



# Code of Conduct

Version 1.0

Delicate a/s  
Greve Main 12  
DK-2670 Greve  
Tlf. 70232808  
Cvr. 27118712  
Direktør: Ahmet Türkoglu

# Code of Conduct

---

Formål og introduktion	Delikate er en fødevarereproduktionsvirksomhed med beliggenhed i Greve. Den startede i Valby i 1998, flyttede til Ishøj i 2010, og i 2020 stod den nye virksomhed klar til indflytning i Greve Main. Alle år har virksomheden bestræbt sig på at producere kvalitetsprodukter med inspiration fra sydligere himmelstrøg. I takt med ekspansionen, er virksomheden blevet leverandør til store dele af detailhandlen.
Anvendelsesområde	Formålet med denne Code of Conduct er at synliggøre virksomhedens mission og vision, og beskrive hvordan vi arbejder med det i hverdagen, så produkterne vi leverer, både lever op til den kvalitetsstandard vi har sat, men også at de er produceret under professionelle og moderne forhold, med fokus på et godt arbejdsmiljø for medarbejderne.
Leverandører	Vores leverandører skal overholde alle gældende love og regler i de lande, hvori de opererer. Leverandører skal også overholde alle lokale og internationale standarder og regler, såsom dem relateret til national og international handel (herunder sanktioner, eksportkontrol og rapporteringsforpligtelser), databeskyttelse og regler for datatransfer, samt konkurrencelove.
Etiske Principper	Vi lover at have gennemsigtighed og være ærlige og åbne om vores produktionsmetoder. Vi lover gennemsigtighed med vores ingredienser og produkter. Alt dette i forening med respekt for medarbejdernes rettigheder, hvor vi støtter bakker op om, og praktiserer ordnede arbejdsforhold og respekterer arbejdstagernes rettigheder.
Fødevarer sikkerhed	Korrekt håndtering, respekt og omgang med fødevarerne er hele omdrejningspunktet for Delikate som virksomhed. Uden en høj standard på det her område, er det ikke muligt at være markedsgennemtrængende og opnå, og bevare, et godt og troværdigt image i branchen, som en seriøst og professionel fødevarereproduktionsvirksomhed.

Kvalitetsstyring	Delikates kvalitetssikringssystem er udarbejdet med fokus på gennemarbejdede proces- og flowdiagrammer samt risikoanalyser og -vurderinger.
Certificering	Delikate arbejder hen imod at opnå en ISO 22.000 certificering, og den ambition udspringer af et ønske om at optimere og implementere effektive ledelsesstrukturer, der gavner alle i virksomheden. højne fødevarer sikkerheden de steder det kan lade sig gøre.
Uddannelse	Delikates gennemprøvede trænings- og uddannelsesplaner sikrer, at nytiltrådte medarbejdere får en tilstrækkelig træning i deres arbejdsområder. Implementerer man nyt udstyr eller nye processer i produktionen, afholder teamleder eller personale fra kvalitetsafdelingen en træningssession om emnet for de relevante medarbejdere.
Bæredygtighed	Hos Delikate stræber vi efter at minimere virksomhedens miljøpåvirkning ved at have implementeret en praksis i produktionsprocessen, som minimerer fødevarer spild.
Energi	Vi anvender Grøn energi fra Ørsted Vi har en ambition om, at energien skal bruges så effektivt som muligt. Herunder anvendelse af sparepærer/LED, hvor det er muligt, men også vandforbrug samt affaldshåndtering og -sortering er i fokus.
Ansvar	Bygningen er opført med en ekstra grøn profil. Den er dobbeltisoleret indvendigt og har certifikat på det.
Fødevarer spild	Vi foretager ansvarligt indkøb af råvarer – helst fra virksomheder, som enten bærer en fødevarer certificering, eller har haft besøg af vores interne inspektionsteam.
Proaktivitet	Baseret på vores forecast-systemer, og de ordrer, som allerede er lagt i system, kommer vi så tæt som muligt på de korrekte mængder af råvarer mv. som skal anvendes.
Affald	Affaldshåndtering og -sortering foregår med opdeling i biologisk, pap, metal, plast, træ og rest, og mængderne af især biologisk affald, har man en ambition om procentvis skal reduceres.

Ambition	En komplet reduktion af overproduktion er umulig, da man bl.a. ved kontraprøverne sætter mange produkter fra dagligt, som skal tjene som garantier for mikrobiologisk kvalitet, i tilfælde af kundeklager, tilbagetrækninger ol., og fødevarerensikkerheden trumfer hensynet til en lille overproduktion.
Arbejds miljø	Hos Delikate vil vi gerne sikre et sikkert, respektfuldt og etisk omfavnende arbejds miljø for alle medarbejdere, ca. 80 personer i produktionen, og dem i administrationen, ca. 10 personer.
Arbejdsforhold	Vi er forpligtet til at sikre sundheden og sikkerheden for alle vores medarbejdere, ved at overholde relevante sundheds- og sikkerhedslovgivninger og -standarder, bl.a. Arbejds miljøloven, regler om brandsikkerhed, regler om rengøringsmidler og lignende, samt regler om PPE for medarbejdere, der har behov for dette.
Rummelighed	Vi stræber efter at skabe et arbejds miljø, der fremmer teamwork, respekt og lige muligheder. Vi tolererer ikke diskrimination, chikane eller mobning af nogen art.
Udvikling	Vi er forpligtet til at støtte vores medarbejderes professionelle udvikling og læring. Vi tilbyder regelmæssig træning og uddannelse for at sikre, at vores medarbejdere har de nødvendige færdigheder og viden til at udføre deres arbejde effektivt og sikkert.
Samarbejde	Vi bestræber os på at overholde alle relevante love og fødevareregler, og er i konstant i proces for at forbedre denne ambition. Vi forventer, at alle medarbejdere overholder disse love og regler i deres arbejde, ved at følge vores træningsplaner, procedurer og basisprogrammer.
Whistleblower	Hvis medarbejderne oplever eller observerer noget, der strider mod denne Code of Conduct, opfordres de til at rapportere det til nærmeste leder eller HR-afdelingen. Alle henvendelser bliver behandlet fortroligt og retfærdigt.
Forpligtelse	Vi er forpligtet til at håndhæve denne Code of Conduct og vil tage passende skridt for at løse eventuelle overtrædelser.

