

ПОЛИТИКА РУКОВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ.

ООО «АВАНТА» выпускает пищевую продукцию, предназначенную для употребления в пищу всеми слоями населения – от детей до людей преклонного возраста, это накладывает на руководство предприятием особую ответственность.

Сотрудники предприятия понимают, что только высокое качество и безопасность вырабатываемой продукции – залог нашего успеха на рынке.

Одним из условий успешной интеграции Российских промышленных предприятий в мировую экономику является их соответствие требованиям международных стандартов качества ISO 22000:2005.

Политика предприятия направлена на удовлетворение потребностей потребителя в получении качественного и безопасного продукта, с учетом всех пожеланий и требований клиента. В процессе производства наш ресторан руководствуется передовыми технологиями с обязательным соблюдением норм безопасности всех технологических процессов.

Наше предприятие постоянно осуществляет исследования в области ценовой политики, качества закупаемой продукции и сырья. Регулярно повышает квалификацию персонала, задействованного в процессе производства и технологических процессах, согласно действующему законодательству. Предприятие в своей работе постоянно совершенствует и обновляет свои технологические мощности.

ООО «АВАНТА», занимается разработкой и выпуском все более совершенной продукции, учитывая пожелания клиентов и мировые тенденции. Данная политика направлена на максимальное удовлетворение и привлечение все большего числа потребителей, как г. Владивостока, ДВ региона, так и Российской Федерации, а так же привлечения иностранных гостей. Со своей стороны наше предприятие гарантирует качество предоставляемых услуг, основанных на принципах безопасности пищевой продукции, приготовленной и реализованной, в соответствии с требованиями и нормами системы ХАССП.

На всех этапах производства, наше предприятие неуклонно соблюдает основные составляющие безопасности технологического и производственного процессов:

- Входной контроль поступающего сырья на предприятие.
- Содержание всех помещений и площадей предприятия в надлежащем санитарном порядке в соответствии с инструкциями и планами санитарных дней.
- Постоянный контроль за личной гигиеной персонала.
- Контроль технологических процессов, на каждой стадии производства.
- Знание нормативно – законодательной базы и постоянное повышение уровня знаний персонала в области обновления и дополнения знаний с учетом новых постановлений и дополнений в технических регламентах.

ООО «АВАНТА» :

Стремиться внедрять новые технологии с учетом требований рынка и интересов клиентов.

Уделяет большое внимание безопасности выпускаемой продукции.

Ориентируется на опыт и достижения, лидирующих компаний в направлении безопасного выпуска реализуемой продукции.

Наше предприятие применяя данную политику, основывается на систему безопасности выпускаемой продукции по принципу ХАССП.

Зам.директора ООО «АВАНТА»

Е.М. Степанюк