



Verksamhetspolicy

Sörby Slakteri & Styck AB slaktar och styckar nöt, lamm, och vilt samt utför sanitetsslakt för kunds- och konsumenters räkning. Därutöver säljs portionsförpackad färsk fryst hundmat.

Vi ska aktivt utveckla och tillgodose den regionala marknaden med säkra och lagenliga livsmedel som väl tillmötesgår kundens förväntningar, behov och krav. För att leva upp till aktuella kund- och lagkrav skall produktsäkerhet samt arbets- och naturmiljöhänsyn prioriteras i alla delar av produktionsprocessen från primärproducent till slutkonsument. Detta ska vi uppnå genom långsiktigt samarbete i nära dialog med leverantörer samt kunder för att säkerställa ständig förbättring av produkter och processer.

Våra ambitioner är att;

- alltid sträva efter hög leveranssäkerhet och hög servicegrad
- i samarbete med djuruppfödare i regionen utveckla långsiktigt ekologiskt- och ekonomiskt hållbart lokalproducerad mat
- genom god djuretik minimera stress och långa transporter
- endast leverera produkter av sådan kvalitet som vi själva skulle välja
- arbeta offensivt med vårt HACCP system
- följa gällande lagar, föreskrifter och andra krav som är relevanta för vår verksamhet
- vårt arbete präglas av kunskap och engagemang för att ständigt förbättra och utveckla verksamheten
- utveckla vårt samarbete med energiproducenter i närområdet, för att av slaktavfall från slakteriet utvinna biogas och värme
- tillsammans med transportföretag som verkar i området utveckla möjligheten till samtransporter för att minska miljöbelastningen
- förebygga arbetsskador, olyckor och tillbud och arbeta för en trygg och sund arbetsmiljö, trivsamt för alla
- företaget kännetecknas av ett öppet och möjliggörande arbetsklimat där kvinnor och män, oavsett etniskt ursprung, har lika värde och värderas utifrån sina specifika förutsättningar
- följa och anpassa oss till gällande lagar och avtal för anställd personal

Policyn omprövas varje år av ledningsgruppen och hålls tillgänglig för allmänheten via företagets hemsida.