Dyrevelfærd	Hos Delikate vil vi gerne arbejde os i retning af at tænke øget dyrevelfærd ind i vores produkter. Vi tager gerne råvarer ind, som er en del af dyrevelfærdsmærkerne, men størstedelen af produkterne er private label, så her er det produktejeren, som styrer indholdet, og Delikate udfører lønarbejdet.
Pris	For Delikates egne produkter, er salgsprisen pt. et større salgsfremmende virkemiddel, end dyrevelfærd.
Økologi	Delikate har en mindre produktion af Økologiske produkter, hvor man bl.a. har anvendt økologisk hønsekød.  Delikate vil, i takt med, at strømningerne i samfundet går i retning af, at dyrevelfærd får en større og større rolle, følge med strømmen. Delikate har ingen ambitioner om at være 'first mover'.
Markedsføring	Etisk korrekt markedsføring, hvor vi ikke anpriser eller lover noget, som vores produkter ikke kan holde eller leve op til.
Sikkerhed	Vi har en meget striks og strømlinet måde at godkende opskrifter og næringsoplysninger på, som styres af vores kvalitetsafdeling.
Claims	Der anvendes kun anprisninger på produkterne, som er gennemregnede og valideringsegne, og som kan understøttes af data fra vores beregningsprogrammer. Disse gennemregnede oplysninger, kan godt bruges i markedsføring, hvis det vurderes at være nødvendigt, men produkterne tillægges ikke større/bedre effekt, end det tilladte, som er listet op i Europa Kommissionens forordning om tilladte claims (anprisninger) EC 1924/2006, <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX%3A32006R1924">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX%3A32006R1924</a>
Samfundsengagement	Hos Delikate tager vi aktiv del i lokalsamfundet, og har jævnligt besøg af lokale institutioner på rundvisning.
Leverandører og Partnere	Delikate har en screeningsproces ift. indgåelse af aftaler med leverandører af både fødevarer og fødevarekontaktmaterialer (FKM).

Samarbejdspartnere	<p>Delikate samarbejder med flere partnere, som en vital del af salgs-, udviklings- og kvalitetsarbejdet.</p> <p>Delikate har samarbejdspartnere inden for: Rengøring, produktudvikling, salg, kvalitet, IT, håndværkere mv.</p> <p>Samarbejdspartnerne er udvalgte med henblik på kompetencer og kendskab til branchen, og dermed også virksomheden.</p>
Rengøring	Her har man valgt en virksomhed, som har solid erfaring med rengøring fra andre produktionsvirksomheder, også virksomheder, der er fødevarecertificerede.
Produktudvikling	Her har man pt. to samarbejdspartnere med to forskellige profiler, så man har diversitet i sine salgskanaler og potentiale for en større markedsgennemtrængning.
Salg	Her har man valgt at samarbejde med en erfaren kraft i branchen, som med branchekendskab og viden kan 'trykke' produkterne ud til kunderne på en professionel måde.
Kvalitet	Her har man også valgt at samarbejde med en erfaren kraft i branchen, som har serviceret virksomheden gennem de seneste 10 år, i forskellige henseender.
IT	IT-leverandøren har været tilknyttet virksomheden i mere end 10 år, og har indgående kendskab til virksomhedens IT-infrastruktur.
Service	Håndværkere og servicefolk til udstyr og maskiner. Her anvender virksomheden servicefolk fra de pågældende fremstillere af udstyret og/eller forhandlere for at få den bedst mulige kendskab til udstyret.
GDPR Beskyttelse af personoplysninger	<p>Vi forpligter os til at overholde EU's General Data Protection Regulation (GDPR) og sikre, at personoplysninger behandles lovligt, rimeligt og gennemsigtigt. For at beskytte følsomme oplysninger skal printede versioner af sådanne data opbevares sikkert og altid låses inde, når arbejdspladsen forlades.</p> <p>Medarbejdere har ansvar for at forhindre uautoriseret adgang til personoplysninger ved at anvende sikre opbevaringsmetoder og følge virksomhedens retningslinjer for datasikkerhed. Al arbejde på virksomhedens computere foregår via remote desktop, og de fysiske computere står et sikkert IT-center. Overtrædelser af denne politik betragtes som alvorlige og kan medføre både juridiske konsekvenser og interne sanktioner.</p>