

POLITIKÁNK

A Szentkirályi-Kékkúti Ásványvíz Kft. kékkúti palackozó üze – a vállalat és a cégcsoport értékeivel összhangban – elkötelezett a fogyasztók megfelelő, biztonságos és táplálkozási szempontból kiegyensúlyozott termékekkel való ellátása terén.

Alapvető célunk, hogy termékeink, szolgáltatásaink, és tevékenységeink minősége megfeleljen a mindenkoriv evői elvárásoknak, élelmiszerbiztonsági követelményeknek. Törekszünk a kitűzött céljainkat teljesíteni; elsődlegesen tartjuk a munkaegészségügyi- és munkabiztonsági elvárások teljesítését, a környezet védelmét; messzeemenőig támogatjuk a fenntartható fejlődést; elkötelezettek vagyunk a biztonságos üzleti gyakorlatok iránt és mindezen szempontokat az ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001 és FSSC 22000 szabványok követelményei szerinti Integrált Irányítási Rendszerünkben foglaljuk össze.

A hatékony megvalósítás érdekében elkötelezzük magunk az alábbiak mellett:

- a tulajdonosi-, vevői- és társadalmi elvárások alapján tervezzük tevékenységeinket
- törekszünk termékeink folyamatos fejlesztésére a vevői igények kielégítése érdekében, figyelembe véve az élelmiszerbiztonsági szempontokat is
- figyelemmel kísérjük a ránk vonatkozó jogszabályokat, egyéb követelményeket, és jogkövető magatartásunkkal törekszünk azok maradéktalan betartására, betartatására
- vizsgáljuk tevékenységeink környezetre tett hatásait és igyekszünk azok csökkentésére, megelőzésére
- a fenntartható fejlődés érdekében rendszeresen értékeljük folyamatainkat, hogy a szükséges természeti, emberi és gazdasági erőforrást biztosíthassuk, és azokat a lehető leghatékonyabban tudjuk felhasználni
- dolgozóinktól elvárjuk a személyes felelősségen alapuló környezettudatos magatartást
- munkatársaink megfelelő felkészültségét rendszeres oktatásokkal biztosítjuk
- feltárjuk folyamatainkban a kockázatos-, gyenge pontokat, és intézkedéseket teszünk ezek megszüntetésére, megelőzésére
- törekszünk eredményes kommunikációt fenntartani társaságunkon belül és kívül egyaránt

Mindezen célok elérése érdekében cégünk a megfelelő erőforrásokat nyújtja, és biztosítja a vezetők elkötelezettségét, hogy Politikája eljusson minden dolgozójához, az érdekelt felekhez és a nyilvánossághoz, a benne foglalt elvek maradéktalanul teljesüljenek.

Budapest, 2018.11.08.

Martin Olivér

ügyvezető igazgató

Munkahelyi egészségvédelem és biztonság irányítási rendszer (OHSAS 18001)

Évente mérhető MEB célokat és programokat határozzunk meg, megvalósításukkal biztosítva a MEB teljesítményünk folyamatos fejlődését.

A biztonságot mindenkor fontosabbnak tartjuk a gyors vagy olcsóbb munkavégzésnél. Hisszük, hogy minden sérülés megelőzhető és eszerint cselekszünk.

Biztosítjuk az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés alapvető feltételeit a munkatársak folyamatos képzésével, a technológia, az eszközök, a munkakörnyezet fejlesztésével a stratégiai tervek szerint.

Azonosítjuk, értékeljük, és kockázatuknak megfelelően kezeljük a dolgozókat, alvállalkozókat, látogatókat és üzleti partnereket fenyegető MEB veszélyeket, törekedve azok csökkentésére.

Minőségirányítási rendszer (ISO 9001)

Fogyasztói bizalom és elégedettség megőrzése minden márkánkban, termékünkben, szolgáltatásunkban.

A minőség és élelmiszerbiztonság területén soha nem kötünk kompromisszumokat és mindig betartunk minden vonatkozó jogi szabályozást.

A kiválóságért és hibamentességért küzdünk mindenben, amit cselekszünk.

Mindenki elkötelezett – a minőség az egész vállalatra kiterjedő cél



SZENTKIRÁLYI
KÉKKÚTI
ÁSVÁNYVÍZ KFT.

Környezetközpontú irányítási rendszer (ISO 14001)

Környezetvédelmi célokat és programokat tűzünk ki a környezetszennyezés megelőzése, a hulladékcsökkentés, újrafelhasználás elősegítésére, a természeti erőforrások és energiafelhasználásunk csökkentésére.

Tevékenységünk környezeti tényezőit azonosítjuk, környezeti teljesítményünket folyamatosan javítjuk. Takarékos víz-gazdálkodásra törekszünk.

Élelmiszerbiztonság (FSSC 22000)

Felmérjük és értékeljük a fogyasztók és vevők élelmiszerbiztonsági követelményeit, rendszereinket folyamatosan ezekhez illesztve biztosítjuk a vevői elégedettséget.

Élelmiszerbiztonsági kérdésekben együttműködünk vevőinkkel, szállítóinkkal és a szakmai felügyeletet gyakorló hatóságokkal; informáljuk és bevonjuk saját dolgozóinkat.