

# Politika kvality

společnosti

# VÁHALA & spol. s r.o.

Společnost **VÁHALA & spol. s r.o.** je zaměřena na výrobu masných a lahůdkářských výrobků.

Vedení společnosti Váhala a spol. s r.o. prohlašuje, že jejím záměrem je plnit závazky výroby bezpečných, legálních a kvalitních výrobků, a že na sebe bere veškerou odpovědnost vůči svým zákazníkům.

**Společnost VÁHALA a spol. s r.o. je rodinná firma, která ctí slova zakladatele pana Roberta Váhaly seniora, který vždy přísně dbal na držení vysoké úrovně kvality.**

Vedením společnosti Váhala a spol. s r.o. byla vytvořena a odsouhlasena níže uvedená politika kvality:

### **Požadavky zákazníků**

*„Jste-li spokojeni, řekněte to jiným,  
nejste-li spokojeni, řekněte to nám.“  
Robert Váhala sen.*

- Hlavním cílem a výsledkem činnosti každého zaměstnance je kvalitní, bezchybná a rychlá realizace požadavků našich zákazníků.
- Naším posláním je uspokojování stále vyšších nároků zákazníků tak, abychom měli jejich trvalou důvěru, veškeré úsilí naší společnosti je zaměřeno ke zvyšování spokojenosti zákazníků, bereme vážně zodpovědnost vůči svým zákazníkům.
- Předpokladem pro získávání důvěry zákazníků je vstřícné a příjemné jednání za účelem neustálého zjišťování jejich potřeb a přání, okamžitá reakce na podmínky a požadavky trhu, přínos nových produktů, výroba speciálních masných výrobků neobvyklých tvarů, výroba výrobků s různou skladbou surovin.
- Při obdržení případné reklamace či stížnosti, postupuje každý co nejbezpečněji s vědomím, že špatně zvolený přístup může vést ke ztrátě důvěry zákazníků, reklamace je řešena co nejrychleji s podáním vysvětlení příčiny reklamace.
- Naším obchodním posláním je nabídnout zákazníkům produkty a služby v takovém výběru a kvalitě, která odpovídá jejich zvyšujícím se nárokům a současně jim zaručí výhodné ceny.
- Pro seznámení zákazníků s našimi produkty, zejména novými poskytujeme ochutnávky našich produktů přímo u zákazníků.

- Bezpečnost potravin je pro nás hlavním závazkem při všech činnostech výroby až k expedici zákazníkovi a vždy jsou dodržovány požadavky platné legislativy a uplatňujeme systém managementu kvality v souladu s mezinárodními standardy. Dodržování přísných kritérií pro udržení mezinárodních standardů je kontrolována nezávislými externími subjekty.
- Pro zabezpečení trvalého zlepšování systému managementu kvality a konkurenceschopnosti používáme nejnovější poznatky a metody zjišťující zvyšování kvality a spolehlivosti dodávaných produktů, přitom využíváme i zpětné informace o kvalitě vyráběných produktů získané od zákazníků i zaměstnanců.

## **Zaměstnanci**

- Vedení společnosti vytváří takové pracovní podmínky, aby každý zaměstnanec našel uspokojení ve své práci pro společnost.
- Každý pracovník si musí uvědomit, že přes veškerou snahu vedení může při své práci být spokojený pouze tehdy, přispívá-li k úspěchům společnosti svým kvalitním výkonem, trvalou kázní a aktivitou
- Na zajištění vysokých standardů kvality společnost vydává přiměřené zdroje, vybavení, postupy a systémy. Rozvíjíme potřebnou kvalifikaci a technické dovednosti pracovníků. Připravujeme školení a podporujeme týmovou práci, která je rozhodující pro úspěšné zavedení a dodržování těchto standardů a pro dosažení dokonalosti v podnikání a konkurenceschopnosti.
- Nezbytné jsou informační toky mezi zaměstnanci a jednotlivými úseky, na všech úrovních řízení společnosti, které umožňují kvalitní rozhodování a odpovídající zpětné vazby.
- Všichni pracovníci jsou seznámeni s dokumentací v rozsahu svých činností a jsou si vědomi povinnosti vyplývající z vyhlášené politiky, jsou povinni dodržovat platné postupy a požadavky potravinářské legislativy v praxi a v rámci svých odpovědností jsou strážci kvality vyráběných výrobků a v rámci systému kvality navrhuji opatření s cílem trvalého zlepšování.
- Včasnou a přesnou informovaností všech zaměstnanců vytváříme atmosféru důvěry a hrdosti na příslušnost k naší společnosti vyrábějící výrobky z masa a koření. Pracovníkům je neustále sdělována důležitost bezpečnosti a kvality výroby.

