

## Servicii de Furnizare și Livrare Produse

În cazul încheierii unui contract de furnizare și livrare a produselor, compania noastră asigură un proces profesionist, adaptat cerințelor fiecărui client. Printre beneficiile și cerințele garantate se numără:

- Respectarea termenelor de livrare a produselor.
- Continuitatea stocurilor pentru a evita întreruperile.
- Termen minim de valabilitate asigurat la livrare, conform specificațiilor contractuale.
- Calitatea, calibrarea și ambalarea produselor în conformitate cu cerințele stabilite.
- Program de livrare stabilit de comun acord.
- Respectarea termenelor de plată conform condițiilor agreeate.
- Transmiterea tuturor autorizațiilor și certificatelor necesare la cererea clientului.
- Livrarea produselor însoțite de declarații de conformitate conforme cu cerințele beneficiarului.
- Garanția calității și siguranței alimentare, utilizând mijloace de transport frigorifice, igienizate și autorizate sanitar-veterinar.
- Rezolvarea promptă a reclamațiilor privind calitatea produselor.

Prin respectarea acestor standarde, ne angajăm să oferim servicii de furnizare și livrare a produselor din carne de înaltă calitate, respectând cele mai stricte reglementări în domeniul siguranței alimentare.

---

## Punctul de Lucru – Carmangerie

Punctul de lucru al companiei noastre este situat în București, sector 1, într-o unitate autorizată sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor (nr. 1242/03.06.2020). Această autorizație, activă încă din 1995, a fost actualizată pentru a reflecta modificările aduse sediului social.

## Capacitate de Producție și Distribuție

- Capacitatea de producție: 6 tone/zi.
- Capacitatea actuală de producție: 4 tone/zi.
- Distribuție: Națională, cu livrări atât direct către consumatorul final, cât și către sectorul HORECA, care reprezintă aproximativ 50% din volumul de carne tranșată.

## Angajamentul pentru Calitate

Compania noastră acordă o importanță deosebită satisfacției clienților și îmbunătățirii continue. Considerăm că un standard ridicat, bazat pe Bunele Practici de Igienă și Bunele Practici de Fabricație, reprezintă fundamentul unui business sănătos și profitabil.

---

## Igienă și Siguranță Alimentară

- Respectăm cele mai înalte standarde de igienă pentru personal, spații și procese de producție.
- Produsele noastre îndeplinesc cerințele de calitate și siguranță alimentară, garantate de implementarea unui sistem bazat pe principiile HACCP, în conformitate cu standardul FSSC 22000.
- Întregul personal este instruit și conștient de importanța siguranței alimentare în fiecare etapă a procesului.
- Datele înscrise în certificatele de calitate și încadrarea produselor în prescripțiile STAS sunt verificate permanent prin probe efectuate în laboratoare externe autorizate cu care compania are contract.
- Ambalajele utilizate sunt destinate contactului direct cu produsul alimentar și sunt atent verificate la recepție și pe fluxul de producție. Acestea respectă reglementările legale în vigoare, Regulament CE 1935/2004, Regulament CE 10/2011, și alte documente legislative aplicabile în funcție de natura ambalajului.

## Eticheta produsului

Respectă prevederile legale în vigoare (Regulament CE 1169/2011) și conține următoarele informații:

- Denumire produs
  - Stare termică
  - Denumire, adresă și număr document înregistrare sanitară veterinară producător
  - Origine
  - Lot produs
  - Data tăierii
  - Data limită de consum
  - Condiții de depozitare
- 

## Prioritatea Noastră

Ne mândrim cu angajamentul nostru față de calitate, care se reflectă atât în produsele oferite, cât și în modul în care ne desfășurăm activitatea zilnică. Fiecare pas din procesul de producție este optimizat pentru a asigura satisfacția clienților și pentru a respecta cele mai stricte norme în domeniu.

## Calitate

### Sisteme de Siguranță Alimentară și Control al Calității

Pentru a asigura standarde înalte de siguranță alimentară, programele noastre includ:

- Instruire periodică și testarea personalului pentru menținerea competenței;
- Asigurarea sănătății și igienei personalului;
- Evaluarea riguroasă a furnizorilor de materii prime;
- Auditurile interne lunare, cu accent pe identificarea și implementarea îmbunătățirilor;
- Programe de igienizare, mentenanță și control eficient al dăunătorilor;

- Verificări metrologice ale echipamentelor utilizate;
  - Controlul strict al riscurilor fizice, chimice, microbiologice și alergenilor;
  - Monitorizarea completă pe fluxul de producție: recepție, depozitare, tranșare, ambalare, livrare, transport;
  - Trasabilitatea totală a produselor, de la materie primă la produs final;
  - Testarea parametrilor microbiologici prin autocontrol atât pentru produse, cât și pentru mediul de lucru (suprafețe, aer, apă, personal);
  - Analizarea reclamațiilor și implementarea măsurilor corective pentru prevenirea produselor neconforme.
- 

**Menținerea celor mai înalte standarde de igienă pentru personal, spații și procese, alături de asigurarea calității produselor, reprezintă pilonii fundamentali ai activității noastre.**

Unitatea de producție funcționează în baza unui sistem avansat de siguranță alimentară, bazat pe principiile HACCP și certificat conform standardului FSSC 22000, asigurând implicarea activă și conștientizarea întregului personal cu privire la importanța acestuia.

### **Siguranță garantată**

Sistemul nostru de siguranță alimentară, bazat pe principiile HACCP și certificat conform standardului FSSC 22000, acoperă întreg procesul, de la producție la livrarea către clienți. Șoferii respectă aceleași standarde stricte de igienă și siguranță.

### **Excelență garantată**

Compania noastră se angajează să livreze excelență, oferind clienților produse sigure și de calitate superioară, care răspund celor mai exigente standarde ale pieței. Compania noastră prioritizează excelența în satisfacerea nevoilor clienților și angajamentul față de îmbunătățirea continuă a proceselor. Adoptarea și menținerea unor standarde înalte în conformitate cu Bunele Practici de Igienă și Bunele Practici de Fabricație reprezintă fundamentul unei afaceri sustenabile și profitabile.

## **Materii Prime Premium**

Calitatea produselor noastre este asigurată încă de la sursă, prin selectarea atentă a materiei prime de la furnizori consacrați și de încredere. Fiecare partener de aprovizionare este supus unui proces riguros de evaluare, care garantează respectarea celor mai înalte standarde de siguranță alimentară și calitate. Alegem cu grijă doar carne proaspătă și sănătoasă, provenită de la producători certificați, care respectă normele europene și naționale în vigoare. Această atenție acordată materiei prime asigură nu doar gustul autentic al produselor noastre, ci și conformitatea acestora cu cerințele stricte ale industriei alimentare și ale clienților noștri exigenți.

---

## **Angajament pentru Calitate**

Produsele noastre respectă reglementările legislative naționale și europene, fiind însoțite de certificate de calitate și documente de conformitate care includ informații detaliate despre termenul de valabilitate și condițiile de păstrare. Transportul este realizat cu vehicule frigorifice proprii, răcite în prealabil și echipate cu instalații frigorifice performante, pentru a menține calitatea produselor pe durata întregului traseu. Ambalajele utilizate, conforme cu Regulamentul CE 1935/2004 și CE 10/2011, sunt testate riguros atât la recepție, cât și în timpul procesării, pentru a asigura siguranța în contactul direct cu produsele alimentare.