

# Kvalitet OnLine

TILLSAMMANS ÄR VI BÄTTRE!

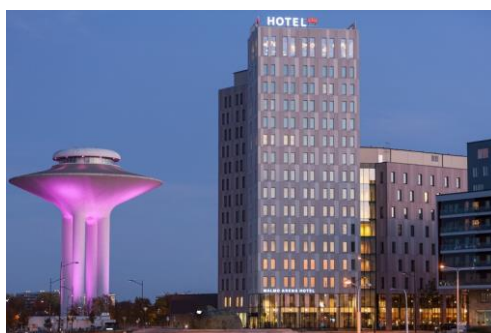
## INBJUDAN OCH PROGRAM

### KVALITET ONLINE STORTRÄFF 2020

En succé - Sveriges viktigaste mötesplats -  
10:e året!

**10** ÅRS-  
Jubileum

14 - 15 MAJ I MALMÖ  
MALMÖ ARENA HOTEL



**BOKA-TIDIGT-erbjudande före den 6 mars! KOM 2 BETALA FÖR 1!  
PROVA PÅ ERBJUDANDE OM DU EJ ÄR MEDLEM!**

*Läs mer nedan!*

Du kan välja att komma båda dagarna eller välja en av dagarna!

**HJÄRTLIGT VÄLKOMNA TILL 2 DAGAR OM KVALITET OCH HÅLLBARHET FÖR FRAMTIDEN!**

**KOM OCH LYSSNA PÅ LOUISE BROWN - KORRUPTIONSEKSPERT KÄND  
BL.A FRÅN UPPDRAG GRANSKNING!**



**LIVSMEDELSBEDRÄGERIER – KORRUPTION SOM INGREDIENS I DIN PRODUKT?**  
Louise Brown, Intertek, Senior Advisor Business Integrity & Anti-corruption, anti-  
korruptionsrevisor ISO 37001

Tidigare globalt affärsutvecklingschef för food safety inom DNVGL, ansvarig för Integrity Compliance Expert godkänd av Världsbanken, Local Research Correspondent on Corruption för Sverige till EU-kommissionen och tidigare ordförande i Transparency International Sverige. Louise är regelbundet anlitad som expertkommentator i korruptionsfrågor i media, (Uppdrag Granskning, Kalla Fakta, Aktuellt, Agenda, SR).

**TVÅ DAGAR OM KVALITET OCH HÅLLBARHET MED SIKTE PÅ**

## FRAMTIDEN!

Vi rivstartar Storträffen 2020 med tre högtintressanta ämnen för dig som arbetar med kvalitet och hållbarhet. Torsdagsförmiddagen avslutas med Louise Brown – känd från Uppdrag Granskning – som talar om mutor och antikorrupcion. Programmet är i år uppbyggt på flera parallella spår som ger dig möjlighet att skapa ditt eget program. Dag två har du möjlighet att delta på praktiska workshops. Du får då chansen att föra djupare diskussioner och ta del av ett erfarenhetsutbyte kollegor emellan. Dessa erfarenheter och kunskaper kan du sedan ta med dig och jobba vidare med på hemmaplan.

På årets Kvalitet OnLine Storträff träffar du våra experter och föreläsare, branschspecifika leverantörer samt oerhört många kollegor från hela Sverige. Under två dagar kommer du inspireras av goda exempel och få en gedigen uppdatering om vad som är nytt och på gång.

### Sveriges viktigaste mötesplats för dig som arbetar med kvalitet & hållbarhet inom livsmedelskedjan!

I år har du även möjlighet att bjuda in en kollega gratis - se vårt förmånliga erbjudande nedan! Boka före den 6 mars - begränsat antal platser!

**MYCKET MINGELTID - ALLA VILL LÄRA KÄNNA ALLA – KNYT NYA KONTAKTER!**

## NÅGRA AV TORSDAGENS TALARE



**Louise Brown -Intertek**  
Livsmedelsbedrägerier – korrupcion som ingrediens i din produkt?  
Louise är bl.a. känd från Uppdrag Granskning!



