

Livsmedelssäkerhets-, kvalitets- och miljöpolicy NordArom AB

NordArom skall genom sitt livsmedelssäkerhetsarbete tillverka aromer och färger som är säkra för slutkonsumenterna. Våra kunder skall också få den vara som de beställt ur kvalitetssynpunkt.

NordAroms verksamhet skall ha en miljöpåverkan som är den bästa möjliga för kommande generationer.

NordArom skall nå dit genom att:

- vår verksamhet med god marginal följer de lagar och andra krav som finns på verksamheten genom kompetenta och utbildade medarbetare
- alla anställda känner till denna policy och aktivt bidrar till att den efterlevs och accepterar de befogenheter och det ansvar de har samt arbetar på ett positivt sätt för ständiga förbättringar
- sträva efter att minska verksamhetens miljöpåverkan genom att minska förbrukning av energi, göra hållbara energival samt kompensera för de områden där miljöpåverkan inte kan undvikas
- årligen bestämma mål och tillhörande handlingsplaner för att upprätthålla ständig förbättring inom livsmedelssäkerhets-, kvalitets- och miljöområdet
- med hållbart förhållningssätt styra verksamheten med kretsloppsperspektiv där möjligt; vi sorterar avfall, återvinner så långt det går och säkrar hantering av miljöfarligt avfall
- minimera användning av rengörings-/underhållskemikalier och där det är möjligt gör vi miljövänliga val
- ha en öppen dialog med kunder, leverantörer, medarbetare, myndigheter och allmänhet om företagets livsmedelssäkerhets-, kvalitets- och miljöarbete

Food safety-, quality- and environmental policy NordArom AB

NordArom shall have a food safety program enabling production of flavours and colours that are safe for the end consumers. Our customers should always receive products of expected quality.

NordArom shall have an environmental impact that is the best possible for future generations.

NordArom will achieve this by:

- complying to laws and other requirements relevant for the business, which is ensured by competent and trained employees.
- all employees being aware of this policy and actively contributing to comply with it in accordance with their authorities and responsibilities as well as driving continuous improvement.
- striving to reduce the company's environmental impact by reducing energy consumption, using sustainable energy sources as well as compensating for the impact that cannot be avoided.
- setting annual goals and associated action plans to ensure continuous improvement within the areas of food safety, quality and environment.
- sustainable mindset and behaviour and where possible leading our operations with a life-cycle approach; sorting waste, maximising recycling and responsible handling of hazardous waste.
- minimizing the use of cleaning/maintenance chemicals and using the most environmentally friendly choice possible.
- open dialogue with customers, suppliers, employees, government and public about the company's food safety-, quality- and environmental efforts.