

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 budoucích 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 (ředitelů divizí) 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

Systemový přístup k řízení

Uplatňovat a rozvíjet systém řízení kvality, ochrany životního prostředí a bezpečnosti potravin podle požadavků norem ČSN EN ISO 9001:2009, ČSN EN ISO 14001:2005 a ČSN EN ISO 22000:2006

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

Provádění důsledné analýzy monitorovaných údajů a získávat informace pro včasné přijímání preventivních opatření

Využívat podněty pracovníků ke zlepšování efektivnosti všech procesů

Hluběji 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 Hlavečník byla v souladu jak s požadavky platných právních předpisů, tak i vzájemně dohodnutými požadavky zákazníků na bezpečnost potravin a požadavky jiných zainteresovaných stran