

Gwarancja wysokiej jakości produktów oraz świadczonych usług jest jednym z głównych i priorytetowych założeń dotyczących rozwoju LOT Catering. Polityka Jakości i Bezpieczeństwa Żywności oraz Polityka Środowiskowa to strategiczne założenia działalności Spółki.

LOT Catering od początku istnienia kładzie nacisk na wysoką jakość swoich produktów ciągle udoskonalając procesy technologiczne i produkcyjne, nie zapominając przy tym o kwestiach związanych z ochroną środowiska naturalnego. W roku 1998 Spółka wdrożyła System HACCP, jako warunek współpracy z dużymi przewoźnikami lotniczymi. W 2002 roku wprowadziła System Zarządzania Jakością, zgodny z wymaganiami międzynarodowej normy ISO 9001:2000. W 2003 roku LOT Catering otrzymał certyfikat Zintegrowanego Systemu Zarządzania w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności oraz certyfikat IQNet, międzynarodowej sieci jednostek certyfikujących i Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji S.A.

„LOT Catering posiada wieloletnie doświadczenie w zakresie systemów zarządzania jakością. Zintegrowany System Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności jest utrzymywany i certyfikowany we wszystkich zakładach produkcyjnych Spółki (w Warszawie oraz w oddziałach w Krakowie, Gdańsku i w Poznaniu). W roku 2008 uzyskaliśmy numer weterynaryjny dla zakładu produkcyjnego w Warszawie, który uprawnia nas do handlu w krajach Unii Europejskiej” – mówi Hanna Trzeciecka, Dyrektor Biura Jakości LOT Catering.

W celu podnoszenia świadomości pracowników w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności, LOT Catering organizuje systematycznie szkolenia zewnętrzne i wewnętrzne z zakresu Systemu Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności dla swoich pracowników. Dostawcy produktów dla LOT Catering poddawani są rutynowym audytom higienicznym. Spółka stosuje surowe reżimy sanitarne i procedury związane z wyborem kontrahentów, przyjmowaniem dostaw surowców oraz ich magazynowaniem.

„Biuro Jakości LOT Catering, jako wydzielona komórka organizacyjna, definiuje, wdraża i nadzoruje standardy jakości i bezpieczeństwa żywności we wszystkich zakładach produkcyjnych Spółki. W firmie działa interdyscyplinarny Zakładowy Zespół ds. Bezpieczeństwa Żywności. Poza kwestiami jakości i bezpieczeństwa żywności Biuro Jakości realizuje zadania w zakresie Ochrony Środowiska, w tym zadania dotyczące Gospodarki Odpadami” - dodaje Hanna Trzeciecka.

Do codziennej praktyki firmy należy dążenie do zmniejszania niekorzystnego wpływu działalności produkcyjnej i handlowej na środowisko naturalne, poprzez m.in. poprawę wyposażenia technologicznego, racjonalną politykę mediami (wodą, energią elektryczną, gazem) oraz poprzez zapobieganie powstawaniu zanieczyszczeń. W tym celu LOT Catering na bieżąco monitoruje wielkość swojego oddziaływania na środowisko naturalne.

Zintegrowany System Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności, wdrożony w LOT Catering, podlega stałej weryfikacji i doskonaleniu m.in. poprzez audyty higieniczne klientów lotniczych i nielotniczych oraz poprzez stały wzrost międzynarodowych wymagań jakościowo-higienicznych w branży spożywczej.

LOT Catering