



Ledo plus društvo s ograničenom odgovornošću za proizvodnju i promet sladoleda i smrznute hrane
Marijana Čavića 1a,
Zagreb



POLITIKA UPRAVLJANJA KVALitetom i SIGURNOŠĆU HRANE

LEDO plus d.o.o. vodeći je proizvođač i distributer sladoleda i smrznute hrane u Hrvatskoj i regiji. Kao odgovorna tvrtka svoje sustave upravljanja temeljimo na kontinuiranom poboljšavanju svih poslovnih procesa uz usmjerenje prema kvaliteti i sigurnosti svih naših proizvoda i ispunjavanje očekivanja kupaca i potrošača.

Poslovanje društva LEDO plus d.o.o. temelji se na otvorenosti i transparentnosti prema svim zainteresiranim stranama te u potpunosti prihvata Nomad Foods Politiku upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane. Sve aktivnosti usmjerene su ka kontinuiranom poboljšanju poslovnih procesa i sustava upravljanja. Poseban naglasak stavlja se na razvoj pozitivne organizacijske kulture, s fokusom na kulturu sigurnosti hrane.

U skladu s navedenim, smjernice ove politike su:

- poštivanje i provođenje svih zakonskih i ostalih zahtjeva koji se odnose na kvalitetu cijelokupnog poslovanja i sigurnost hrane,
- posebna pozornost posvećuje se proizvodnji visoko kvalitetnih i autentičnih proizvoda čime Ledo plus dokazuje svoju korporativnu opredijeljenost poštivanju svih zakonskih propisa i normi, autentičnosti i jedinstvenosti na tržištu, borbi protiv patvorenja te zadovoljenju specifičnih zahtjeva kupaca,
- uspostava preventivnog sustava samokontrole temeljenog na HACCP načelima s ciljem osiguranja nadzora nad svim aktivnostima povezanim s proizvodnjom i distribucijom proizvoda uzimajući u obzir kontekst organizacije i opseg poslovanja,
- postavljanje ciljeva kvalitete i sigurnosti hrane s programima realizacije u svrhu trajnog poboljšanja svih poslovnih procesa,
- poštivanje pravnih normi i etičkih principa u poslovanju poštujući Nomad Foods Kodeks poslovnih načela te uzimajući u obzir zahtjeve svih zainteresiranih strana,
- primjena metodologija procjene rizika i prilika kako bi se olakšala sposobnost postizanja ciljeva kvalitete i sigurnosti hrane te osigurala neprestana poboljšanja,
- stalna briga o zaposlenicima i njihovom kontinuiranom usavršavanju, razvoju novih znanja i kompetencija,
- osvremenjivanje i razvoj poslovnih procesa i unapređenje tehnologija s ciljem povećanja konkurentnosti,
- uspostavljanje procesa trajnog poboljšanja upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane kroz mјere koje uključuju optimizaciju poslovnih procesa, te kontinuirani nadzor nad svim aktivnostima povezanim s kvalitetom i sigurnošću hrane,
- uspostavljanje partnerskog odnosa i kvalitetne suradnje sa svim zainteresiranim stranama u području upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane s ciljem postizanja dugoročnog poslovnog uspjeha.

Odgovorno ponašanje prema okolišu provodi se primjenom načela održivog razvoja i čistije proizvodnje te je definirano kroz Politiku upravljanja zdravljem, sigurnosti, okolišem i energetskom učinkovitošću. Navedene smjernice ove politike kao i cijelokupni sustav upravljanja temeljeni su na zahtjevima međunarodne norme ISO 9001, HACCP načelima te IFS i BRCGS standardima.

Tvrta LEDO plus d.o.o. obvezuje se osigurati sve potrebne resurse kako bi se politika upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane u potpunosti primjenjivala u svim segmentima poslovanja.

U Zagrebu, 05.06.2025.

Predsjednik Uprave
Petar Bermanec