**ÅRET MED FOOD SAFETY – FOKUS 2019**

**Matsäkerhet en viktig fråga för producenter**

Oavsett om man är en liten producent, lokalt bageri eller stor rikstäckande producent är matsäkerheten viktig fråga för alla.

Under året som har gått har vi på Food Safety utbildat, byggt upp rutiner, inspekterat, tagit prover, tolkat provresultat, rykt ut på akuta larm, stöttat och hjälpt i alla livsmedelsfrågor. Det är många egenkontrollprogram som har tagits fram, kontrollblanketter som har skapats och faroanalyser som har genomförts.

Allt det arbete stärker oss i vår strävan att vara vasst, nischat och högkompetenskonsultföretag som finns för er kunder när ni som bäst behöver det.

Våra kunder uppskattar oss eftersom vi är snabbt på plats med rätt kunskap och rätt utrustning. Vi är tacksamma för förtroende som ni våra kunder har gett oss och kommer att fortsätta med vårt enträgna engagemang.

**Fokus 2019**

Våra fokusområden kommer under detta år vara:

**Säkrare mat för alla med hänsyn till miljö:**

* **Kompetens:** utbildningar, inspektioner, krishantering
* **Kvalitet**: Uppbyggnad av ISO system, BRC eller HACCP
* **Lönsamhet:** genom goda rutiner och effektiva lösningar ser våra kunder att de håller omkostnaderna nere och ökar sin lönsamhet.
* **Myfoodsafety.se** : alltfler väljer att digitalisera sina egenkontrollprogram och schemalägga sina kontrollpunkter

**Tillgänglighet**

Våra konsulter är i storsätt tillgängliga alla arbetsdagar via sina mobiltelefoner. Ni kommer direkt i kontakt med er konsult och kan enkelt och snabbt få information och stöd ni behöver. Det finns ingen växel eller hänvisning till kolleger, inte heller tryck 1 för att komma till… tryck 2 för att komma till….

Självklart ser vi främst till att en planering för kommande år görs redan nu. De flesta av våra kunder har en årlig planering för sitt arbete där alla provtagningar, utbildning samt internrevision är inplanerade.

Food Safety önskar ett gott nytt år med mycket glädje i konsten att hantera mat.

Med vänlig hälsning

Lydia Banderby, VD