

Σταθερή Πολιτική της Βιομηχανίας Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ είναι η διαχρονική ταύτιση του ονόματός της με υψηλής και σταθερής ποιότητας προϊόντα μακαρονοποιίας, σιμιγδάλι συσκευασίας, συναφών προϊόντων και προϊόντων ειδικής διατροφής, όπως τρόφιμα Χωρίς Γλουτένη, από τα οποία οι πελάτες μένουν απόλυτα ικανοποιημένοι. Βασικός στόχος της εταιρείας αποτελεί να παραμένει ανταγωνιστική και να αναπτύσσεται στην εγχώρια και διεθνή αγορά.

Η τοποθεσία του εργοστασίου σε κομβικό πεδίο του λεκανοπεδίου Αττικής, διασφαλίζει την απρόσκοπτη εξυπηρέτηση των πελατών της.

Η πολιτική της εταιρείας συνίσταται στις ακόλουθες αρχές:

1. Διασφάλιση συμμόρφωσης με την **Ασφάλεια** των τροφίμων, την **Ποιότητα**, τη **νομιμότητα** και την **αυθεντικότητα** των προϊόντων και τις απαιτήσεις των πελατών.
2. Χρήση πρώτων υλών **σταθερά υψηλής Ποιότητας** και **Ασφάλειας**, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της εταιρείας.
3. **Αποκλεισμός** γενετικά τροποποιημένων πρώτων υλών από την παραγωγή.
4. Χρήση **κατάλληλων υλικών συσκευασίας** που διατηρούν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος αναλλοίωτα.
5. Διαρκής **καινοτομία**.
6. Ευελιξία στην **παραγωγή custom made** προϊόντων.
7. Συνεχής **αναβάθμιση και εκσυγχρονισμός υποδομών, εγκαταστάσεων, εξοπλισμού και περιβάλλοντος εργασίας**.
8. Συνεχής **βελτίωση των πρακτικών παραγωγής και διακίνησης**.
9. Συνεχής **παρακολούθηση και τήρηση της νομοθεσίας** κάθε χώρας στην οποία διατίθενται τα προϊόντα της.
10. Συνεχής **παρακολούθηση και τήρηση** της εργατικής και περιβαλλοντικής **νομοθεσίας**.
11. Διατήρηση μεγάλης **ποικιλίας προϊόντων**, με υπεροχή της **ποιότητας** έναντι της παρεχόμενης **τιμής**, η οποία καλύπτει πλήρως τις ανάγκες των πελατών μας.
12. Παραγωγή και διάθεση προϊόντων που εξυπηρετούν τις **ανάγκες του καταναλωτή**.
13. **Συνέπεια** στις σχέσεις μεταξύ εταιρείας και πελατών.
14. **Συνέπεια** στις σχέσεις μεταξύ εταιρείας και προσωπικού.
15. Έμφαση στην **εξυπηρέτηση των πελατών** μετά την πώληση των προϊόντων.
16. **Φερεγγυότητα** στην αγορά.
17. Άμεση **διαχείριση** κάθε δυνητικού **προβλήματος** ή **παραπόνου**.
18. Διαρκής **βελτίωση της αποτελεσματικότητας** και **δέσμευση στην τήρηση** όλων των εσωτερικών διαδικασιών της εταιρείας, βάσει του καταγεγραμμένου Συστήματος Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, κατά τα πρότυπα **IFS Food, ISO 22000 και ISO 9001**.
19. Συνεχής **βελτίωση των πρακτικών βιωσιμότητας** και **συμμόρφωση** με τις αρχές της **Πολιτικής Εταιρικής Κοινωνικής Ευθύνης** και τους κανόνες του **Κώδικα Ηθικής και Δεοντολογίας**.

Βασιζόμενοι στη μακρόχρονη εμπειρία και γνώση, επιτυγχάνουμε τις παραπάνω αρχές μέσα από:

1. Συνεργασίες με αξιόπιστους προμηθευτές και συνεργάτες.
2. Συνεχή εκπαίδευση και ενημέρωση του προσωπικού.
3. Μέτρηση αντίστοιχων δεικτών και τη θέσπιση ολοένα και υψηλότερων στόχων.
4. Μέτρηση της ικανοποίησης των πελατών.
5. Συστηματική **διερεύνηση** των αιτιών και τη λήψη **προληπτικών και διορθωτικών ενεργειών** που δυνητικά προκύπτουν, θεωρώντας ότι τα παράπονα πελατών/καταναλωτών, οι αστοχίες, τα προβλήματα και οι αδυναμίες της Εταιρείας αποτελούν και ευκαιρίες βελτίωσης.
6. Υποστήριξη των Διευθυντικών στελεχών στην άσκηση των καθηκόντων τους.
7. Καλλιέργεια και αξιολόγηση της κουλτούρας ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων και την υλοποίηση ενεργειών για τη βελτίωσή της.
8. Ανασκόπηση, βελτίωση, επικύρωση και επαλήθευση του ΣΔΑΤ.

Η Διευθύνουσα Σύμβουλος
Αθανασία Δάκου