



SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft.

Bicske, 2019. július 1.

Sajtóközlemény

Kiváló minősítést kapott a SPAR Regnum húsüzeme

Az idén 15 éves Regnum Húsüzem és Oktatóközpont sikerrel teljesítette az ISO 22000:2005 szabvány előírásait a megerősítő felülvizsgálat szerint. A tanúsítási folyamat végén kiemelték a SPAR húsüzeme tevékenységének magas színvonalát, a munkavállalók és a vezetők jeles szakmai felkészültségét és hozzáállását is.

A kiskereskedelmi lánc saját húsüzeme, a bicskei logisztikai központ területén működő Regnum Húsüzem és Oktatóközpont az ország egyik legmodernebb technológiával működő húsfeldolgozó egysége. Az üzem látja el friss és minőségi saját márkás húсарukkal és húskészítményekkel, illetve sajtokkal a SPAR összes, több mint ötszáz üzletét. A vállalat olyan magyarországi beszállítókkal dolgozik együtt, amelyek nemcsak az alapanyag minőségében, hanem a nyomon követhetőségben, a szállítási színvonalban is maximálisan megfelelnek a SPAR Magyarország szigorú követelményeinek.

„Az idén 15 éves Regnum Húsüzem és Oktatóközpont működésének köszönhetően a kiváló minőségű friss hús és a SPAR neve szorosan összefonódott. Ennek alapja az indulás óta folyamatos szigorú ellenőrzés és a kifogástalan beszállítói háttér. Húsüzemünk minőségirányítási rendszere 2010 óta az ISO 22000:2005 szabvány szerint tanúsított. Az ebben az évben május közepén végzett, úgynevezett felügyeleti auditálást – mint a korábbi esztendőben – húsüzemünk sikerrel teljesítette. A szabvány egyik legfontosabb szempontja a vásárlói elégedettség. Ezért is vagyunk büszkék arra, hogy a Regnum Húsüzem újra kiváló osztályzást nyert a minősítő folyamatban” – mondta Maczelka Márk, a SPAR kommunikációs vezetője.

A húsüzem a jelenlegi minőségtanúsítványt 2017-ben kapta, 2020. április 16-i érvényességi hatállyal. A tanúsítványt három évente megújító auditon kell megvédeni, ismételtlen megszerezni. Az igazolást a köztes időben, évenkénti gyakorisággal sorra kerülő felügyeleti auditálások során kell megerősíteni, amelyek éppen úgy teljes körűek és kiterjednek mind az üzemi ellenőrzésre, mind a dokumentáció felülvizsgálatára, mint a három évenkénti megújító audit. Az eljárást minden esetben független auditor folytatja, mely során a szabványban rögzítettek teljesülését ellenőrzi. Az auditálást a Quality Austria végezte.

A német nyelvű, kétnapos megerősítő minősítő vizsgálat 2019. május 14-15-én történt, amelyet az üzem eredményesen zárt. Az értékelő megbeszélésen az auditor elismerően nyilatkozott a

húsüzemről, az ott folyó tevékenység magas színvonaláról és a kiválóan működtetett, naprakészen vezetett dokumentációról, illetve a vezetők és a munkavállalók jeles szakmai felkészültségéről és hozzáállásáról.

A SPAR Magyarország 2017-ben három évre megkapta az ISO 9001:2015-ös minősítést is. Az új, vevőközpontú szabvány felhasználóbarát, a korábbiakhoz képest jobban igazodik a vásárlók igényeihez és elégedettségéhez. A vállalat 2009 decemberétől az SGS – a világ vezető tanúsító szervezete – által igazolt Integrált Irányítási Rendszert működtet. Ennek két eleme az ISO szabvány szerinti minőségirányítási és a HACCP elvek szerinti élelmiszerbiztonsági rendszer. Magyarországon a kereskedelmi láncok közül egyedülként a SPAR szerezte meg és terjesztette ki teljes hálózatára a nemzetközi szabvány követelményei alapján tanúsított minőségirányítási szisztémát.

További felvilágosítás:

Maczelka Márk, kommunikációs vezető

SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. · 2060 Bicske, SPAR út

Mobil: +36 20 823 7891 · E-mail: maczelka.mark@spar.hu