



Ledo plus društvo s
ograničenom
odgovornošću za
proizvodnju i
promet sladoleda
i smrznute hrane
Ulica Julija Knifera 10,
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 načelu kontinuiranog poboljšavanja svih poslovnih procesa, uz stalnu usmjerenost na kvalitetu i sigurnost svih naših proizvoda te ispunjavanje očekivanja kupaca i potrošača.

Poslovanje društva Ledo plus d.o.o. temelji se na otvorenosti i transparentnosti prema svim zainteresiranim stranama. U potpunosti je usvojena Nomad Foods Politika upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane te su sve aktivnosti usmjerene na održavanje i unapređenje učinkovitog sustava upravljanja. Poseban naglasak stavljamo na razvoj pozitivne organizacijske kulture, s posebnim fokusom na kulturu sigurnosti hrane.

U skladu s navedenim, obvezujemo se na sljedeće:

- poštivanje i provedbu svih zakonskih i ostalih relevantnih zahtjeva koji se odnose na kvalitetu poslovanja i sigurnost hrane,
- osiguravanje proizvodnje visoko kvalitetnih, sigurnih i autentičnih proizvoda kojima Ledo plus d.o.o. potvrđuje svoju korporativnu opredijeljenost zakonitosti, autentičnosti, borbi protiv prijevара hrane te zadovoljenju specifičnih zahtjeva kupaca i potrošača,
- razvoj i održavanje kulture sigurnosti hrane kroz jasno definirane odgovornosti, otvorenu i učinkovitu komunikaciju te aktivno uključivanje svih zaposlenika u sustav sigurnosti hrane,
- uspostavu i održavanje preventivnog sustava samokontrole temeljenog na HACCP načelima, uz osiguravanje nadzora nad svim aktivnostima povezanim s proizvodnjom i distribucijom proizvoda, uzimajući u obzir kontekst organizacije i opseg poslovanja,
- postavljanje ciljeva kvalitete i sigurnosti hrane, zajedno s programima njihove realizacije, u svrhu trajnog poboljšanja svih poslovnih procesa,
- poštivanje pravnih normi i etičkih principa poslovanja, u skladu s Nomad Foods Kodeksom poslovnih načela i zahtjevima svih zainteresiranih strana,
- primjenu metodologija procjene rizika i prilika radi lakšeg postizanja ciljeva kvalitete i sigurnosti hrane te osiguranja kontinuiranih poboljšanja,
- brigu o zaposlenicima kroz njihovo kontinuirano usavršavanje te razvoj novih znanja i kompetencija relevantnih za njihovu ulogu i sigurnost hrane,
- modernizaciju i razvoj poslovnih procesa te unapređenje tehnologija s ciljem povećanja učinkovitosti i konkurentnosti,
- uspostavljanje procesa trajnog poboljšanja upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane, koji uključuju optimizaciju poslovnih procesa te kontinuirani nadzor nad svim povezanim aktivnostima,
- izgradnju partnerskih odnosa i kvalitetne suradnje sa svim zainteresiranim stranama u području upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane, s ciljem postizanja dugoročnog poslovnog uspjeha.

Odgovorno upravljanje okolišem provodi se kroz primjenu načela održivog razvoja i čišće proizvodnje te je definirano u Politici upravljanja zdravljem, sigurnosti, okolišem i energetsom učinkovitosti.

Ova politika i cjelokupni sustav upravljanja temelje se na zahtjevima međunarodne norme ISO 9001, HACCP načelima te zahtjevima IFS food i BRCGS standarda.

Ledo plus d.o.o. se obvezuje osigurati sve potrebne resurse kako bi se politika upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane u potpunosti primjenjivala u svim segmentima poslovanja te kako bi se kontinuirano unapređivala u skladu s potrebama organizacije i očekivanjima zainteresiranih strana.

U Zagrebu, 3.6.2026.

Predsjednik Uprave
Petar Bermanec