**Åsa Rönnbäck -  
Förbättringsakademin**  
Vikten av en förbättringskultur - hur leder man på ett "nytt sätt"?



**Cecilia Ryegård - Agrovektor**  
Foodchain by Blockchain - från hylla till mylla, så ska maten spåras!

## TALARE UNDER FREDAGEN - INGÅR WORKSHOPS!

Denna dag startar vi med certifieringsnyheter i standarder därefter väljer du 2 av de 3 parallella spåren under ledning av experter på området. Denna dag ger stort utrymme för diskussioner och erfarenhetsutbyte. Målet är att du ska få med dig kunskaper som du kan jobba vidare med på hemmaplan.  
Välj mellan:



**Thomas von Krusenstjerna -  
Paradigm Brand Consultancy**  
Kvalitetsarbetet - nödvändigt för varumärkesvård!



**Miriam Jallow - Intertek**  
Food Contact Material  
- hur riskvärderar man material som kommer i kontakt med livsmedel?



**Mattias Andir - Trivector**  
Målstyrning av hållbarhetsarbetet!

## PROGRAM KVALITET ONLINE STORTRÄFF 2020

**KOM BÅDA DAGARNA ELLER VÄLJ EN AV DAGARNA!**

Läs mer om programmet här: [Program Kvalitet Online Storträff 14-15 maj 2020](#)

**TORSDAGEN 14 MAJ**

Torsdagen den 14 maj startar vi kl 9.00 och avslutar med mingel och gemensam middag kl 19.00  
Torsdagen är fylld av intressanta föreläsningar. På eftermiddagen får du välja mellan flera parallella spår!



### **VIKTEN AV EN FÖRBÄTTRINGSKULTUR - HUR LEDER MAN PÅ ETT "NYTT SÄTT"?**

**Åsa Rönnbäck, PhD, Förbättringsakademin**

Idag leds våra verksamheter i hög grad genom struktur och detaljstyrning, inte genom de faktorer forskningen som visar vad som driver motivation hos medarbetarna. Med de utmaningar som organisationer och företag står inför ställer det krav på att leda på ett annat sätt med mer fokus på kultur och människorna i verksamheten och ett minskat fokus på struktur.

Vad får det för konsekvenser för kvalitetsarbetet? Och hur ska kvalitetsprofessionen ställa om sig?



### **LIVSMEDELSBEDRÄGERIER – KORRUPTION SOM INGREDIENS I DIN PRODUKT?**

**Louise Brown, Intertek. - Senior Advisor Business Integrity & Anti-corruption, anti-korruptionsrevisor ISO 37001**

**Karin Hansson, Intertek, Head of Food Nordics, Global Food Technical Manager**

Fejkad honung, maffiatillverkad olivolja och hästkött i hamburgarna. Korruption är ingrediensen som gör det möjligt att komma undan med förfälskade innehållsdeklarationer, okänt innehåll, manipulerade datummärkningar, dölja svartarbete och djurplågeri. Alltså en kvalitets- och säkerhetsfråga. Det är också faktorer som är avgörande för att uppnå social och miljömässig hållbarhet.

Hur bör svenska aktörer i livsmedelsbranschen tänka för att hantera korruptionsrisker som en del i sitt arbete med kvalitet, säkerhet och leverantörsled? Vilka verktyg och system finns det att ta hjälp av, och inte minst, var platsar denna fråga in i redan existerande standarder?

Louise är regelbundet anlitad som *expertkommentator i korruptionsfrågor i media, (Uppdrag Granskning, Kalla Fakta, Aktuellt, Agenda, SR).*



### **FOODCHAIN BY BLOCKCHAIN - FRÅN HYLLA TILL MYLLA, SÅ SKA MATEN SPÅRAS!**

**Cecilia Ryegård, VD för Agrovektor**

Säkerhet, transparens och spårbarhet i livsmedelskedjan är inga nya begrepp. Men med den nya tekniken, blockchain, kan drömmen om ett totalt spårbart livsmedelsystem bli verklighet.

Foodchain by Blockchain är ett svenskt företag som är på väg att sätta standarden för verifiering, dokumentering och spårbarhet från första stegen på gården upp genom hela livsmedelskedjan.

Systemet utgår från branschens problematik och utvecklas i samarbete med branschen - för branschen. Foodchain by Blockchain är först på marknaden och har kommit längst i världen med att säkerställa spårbarheten med "first mile" data. Företaget samarbetar med IBM och Food Trust och kommer leverera en helhetslösning för spårbarhet som även kommer att kunna appliceras på ett globalt plan.



