



Gæða- og matvælastefna

Markmið stefnunnar er að tryggja að starfsemi Ölgerðarinnar sé í samræmi við markmið og gildi fyrirtækisins.

Gæðastjórnunarkerfi Ölgerðarinnar er vottað samkvæmt ISO 9001 og ISO/FSSC 22000.

Gæði eru einn mikilvægasti hluti starfsemi okkar. Hugsunin um gæði og matvælaöryggi á að vera samofin öllum okkar aðgerðum og erum við vottaður matvælaframleiðandi samkvæmt ISO/FSSC 22000 staðlinum. Til að viðhalda og efla þá gæðaímynd sem Ölgerðin hefur byggt upp verðum við að tryggja að:

- Vörur okkar séu fyrsta flokks og gæðum ekki fórnað.
- Vörumeðhöndlun sé í samræmi við bestu þekktar aðferðir á hverjum tíma.
- Heildarupplifun viðskiptavina af samskiptum við okkur fari fram úr væntingum þeirra, hvort sem um innri eða ytri viðskiptavinum er að ræða.
- Starfsemi okkar sé í samræmi við lög og reglugerðir og að við uppfyllum þær kröfur sem gerðar eru til okkar af viðskiptavinum og hagsmunaaðilum.
- Alltaf sé leitað leiða til umbóta, því við lærum af mistökum og hugsum án takmarkana
- Hafa á að skipa vel menntuðu og þjálfuðu starfsfólki sem sýni fagþekkingu, færni, metnað og frumkvæði við störf sín.
- Stuðla að ánægju starfsfólks og vellíðan í starfi, að starfsfólk fái tækifæri til að afla sér nýrrar þekkingar, tileinka sér nýjar aðferðir og miðla upplýsingum og þekkingu.

Gæðastjóri Ölgerðarinnar ber ábyrgð á gæðamálum og matvælaöryggi hjá Ölgerðinni en í fjarveru gæðastjóra leysir starfsfólk gæðadeildar gæðastjóra af.

Forstjóri Ölgerðarinnar er ábyrgur fyrir viðhaldi og endurskoðun stefnunnar. Gæðastjóri ber ábyrgð á að starfsfólk fyrirtækisins þekki stefnuna og framfylgi henni.