

„Čistota a pořádek = kvalita. Nejlepší jakost, nejnižší ceny.“

Tomáš Baťa



Součástí výrobního procesu u Bati bylo testování materiálů dřívě, než byly zařazeny do výroby. Za tímto účelem byla zřízena biologická laboratoř, jejímž úkolem bylo posuzovat a hodnotit nové hmoty a materiály z hlediska zdravotně nezávadného obouvání.



Kontrola funkčních vlastností struhadla HANDY



Testování kráječe ananasu



Zkouška funkčních vlastností výrobků na pečení



Kontrola povrchu výrobků s antiadhezním povrchem

POŽADAVEK ZÁKAZNÍKA JE SVATÝ

Požadavek na zkoušení výrobků před jejich uváděním na trh v praxi znamená kontrolu a hodnocení hygienické nezávadnosti používaných materiálů, zkoušky obecné bezpečnosti výrobků, zkoušky mechanické odolnosti a trvanlivosti výrobků, ale také **hodnocení funkčních vlastností kuchyňských výrobků**. Toto hodnocení se v Tescomě provádí v nově zřízené experimentální kuchyni, kde se výrobky tes-

tují dle jejich návodu na použití za běžných kuchyňských podmínek.

„Jde nám o to, aby naše výrobky byly nejen správně technicky vyrobeny, ale aby spotřebitelům sloužily k jejich plné spokojenosti při jejich každodenním používání“, říká Ing. Ladislav Vaculík, vedoucí odd. Řízení jakosti