

POLITIKA KVALITY, OCHRANY ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A BEZPEČNOSTI POTRAVIN

Vedení CHOVSERVIS a.s. prostřednictvím této politiky stanovuje klíčové principy, které jsou realizovány v naší organizaci pro zajištění soustavného plnění požadavků a očekávání našich zákazníků, ochrany životního prostředí, bezpečnosti potravin a neustálého zlepšování výkonnosti našeho systému jejich řízení ve všech oblastech našeho podnikání, zejména při poskytování služeb chovatelům hospodářských zvířat, obchodní a poradenské činnosti i řeznické a uzenářské činnosti.

Zaměření na zákazníka

- Soustavně poznávat a analyzovat současné i budoucí potřeby našich zákazníků
- Dosahovat vyváženého poměru mezi cenou a parametry našich výrobků a služeb
- Monitorovat spokojenost zákazníků s našimi výrobky a službami a zvyšovat ji
- Prohloubit individuální přístup k zákazníkům

Vedení a řízení pracovníků

- Definovat strategické záměry organizace a sdělovat je všem pracovníkům prostřednictvím jejich přímých nadřízených a min. 1x za rok tyto záměry představit na setkání vedení s pracovníky
- Vytvářet pracovního prostředí, které pozitivně ovlivňuje plnění požadavků na kvalitu, upevňuje povědomí o důležitosti ochrany životního prostředí a současně pomáhá dosáhnout vyhlášených záměrů a cílů

Zapojení pracovníků

- Plně využívat znalostí, schopností a dovedností všech pracovníků
- Rozvíjet odborné způsobilosti pracovníků pomocí školení a tréninku
- Hodnotit výkonnost při osobních pohovorech, uznávat osobní přístup a přínos pracovníků

Procesní přístup

- Definovat podmínky pro účinné a efektivní provádění procesů v CHOVSERVIS a.s.
- Plánovat a zajišťovat dostupnosti zdrojů potřebných pro provádění procesů

Systémový přístup k řízení

- Uplatňovat a rozvíjet systém řízení kvality, ochrany životního prostředí včetně prevence znečišťování a bezpečnosti potravin podle požadavků norem ČSN EN ISO 9001, ČSN EN ISO 14001 a ČSN EN ISO 22000
- Zajišťovat součinnost všech pracovníků v tomto systému pro efektivní plnění všech požadavků zákazníků, legislativních a jiných požadavků i vedením stanovených záměrů a cílů

Neustálé zlepšování

- Monitorovat a důsledně analyzovat relevantní data a včas řešit identifikovaná rizika a příležitosti
- Využívat podněty pracovníků ke zlepšování efektivnosti všech procesů
- Hlouběji propracovávat marketingovou strategii s důrazem na požadavky zákazníků

Přístup k rozhodování zakládající se na faktech

- Monitorovat funkce procesů a hodnotit parametry jejich efektivnosti
- Uplatňovat týmovou práci pro rozhodování a řešení problematiky kvality, ochrany životního prostředí a bezpečnosti potravin

Dodavatelské vztahy

- Neustále monitorovat a pravidelně hodnotit výkonnosti našich dodavatelů
- Vytvářet vzájemně prospěšné vztahy s našimi dodavateli

Bezpečnost potravin

- Usilovat o to, aby výroba masa a masných výrobků divize TORO Hlavečnick byla v souladu jak s požadavky platných právních předpisů, tak i vzájemně dohodnutými požadavky zákazníků na bezpečnost potravin a požadavky jiných zainteresovaných stran