

# Razvijanje kakovosti v Pivovarni Laško Union

15. konferenca o kakovosti v višjem strokovnem izobraževanju , Celje 22.1.2026

Janez Kešnar, Vodja zagotavljanja kakovosti



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE

30 let   
Višje strokovne šole



# Zgodovina

Leta 2000 pridobitev certifikata ISO 9001 in leta 2006 ISO 14001 v PU

Leta 2014 pridobitev certifikata ISO 9001 in 14001 v Pivovarni Laško

Konec leta 2015 HEINEKEN prevzame Pivovarno Laško Union



# Sedanje stanje in pogled v prihodnost



## Welcome

Welcome to the official platform of the HEINEKEN Rules. Here you can find information about each of the rules, what they contain and why they exist. You can also find contact information if you have any questions or concerns regarding the rules.



## The HEINEKEN Rules

- Responsible Business Conduct
- Human Rights
- Health & Safety
- Correct Commercial Practices
- Food Safety and Product Quality
- Environmental Sustainability
- Supply Chain Operations and Continuity
- Financial and Non-financial (S&R) Reporting
- Productivity
- Tax and Transfer Pricing
- Treasury
- Insurance
- Cybersecurity
- E-Payments
- Issues and Crisis Management
- Procurement
- Business Processes Excellence
- Data Harmonisation
- Investments and Divestments
- Physical Security
- Data Privacy



★ HEINEKEN

# CODE

KODEKS POSLOVNE ETIKE

POSLOVANJE Z INTEGRITETO. VEDNO. POVSOD.



# VSEBINA

## TEMELJI 03

Sporočilo našega izvršnega direktorja  
Naš namen, vrednote in vedenje  
Ključna načela našega kodeksa

## NAŠ KODEKS IN VI 06

O našem kodeksu  
Kaj se pričakuje od vas  
Pomoč pri sprejemanju pravih odločitev

## SKRB ZA LJUDI IN PLANET 10

Odgovorno uživanje alkohola  
Človekove pravice  
Zdravje in varnost  
Diskriminacija  
Nadlegovanje

## OHRANJANJE POSLOVNE INTEGRITETE 16

Poštena konkurenca  
Podkupovanje in korupcija  
Darila, razvedrilo in pogostitev  
Nasprotja interesov  
Sankcije in pranje denarja

## ZAŠČITA NAŠEGA PREMOŽENJA 24

Finančna integriteta in goljufija  
Uporaba virov družbe  
Informacijska varnost in zaupnost  
Zasebnost podatkov  
Intelektualna lastnina  
Trgovanje na podlagi notranjih informacij

## ODGOVORNO SODELOVANJE 31

Poslovni partnerji  
Trženje  
Sponzorstva  
Komuniciranje  
Prispevki v dobrodelne namene  
Politične aktivnosti

## SPREGOVORITI 38

Kaj pomeni spregovoriti?  
O čem lahko spregovorite?  
Kdaj spregovoriti?  
Kako spregovoriti?  
Kaj lahko pričakujete, ko spregovorite?  
Kaj se pričakuje od vas, ko spregovorite?