### **HÅLLBAR MATPRODUKTION - HUR PRODUCERAR VI MAT IDAG, VARFÖR BLIR DET SÅ STORT SVINN OCH HUR SKULLE EN HÅLLBAR MATPRODUKTION SE UT?**

**Ann Nerlund, Sysav - Miljöpedagog föreläser om avfall, cirkulära affärsmodeller, hållbar produktion och hållbar utveckling.**

Årligen slängs det ungefär 1,3 miljoner ton matavfall i Sverige och samtidigt står produktionen, distributionen och konsumtionen av mat för en betydande del av vår miljöpåverkan. Hur kan vi minska matsvinnet och då den stora klimatpåverkan? Vad händer med det insamlade matavfallet idag och vad gör det för nytta?

Ann Nerlund reder ut hur vi betar oss när det kommer till just matavfall och hur vi ska tänka för att minska det.

## **DÄREFTER FORTSÄTTER VI MED PARALLELLA SPÅR**

**- här väljer du 3 av nedanstående teman**

**Pass 1** - välj 1 av följande



## **LAGBEVAKNING – HUR HITTAR MAN SENASTE NYTT! Hur bär man sig åt för att hålla sig uppdaterad?**

**Anna Wedholm, Senior Food Adviser Herax Food Solutions (tidigare Livsmedelsverket)**

Livsmedelslagstiftningen består av flera hundra rättsakter som ofta uppdateras eller ändras. Hur bär man sig åt för att hålla sig uppdaterad? Vi går igenom hur man hittar i EU-lagstiftningen bland ändringsförordningar och konsoliderade versioner. Som exempel söker vi upp senaste nytt på märkningsområdet. Vi ger tips på hjälpmedel som kan underlätta för dig som behöver ha koll på senaste lagstiftningsnytt.

## **HAR NI EN HÅLLBARHETSSTRATEGI ELLER HÅLLBAR STRATEGI?**

**Mattias Andir, Trivector LogiQ**

Alla verksamheter bedriver någon form av hållbarhetsarbete, men även då det bedrivs systematiskt och seriöst finns risken att det sker vid sidan om kärnverksamheten och därmed får en begränsad påverkan i praktiken. Mattias presentation kommer handla om värdeskapande strukturer, ledning och engagemang för ett mer integrerat och levande hållbarhetsarbete.

**Pass 2** - välj 1 av följande



### **RISKBASERADE LEVERANTÖRSREVISIONER – för fokus på värde och nytta!**

**Magnus Bergström och Rikard Hellqvist, Bergström & Hellqvist**

Leverantörsrevisioner genomförs under en begränsad tid och det gäller att utnyttja tiden på ett ändamålsenligt och effektivt sätt för att uppnå största möjliga värde och nytta för alla parter. För att uppnå det krävs ett riskbaserat angreppssätt som ger fokus på rätt saker under revisionen.



### **HÅLLBARA FÖRPACKNINGAR - HUR BÖR VI TÄNKA FRAMÅT OM MILJÖ OCH LIVSMEDELSSÄKERHET?**

**Ann Lorentzon och Susanna Andersson, Normpack/RISE**

Förpackningar är ett högst aktuellt område just nu – nya regelverk för plast, tryck att minska matsvinnet och en ökad konsument- medvetenhet sätter höga krav på branschen.

Inledningsvis ger Ann en statusuppdatering om vad du bör veta om framtidens hållbara förpackningar. Susanna fortsätter sedan med att ge en bild över det regulatoriska läget på den europeiska marknaden för material i kontakt med livsmedel.

**Pass 3** - välj 1 av följande



### **KVALITETSBRISTER I FÖRPACKNINGSPROCESSEN – HUR RÄKNAR MAN?**

**Jesper Bach, TriVision**

En kort workshop där vi tillsammans går igenom ett online verktyg för att beräkna din potentiella kvalitetsförbättring och minska matsvinnet i produktionen.

Genom avancerad, användarvänlig inline-kontroll av förpackningsprocessen kan en automatiserad inspektion ge viktig datainformation.

Dessa uppgifter hjälper inte bara dig som livsmedelsproducent att säkerställa produktkvaliteten, utan gör det också möjligt att beräkna och optimera produktionen samt minska avfallet och göra produktionen mer hållbar.



### **KEMIKALIEHANTERING OCH REACH - hur uppfyller ni dagens krav och ligger steget före?**

**Annelie Linhed, Ramboll**

Mängden kemikalier i samhället ökar ständigt samtidigt som medvetenheten blir större. Annelie berättar om hur ni uppfyller dagens krav och ligger steget före morgondagens.

**DAGEN AVSLUTAS MED MINGEL  
KNYT NYA KONTAKTER - ALLA VILL LÄRA KÄNNA ALLA!**

Kl 19.00 avslutar vi dagen med vår mycket uppskattade gemensamma middag som ingår i priset!

