

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΗΛΙΟΣ

Όραμα της Βιομηχανίας Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ είναι η διαχρονική ταύτιση του ονόματός της με προϊόντα μακαρονοποιίας, σιμιγδάλι συσκευασίας, συναφών προϊόντων και προϊόντων ειδικής διατροφής όπως τρόφιμα Χωρίς Γλουτένη-Gluten Free, από τα οποία οι πελάτες θα μένουν απόλυτα ικανοποιημένοι. Η τοποθεσία του εργοστασίου σε κομβικό πεδίο του λεκανοπεδίου Αττικής, διασφαλίζει την αδιάληπτη εξυπηρέτηση των πελατών της.

Η αποστολή της εταιρίας είναι, το όνομα «ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΗΛΙΟΣ» να είναι ταυτισμένο με προϊόντα υψηλής και σταθερής ποιότητας. Βασικός στόχος της εταιρίας είναι να παραμένει ανταγωνιστική και να αναπτύσσεται στην εγχώρια και διεθνή αγορά.

Η πολιτική της εταιρίας συνίσταται στις ακόλουθες αρχές:

1. Χρήση πρώτων υλών **σταθερά υψηλής ποιότητας και ασφάλειας**, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της εταιρίας.
2. Χρήση **κατάλληλων υλικών συσκευασίας** που διατηρούν το προϊόν αναλλοίωτο.
3. Διαρκής **καινοτομία**.
4. Ευελιξία στην **παραγωγή custom made** προϊόντων.
5. Συνεχής **βελτίωση υποδομών, εγκαταστάσεων και περιβάλλοντος εργασίας**.
6. Συνεχής **βελτίωση των πρακτικών** μας.
7. Συνεχής παρακολούθηση και τήρηση της νομοθεσίας, των απαιτήσεων των προτύπων και πρωτοκόλλων που εφαρμόζουμε και των **απαιτήσεων** που μας θέτουν **οι πελάτες μας**.
8. Την **προστασία του περιβάλλοντος**, μέσω της τήρησης διαδικασιών ανακύκλωσης.
9. Την αειφόρο ανάπτυξη της περιοχής με δράσεις για την προτεραιότητα στην πρόσληψη ατόμων από κοντινές περιοχές και την βοήθεια των «ευαίσθητων» ομάδων της περιοχής
10. Διατήρηση μεγάλης **ποικιλίας προϊόντων**, με υπεροχή της **ποιότητας** έναντι της παρεχόμενης **τιμής**, η οποία καλύπτει πλήρως τις ανάγκες των πελατών μας.
11. Την συμπεριφορά των εργαζομένων μας σύμφωνα με τους κανόνες **ηθικής** και με αίσθημα **ευθύνης**.
12. Τον **αποκλεισμό** γενετικά τροποποιημένων πρώτων υλών από την παραγωγή
13. Την τήρηση της **νομοθεσίας** εργατικής, περιβαλλοντικής, σχετικής με ασφάλεια τροφίμων
14. Προώθηση προϊόντων που εξυπηρετούν τις **ανάγκες του καταναλωτή**
15. **Συνέπεια** στις σχέσεις μεταξύ εταιρίας και πελατών
16. **Συνέπεια** στις σχέσεις μεταξύ εταιρίας και προσωπικού
17. Έμφαση στην **εξυπηρέτηση των πελατών** μετά την πώληση των προϊόντων
18. **Φερεγγυότητα** στην αγορά
19. **Διερεύνηση των αιτιών** σε κάθε δυνητικό πρόβλημα
20. Διαρκής **βελτίωση της αποτελεσματικότητας** και **δέσμευση στην τήρηση** όλων των εσωτερικών διαδικασιών της εταιρίας έτσι όπως είναι καταγεγραμμένες στο Σύστημα Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, κατά **ISO 9001:2015²**, **ISO 22000:2018³** και **IFS Food v.7.⁴**

Με αρωγό τη μακρόχρονη εμπειρία μας, επιτυγχάνουμε τις παραπάνω αρχές μέσα από:

1. τις συνεργασίες με αξιόπιστους προμηθευτές
2. την εκπαίδευση και ενημέρωση του προσωπικού σχετικά με τις αρχές της ορθής υγιεινής και ασφάλειας της παραγωγής
3. τη μέτρηση αντίστοιχων δεικτών και τη θέσπιση ολοένα και υψηλότερων στόχων
4. τη διερεύνηση της ικανοποίησης των πελατών μας
5. τη διαρκή λήψη διορθωτικών ενεργειών, θεωρώντας τα παράπονα πελατών, τις αστοχίες, τα οποιαδήποτε προβλήματα και αδυναμίες της Εταιρίας μας ως ευκαιρίες για τη βελτίωση όλων μας.
6. την υποστήριξη των Διευθυντικών στελεχών στην άσκηση των καθηκόντων τους³
7. την καλλιέργεια και αξιολόγηση της κουλτούρας ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων και την υλοποίηση ενεργειών για τη βελτίωσή της⁴
7. την επαλήθευση του ΣΔΑΤ

Ο Γενικός Διευθυντής

Παναγιώτης Σπ. Δάκος