## SLOVARČEK 43



# HEINEKEN–ovi standardi

## Food Safety and Product Quality

Objectives	Risks	Controls
Safety and health of consumers of our products is ensured	Physical, biological, and chemical contamination in our products and hazards at any stage of the supply chain up to the consumer leading to consumer health hazards, financial liabilities, and brand damage.	<p>OpCo has a process in place to ensure all local food legislation changes are reviewed and implemented to comply with the local legislation related to food safety for local and imported Products</p> <p>OpCo has implemented and adheres to all food safety and quality related requirements laid down in the Recipes and Global Standards.</p> <p>OpCo has an external certified Food Safety Management System in place for: a. all owned Production Units; b. any outsourced production of HEINEKEN owned brands (for OpCos with and without own production units/facilities). The Food Safety Management System is in accordance with the systems approved by GFSI (Global Food Safety Initiative).</p>
Supply Chain processes, materials, and products are standardised and controlled to meet the required consumer and brand quality.	Product quality does not meet consumer and brand requirements, causing loss of sales and brand reputational damage.	<p>OpCo purchases and uses for production only raw, auxiliary and packaging materials compliant with the Production Material Specifications. Sourcing only allows approved products from our approved suppliers.</p> <p>OpCo has implemented an external certified Quality Management system, based on ISO 9001, at each Production Unit.</p> <p>OpCo defines Basic Recipes according to the Recipe Standards for all products, has them approved according to GSC Recipe Governance Procedure.</p> <p>OpCo reviews compliance with production methods and product properties before, during and after new product introduction, has a procedure for introduction of new local products and uses the GSC procedure for introduction of Heineken®, Heineken® Line extensions and International brands.</p> <p>OpCo has an effective and efficient system in place for managing complaints (of all products including outsourced and imported products) in accordance with the Complaint Handling Standard and regularly reviews complaints in the OpCo MT.</p> <p>OpCo has a certified Laboratory Star System in each Production Unit.</p>
In case of product related crisis, be able to trace, withdraw, and/or recall effectively and completely.	Products cannot be traced during a product related crisis, resulting in the inability to efficiently recall products.	<p>OpCo is able to effectively block and or recall products (including outsourced and imported products). OpCos with own production sites must implement the HEINEKEN Traceability Standard.</p> <p>OpCo has implemented and adheres to the requirements for Product Related Incidents and Recalls of the Crisis Manual.</p> <p>OpCo ensures only the Executive Board can make the final decision regarding a public recall of Heineken®, Heineken® Line extensions and International Brands after consultation of the regional management, Global Supply Chain (GSC) and informing GCA.</p>



# Primer LSS (Laboratory Star System)

## GLOBAL STANDARDS

HMESC 01.41.02.303 [LSS - Governance](#)

HMESC 01.41.02.308 [LSS - Implementation Process](#)

HMESC 01.41.02.309 [LSS - Governance and Requirements for License Operations](#)

HMESC 01.41.02.312 [LSS - Audit Procedure](#)

HMESC 01.41.02.313 [LSS - Manual](#)

HMESC 01.41.02.314 [LSS - Manual Licences](#)



**[01.41.02.303 Laboratory Star System - Governance.pdf](#)**

Quality and Food Safety > Laboratory Star System (LSS)

★ Standard

# Primer HACCP, ISO 9001

1.1 Food Safety Policy 	1.2 Location 	1.3 Categorisation of risk areas 
1.4 Fabrication/Equipment 	1.5 Supplier quality assurance 	1.6 House keeping and hygiene 
1.7 Staff facilities and hygiene 	1.8 Pest control 	1.9 Glass policy 
1.10 Transport 	1.11 Training 	1.12 Quality management system 
1.13 Product Recall 	1.14 Traceability 	1.15 General Reference documents on good manufacturing 
1.16 Food Defence Hazard Analysis 	1.17 Food Fraud 	



Chapter Prerequisites  
1.1 Food safety policy

Things that need to be arranged or documents that need to be present:

- Policy includes intention for food safety, legislation and quality
- Policy includes targets / objectives which are formulated conform SMART principle
- Targets / objectives should be evaluated on realisation and this should be recorded
- Policy must be communicated (for examples by notice boards, giving policy to employees, talking about policy during internal meetings and so on)

Available information and references to standards and Good practices

(List is not exhaustive - check for additions)  
(click on text to view content)

[Food Safety and Product Quality](#)

---

Return to:  
[HACCP Topic Map](#)



# POSLOVNIK VODENJA DRUŽBE PIVOVARNA LAŠKO UNION d.o.o.

2

**Pripravil:** Janez Kešnar, vodja zagotavljanja kakovosti

**Odobril:** Marta Bulhak, glavna direktorica

Stran 1

Datum: september 2025

Verzija 15





# IFS Food

Standard for auditing product and process compliance  
in relation to food safety and quality