## FREDAGEN 15 MAJ

Fredagen den 15 maj startar vi kl 8.30 och avslutar kl 14.00!  
Vi startar med senaste nytt i standarder!

### PARALLELLA SPÅR:

**CERTIFIERINGSNYHETER I STANDARDER - här väljer du 1 av de 2 nedan!**



**CERTIFIERINGSNYHETER BRC/IFS -  
förtydliganden och tolkningar av viktiga krav.**  
Återkoppling vilka avvikelser som är vanligast resp.  
vilka som kommit på nya krav  
Jessica Eriksson SAI Global/Valiguard &  
Sophie Albrektsson, Intertek



**CERTIFIERINGSNYHETER ISO 22000/FSSC 22000 –  
förtydligande och tolkningar av viktiga krav.**  
Återkoppling vilka avvikelser som är vanligast resp. vilka  
som kommit på nya krav  
Anna Linse Löfgren, Intertek & Karin Hansson, Intertek

[Du har möjlighet att ställa frågor till revisorerna!](#)

**FORTSÄTTER MED PARALLELLA SPÅR - SEMINARIER MED WORKSHOPS – du väljer 2 av de 3 nedan!**



### **WORKSHOP - MÅLSTYRNING AV HÅLLBARHETSARBETET**

**Workshopledare: Mattias Andir, MSc Sustainability Science, Trivector LogiQ**

Agenda 2030 med sina 17 globala hållbarhetsmål är ett av flera ramverk verksamheter behöver förhålla sig till. Men hur använder man dem praktiken och hur kopplas de till det dagliga värdeskapandet? Under workshopen går vi igenom processbaserade angreppssätt och verktyg som vi sedan arbetar med i mindre grupper. Syftet är att ge dig förståelse och verktyg för hur målstyrning av hållbarhetsarbetet kan bidra till att skapa värde och affärsnytta.



### **WORKSHOP - FOOD CONTACT MATERIAL - HUR RISKVÄRDERAR MAN MATERIAL SOM KOMMER I KONTAKT MED LIVSMEDEL**

**Workshopledare: Miriam Jallow, Intertek**

Miriam Jallow har över tio års erfarenhet av arbetet med substitution av farliga kemikalier hos varutillverkande företag både lokalt och globalt. Med sin materialtekniska kompetens och långa erfarenhet av material i kontakt med livsmedel kommer Miriam att prata om det praktiska arbetet med riskbedömning av material i kontakt med livsmedel.



### **WORKSHOP - KVALITETSARBETET - NÖDVÄNDIGT FÖR VARUMÄRKESVÅRD!**

**Workshopledare: Thomas von Krusenstjerna, CVO, Brand Director, Co-founder, Paradigm Brand Consultancy**

Kvalitetsarbetet är intimt förknippat med värdena i varumärket. Därför är det naturligtvis en katastrof när ett företags produkter inte håller måttet. Risken är att det snabbt skapar ett dåligt rykte som spiller över på varumärket. Varumärkesutveckling och affärsutveckling är två sidor av samma mynt, men jag brukar säga att varumärkesutvecklingen handlar om det som gör att man får med människorna på tåget. Man måste sätta en strategi som är syftesdriven och inte bara tar sikte på finansiella mål. Thomas berättar om vad som är viktigt för dig som arbetar med kvalitet och vem bör du ta armkrok på?

Läs mer om programmet här: [Program Kvalitet Online Storträff 14-15 maj 2020](#)

## PRISER OCH VILLKOR

Vi startar torsdagen den 14 maj kl 9.00 och avslutar dagen med gemensam middag kl 19.00. Fredagen den 15 maj startar vi klockan 8.30 och avslutar kl 14.00.

**EXTRAERBJUDANDE – VI FIRAR 10 ÅR!**

**BOKA-TIDIGT-ERBJUDANDE - BOKA FÖRE DEN 6 MARS!  
KOM 2 BETALA FÖR 1!  
ANMÄLAN STORTRÄFFEN**

**MEDLEM**

**KOM 2 BETALA FÖR 1!**  
*Begränsat antal platser!*

Samtliga medlemmar som bokar båda dagarna får **GRATIS** ta med en kollega från sitt företag. Deltagare nr. 2 får deltaga gratis en av dagarna.

