

MED CBP'S KVALITETSEKSPERTER PÅ TUR

Rosiner er ikke bare rosiner

HAR DE SMÅ LÆKKERBISKNER DEN RETTE SMAG, FARVE OG KONSISTENS? BLIVER DE SORTERET OG VASKET GRUNDIGT? OG FOREGÅR DET UNDER SIKRE ARBEJDSFORHOLD? TAG MED PÅ AUDITERING HOS EN ROSINLEVERANDØR I SYDAFRIKA.



*Vi tjekker om
oplysningerne
stemmer overens
med virkeligheden*

Hos CBP tager vi ingen chancer med kvaliteten af de råvarer, vi sender ud til danske bagerier. Vores kvalitetsafdeling arbejder derfor hårdt for at kontrollere de mange eksisterende og kommende leverandører.

I denne artikel fortæller kvalitets- og miljøchef Per Martin Jensen og kategorichef Preben Søndergaard Pedersen om auditeringen hos en potentiel ny rosinleverandør i Sydafrika.

Forhistorien er, at vi i forvejen havde en god leverandør i Californien, men at vi gerne ville have flere at vælge imellem. Det ville styrke vores forhandlingssituation og give os alternativer, hvis den californiske tørke skulle påvirke høsten.

Syn for sagen

– Vi havde researchet grundigt hjemmefra og udvalgt en rosinproducent, som så lovende ud. At tage ud og besøge leverandører er vigtigt for os, fordi forholdene

ikke altid lever op til det, producenterne fortæller os, fortæller Preben.

Om forventningerne til besøget fortæller Per:

– Sydafrika er det mest udviklede land på kontinentet, og deres virksomheder arbejder på mange områder på samme høje niveau, som vi kender fra Nordeuropa. Faktisk kan man pege på flere europæiske lande, hvor kvalitetssikring, miljøhensyn og arbejdsforhold slet ikke prioriteres så højt som i Sydafrika.

En producent med styr på tingene

– Vi brugte to dage hos producenten og yderligere to dage hos de farmere, der leverer råprodukterne. Og vi blev ikke skuffet. Først og fremmest kunne vi konstatere, at alle forhold, vi interesserede os for, var helt i orden. Vi oplevede velordnede og sikre arbejdsbetingelser, et vandtæt system til kvalitetssikring og ikke mindst en meget bevidst holdning til brug af kemi, uddyber kvalitets- og miljøchefen.

I Sydafrika er der en stram lovgivning om brugen af pesticider og generelt en sund tilgang til dyrkning og bearbejdning af fødevarer. En tilgang, der fint matcher de krav, som danske forbrugere stiller til kvalitet og bæredygtighed.

Kundetesten

Når Per og Preben auditerer en mulig leverandør, har de altid et bestemt spørgsmål i baghovedet: "Vil vi kunne tage en kunde med her?"

– Vi skal til enhver tid kunne se vores kunder i øjnene og med sindsro fortælle dem, at deres råvarer bliver behandlet under ordnede forhold. At forestille sig, at vi havde en dansk bagermester med, giver os et godt pejlemærke, når vi undersøger en virksomhed, forklarer Preben.

"Gå i bare rundt selv"

Et påfaldende træk ved den sydafrikanske producent var åbenheden og gæstfriheden. – Mange andre steder i verden er man me-



ROSINENS LANGE REJSE

Inden vi modtager rosinerne på vores lager, har de været igennem en længere proces

1.

Druerne plukkes på farmen og soltørres i ti dage. Vandet fordamper fra druerne, og sukkeret karamelliserer.

2.

De tørrede frugter samles i store kar og transporteres til rosিন- producenten. Producenten aflønner farmen efter råvarenes renhed og kvalitet.

3.

Der foretages en ny tørrings- proces, indtil den ønskede fugtprocent er opnået.

4.

Rosinerne gasses for at eliminere skadedyr. Varmebehandling er ikke mulig, og der anvendes kun gas, der er godkendt af EU.

5.

Grovsortering, hvor sten og stængler mv. fjernes.

6.

Rosinerne vaskes og finsorteres, inden de pakkes. Der tilsættes lidt olivenolie, så de ikke klumper.

7.

Pakkerne køres gennem en metal-detektor, der sikrer, at de ikke indeholder metalstykker.

8.

Endelig køres rosinerne til havnen for afskibning til Danmark.



Rosiner er ikke kun fra Californien!

SÅDAN FINDER VI NYE LEVERANDØRER

1.

Først undersøger vi, om vores søsterselskaber i hele 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.

get påpasselige med, at kunderne kun ser det, man ønsker at vise frem. Og at undgå de kritiske steder, fortæller Preben.

– Her var de meget åbne og tillidsfulde. På et tidspunkt måtte vores vært forlade os et par timer for at tage sig af et akut problem. Hun sagde til os, at vi kunne gå rundt og kigge på egen hånd – og at vi skulle bare snakke med de ansatte alt det, vi ville.

Problemerne frem i lyset

Åbenheden gjaldt også producentens udfordringer. De lagde deres svage punkter på bordet og fortalte om, hvordan de havde planlagt at arbejde med dem.

– Ingen er perfekte, og det vigtigste er at have åbne øjne og at arbejde seriøst med det, der skal forbedres. Så længe dét er indstillingen, er vi klar til at udvise stor tillid til producenten og at bidrage så godt til forbedringerne, som vi kan, forklarer Per.

– Det værste er mistillid og lukkethed. I sidste ende er vi jo mennesker, der skal

arbejde sammen, og partnerskaber varer længst med ærlighed. Så løser vi udfordringerne sammen hen ad vejen.

Har de styr på deres leverandører?

En samarbejdspartner leverandørkontrol er en vigtig del af CBP's auditering. Vores rosinleverandør køber sine råvarer fra rosinfarme, som naturligvis også skal arbejde sikkert og professionelt. Vi gennemgår derfor leverandørens system for leverandørkontrol og kan endda finde på at besøge disse underleverandører – som vi gjorde i dette tilfælde.

Godkendt!

Som du sikkert har regnet ud, blev rosinproducenten godkendt af vores kvalitetseksperter. Mens du læser dette, er de første kasser ved at rulle ind på vores lager i Vejle.

Vi har nu en ny god leverandør, der er med til at sikre, at vi til enhver tid kan levere rosiner af bedste kvalitet.



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.

