

1.2 JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTÓW

W Hochland przestrzegane są najwyższe standardy jakości i higieny produkcji, tak by produkty, które są dostarczane do Klientów i Konsumentów, były bezpieczne i w 100% spełniały ich oczekiwania.

„Jakość to nie tylko działanie, to nawyk (kultura organizacji)”

– Arystoteles

„Jakość oznacza zawsze poprawne wykonywanie swojej pracy”

– Henry Ford

Powyższe motta ilustrują, dlaczego w Hochland uważa się, że skoncentrowana jest na Pracownikach i Zespołach oraz bezpieczeństwie produktów. Hochland realizuje kulturę firmy, która umożliwia każdemu wzięcie odpowiedzialności zarówno za jakość i bezpieczeństwo

produktów, jak i za bezpieczeństwo pracy. Wszyscy Pracownicy Hochland znają i rozumieją swoją odpowiedzialność w tym zakresie w ramach swojej pracy. Zarządzanie jakością to nie tylko działanie, to kultura naszej organizacji oraz świadomość jakości i bezpie-

czeństwa naszych produktów. Wdrożyliśmy program „ZaSERwuj Jakość”, mający na celu podnoszenie świadomości jakościowej naszych Pracowników, poszerzanie ich wiedzy w tematach jakościowych w ciekawy i przystępny sposób.

Polityka Jakości i Bezpieczeństwa Żywności opiera się na:

- **Misji Hochland, Wizji 2025 oraz Strategii firmy, zatwierdzonych przez Zarząd**
- **Kadrze kierowniczej**
- **Wszystkich Pracownikach**

Podstawą dla wszystkich zakładów Hochland jest przestrzeganie standardu GFSI (ang. Global Food Safety Initiative) – Globalnej Inicjatywy dotyczącej Bezpieczeństwa Żywności, a także wewnętrznych standardów, jak i standardów klienta.

Celem firmy jest osiągnięcie wysokiego poziomu wyników wszystkich audytów GFSI i audytów klientów:

- IFS (Wyższy poziom, $\geq 95\%$)
- McDonald's SQMS (stopień A) – dla zakładu w Węgrowie.



1.2.1 BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ SUROWCÓW GWARANCJĄ DOBREJ JAKOŚCI PRODUKTÓW

Jakość surowców jest kluczowa, ponieważ wpływa na bezpieczeństwo żywności, a także smak oraz wartości odżywcze produktów. **Dzięki surowcom wysokiej jakości**, Hochland może zapewnić konsumentom zdrowe i smaczne produkty.

Mleko przyjmowane do zakładu musi spełniać określone parametry. Naszym dostawcom mleka stawiamy wysokie wymagania, szczególnie jeśli chodzi o jego jakość. Z jednej strony wymagamy, z drugiej dajemy naszym partnerom wsparcie.

Zapewnienie najwyższej jakości surowca wspieramy nowoczesnymi technologiami.

W 2024 Hochland wraz z partnerem technologicznym wdrożył solidne i powtarzalne rozwiązanie, niezależne od warunków atmosferycznych, polegające na automatycznym pomiarze parametrów mleka na przyjęciu.

Wdrożenie zapewniło znacznie wyższą przepustowość przyjęcia mleka, co finalnie przełożyło się również na obniżenie czasu rozładunku.

Jakość przyjmowanego mleka

1. Drobnoustroje i Komórki Somatyczne:

- Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 ml mleka nie może przekraczać 100 000
- Liczba komórek somatycznych w 1 ml mleka nie może przekraczać 400 000

W roku 2024 w Hochland Polska przyjmowane było mleko o małej ilości komórek somatycznych oraz małej liczbie drobnoustrojów



2. Substancje Farmakologiczne:

- Mleko nie może zawierać pozostałości substancji farmakologicznych, hormonalnych, antybiotyków, pestycydów, detergentów i innych substancji szkodliwych.



NAGRODA

Nagroda dla Almette w kategorii 'Serek Kanapkowy' w 10. Edycji Plebiscytu Czytamy Etykiety 2024.

Plebiscyt Czytamy Etykiety jest wyjątkowy ze względu na to, że to jedyny ranking w Polsce, gdzie to konsumenci, a nie jury, wybierają zwycięzców. Plebiscyt Czytamy Etykiety skupia się na promowaniu produktów o prostych składach, które wyróżniają się na rynku spośród innych w swoich kategoriach. Dzięki Plebiscytowi konsumenci mogą w prosty sposób dowiedzieć się, które marki oferują produkty najwyższej jakości.

