

POLITIKA KVALITETA, BEZBEDNOSTI I ZDRAVLJA NA RADU I ZAŠTITE ŽIVOTNE SREDINE

Razumevajući potrebe svih zainteresovanih strana, uključujući sve zahtevnije moderne potrošače, potrebe za tehnološkim promenama i poboljšanjem poslovanja, ograničenost resursa i konkurentnost koja se teško stiže, a lako gubi, Neoplanta svoju viziju temelji na:

- Usredsređenosti na sve zainteresovane strane koje uključuju: potrošača, partnera, zaposlenog, posetioca i sva ostala lica koja mogu da budu izložena uticaju aktivnosti koje kompanija obavlja, vlasnika kapitala i zajednicu u kojoj posluje, sa težnjom da se razumeju njihovi zahtevi, odgovori na njihove potrebe i nadmaše njihova očekivanja
- Liderskoj ulozi rukovodstva i kreiranju okruženja koje razvija svoje zaposlene, omogućava im pristup i korišćenje novih tehnologija i ohrabruje ih da ostvaruju postavljene ciljeve i viziju
- Angažovanju kompetentnih ljudi koji savesnom primenom znanja i veština, kao i ispoljavanjem kompanijskih vrednosti doprinose postizanju planiranih i očekivanih rezultata kompanije
- Razvijanju i unapređenju kulture bezbednosti hrane, kroz lidersku ulogu rukovodstva, jasnu komunikaciju odgovornosti, kontinuirane obuke, otvoreno prijavljivanje nepravilnosti i aktivno uključivanje zaposlenih na svim nivoima organizacije
- Razvijanju svesti i kompetentnosti kod zaposlenih u pogledu bezbednosti i kvaliteta proizvoda, zakonitosti i autentičnosti, bezbednosti i zdravlja na radu i zaštite životne sredine, kroz programe obuka i liderstvo, na svim nivoima unutar organizacije
- Posvećenosti uključivanju zaposlenih kroz konsultacije i učestvovanju u menadžmentu bezbednošću i zdravljem na radu
- Poštovanju zakonskih zahteva, zahteva kupaca i usvojenih kompanijskih zahteva, uključujući zahteve u vezi sa proizvodom, njegovom bezbednošću, kvalitetom i ispravnim deklarisanjem, kao i zahteve vezane za bezbednost i zdravlje na radu i zahteve vezane za zaštitu životne sredine, u cilju proizvodnje i plasiranja na tržište bezbednih proizvoda u usvojenom kvalitetu, obezbeđivanja zdravog i bezbednog okruženja za naše zaposlene, posetioce, eksterne izvođače radova i druga lica koja mogu da budu izložena uticaju aktivnosti koje kompanija obavlja, kao i poboljšanja učinka naše kompanije u očuvanju životne sredine
- Obezbeđivanju zakonitosti proizvoda, tako što se svi proizvodi proizvode, označavaju i plasiraju na tržište u potpunoj usklađenosti sa važećim nacionalnim i međunarodnim zakonskim zahtevima, kao i zahtevima tržišta na koja se proizvodi isporučuju
- Obezbeđivanju autentičnosti proizvoda i sprečavanju svih oblika prevara sa hranom (food fraud), kroz sistematsku procenu rizika autentičnosti, kontrolu dobavljačkog lanca, verifikaciju sirovina i zaštitu potrošača od namerne obmane
- Obezbeđivanju zaštite proizvoda, procesa i objekata od namerne kontaminacije i drugih zlonamernih radnji (food defense) kroz procenu rizika, primenu preventivnih mera i podizanje svesti zaposlenih
- Efikasnom korišćenju energije u cilju očuvanja prirodnih resursa, unapređenjem tehnoloških karakteristika i načina rada
- Održivom poslovanju i odgovornom korišćenju resursa, kroz efikasno korišćenje energije, smanjenje uticaja na životnu sredinu, unapređenje tehnoloških rešenja i donošenje odluka koje doprinose dugoročnoj održivosti kompanije i zajednice
- Praćenju zadovoljstva kupaca i upravljanju povratnim informacijama radi stalnog unapređenja proizvoda i procesa
- Donošenju odluka koje doprinose dugoročnoj održivosti kompanije, zajednice i globalnih principa održivog razvoja
- Efikasnoj komunikaciji sa svim zainteresovanim stranama
- Uspostavljanju, dokumentovanju, doslednoj primeni i stalnim poboljšanjima integrisanog menadžment sistema koji obuhvata: sistem menadžmenta kvalitetom i bezbednosti hrane, sistem menadžmenta bezbednosti i zdravlja na radu i sistem menadžmenta zaštite životne sredine, baziranog na upravljanju procesima, rizicima i PDCA ciklusu
- Posvećenosti rukovodstva kompanije ispunjenju zahteva standarda: ISO 9001:2015, ISO 45001:2018, ISO 14001:2015, FSSC 22000 verzija 6, IFS Food verzija 8, kao i ispunjenju zahteva HACCP sistema.
- Preventivnom delovanju kroz upravljanje rizicima koji uključuju i rizike koji se odnose na bezbednost, kvalitet, zakonitost i autentičnost proizvoda, bezbednost i zdravlje na radu i zaštitu životne sredine, sprečavajući pojavu neželjenih situacija i nepotrebno trošenje resursa
- Stalnom poboljšanju kroz praćenje budućih trendova sa stanovišta potrošača, tehnike i tehnologije, sirovina i repromaterijala, kao i negovanje mentaliteta u kome se zaposleni konstantno pitaju "da li radimo prave stvari" i „da li ih radimo na najbolji mogući način“
- Donošenju odluka na osnovu činjenica poređenjem performansi sa postavljenim ciljevima i performansama konkurencije

Danijela T.

Izvršni direktor

U Novom Sadu,
Datum: 21.01.2026.

