklisten.

#### **Bedre end ventet**

Efter besøg hos nogle farmere gik turen til fabrikken. Og selvom kokosproducenten blev kontrolleret i alle ender og kanter under den to dage lange auditering, fandt man ingen alvorlige fejl.

– Vi blev faktisk positivt overraskede. Vi har rejst en del i Asien og set mange eksempler på sjusk og ligegyldighed over for hygiejne og kvalitet, men her var alt i top-top orden, fortæller Per.

– Vi mødte fagligt dygtige og meget imødekommende mennesker, der var nemme at tale med. Hvis vi manglede bestemte oplysninger undervejs, blev de fremskaffet på kort tid – og generelt var stedet præget af tillid og professionalisme.

#### **Ingen pesticider**

I Vietnam hersker der en særlig kultur om



## REJSEN DERTIL

# FRA KOKOSPLANTAGE TIL DRØMMEKAGE

De velsmagende kokosflager og kokosmel har været på en lang rejse og gennem mange processer, inden du kan bruge dem i bageriet.

### 1.

Kokosnødderne høstes på farmene i Mekongdeltaet og leveres til en samlecentral. Derfra fragtes de til fabrikken på flodbåd.

### 2.

På fabrikken afskalles kokosnødden, så den hvide kokosmasse er tilbage. Det er den, vi bagere er interesseret i. Derudover udvindes der kokosvand, kokosmælk og kokosolie af nødden.

### 3.

De hvide kokosskaller fragtes med båd til en anden fabrik, hvor de sorteres og vaskes gentagne gange for at sikre et helt rent produkt.

### 4.

Kokosskallerne rives i den finhed (fin, medium, grov), kunderne ønsker.

### 5.

Derefter pasteuriseres og tørres kokosflagerne, inden de sigtes efter størrelse, så produktet bliver helt ensartet.

### 6.

Når produktet er blevet emballeret, bliver det kørt gennem en metaldetektor. Endelig bliver det lagt på lager og er dermed klar til at blive sejlet til Europa.



## DERFOR ER KVALITETEN SÅ VIGTIG FOR CBP

Din forretning er afhængig af, at du får ordentlige råvarer. Derfor gør vi en stor indsats for, at du altid får:

- Råvarer af høj, ensartet kvalitet, du kan regne med
- Høj leveringssikkerhed, så du får de rette mængder til rette tid
- Sikkerhed for, at produktionen er foregået under ordentlige forhold

Vi gør os umage for udvælge de leverandører, der er bedst gearet til at opfylde vores krav. Det betyder, at vi skal gennemføre grundige auditeringer, der afdækker, om de arbejder sikkert og professionelt.



naturlige dyrkningsmetoder. Kombineret med landets meget restriktive love om sprøjtemidler betyder det, at den kokos, CBP køber, er tæt på at være økologisk.

– Der anvendes ingen pesticider, og det er vi meget tilfredse med. Jeg tror faktisk, vi har fundet en af de allerbedste leverandører, det er muligt at finde, vurderer Per.

### Mange flotte certificeringer

Kvalitetsniveauet understreges af, at leverandøren har opnået internationale certificeringer inden for miljø, arbejdsmiljø og fødevarer sikkerhed. Det er usædvanligt i den del af verden.

– Deres arbejdsmiljøcertificering er særligt imponerende, siger Preben. – Hele 90% af processerne udføres af mennesker, og med så omfattende manuelt arbejde er det svært at blive certificeret. Men det er lykkedes for dem, og det viser os, at de har styr på deres processer.

### Bag løs med god samvittighed

Der var ikke noget at kritisere for Per og Preben under auditeringen af den vietnamesiske kokosproducent. De to kvalitetsdetektiver kunne derfor sætte leverandøren på listen over godkendte leverandører til CBP.

Endnu et eksempel på, hvordan vi går hele vejen for at sikre dig de bedste råvarer til dit bageri.





### SÅDAN FINDER VI NYE LEVERANDØRER

**1.**

Først undersøger vi, om vores søsterselskaber i Orkla allerede har leverandører, der er godkendt.

**2.**

Hvis ikke, undersøger vi markedet og udarbejder en bruttoliste med relevante leverandører.

**3.**

Vi gennemgår de potentielle leverandørers certificeringer og sender spørgeskemaer ud, som vi beder dem svare udførligt på.

**4.**

Vi udvælger derefter en eller flere til auditering ved personligt besøg.

**5.**

Først efter godkendt auditering kan producenten blive accepteret som leverandør til CBP.