

POLITIKA KVALITY

Záměrem vedení společnosti BEAS, a.s. je udržet se v povědomí zákazníků a obchodních partnerů jako pojem kvality ve výrobě pekařských výrobků. Dbáme na to, aby jméno naší společnosti, resp. našich pekáren, bylo námi, zákazníky, dodavateli, konkurencí a ostatním okolím vnímáno a uznáváno jako synonymum k pojmům jako jsou kvalita, profesionalita, serióznost a slušnost.

Tato politika je základem systému řízení kvality, bezpečnosti potravin, legálnosti a autenticity výrobků.

Pro dosažení tohoto cíle vyhláší vedení společnosti tuto politiku kvality:

✓ Závazek společnosti

Vrcholové vedení společnosti se zavazuje aktivně podporovat systém řízení kvality a bezpečnosti potravin, vytvářet podmínky pro jeho efektivní fungování a poskytovat potřebné zdroje. Vedení nese plnou odpovědnost za legálnost vyráběných produktů, jejich shodu se specifikacemi a zachování jejich autenticity. Současně podporuje rozvoj kultury bezpečnosti potravin, otevřenou komunikaci a odpovědný přístup všech zaměstnanců.

✓ Požadavky na výrobek – bezpečnost a kvalita

V naší společnosti dodržujeme veškeré požadavky na výrobu, které jsou stanoveny příslušnými zákonnými předpisy vnitrostátními i předpisy EU. K naplnění námi stanovených cílů chceme přispět zavedeným systémem IFS, jakož i plněním požadavku neustálého přezkoumávání a zlepšování tohoto systému. Je uplatňován systém HACCP založený na analýze rizik, který slouží k prevenci kontaminace a k řízení kritických bodů.

Pro výrobu všech našich produktů používáme nezávadné a bezpečné suroviny, přísady a obaly, jejichž kvalita je pravidelně ověřována. Výběrem a ovlivňováním dodavatelů chceme zajistit realizaci své politiky.

Zajišťujeme odpovídající hygienické a provozní podmínky ve všech fázích výroby. Jsou uplatňovány sanitační programy, pravidla osobní hygieny a opatření proti škůdcům tak, aby byla chráněna bezpečnost, kvalita i autenticita výrobků. Technický stav zařízení je pravidelně kontrolován a udržován.

Jedním z důležitých předpokladů zvyšování kvality námi vyráběných produktů je předcházení vzniku nedostatků.

✓ Zákonnost, legálnost a autenticita výrobků

Dodržováním platných předpisů a norem zajišťujeme, aby všechny výrobky uváděné na trh byly plně legální, splňovaly všechny platné právní a zákaznické požadavky a aby odpovídaly deklarovaným vlastnostem. Autenticitu výrobků chráníme řízením receptur, surovin a výrobních postupů tak, aby nedocházelo k neúmyslnému ani úmyslnému zkreslení složení, původu nebo charakteru výrobků. Zvláštní pozornost věnujeme správnému značení výrobků a řízení alergenů.

✓ **Zaměření na zákazníka**

Spokojenost zákazníka a překročení jeho očekávání je nejdůležitějším kritériem kvality. Proto je spolehlivá realizace dodávek kvalitních a zdravotně nezávadných pekařských výrobků jedním z našich nejvyšších cílů. Chceme pro naše zákazníky vyrábět produkty v jimi požadované kvalitě a nabízet jim jak tradiční chléb, tak i široký sortiment běžného a jemného pečiva. Garantujeme legálnost výrobků uváděných na trh a zajišťujeme, aby žádné informace poskytované zákazníkům nebyly zavádějící. Zpětnou vazbu zákazníků systematicky vyhodnocujeme a je využívána jako nástroj pro zlepšování kvality a bezpečnosti výrobků.

K uspokojení potřeb a požadavků zákazníka přispíváme inovacemi výrobků, obalů i technologií. Spokojený zákazník budiž naše nejlepší reklama.

