

MISIJA »FRIGO PAUN« d.o.o.-Požega

»FRIGO PAUN« d.o.o.-Požega je hladnjača koja se bavi otkupom, preradom i izvozom DZ jagodičastog voća. Postojimo od 1993. godine i iza nas stoji dugogodišnje iskustvo u preradi smrznutog voća, tako da sa punim pravom sebe smatramo liderom u Požeškom kraju.

Rukovodstvo i svi zaposleni »FRIGO PAUN« d.o.o.-Požega se trajno obavezuju da zadovolje zahteve i očekivanja svojih korisnika, obezbeđenjem kvalitetnih i zdravstveno bezbednih proizvoda i smanjenjem uticaja na životnu sredinu.

VIZIJA »FRIGO PAUN« d.o.o.-Požega

Dugoročno opredeljenje i prevashodni zadatak »FRIGO PAUN« d.o.o.-Požega je proizvodnja kvalitetnih i zdravih proizvoda usaglašenih sa svetskim standardima i propisima, stvaranje optimalnih higijensko-sanitarnih i tehničko-tehnoloških uslova rada uz korišćenje savremenih i čistih tehnologija, korišćenjem kvalitetnih i bezbednih polaznih sirovina i materijala kao i sticanje novih i usavršavanje postojećih znanja, iskustava i veština, te podizanje radne discipline i odgovornosti na visok nivo želimo da stalno poboljšavamo poziciju »FRIGO PAUN« d.o.o.-Požega na tržištu.

POLITIKA »FRIGO PAUN« d.o.o.-Požega

- PROIZVODNJA BEZBEDNIH, LEGALNIH I AUTENTIČNIH PROIZVODA U POTPUNOSTI USAGLAŠENIM SA ZAHTEVIMA I OČEKIVANJA KORISNIKA I STICANJE NJIHOVOG POVERENJA
- ZADOVOLJITI ZAHTEVE I OČEKIVANJA KORISNIKA I STICANJE NJIHOVOG POVERENJA;
- PRIMENITI EFIKASAN SISTEM BEZBEDNOSTI HRANE;
- PRIMENITI EFEKTIVAN I EFIKASAN SISTEM UPRAVLJANJA KVALITETOM;
- ZAŠTITITI ZDRAVLJE KORISNIKA STALNIM POBOLJŠAVANJEM BEZBEDNOSTI PROIZVODA U SVIM FAZAMA OD PRIJEMA SIROVINA I POLAZNIH MATERIJALA DO SKLADIŠTENJA I OTPREME GOTOVIH PROIZVODA;
- ODRŽAVAMO MAKSIMALNU HIGIJENU POGONA, KAO I SVIH PROSTORIJA NA NAJVIŠEM NIVOU KAKO BI SPREČILI MOGUĆNOST KONTAMINACIJE HRANE;
- STALNO ODRŽAVAMO I UNAPREĐUJEMO GMP I GHP PRINCIPE;
- ODRŽIVOST SA AKCENTOM EFIKASNIJEG KORIŠĆENJA RESURSA I OPASNIH MATERIJALA, POBOLJŠAVANJE STANJA ŽIVOTNE SREDINE SPREČAVANJE NJENOG ZAGAĐIVANJA.
- PREDUZEĆE PRILIKOM NABAVKE SIROVINA I U SVOM PROIZVODNOM PROGRAMU KORISTI PROIZVODE KOJI NE POTIČU OD GENETSKIH MODIFIKOVANIH ORGANIZAMA
- STALNO IDENTIFIKOVATI I PREISPITIVATI POTREBE I ZAHTEVE KORISNIKA I STVARATI USLOVE ZA RAZVOJ I UNAPREĐIVANJE TEHNIČKE OPREMLJENOSTI I STALNO POBOLJŠAVANJE KVALITETA PROIZVODA;
- BITI POTPUNO USAGLAŠEN SA SVIM VAŽEĆIM SVETSKIM STANDARDIMA, ZAKONIMA I PROPISIMA;
- POVEĆAVATI EFIKASNOST I EFEKTIVNOST POSLOVNOG SISTEMA STALNOM OBUKOM RUKOVODSTVA I ZAPOSLENIH;
- RAZVIJATI PARTNERSKE ODOSE SA KOOPERANTIMA I ISPORUČIOCIIMA;
- STALNO POVEĆAVATI PROFIT PREDUZEĆA STALNIM SMANJENJEM TROŠKOVA I POVEĆANJEM EFIKASNOSTI.
- RAZVIJATI MORALNE NORME KAO I MORALNO VREDNOVANJE SVAKOG POJEDINCA U NAŠEM PREDUZEĆU, SVI ZAPOSLENI, KAO NAJBITNIJI RESURS, TREBA DA OSEĆAJU SIGURNOST I KORIST OD RADA UZ POŠTOVANJE INDIVIDUALNOSTI SVAKOG POJEDINCA I AKTIVNOG PROMOVISANJA TIMSKOG RADA
- PRIMENITI STAVKE FOOD DEFENSE PLANA I RADITI NA NJEGOVOM POBOLJŠANJU
- DEFINISATI I ODRŽAVATI JASAN PLAN ZA RAZVIJANJE I KONTINUALNO POBOLJŠANJE KULTURE KVALITETA I BEZBEDNOSTI PROIZVODA U SVIM PROCESIMA

»FRIGO PAUN« d.o.o.-Požega, će svoju politiku i ciljeve kvaliteta i bezbednosti hrane ostvariti primenom **SISTEMA BEZBEDNOSTI HRANE PREMA SERIJI STANDARDA IFS International Featured Standards IFS Food** sa potpunom primenom principa dobre proizvođačke I dobre higijenske prakse u prehrambenoj industriji(Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene) i uvođenjem i doslednom primenom savremenog koncepta upravljanja bezbednošću kroz koncept analize rizika i kritične kontrolne tačke - HACCP (zahtevi dokumenta (**CXC 1-1969 Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011.**)).

Požega,
15.Januar, 2024.godine

