



Personligt skrivna tackbrev från kunder är belöning för mödan, känner Monica Dahlkvist på Pågen, efter incidenten med spår av jordnötter i två produkter.

sak. Dessutom blev det ett sätt att hålla sig uppdaterad om vad som händer på området.

När Menycirkeln hade avslutats fortsatte man därför att träffas och bjuder ibland in experter på olika områden. Det blir två träffar om året.

– Men vi mejlar ofta till varandra, påpekar Johan Lundgren, Finax, som är en av dem som varit med sedan starten.

I mejlen ställer deltagarna frågor till varandra och till Anne-Li Karlsson, som samlar ihop alla svar och reaktioner. Under träffarna går de igenom vad som har avhandlats och om det kommit några nya regler eller metoder som de kan ha nytta av.

CIRKELN BLEV ETT TRYGGT NÄTVERK

Detektivarbete

Vid träffen på Pågen får nätverket dessutom ta del av ett särskilt fall. Monica Dahlkvist redogör steg för steg hur krisgruppen på Pågen arbetade under tre minst sagt intensiva veckor. Hon berättar att trovärdiga konsumenter och en stark magkänsla av att något verkligen var på tok drev detektivarbetet vidare

Pågens krisgrupp nöjde sig inte med att de första testerna inte gav något utslag, utan gick vidare med fler och mer detaljerade analyser.

De två aktuella produkterna stoppades redan dagen efter att konsumenterna hade larmat, men det tog närmare tre veckor innan ”boven” hittades – en oljekvarn på kontinenten, som inte hade informerat om att de även behandlade jordnötter i kvarnen där vetegroddarna maldes.

Information gick ut på Intranätet direkt när produkterna stoppades och de drabbade konsumenterna hölls hela tiden informerade om hur företaget arbetade för att hitta den felande länken.

– Vi arbetade med en total transparens mot såväl personal som kunder. Det som blev den största lärdomen är att vi måste få exportavdelningen närmare in i flödet, för där tog det för lång tid att stoppa produkterna.

– Jag hann aldrig kontakta er när det var som intensivast, men nätverket var ändå en trygghet att ha i ryggen, säger Monica Dahlkvist.

Och tack vare att hon nu delar med sig av sina erfarenheter ökar medlemmarna i nätverket sin kompetens ifall något liknande skulle inträffa i deras företag. □

Hur väl förberedd och noggrann man än är, kan det som inte får hända ändå ske. Det vet Monika Dahlkvist på Pågen i Malmö, som delger sitt nätverk hur hon och kollegerna agerade när jordnötsallergen upptäcktes i två av Pågens bröd i höstas.

TEXT OCH FOTO: ANNA-KARIN HALLGREN

I ett rum på Pågen sitter ett allergennätverk samlat. De åtta deltagarna kommer från olika företag och tipsar om för- och nackdelar med olika analysmetoder och vilken service man kan få från analysföretagen. Det är ett till storleken litet nätverk, men med stor betydelse. Den här gången ska de få ta del av ett fall som inträffade på Pågen i höstas.

Det var i november som två konsumenter ringde till Pågen. Båda hade känt av sin jordnötsallergi när de åt Pågens bröd.

– Det kändes helt otroligt, för

kontrollerna av alla leverantörer är rigorös och på de egna anläggningarna råder totalt jordnötsförbud, berättar råvaruspecialist Monica Dahlkvist.

– Jag ringde upp konsumenterna. Vår checklista, som vi tagit fram i nätverket, var ett väldigt bra hjälpmedel då, säger hon och nickar åt Anne-Li Karlsson, som sköter det praktiska arbetet runt nätverket.

Checklistan består av fyra sidor med frågor som ska ställas, när konsumenter rapporterar misstänkta allergireaktioner.

Startade Menycirkel

Det är Anne-Li Karlssons förtjänst att allergennätverket finns. Hon arbetade tidigare på SIK, som är en av konsortiärerna i Meny, och insåg då att många som arbetar med allergifrågor är ensamma och har behov av att bolla olika frågor med andra i samma position. Eftersom hon redan var utbildad processledare inom Meny, startade hon 2005 Menycirkeln ”Egen allergiutbildare på företaget”.

Under året som cirkeln höll på insåg deltagarna värdet av att kunna diskutera frågor med andra som jobbar med samma