✓ **Zaměření na zaměstnance**

V naší firmě respektujeme základní lidská práva, netolerujeme žádný druh diskriminace a obtěžování. Vzájemná spolupráce, komunikace a smysl pro osobní zodpovědnost jsou nezbytné pro plynulý chod naší společnosti a zvládnutí úkolů. Motivace a spokojenost zaměstnanců se významně podílí na úspěchu firmy, proto usilujeme o zajištění vhodného a bezpečného pracoviště, podporujeme možnost osobního růstu formou školení a seminářů.

Naším úkolem je zajistit, aby ve společnosti pracovali zodpovědní, spokojení, samostatní a přitom navzájem kvalitně spolupracující zaměstnanci. Dlouhodobým pracovníkům poskytujeme rovněž hmotnou podporu.

Zaměstnanci jsou pravidelně školeni a vedeni k tomu, aby chápali význam své role při zajišťování bezpečnosti, legálnosti a autenticity výrobků. Každý zaměstnanec je oprávněn a povinen upozornit na jakékoli riziko, neshodu nebo potenciální ohrožení bezpečnosti potravin.

Úkolem každého pracovníka je odvést bezvadnou práci a tím přispívat k dosahování stanovených cílů. Být sám sobě tím nejnáročnějším zákazníkem.

✓ **Zaměření na kulturu bezpečnosti potravin**

Kultura bezpečnosti v naší firmě má za cíl zapojení zaměstnanců do celého procesu řízení bezpečnosti potravin a trvalého zlepšování zavedených procesů. Klademe důraz na tzv. přístup zdola nahoru, tedy ne jen na trvalé vzdělávání zaměstnanců, předávání zkušeností a zvyšování jejich povědomí o otázkách kvality a bezpečnosti našich produktů.

Kultura bezpečnosti je založená na vzájemné důvěře mezi vedoucími a podřízenými pracovníky, na chování a na osobních postřezích zaměstnanců a poté na poskytování včasné zpětné vazby o nesprávném chování souvisejícím s bezpečností potravin.

Podporujeme kulturu bezpečnosti potravin založenou na odpovědnosti, informovanosti a spolupráci. Kultura bezpečnosti stojí na skutečném závazku vedení, aby bezpečnost a zdraví byly reálné hodnoty v každodenním životě celého podniku.

✓ **Řízení neshod, reklamací a krizových situací**

Máme zavedený systém řízení neshod a reklamací, který umožňuje jejich včasnou identifikaci, analýzu příčin a přijetí účinných nápravných opatření. Je zajištěna plná dohledatelnost

výrobků a funkční krizový plán včetně postupu pro stažení výrobků z trhu, aby byla vždy zajištěna bezpečnost spotřebitele a legálnost dalšího nakládání s výrobky.

✓ **Neustálé zlepšování**

Zavazujeme se k neustálému zlepšování systému řízení kvality a bezpečnosti potravin prostřednictvím interních auditů, stanovení cílů, vyhodnocování výsledků a pravidelného přezkoumání vedením. Zlepšování je zaměřeno na kvalitu, bezpečnost, legálnost, autenticitu výrobků a spokojenost zákazníků.

✓ **Zaměření na životní prostředí**

Neseme spoluodpovědnost za životní prostředí. Proto ekologickým chováním chceme přispívat k jeho ochraně a zlepšování. Usilujeme o efektivní využívání přírodních zdrojů, snižování produkce odpadů, maximální třídění odpadů. Provozujeme vlastní čističku odpadních vod.

Pokud je to možné, nakupujeme suroviny od místních farmářů a firem a tím podporujeme rozvoj venkova a hospodářství v našem kraji.

Tato politika je závazná pro všechny zaměstnance společnosti, je pravidelně přezkoumávána a aktualizována vedením a je komunikována všem relevantním zainteresovaným stranám.

Pro následující období je vymezen rámec dlouhodobých cílů kvality v těchto bodech:

- snižování počtu kvalitativních reklamací
- snižování (snižování výrobních ztrát)
- zvyšování produktivity práce na jednotlivých linkách
- udržování a zdokonalování zavedeného systému IFS Food

Politika kvality je písemným prohlášením vedení firmy BEAS a.s., se kterým jsou seznámeni a o jehož naplňování usilují všichni pracovníci.

V Choustníkově Hradišti dne 6. ledna 2026

Ing. Radim SYROVÁTKO
předseda představenstva