



POLITIKA KVALITETA

Pekara "PONS" d.o.o. utvrđuje **Politiku kvaliteta i bezbednosti pekarskih proizvoda** radi obezbeđenja da će proizvodi koje proizvodi i isporučuje ispunjavati iskazane i realne zahteve korisnika kao i zahteve važećih zakona i propisa.

Cilj Pekare "Pons" d.o.o. je da postane i ostane lider na tržištu u pogledu razvoja i proizvodnje pekarskih proizvoda, kako svežih tako pakovanih i frigo proizvoda. Ovaj cilj Pekara "Pons" d.o.o. ostvaruje sprovođenjem i stalnim poboljšavanjem menadžmenta kvalitetom i menadžmenta bezbednosti hrane usaglašenog sa zahtevima standarda ISO 9001:2015 FSSC 22000 V6. Uspostavljanjem i poboljšavanjem sistema menadžmenta kvalitetom i menadžmenta bezbednošću hrane poboljšavamo kvalitet i bezbednost hrane, uz ispunjavanje zahteva i očekivanja kupaca i vlasnika.

Rukovodstvo je opredeljeno da se ispunjavaju zahtevi kupaca i da se stalno poboljšava efektivnost sistema menadžmenta kvalitetom i sistema menadžmenta bezbednosti hrane, u skladu sa zakonskom nacionalnom regulativom, međunarodnim standardima, zaštitom životne sredine i bezbednosti i zdravlja na radu. Svi zaposleni su odgovorni za kvalitet poslova koje obavljaju, prihvatajući stalna poboljšanja i preventivna delovanja, kao prepoznatljiv stil rada našeg preduzeća. Politika kvaliteta i bezbednosti pekarskih proizvoda daje okvir za utvrđivanje i preispitivanje ciljeva sistema menadžmenta kvaliteta i bezbednošću hrane.

Osnove politike kvaliteta i bezbednosti pekarskih proizvoda su:

- Zadovoljni naši kupci, kako u zemlji tako i u inostranstvu, jer pokazujemo sposobnost i pouzdanost da isporučujemo visokokvalitetne i bezbedne proizvode
- Stalni razvoj i primena sistema menadžmenta bezbednošću hrane i poboljšavanje njegove efektivnosti
- Efektivno upravljanje procesima, od nuđenja i ugovaranja do realizacije ugovora / porudžbina
- Formiranje poslovnih ciljeva koji podržavaju sistem menadžmenta kvaliteta i sistem menadžmenta bezbednošću hrane, u cilju stalnog poboljšanja kvaliteta i bezbednosti pekarskih proizvoda i imidža preduzeća u celosti
- Isporučka proizvoda zahtevanog i očekivanog kvaliteta, što omogućava povećavanje plasmana i konkurentnosti našeg preduzeća
- Izgradnja partnerskih odnosa sa isporučiocima / dobavljačima predmeta nabavke, razvijanjem međusobnog poverenja, kao i razmenom znanja i iskustava
- Usaglašavanje sa zahtevima propisa i normativnih dokumenata, kao i sa utvrđenim zahtevima kupaca koji se odnose na bezbednost pekarskih proizvoda
- Obezbeđenje svih potrebnih resursa za uspostavljanje, primenu i ažuriranje sistema menadžmenta bezbednošću hrane
- Stalno preispitivanje sistema menadžmenta kvaliteta i menadžmenta bezbednošću hrane, radi utvrđivanja mogućnosti za unapređenje i potreba za izmenama
- Osigurava održivu kulturu kvaliteta i bezbednosti proizvoda kroz programe koji razvijaju kompetencije i veštine zaposlenih, podižu svest, upravljaju rizicima i podižu nivo izvršnosti u organizaciji
- Korišćenje obnovljivih izvora energije u svom radu
- Smanjenje gubitka hrane i otpada, praćenjem, evidentiranjem, analiziranjem i unapređenjem kao i upravljanjem viškovima proizvoda