## ***Procesy***

- Jakékoliv nápady, rady a informace zavádíme formou preventivního opatření do systému managementu kvality, za účelem neustálého zlepšování a zdokonalování prováděných činností.
- Naším cílem je pracovat co nejehospodárněji, nejkvalitněji a nejefektivněji, abychom snižovali náklady a šetřili životní prostředí za účelem snižování odpadů.
- Provádíme všechny činnosti v souladu s dokumentovanými postupy, důsledně kontrolujeme výsledky činností, vyhodnocujeme výsledky vedením společnosti a řídíme vzniklé neshody.

## ***Zdroje (včetně dodavatelů)***

- Zdroje v oblasti personálu, infrastruktury a nakupovaných prostředků jsou periodicky plánovány a průběžně hodnoceny.
- Pro trvalé zvyšování kvality dodávaných produktů a zvyšování produktivity práce zajišťujeme a maximálně využíváme nové progresivní technologie a zlepšujeme organizaci práce.
- Na úroveň kvality produktů našich dodavatelů jsou kladeny stejné nároky jako na úroveň kvality našich produktů a jejich úroveň je průběžně ověřována.
- Pečlivým výběrem a hodnocením našich dodavatelů se snažíme snižovat počet reklamací na potenciální nekvalitu našich produktů, spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří jsou schopni plnit námi stanovené požadavky.

## ***Ekonomický cíl***

- Chceme mít solidní postavení a především dobrou pověst kvalitní výroby na českém, ale i zahraničním trhu.  
*„ S naším jménem prodáváme kvalitu “*
- Růst podílu na trhu musí posilovat nezávislost našeho podniku a vést k dlouhodobému zvyšování jeho hodnoty.

## ***Etika***

- Efektivní spolupráce s obchodními partnery a dodavateli nás musí navzájem posilovat.
- Musíme se co nejlépe přizpůsobit specifickému prostředí každého odběratele.

## ***„CHCEME SE STÁT PŘÍKLADEM“***

### ***Zdravotní nezávadnost a neustálé zlepšování***

- Pro zajištění zdravotní nezávadnosti produktů zabezpečujeme činnost všech procesů, jejich měření, monitorování, analyzování a neustálé zlepšování.
- Všechny procesy jsou realizovány v souladu s platnými legislativními, zdravotními, hygienickými, bezpečnostními a ekologickými podmínkami, které jsou určeny platnou legislativou ČR a EU a mezinárodními standardy globální normy.
- Neustále provádíme řadu změn vedoucích ke zlepšování nejen technologických, ale i hygienických a veterinárních aspektů, jako je nákup nových moderních technologií, rozšiřování výrobních prostor, výroba nových kvalitních produktů.
- Všem zaměstnancům je neustále zdůrazňován požadavek dodržování požadavků systému managementu jakosti a zdravotní nezávadnosti

### ***Kultura bezpečnosti potravin***

V souvislosti s platností IFS nové verze 7, rozšíříme politiku kvality o část kultura bezpečnosti potravin. V rámci kultury bezpečnosti potravin, budou všichni zaměstnanci mít možnost zcela anonymně podat návrhy, nápady a stížnosti do složky v jídelně, která je jim zpřístupněna po celý den.

Pro udržování znalostí ohledně bezpečnosti a kvality potravin, jsou v průběhu roku prováděna různá školení (HACCP, školení hygienického minima, bezpečnosti práce, zacházení s chemickými látkami, práce s detektory, prevence falšování potravin, obrana závodu, ...)

Chceme, aby se naši zaměstnanci cítili v pracovním prostředí dobře, aby měli důvěru v nadřízené pracovníky, cítili, že jsou nedílnou součástí firmy. Kvalita výrobků je z velké části ovlivněna svědomitou a poctivou prací našich zaměstnanců.