**VERSION 8**

APRIL 2023

ENGLISH



FOOD FRAUD MATRIKA RANLJIVOSTI (vir 01. Food Fraud Webinar presentation 2018-08-28)

PRIMARNI MATERIAL	DOBAVITELJ (kratica)	NIVO KONTROLE (3-1)	MOTIVACIJA + PRILOŽNOST (1-3)	SKUPNI NIVO RANLJIVOSTI	UKREPI
STEKLENICE	Vetropack d.d. Straža	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
STEKLENICE	Vetropack d.d. Austrija	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
STEKLENICE	Vetropack d.d. Austrija	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
KRONSKA ZAPORKA	Galeb Metal Pack	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
KRONSKA ZAPORKA	Can Pack Metal Closures	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
PLOČEVINKA	Canpack Češka	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
PLOČEVINKA	Canpack Romunija	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
PLOČEVINKA	Can Pack S.A.	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
PLOČEVINKA	Ardagh Metal Packaging	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
PLOČEVINKA	BALL Srbija, EU	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
POKROV ZA PLOČEVINKO	CPR	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
POKROV ZA PLOČEVINKO	ARG	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
POKROV ZA PLOČEVINKO	BALL	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF
POKROV SODI	Gumaplast	2	1	nizka	dokumentacija je na voljo, audit dobavitelja, spremljanje RASF

POPRAVEK:

15.10.2019	popravljen ocene tveganja za pokrov plastenke HACCP zapisnik 15-10/19
12.10.2020	doda se nov dobavitelj za pločevinke - Ardagh doda se nov dobavitelj za PET pokrovčke - ALPLA Dobavitelj za PET plastenke se iz GASTROPET preimenuje v Alpla Slovenija
8.09.2022	Doda se nov dobavitelj O-I za steklenice
22.09.2023	Odstranitev konzerve in konzumi zdrob
6.09.2024	Ažurirana matrika Dodani novi dobavitelji





## ZUNANJE TVEGANJE

Korak procesa	Vrsta tveganja (kem, fiz, bio)	Tip nevarnosti in možen vzrok	Ocena tveganja Vpliv x možnost pojavitve	Preventivni ukrepi Za več informacij glej: Food & Feed Safety System Standard HMESC 01.41.02.102	Q1	Q2	Q3	Q4	Rezultat po drevesu odločanja (ni KKT, KKT ali PRP-plus)
Skladiščenje surovin	Fiz, kem, bio	Neustrezna kakovost surovine zaradi možnosti sabotaže	3 x 0,5	Odobreni dobavitelji in pogodbe z dobavitelji-SK, plombirane cisterne in kamioni, pokrite razkladalne rampe, med vikendi zaklenjen vstop v silose.					
Voda	Fiz, kem, bio	Neustrezna kakovost vode zaradi možnosti sabotaže	5x0,5	Zaklenjeni jaški Okoli zajetij in jaškov postavljena žičnata ograja Rudnik (zaklenjen objekt, obhodi) Glavni vodohrani, črpališča in klorirne postaje – preko telemetrije povezane s centrom in dežurnim na vodovodu, vsak nepooblaščen poseg je alarmiran. Kontrola objektov Komunala Laško (ND-10-501, ND-10-522, ND-10-512, ND-10-506 in ND 10-515) Kontrola pitne vode od zajetij do končnih uporabnikov (PN-08-524, PN-08-101)- Pivovarna Laško Zaklenjen dostop					
Hmelj	Fiz, kem, bio	Neustrezna kakovost surovine zaradi možnosti sabotaže	3x0,5	Odobren dobavitelj Zaklenjeno skladišče za hmelj					

Oseba odgovorna za izdelavo:

Nataša Pirš, Janez Hrastnik

Oseba odgovorna za odobritev:

Janez Kešnar, Ivica Jeličič

Datum veljavnosti:

Oktober 2025



Sistem vodenja: Izvajanje HACCP zahtev	AT 10 00
Naziv:	Stran:    Izdaja:
Analize tveganj (AT)_seznam analiz tveganj	1/2    8



