

Цілі ТОВ «Бейкері Фуд Індастрі» на 2022 рік

Втілюючи в життя Політику в сфері управління якістю та безпечністю харчових продуктів, Компанія ставить перед собою на 2022 рік наступні цілі:

В сфері продажу:

- Підвищення рівня задоволеності споживачів на 10 % по відношенню до 2021 року.
- Виконання щомісячних планів продажу на 100%;
- Збільшення обсягів продажу на 10% по відношенню до 2021 року;
- Виробництво конкурентоспроможної якісної та безпечної продукції на основі розвитку та постійного вдосконалення технології виробництва, розробки та впровадження нового асортименту;
- Формування та підтримка іміджу компанії шляхом проведення презентацій продукції виробництва;
- Утримання та постійне розширення частки ринку, швидке та гнучке реагування на зміну ринкової ситуації та діяльність конкурентів;
- Впровадження маркетингових проектів, направлених на збільшення частки продажів продукції в торгових мережах.

В сфері якості та безпечності:

- Реалізація політики якості та безпечності виробництва готової продукції шляхом:
 - дотримання стандартів роботи згідно Системи Менеджменту Якості та Безпеки Продуктів Харчування;
 - впровадження сучасних технологій, обладнання та матеріалів, які забезпечують якість та безпечність продукції;
 - проходження наглядового аудиту на відповідність схемі сертифікації FSSC 22000 v.5.1;
 - системного контролю сировини та матеріалів за показниками якості та безпечності, удосконалення роботи та взаємовигідних відносин з постачальниками;
 - зменшення кількості рекламаций на якість продукції на 10% в порівнянні з 2021 роком;
 - залученням персоналу в процес безперервного поліпшення якості та безпечності.
 - забезпечувати зворотній зв'язок клієнтам/споживачам щодо інформації про продукцію, запитів, договорів, а також звернень споживачів;
 - підвищення ефективності комунікацій з законодавчими та контролюючими органами, постачальниками та підрядними організаціями, персоналом підприємства щодо питань покращення якості та безпечності продуктів харчування;
- Вдосконалення документообігу з дотриманням вимог міжнародних стандартів, національного та міжнародного законодавства та вимог замовників.
- Запровадження автоматизованих високоефективних методів контролю процесу виробництва: якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції та надаваних послуг;
- Проходження сертифікаційного аудиту відповідно до міжнародного стандарту IFS Food, v.7.

В сфері виробництва:

- Виконання планів щодо технічного оснащення підприємства;
 - Організація стабільного високоефективного функціонування заводу:
 - ефективне планування, виконання кількісних показників щомісячного плану виробництва на 100%;
 - оптимізація виробничих затрат шляхом: дотримання номінального відхилення щодо нормативного використання сировини на рівні до 1,25%; утримання кількості браку до готової продукції (в межах 1,25%);
- підбір альтернативної сировини і матеріалів з урахуванням оцінки роботи постачальника;
- Підвищення конкурентоспроможності підприємства;
 - Автоматизація бізнес-процесів виробництва, складської логістики.

В сфері менеджменту:

- Системна робота з персоналом: безперервне навчання персоналу, створення морально-психологічного клімату, що сприяє зацікавленості кожного у високій якості виробничої діяльності, актуалізація системи мотивації, постійне підтримання Культури харчової безпечності.

В сфері охорони праці:

- Створення безпечних, здорових та комфортних умов праці при досягненні стратегічних планів розвитку підприємства.
- Навчання працівників у галузі охорони праці та пропаганда безпечних методів роботи.

В сфері економічної безпеки:

- Ефективне забезпечення збереження майнової власності підприємства.
- Систематично аналізувати та оцінювати ефективність функціонування систем захисту від біотероризму та харчового шахрайства на усіх етапах виробництва.

Генеральний директор



Олена РОМАНЕНКО
06 січня 2022 року