

Bastion Smaku Sp. z o.o.

Ruś 2

10-687 Olsztyn

NIP 739-388-80-02

P O L I T Y K A J A K O Ś C I

Niniejszy dokument określa politykę jakości zakładu Spółki Bastion Smaku, zlokalizowanego w miejscowości Ruś k/Olsztyna w województwie Warmińsko-Mazurskim. Funkcjonuje od 28 kwietnia 2017 roku pod weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym 28147229 jako mały zakład przetwórstwa mięsa wieprzowego i wołowego.

Cel Spółki Bastion Smaku:

- produkcja oraz sprzedaż najwyższej jakości wędlin, spełniających najwyższe standardy bezpieczeństwa i jakości,
- realizacja strategii ciągłego wzrostu poziomu jakości produkowanych wyrobów oraz świadczonych usług, poprzez analizę potencjalnych zagrożeń możliwych do zaistnienia w obszarze działania Spółki,
- produkcja, magazynowanie i dystrybucja gotowych produktów poprzez respektowanie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej,
- budowanie zaufania klientów poprzez analizowanie oraz realizowanie ich potrzeb,

-
- tworzenie atrakcyjnych warunków pracy poprzez motywujące systemy wynagrodzenia, podnoszenie kompetencji pracowników poprzez ich udział w specjalistycznych kursach i szkoleniach,
 - efektywne wykorzystywanie nośników energii oraz energooszczędnych technologii, a także ciągłe dążenie do minimalizowania wpływu działalności Spółki na środowisko naturalne.

Zadania Spółki Bastion Smaku:

- przestrzeganie procedur dotyczących kwalifikowania dostawców, nadzór oraz prowadzenie kontroli tychże zasad gwarantujących bezpieczeństwo i najwyższą jakość dostarczanych produktów i usług,
- zapewnienie higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego wytwarzanych produktów poprzez ciągłe doskonalenie funkcjonujących zakładowych systemów Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej,
- realizacja procesów Systemu Zarządzania Jakością zgodną z ustalonymi wymaganiami umożliwiającą wytwarzanie produktów spełniających oczekiwania klientów wewnętrznych i zewnętrznych,

Założenia Polityki Jakości są znane i respektowane przez wszystkich pracowników, a jej efektywność systematycznie weryfikowana.