**MEDLEMSPRIS**

**PRIS - ERBJUDANDE - BÅDA DAGARNA - den 14-15 maj: 8995 kr - tag med en kollega 1 av dagarna!**

**PRIS - 14 maj: 5495 kr** kringår middag kl 19.00

**PRIS - 15 maj: 4995 kr**

-----  
**Gratis-deltagare nr 2:** kan tilläggsbetala 4995 kr och deltaga båda dagarna den 14-15 maj.

**EJ MEDLEM**

**ERBJUDANDE - KOM 2 BETALA FÖR 1!**  
**Ingår prova-på-medlemskap!**  
*Begränsat antal platser!*

**BOKA BÅDA DAGARNA** och du får då också ta med en kollega **GRATIS** från ditt företag. Deltagare nr. 2 får deltaga gratis en av dagarna.

**PRIS - EJ MEDLEM**

**PRIS - ERBJUDANDE - BÅDA DAGARNA - den 14-15 maj: 9995 kr**

– *Då ingår prova-på-medlemskap i Kvalitet OnLine för en deltagare från ditt företag och du kan ta med en kollega en av dagarna! Läs mer nedan\**

**PRIS - 14 maj: 6495 kr** kringår middag kl 19.00

**PRIS - 15 maj: 5995 kr**

-----  
**Gratis-deltagare nr 2:** kan tilläggsbetala 4995 kr och deltaga båda dagarna den 14-15 maj.\*Ingår - ERBJUDANDE - BÅDA DAGARNA

- Deltagande Kvalitet OnLine Storträff den 14-15 maj
- Deltagande på 1 nätverksträff i mars i mån av plats, eller i sept. 2020 - [Läs mer här!](#)  
Välj mellan: Malmö- Helsingborg – Kristianstad – Göteborg - Stockholm.
- Personlig inloggning till portalen med bland annat fri frågeservice till våra experter, och ställ din fråga till dina nätverkskollegor i Kvalitet OnLine i öppet diskussionsforum!
- Prova-på-medlemskap gäller: start omg - 30 sept. 2020 - för en deltagare!

Är du konsult ingår ej gratisdeltagare och prova-på-medlemskapet i Kvalitet OnLine priset ovan!

**ÖVRIGA VILLKOR**

*Gratisdeltagare: Deltager gratis en av dagarna och ska tillhöra samma företag som medlemsföretaget.*

*Vid avanmälan senare än sex veckor innan träffen debiteras full avgift. Det är dock möjligt att om så önskas istället skicka en annan deltagare från företaget.*

*Fakturering sker i samband med bekräftelse och skall vara betald i god tid innan träff.*

*Samtliga priser är ex. moms*

**BOKA BOENDE!**

**Anmäl boende när du bokar deltagande storträffen!**

- Enkelrum 1495 kr/natt - begr. antal 50 st
  - Dubbelrum 1695 kr/natt (separerade sängar) begr. antal 10 st
- Priserna är exkl. moms  
Begr. antal platser - först till kvarn gäller!

**BOKA-TIDIGT-ERBJUDANDE - BOKAFÖRE DEN 6 MARS!  
KOM 2 BETALA FÖR 1!**

**ANMÄLAN STORTRÄFFEN**

**BLI UTSTÄLLARE PÅ KVALITET ONLINE STORTRÄFF!**

**ERBJUDANDE BLI UTSTÄLLARE/SAMARBETSPART  
BEGR. ANTAL PLATSER!**

Just nu erbjuder vi er att marknadsföra era produkter och tjänster på  
Kvalitet OnLine Storträff som arrangeras i Malmö, den 14-15 maj 2020 - 2 dagar!

Är du intresserad kontakta Lena - [lena@kvalitetonline.se](mailto:lena@kvalitetonline.se)

## HITTA HIT

Ta flyget till Malmö eller Köpenhamn - tåget över tar 15 min. Du går av på **Hyllie station i Malmö!**  
Hotellet ligger intill Malmö Arena.



" Mycket enkelt att ta sig från flygplatsen. 15 minuter med tåg från Kastrup!"

**Adress:**

Hyllie Boulevard 12  
215 32 Malmö

**2019 ÅRS STORTRÄFF VAR ÅTER IGEN EN STOR SUCCÉ!  
SÅHÄR TYCKTE DELTAGARNA!  
Deltagarnas kommentarer om Kvalitet OnLine Storträff 2019  
– genomsnittsbetyg 4,65 av 5 möjliga!**

- Trevligt att få input om de olika företagens utmaningar, där man kan hjälpa eller diskutera hur vissa

problem ska lösas. Vissa föreläsare som var eldsjälarna i det som de föreläste om, är väldigt medryckande och givande att lyssna på.

