

מערכת האיכות בחברת דשן גת

חברת דשן גת דוגלת בשאיפה תמידית למצוינות, שיפור מתמיד, התפתחות ולמידה, למען ייצור מוצר איכותי העונה על דרישות וציפיות הלקוח ובהתאם לדרישות החוק.

השגת היעדים הללו הינם העקרונות המנחים לפעילות שנעשית בתחום האיכות, בהתאם לתקן ISO 9001:2015.

עם אספקת הדשן ללקוחותינו נלווים תהליכים רבים המבטיחים כי המוצר המסופק עונה על ההגדרות והדרישות המצופות. למעשה, בבחינת מוצר מוגמר בין אם זה דשן נוזלי ובין אם זה דשן מוצק, התהליך אולי נראה פשוט אך מתלווים לו פעילויות רבות טרם תחילת הייצור ולאורך כל פעילויות החברה וזאת על-מנת להבטיח קבלת תוצר שעומד בדרישות ללא פשרות.

הפעילויות המבוצעות נהוגות על-פי מעגל השיפור המתמיד כפי שהוגדר על-ידי ד"ר אדוארדס דמינג (נחשב לאבי "בשורת האיכות" - ויקיפדיה)

תכנון – חברת דשן גת ערוכה לספק פתרונות דישון מיטביים ע"פ הדרישות המיוחדות של כל סוג לקוח. כמו כן, לייצר ולשווק דשן תוך שימת דגש על דיוק ביצור ואמינות במשלוח, תוך מתן שרות בשטח ובזמן אמת.

- ✓ עם קבלת הזמנה מהלקוח, כדי לאפשר גמישות יצור ולמען קבלת דשן איכותי נוודא עמידה בדרישות המפרט של תכנית הייצור לפני שתועבר לייצור.
- ✓ הקפדה על שימוש בחומרי גלם איכותיים, בחינת חומרי הגלם ואישורם לשימוש. טרם תחילת התקשרות מול ספק חדש נוודא התאמת מוצריו לדרישותינו, ספק מאושר יבחן תקופתית לוודא שמירה על איכות של חומרי הגלם המסופקים על-ידו.
- ✓ הגדרה ברורה של תהליכי הליבה בחברה - כיולים, אחסון, שינוע וכמובן ייצור. הפצת נהלים והוראות עבודה סדורים וברורים, הדרכות תקופתיות והקפדה על יציבות תהליך לאורך כל הפעילות.
- ✓ הגדרה ברורה ואפיון המוצרים טרם העברת פקודות עבודה לייצור, כל התוכניות נבדקות ומאושרות מראש.

ביצוע – חברת דשן גת נעזרת ביכולות טכנולוגיות מתקדמות, ניטור ובקרה מעולים של תהליכים ומוצרים.

בקרה בתהליכי הייצור ואישורי התהליכים כוללים מתן אישור לתוצרת גמורה. עם קבלת תכנית הייצור נוודא התאמת חומרי גלם המשמשים לייצור המנה, נאמת NPK רצוי ובסיום ההכנה נאמת התאמה של הריכוז הרצוי. בעת הייצור נבצע דיגום למנות המיוצרות. הדשן יבחן ע"פ מראה – **דשנים נוזליים**: צלולים ובגוונים המאושרים ע"פ המפרט. **דשנים מוצקים**: אבקה אחידה ובגוונים הנדרשים. הבקרה מתבצעת החל מאישור חומרי הגלם וכוללת אישור למראה הדשן, התאמה למדדים נדרשים, מראה האריזה, אחסון תקין תוך הקפדה על תהליכי עבודה מוגדרים. כל מנה המיוצרת תוגדר ותסומן עם מספר אצווה למען עקיבות הייצור.

נובמבר 2019

מערכת האיכות בחברת דשן גת

פעילות – חברת דשן גת מקפידה לעדכן את לקוחותיה לגבי שינויים טכנולוגיים ומוצרים חדשים בארץ ובעולם. לחברת דשן גת מעבדת בדיקה ברמה טכנולוגית עליונה לניטור מוצרי החברה ולמתן מענה מהיר לצרכי ניטור של לקוחותיה.

בדיקות הניטור המבוצעות במעבדה בהיקף של מאות דוגמאות בחודש, ומנותחות על-ידי מחלקת האיכות. הנתונים מעובדים לאישור יציבות התהליך ודרישות לשיפור. מערכת האיכות מנתחת אי התאמות המתגלות בתהליכים השונים ופועלת לתיקונם ושיפורם.

מבוצעת הקפדה על בחינה מתמדת של התהליכים, ניתוח הנתונים, למידה ושיפור.

בדיקה - בחינה תקופתית וביצוע הערכת סיכונים והזדמנויות, מאפשרת לחברה להתפתח ולשפר את מערכי הייצור והשרות בהתאמה לחזון החברה. כל הנתונים הנאספים במהלך העבודה נסקרים תקופתית בדוח שמופק על-ידי מחלקת האיכות.

חברת דשן גת מחויבת לאיכות מוצריה ולמידת שביעות רצון הלקוחות. החברה מאמינה שישנה השפעה מכרעת להצלחת החברה בשמירה ושיפור איכות התהליכים והמוצרים. לפיכך, ההנהלה וצוות החברה עושים כל שנדרש בכדי לעמוד בדרישות בלתי מתפשרות של איכות.

קרן בן חיון, מנהלת איכות

qadeshengat@deshengat.co.il

