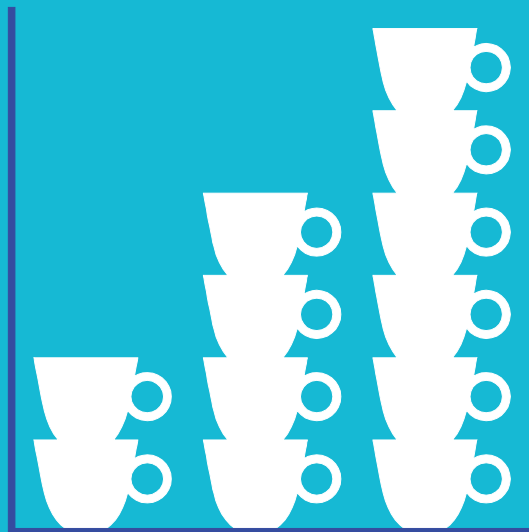


Зробити харчові продукти безпечнішими? *Ми знаємо як.*

Завдяки фінансуванню Європейського Союзу ми допомогли українській компанії «Небесна криниця», яка спеціалізується на виробництві та продажі питної бутильованої води, впровадити систему менеджменту безпеки харчових продуктів та збільшити дохід на 30% за рік.



Виробник питної бутильованої води, Україна

Ми допомогли українській компанії «Небесна криниця», яка спеціалізується на виробництві та продажі питної бутильованої води, впровадити систему менеджменту безпеки харчових продуктів, оптимізувати бізнес-процеси та збільшити дохід на 30%.

«Небесна криниця» веде активну діяльність на ринку з 2001 року та переживає період динамічного розвитку. Коли ми почали з нею працювати, компанія запустила нове виробництво потужністю 100 м3 на день, значно розширила мережу збуту та збільшила кількість персоналу в два рази – до 59 осіб.

До 2015 року компанія має на меті стати лідером з виробництва й доставки питної бутильованої води в Україні. Усвідомлюючи необхідність впровадження безпеки і підвищення якості продукції та ефективності бізнес-процесів, власники вирішили покращити систему менеджменту якості (ISO 9001) та інтегрувати її з вимогами HACCP.

Компанія впроваджувала діючу систему власними силами, однак тепер керівництво розуміє: для того, щоб вивести систему на вищий, більш

якісний, рівень розвитку, її мають переглянути та покращити кваліфіковані спеціалісти.

Ми допомогли компанії «Небесна криниця» залучити консультанта, який розробив і впровадив систему менеджменту якості та безпеки харчових продуктів на основі стандарту ISO 22000 та інтегрував її з діючою системою менеджменту якості.

Консультант:

- розробив системоутворюючі документи для інтегрованої системи;
- покращив ефективність виробництва підприємства шляхом оптимізації та формалізації процесів виробництва та розробки планів HACCP;
- навчив персонал працювати в інтегрованій системі;
- підготував внутрішніх аудиторів для підтримки життєдіяльності системи.

Завдяки кращій системі менеджменту якості компанія збільшила продажі, зменшила витрати та мінімізувала ризики. Впровадження вимог HACCP та покращена система менеджменту якості допомогли підвищити ефективність виробництва, розширити ринок збуту, а також краще управляти відповідними ризиками.

Вже через рік після завершення проекту дохід компанії збільшився на 30%, кількість клієнтів - на 22%, а чисельність персоналу зростає з 59 до 91. Окрім того, персонал став більш компетентним, мотивованим і орієнтованим на результат.



Впровадження вимог HACCP допомогло компанії «Небесна криниця» покращити безпеку продукції, імідж, а відтак – збільшити продаж.

www.ebrd.com/knowhow

Дохід
+30%

Клієнти
+22%

Кількість співробітників
+35%

Загальна вартість проекту
€9,500

Участь клієнта
€4,275