Každoročně jsou svoláváni všichni zaměstnanci k „zahájení nového roku“, kde jednatelé poděkují zaměstnancům za jejich píli a práci, zhodnotí rok předchozí a nastíní, co je v plánu na rok následující.

Po certifikačním auditu prochází manažer kvality s jednateli, jednotlivá oddělení a hodnotí audit, informují zaměstnance o zjištěných závadách, připomínkách. Tento krok byl zaveden již dříve na základě požadavků zaměstnanců, kteří se vyslovili, že by ocenili oficiální vyhodnocení auditu, jelikož je zajímaví nedostatky, na které bychom se měli společně zaměřit.

Jako projev uznání za dobře odváděnou práci, je zaměstnancům nabízena řada zaměstnaneckých benefitů, jako například zvýhodněné ceny na maso a uzeniny, ovocné a zeleninové bedýnky, dále mimořádné akce např. výhodné vstupy do aquaparku, Vánoční stromky, firemní zájezd do divadla, apod.

## **TRADICE + BEZPEČNOST + KVALITA = VÁHALA & SPOL. s r.o.**

Řídit se politikou kvality je závazkem pro všechny pracovníky, politika kvality je pracovníkům připomínána a sdělována. Naplněním politiky kvality jsou cíle kvality, a to jak dlouhodobé, tak krátkodobé a roční. Politika kvality a cíle kvality jsou opakovaně přezkoumávány při přezkoumání systému managementu jakosti vedením a v případě potřeby přizpůsobovány měnícím se požadavkům. V případě potřeby marketingu distribuovat Politiku kvality zákazníkům bude tak učiněno pouze se souhlasem manažera kvality.

### ROZDĚLOVNÍK :

Výtisk č.	elektronická podoba	Oddělení	Držitel
1	1	Manažerka kvality	Bc. Renata Ressel
	1	Jednatel firmy	Jan Váhala
	1	Jednatel + Marketing Manager	Ing- Ladislav Denk
	1	Výroba + vývoj nových výrobků	Jan Váhala
	1	Metrologie + MTZ	Lukáš Váhala
2		Jídlna společnosti	K nahlédnutí zaměstnancům
	1	Veřejnost	<a href="http://www.vahala.cz/">http: //www.vahala.cz/</a>

Platnost od: 24.11.2021

Vydal :

Schválil :

Výtisk č. : 2

Bc. Renata Ressel

Jan Váhala

*V případě nepřítomnosti růžového loga společnosti se jedná o nekontrolovaný výtisk !*

**ZÁZNAMY O ZMĚNÁCH :**

Číslo stran(y)	Charakter změny	Datum	Jméno
1-6	Doplnění zdůraznění zajištění zdravotní nezávadnosti, zaměření na kvalitu a tradici, plnění legislativy, zlepšování pořízováním nových technologií	1.1.06	Ing.Bc.Eva Brodková
2,5,6	Doplnění prohlášení závazků vůči zákazníkům, vzhledem k bezpečnosti, legálnosti a kvalitě vyráběných produktů	15.5.07	Ing.Bc.Eva Brodková
1-6	Přezkoumání Politiky jakosti, změna jména manažerky jakosti-verze 2.2 - celý dokument	11.4.08	Ing. Eva Bartoňová
6	Oprava rozdělovníku	1.9.2011	Ing. Šomanová
1-6	Novelizace politiky kvality	2.5.2013	Ing. Magda Šomanová
1-6	Přezkoumání Politiky jakosti, oprava rozdělovníku, doplnění o elektronickou verzi, změna jména manažera kvality, změna verze 2.4 celý dokument	24.4.2015	Trefil Petr DiS.
6	Aktualizace rozdělovníku	24.5.2019	Bc. Renata Ressel
1-7	Revize dokumentu, rozšíření politiky společnosti o kulturu bezpečnosti potravin.	24.11.2021	Bc. Renata Ressel

Platnost od: 24.11.2021

Vydal :

Schválil :

Výtisk č. : 2

**Bc. Renata Ressel****Jan Váhala***V případě nepřítomnosti růžového loga společnosti se jedná o nekontrolovaný výtisk !*