**Tabela 1: Seznam analiz tveganj**

Oznaka analiz tveganj	Ime analize tveganj	Verzija /datum
AT 10 01	Analiza Tveganj (AT) _surovine	8/oktober 2022
AT 10 02	Analize tveganj (AT) PROIZVODNJA IN CISTRNE	6/oktober 2022
AT 10 03	Analize tveganj (AT) TLAČNI TANKI in CISTERNE	5/september 2021
AT 10 05	Analiza tveganj (AT) _ polnilnica	7/september 2021
AT 10 06	Analize tveganj (AT) ENERGETIKA	4/oktober 2020
AT 10 07	Analize tveganj (AT) VODA	4/oktober 2020
AT 10 08	Analize tveganj (AT) ZAŠČITA ŽIVIL	3/oktober 2020
AT 10 09	Analize tveganj (AT) embalaže	5/september 2021
AT 10 10	Analize tveganj (AT) OSEBNA HIGIENA	4/oktober 2021
AT 10 11	Analize tveganj (AT) skladiščenja in gotovih izdelkov	3/oktober 2020
AT 10 12	Analiza tveganj _tropine	3/maj 2021
AT 10 13	Analiza _poneverba hrane	4/oktober 2022
AT 10 14	Analiza tveganj – Proizvodnja brezalkoholnega piva	4/oktober 2020
AT 10 15	Analiza tveganj – Proizvodnja mešanih pijač	16 September 2024
AT 10 16	Analiza tveganj – Področje pivovarne	25 Oktober 2024
AT 10 17	Analiza tveganj – Notranje presoje	10 Oktober 2024

**Verzija 2 (september 2018):**

- Dodana analiza tveganj AT 10 13
- Odstranjena analiza tveganj AT 10 04

**Verzija 3 ( oktober 2019)**

- Dodana analiza tveganj AT 20 14
- Posodobljen dokument z verzijami AT
- Sprememba odgovorne osebe za odobritev

**Verzija 4 ( oktober 2021)**

- Sprememba odgovorne osebe za odobritev in izdelavo
- Sprememba logo tipa

**Verzija 5 ( oktober 2022)**

- Dodan beseda v AT 10 02 PROIZVODNJA IN CISTERNE

Oseba odgovorna za izdelavo:	Oseba odgovorna za odobritev:	Datum veljavnosti:
Nataša Pirš	Janez Kešnar	Oktober 2025



# Kultura varne hrane



## POSLOVNA POLITIKA IN KULTURA VARNE HRANE

V družbi Pivovarna Laško Union proizvajamo in polnimo pivo, brezalkoholno pivo, radlerje in osvežitne brezalkoholne pijače - malte. Visoko kakovost in varnost živil zagotavljamo z izvajanjem obvez iz standardov ISO 9001, 14001 in IFS ter s certificiranjem le teh. Poleg zagotavljanja visoke kakovosti in varnosti izdelkov skrbimo, da smo odgovoren član skupnosti in okolja, kjer delujemo.

Vsi zaposleni se zavezujemo, da bomo upoštevali Kodeks poslovne etike:

### SKRB ZA LJUDI IN PLANET

Odgovorno utičvanje alkohola  
Človekove pravice  
Zdravje in varnost  
Diskriminacija  
Nadlegovanje

### OHRANJANJE POSLOVNE INTEGRITETE

Posleena konkurenca  
Podkupovanje in korupcija  
Darila, razvedrilo in pogostitev  
Nasprotja interesov  
Sankcije in pranje denarja

### ZAŠČITA NAŠEGA PREMOŽENJA

Finančna integriteta in goljufija  
Uporaba virov družbe  
Informacijska varnost in zaupnost  
Zasebnost podatkov  
Intelektualna lastnina  
Tigovanje na podlagi notranjih informacij

### ODGOVORNO SODELOVANJE

Poslovni partnerji  
Trženje  
Sponsorstva  
Komuniciranje  
Prispevki v dobrodelne namene  
Politične aktivnosti

Vsi zaposleni se zavezujemo, da bomo:

- pri proizvodni in razvoju piva ter ostalih pijač izpolnjevali vse zahteve s področja živilske zakonodaje, certificiranih standardov ter zahteve in pričakovanja naročnikov in potrošnikov.

