



**Flavour House**

Rok założenia 1979

## Polityka jakości i bezpieczeństwa żywności

Głównym celem strategicznym działalności firmy JAR Aromaty Sp. z o.o. jest projektowanie i produkcja bezpiecznych dla konsumenta aromatów i barwników spożywczych. Jednocześnie firma zajmuje się dostarczaniem innych produktów handlowych takich jak: barwniki i dodatki spożywcze, olejki eteryczne oraz kompozycje zapachowe. Wszelkie działania są odpowiednio dostosowane do potrzeb i wymagań klientów oraz w zgodzie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Celem firmy jest utrzymanie wysokiej pozycji na polskim rynku aromatów spożywczych oraz wypracowanie podobnej na rynkach zagranicznych.

### Główne cele jakościowe firmy JAR Aromaty obejmują:

- Ciągłe poszerzanie i doskonalenie naszej oferty w taki sposób, aby:
  - Nasze procesy były zgodne z wdrożonym systemem FSSC 22000.
  - Nasze produkty były bezpieczne z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności.
  - Jakość naszych wyrobów była wysoka, porównywalna z jakością znanych światowych koncernów produkujących aromaty.
  - Była dostosowana do potrzeb i oczekiwań naszych klientów.
  - Ceny były konkurencyjne w stosunku do oferowanej jakości.
  - Spełniała wymogi obowiązujących przepisów prawnych (w tym GMP, GHP, HACCP) i wymagań klienta.
  - Zapewniać surowce jedynie we współpracy ze sprawdzonymi dostawcami, którzy gwarantują wysoką jakość surowców, komponentów i usług.
  - Zapewniać w ofercie produkty zgodnie z wymaganiami systemów halal oraz koszerności.
- Kontakty z klientami na poziomie, który gwarantuje ich zadowolenie i długoletnią współpracę oraz umożliwia nam zrozumienie ich obecnych i przyszłych potrzeb poprzez regularną ocenę zadowolenia klientów.
- Dbanie o dobrą komunikację wewnętrzną na wszystkich poziomach szczebli i funkcji firmy,
- Udostępnianie i komunikowanie polityki jakości wszystkim stronom zainteresowanym w tym pracownikom zakładu.
- Stałe podnoszenie u pracowników kwalifikacji i świadomości kultury bezpieczeństwa żywności oraz zapewnienie odpowiednich kompetencji i szkoleń z tym związanych.
- Modernizacje infrastruktury firmy oraz posiadanie nowoczesnych sprzętów, które zapewniają wysoką efektywność i jakość procesów. Rozwijanie możliwości produkcyjno-technologicznych w nowej lokalizacji zakładu.
- Dbanie o powierzone dane osobowe pracowników, klientów i instytucji związanych.

Wychodząc naprzeciw rosnącym wymaganiom Klientów, firma wdrożyła system FSSC 22000. Zakres systemu będzie rozszerzony o kolejne grupy produktowe w przyszłym roku.

Najwyższe Kierownictwo firmy zobowiązuje się ciągle doskonalić skuteczność wdrożonego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, dbać o etykę i środowisko pracy, a także zapewnienie odpowiednich zasobów do realizacji celów w tym zwiększanie kompetencji i świadomości jakościowej pracowników, tak aby założenia polityki jakości i cele jakościowe firmy były realizowane.

**WICEPREZES ZARZĄDU**

25.03.2024 r.

  
Katarzyna Jaskulska-Niwińska

