

# FSSC 22000 certifieringen på plats, nya möjligheter för produktionen på Öckerö!



Med vår nya Kvalitetschef Britt-Marie Nilsson på plats tog produktionsanläggningen på den vackra ön Öckerö under hösten och vintern nya steg och har nu tilldelats certifiering mot FSSC 22000 standarden. En efterlängtd certifiering för oss själva och våra kunder som innebär ytterligare säkerhets- och kvalitetskrav på produktionen.

*“Vi är nu certifierade mot FSSC 22000 och ser fram emot att kunna ta emot dom kunderna som ställer krav på oberoende certifieringen enligt GFSI standard för samarbete. Vår certifiering innebär ytterligare förstärkning av tidigare arbetet och att vi tar produktsäkerhets- och kvalitetsfrågorna ett steg längre än vad lagstiftningen kräver.”*

**Britt-Marie Nilsson - Kvalitetschef**

*“Välkommen till Öckerö! Vår produktionsanläggning definieras inte bara av kvalitet utan också av en flexibilitet som ger kunderna möjlighet att skapa unika produkter helt och hållet baserat på deras egna preferenser. Du kan ta med dina egna recept som vi kan hjälpa dig producera, att utveckla vidare, eller så kan vi tillhandahålla utvecklingen som en tjänst för dig. Vi tar hand om hela processen från produktion och förpackning till leverans.*

*Vi har nu ett större utbud av möjligheter och är fullt utrustade för att producera produkter för detaljhandelskedjor, grossister och export. Denna nya standard ger oss också möjlighet att leverera egenmärkta produkter och konsumentpack även med GFSI-standardkraven.*

*Utmana oss, the sky's the limit!”*

**Rikard de Man Lapidoth - Key Account Manager**

# Nordward



### **Anläggningen på Öckerö**

Produktionsanläggningen på Öckerö producerar och förädlar de bästa produkterna från havet. Vi kan skapa färs, portioner, produkter i olika former, stekt, rökt, kvävefryst och förpackat enligt FSSC 22000-standarden mot kundspecifika krav. De 15 anställda är lokalt baserade på ön och driver anläggningen med stor passion för det lokala, miljön och drivs av en kärlek till mat och en vilja att uppfylla kundernas önskemål.

### **Kontaktinformation**

Britt-Marie Nilsson  
Kvalitetschef  
+46 (0)31 7756583  
[britt-marie.nilsson@fiskidag.se](mailto:britt-marie.nilsson@fiskidag.se)

Rikard de Man Lapidoth  
Key Account Manager  
+46 (0)31 7882908  
[Rikard.deManLapidoth@fiskidag.se](mailto:Rikard.deManLapidoth@fiskidag.se)

### **Om Nordward**

Nordward består idag av fyra leverantörer i Sverige och Danmark som arbetar med att leverera färsk fisk, skaldjur, fryst, egenproducerat och asiatisk kolonialt. Alla leverantörerna har en lång lokal förankring med hög kundnöjdhet, kunskap och service. Tillsammans kan de olika bolagen erbjuda ett fullsortiment av tjänster och produkter. Nordward har idag fem produktionsanläggningar, 320 anställda och omsätter 1,2 miljarder.

# Nordward

# With Öckerö's latest certification, a new horizon of opportunities awaits!



During this past fall and winter the production facility on the beautiful island of Öckerö took a giant leap forward as newly hired Quality Manager Britt-Marie Nilsson, took aim at becoming FSSC 22000 standard certified. A long-awaited certification for ourselves and our customers that signifies additional safety and quality requirements for production.

*“We now hold the FSSC 22000 certification and look forward to being able to work with customers who require independent certification according to the GFSI standard for collaboration. This certification represents a further strengthening of our ongoing work and furthermore it raises the bar on product safety and quality issues as we take things one step further than the actual requirements by law.”*

**Britt-Marie Nilsson - Quality Manager**

*“Welcome to Öckerö! Our production facility is not only defined by quality, but also a flexibility, that gives customers the opportunity to create unique products based entirely on their own preferences. You can bring your own recipes to the table which we can help you develop further, or we can provide as a service for you. We take care of the entire process from production and packaging to delivery.*

*We now have a greater range of possibilities and are fully geared to produce products for retail chains, wholesalers and export. This new standard also gives us the opportunity to deliver self-labeled products and consumer packages also within the GFSI standard requirements.*

*Challenge us with your ideas, the sky's the limit!”*

**Rikard de Man Lapidoth - Key Account Manager**

# Nordward



### **The production facility on Öckerö**

The production facility on Öckerö produces and refines the best products from the sea. We can create minced meats, portions, products in various shapes, fried, smoked, nitrogen frozen and packed according to FSSC 22000 standard towards customer-specific requirements. The 15 employees are locally based on the island itself and run the facility with great passion for the local community, the environment, and are driven by a love of food and a desire to fulfill customers wishes.

### **Contact information**

Britt-Marie Nilsson  
Quality Manager  
+46 (0)31 7756583  
britt-marie.nilsson@fiskidag.se

### **Rikard de Man Lapidoth**

Key Account Manager  
+46 (0)31 7882908  
Rikard.deManLapidoth@fiskidag.se

### **About Nordward**

Nordward currently consists of four suppliers in Sweden and Denmark who work to deliver fresh fish, shellfish, frozen, self-produced and Asian colonial. All suppliers have a long local base with high customer satisfaction, knowledge and service. Together, the various companies can offer a full range of services and products. Nordward currently has five production facilities, 320 employees and a turnover of 1.2 billion.

# Nordward