

Πολιτική της εταιρείας **BAKER MASTER A.B.E.E.** είναι να ανταποκρίνεται στις ανάγκες των πελατών, διαθέτοντας προϊόντα τα οποία ικανοποιούν πλήρως τις απαιτήσεις των σύγχρονων καταναλωτών και της νομοθεσίας.

Η εταιρεία είναι συνεπώς δεσμευμένη και στοχεύει πάντοτε στην διάθεση προϊόντων που:

- συμμορφώνονται στα πρότυπα, κανονισμούς, διατάξεις που τα αφορούν
- είναι κατάλληλα για τη χρήση που προορίζονται

Η κατευθυντήρια γραμμή λειτουργίας της **BAKER MASTER A.B.E.E.** είναι η ποιότητα και η ασφάλεια και η νομιμότητα, η οποία πρέπει να παρέχεται στον πελάτη σε όλα τα επίπεδα προδιαγραφών του (ποιοτικές, οικονομικές, αμεσότητα εκτέλεσης παραγγελιών). Κύριος στόχος της εταιρείας είναι η οικονομική ανάπτυξη που έχει σχεδιαστεί και υλοποιείται λαμβάνοντας υπόψη την προστασία του περιβάλλοντος και τη βιωσιμότητα (αειφόρος ανάπτυξη). Για να επιτευχθούν τα παραπάνω όλες οι δραστηριότητες της εταιρείας είναι κατάλληλα σχεδιασμένες και ελεγχόμενες.

Η Διοίκηση έχει αναγνωρίζει συνεπώς την αναγκαιότητα εγκατάστασης και λειτουργίας ενός ολοκληρωμένου Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας που θα εναρμονίζεται πλήρως με τις απαιτήσεις του προτύπου **ISO 9001:2015** καθώς και την εγκατάσταση συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP) όπου αναγνωρίζονται, αξιολογούνται και ελέγχονται οι κίνδυνοι με σκοπό την διασφάλιση της Υγιεινής και Ασφάλειας των προϊόντων σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του προτύπου **ISO 22000:2005**, καθώς επίσης και τις απαιτήσεις του **International Food Standard, έκδοσης 6.1**. Το σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων στην εταιρεία **BAKER MASTER A.B.E.E.** εφαρμόζεται σε όλα τα στάδια παραγωγής προϊόντων, από τις πρώτες ύλες, τις επεξεργασίες σε αυτές μέχρι και την τελική διάθεση στους πελάτες. Το σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων εφαρμόζεται στην **έδρα** της εταιρείας στην **οδό Αρχαίου Θεάτρου 8, στον Άλιμο Αττικής**.

Στα πλαίσια της καταγεγραμμένης και εφαρμοζόμενης πολιτικής, η εταιρεία παρακολουθεί και ιχνηλατεί τις ανάγκες των πελατών, καθώς και τις εξελίξεις της τεχνολογίας και της αγοράς στην οποία δραστηριοποιείται **«Σχεδιασμός, Παραγωγή & Διάθεση Κατεψυγμένων & Ψημένων Προϊόντων Ζύμης»**, ώστε να είναι σε θέση να παράγει άρτια και ασφαλή προϊόντα, τεχνικής ποιότητας, καθώς και ολοκληρωμένες υπηρεσίες που εξασφαλίζουν την απόλυτη ικανοποίηση των απαιτήσεων και των προσδοκιών των πελατών της.

Τα συστήματα αυτά θα βελτιώνονται διαρκώς για να καλύπτουν πάντοτε τις συνεχώς αυξανόμενες προσδοκίες των πελατών καθώς και για να εναρμονίζονται με τις απαιτήσεις της αγοράς και της νομοθεσίας σύμφωνα με τα νέα επιστημονικά δεδομένα. Η συστηματική αξιολόγηση ευκαιριών & απειλών καθιστά ευκολότερη την επίτευξη των στόχων μας.

Στο πλαίσιο αυτής της πολιτικής η διοίκηση της εταιρείας **BAKER MASTER A.B.E.E.** αντιμετωπίζει κατάλληλα την επικοινωνία ενδοεταιρικά, με τους προμηθευτές της, τους καταναλωτές, τις αρμόδιες αρχές και άλλους οργανισμούς που είναι δυνατό να σχετίζονται με την αποτελεσματικότητα και την επικαιροποίηση του Σ.Δ.Α.Τ και του Σ.Δ.Π., ώστε να διασφαλίζεται η διαθεσιμότητα και η επάρκεια της πληροφόρησης αναφορικά με την ασφάλεια των τροφίμων. Επίσης παρακολουθεί τις ανάγκες των πελατών, τις εξελίξεις στην αγορά των τροφίμων, καθώς και την νομοθεσία και τους κανονισμούς ώστε να είναι σε θέση να παρέχει προϊόντα και υπηρεσίες που να εξασφαλίζουν αφενός την ικανοποίηση των απαιτήσεων και των προσδοκιών των πελατών της, λαμβάνοντας υπόψη και τα λοιπά ενδιαφερόμενα μέρη, και αφετέρου την προστασία του περιβάλλοντος.

Οι **αντικειμενικοί στόχοι** γύρω από τους οποίους υπάρχει συνεχής και συστηματική προσπάθεια στην εταιρεία περιλαμβάνουν:

- βελτίωση του βαθμού ικανοποίησης των πελατών
- άρτια και συνεπής διάθεση των προϊόντων
- ασφάλεια των παραγομένων προϊόντων
- μείωση των παραπόνων καταναλωτών
- προστασία του περιβάλλοντος

Για την παρακολούθηση των Αντικειμενικών Στόχων Ποιότητας ορίζονται Δείκτες Ποιότητας, καθώς επίσης και οι Δείκτες Ασφάλειας, ανά διεργασία της επιχείρησης, οι οποίοι παρακολουθούνται με ευθύνη του Δ/ντή Διαχείρισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων και παρουσιάζονται στη Διοίκηση της εταιρείας, στο πλαίσιο των Ανασκοπήσεων του Σ.Δ.Π. και του Σ.Δ.Α.Τ. Η πορεία των δεικτών απεικονίζει το βαθμό υλοποίησης των στόχων και είναι δυνατόν να οδηγήσει σε τροποποιήσεις του Συστήματος Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων.

Η Διοίκηση της **BAKER MASTER A.B.E.E.** δεσμεύεται να παράσχει όλους τους απαιτούμενους πόρους για την εφαρμογή και αποτελεσματική λειτουργία του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας & του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.

Οι τρεις πυλώνες της παρούσας Πολιτικής Ποιότητας – Ασφάλειας και συγκεκριμένα:

- η τήρηση του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων,
- η ικανοποίηση του πελάτη και
- η διαρκής βελτίωση

είναι καθήκον και προσφορά συμπεριλαμβανομένου της ηθικής και της ευθύνης όλου του προσωπικού στην **BAKER MASTER A.B.E.E.**

Ο Δ/ΝΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ

ΝΕΚΤΑΡΙΟΣ ΚΡΑΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΗΜ/ΝΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗΣ	ΣΕΛΙΔΑ
ΠΟΛ	7.0	12.12.2017	1 ΑΠΟ 1