Pivovarna Laško Union d.o.o., Pivovarniška ulica 2, 1000 Ljubljana Telefon: 386 (0)1 47 17 217,  
www.pivovarnilaskounion.si, e-mail: info.piu@pivovarnilaskounion.com, TRR: BNP PARIBAS, Amsterdam: NL078090227679741,  
Davčna številka: 90355580, matična številka: 5049318, osnovni kapital: 36.503.304,96 EUR



- neprestano se bomo trudili izboljševati kakovost piva in ostalih pijač ter kakovost storitev, vezanih na izdelke.

## Kultura varnosti hrane

Kot nosilci živilske dejavnosti smo vzpostavili in vzdržujemo visoko raven kulture varne hrane:

1. vodstvo in vsi zaposleni smo zavezani k varni proizvodnji in distribuciji hrane
  - vodenje poteka v smeri proizvodnje varne hrane in vključevanja vseh zaposlenih v prakse v zvezi z varnostjo hrane
  - vsi zaposleni v podjetju smo ozaveščeni o nevarnostih v zvezi z varnostjo hrane ter pomenu varnosti in higiene živil
  - med vsemi zaposlenimi v podjetju je odprta in jasna komunikacija, znotraj dejavnosti in med zaporednimi dejavnostmi, vključno s sporočanjem odstopanj in pričakovanj
  - razpolagamo z zadostnimi viri za zagotovitev varnega in higienskega ravnanja z živili.
2. Zavezanost vodstva vključuje:
  - zagotavljanje jasnega obveščanja o vlogah in odgovornostih v okviru vsake živilske dejavnosti
  - ohranjanje celovitosti sistema higiene živil, kadar se načrtujejo in izvajajo spremembe
  - preverjanje, ali se nadzor izvaja pravočasno in učinkovito ter ali je dokumentacija posodobljena
  - zagotavljanje ustreznega usposabljanja in nadzora osebja
  - zagotavljanje skladnosti z ustreznimi regulativnimi zahtevami
  - spodbujanje stalnega izboljševanja sistema upravljanja varnosti hrane v podjetju, kjer je to primerno, ob upoštevanju razvoja znanosti, tehnologije in najboljše prakse.

V uresničevanje poslovne politike in kulture varnosti hrane poleg zaposlenih vključujemo tudi naročnike, dobavitelje, zunanje izvajalce in druge poslovne partnerje. To dosegamo z aktivnim komuniciranjem, obveščanjem in izobraževanjem.

Pivovarna Laško Union je za javnost odprta družba. Z vsemi zainteresiranimi, še zlasti z lokalno skupnostjo, aktivno sodelujemo. Pozorno spremljamo njihove pobude in iščemo skupne rešitve za nadaljnje izboljšanje stanja okolja v naši skupni sredini in tudi širše.

Ljubljana, maj 2024

Glavna direktorica:

Marta Bulhak

Direktor Oskrbne verige:

Bram Rutten

**Pivovarna Laško Union d.o.o.**  
Pivovarniška ulica 2, SI - 1000 Ljubljana  
01

Pivovarna Laško Union d.o.o., Pivovarniška ulica 2, 1000 Ljubljana Telefon: 386 (0)1 47 17 217,  
www.pivovarnilaskounion.si, e-mail: info.piu@pivovarnilaskounion.com, TRR: BNP PARIBAS, Amsterdam: NL078090227679741,  
Davčna številka: 90355580, matična številka: 5049318, osnovni kapital: 36.503.304,96 EUR

30 let



Višje strokovne šole



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA VZGOJO IN IZOBRAŽEVANJE

# ISO 9001, 2026

**Nova verzija standarda bo vključevala novosti na področjih, ki vključujejo pomen podnebnih sprememb, digitalne transformacije in trajnosti na sistem vodenja kakovosti organizacije.**



HVALA ZA POZORNOST