- Väldigt intressanta och givande föreläsningar
- Det var bra med nätverkandet med personer från branschen. God stämning!
- Gillade innehållet, diskussionerna, workshopen, jättemycket info och väldigt spännande att se kvalitetsnätverket samlat på ett ställe.

## KVALITET ONLINE EXPERTER

BERGSTRÖM  
& HELLQVIST

nord  
emballage  
Packnyheter.se



ML  
MarLaw  
ADVOKATFIRMAN FÖR MARKNADSRÄTT

SANDHOLM  
ASSOCIATES

intertek  
Total Quality. Assured.

herax  
food solutions

SWECO

SAI GLOBAL  
ASSURANCE SERVICES

VALIGUARD

kiwa  
Partner for progress

## KVALITET ONLINE GULD-SAMARBETSPARTNERS !

Deltagande samt kort presentation på nätverksträffar!



### DELTOG PÅ NÄTVERKSTRÄFFAR NOVEMBER 2019

Centuri underlättar för dig i ditt arbete genom ett framtidsorienterat IT-stöd för effektiv dokument-, avtals-, avvikelser- och ärendehantering. Det går även att visualisera processer som enkelt kan kopplas till dokumenten. Systemet hjälper dig att hålla ordning och reda och skapar förutsättningar för att nå kvalitetsmålen.



### DELTOG PÅ NÄTVERKSTRÄFFAR SEPTEMBER 2019

Vi är specialiserade på magneter, metalldetektorer, inspektionssystem och vågar samt detekterbara produkter för livsmedels- och förpackningsindustrin.



### DELTAGER PÅ NÄTVERKSTRÄFFAR MARS 2020

Lagafors rengöringssystem ger mervärde åt livsmedelsindustrin. Lagafors levererar kompletta hygienlösningar från stationära och mobila rengöringssystem till diskmaskiner och tillbehör.

## SAMARBETSPARTNERS





### Medlemserbjudanden från våra samarbetspartners

- MOBERGS PRODUKTKONTROLL 10% rabatt på Detekterbara Produkter
- ANTICIMEX - Anticimex Digitala temperaturkontroll - 10% på system med trådlös övervakning och larm dygnet runt
- PART DEVELOPMENT - Workshop – Så får man med sig organisationens alla medarbetare i förbättringsarbetet varje dag! Erbjudande: 17 500 kr där normalpriset är 25 000 kr (30% rabatt)

Läs mer om medlemserbjudandena på [hemsidan](#)

#### Faktaruta om Kvalitet OnLine

##### **KVALITET & HÅLLBARHET**

Livsmedelsnätverk med fysiska nätverksträffar!

Ett förtroligt nätverk där alla delar ambitionen att hjälpa varandra att bli bättre - varje dag! Nätverksgrupperna möts på olika värdforetag. Rundvandring i produktionen ingår (kan vara restriktioner).

Platser: Malmö - Helsingborg - Kalmar - Kristianstad - Göteborg - Stockholm

Temat för nätverksträffarna har ett tydligt utbildningsfokus och det ingår alltid workshop.

Allt material ifrån träffarna går att läsa i portalen!

##### **KVALITET ONLINE WORKPLACE NÄTVERKA ONLINE – UTBYT ERFARENHETER MED DINA NÄTVERKSKOLLEGOR!**

Den digitala nätverksgruppen i portalen Workplace ger fantastiska förutsättningar att samla information och nätverka på ett enkelt sätt. Här kan du diskutera frågor, tipsa om möjligheter och förbättringar och få nya infallsvinklar på det dagliga arbetet. Du kan använda såväl dator som mobil, och har alltid nätverket nära till hands.

**Vi ser fram emot att få träffa er på årets Storträff 14-15 maj 2020!**



Frågor eller funderingar kontakta [lena@kvalitetonline.se](mailto:lena@kvalitetonline.se) och [maria@kvalitetonline.se](mailto:maria@kvalitetonline.se)  
Lenas mobil: 0760-120015

Kvalitet OnLine **SVENSKA**   
**KVALITETSSYSTEM**

Lena Persson | [lena@kvalitetonline.se](mailto:lena@kvalitetonline.se) tel. 042 – 44 99 390 | mobil 0760-120015

Bendzgatån 45, 256 57, Ramlösa | Svenska Kvalitetssystem AB | [www.kvalitetonline.se](http://www.kvalitetonline.se)

