

Organizaciones Competitivas
MONHA SERVICE S.A.C.

Nombre de la Empresa: MONHA SERVICE S.A.C.
Entrevistado: Rosangela Rivera
Cargo: Jefe de Calidad y Saneamiento
Web: <http://www.monhaperu.com/esp/>
Provincia: Lima
País: Perú
Solución Intedya: HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
Área: Seguridad e inocuidad alimentaria
Actividad: Proceso de Paprika

MONHA
service export

Entrevista con Rosangela Rivera, Jefe de Calidad y Saneamiento

¿Por qué decidió Implementar esta Norma en su Organización?

Debido a la creciente demanda de la exportación de paprika nos hemos visto en la imperiosa necesidad de ser competentes en el mercado agroexportador empezando a implementar un sistema de gestión de inocuidad para mejorar nuestra calidad de servicio y compromiso con la satisfacción de nuestros clientes.

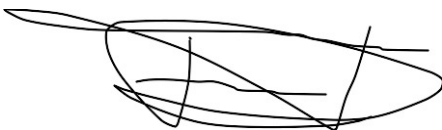
¿Qué Beneficios o Ventajas ha percibido?

- Mejora en la infraestructura de la planta
- Mejora en el orden del y aprovechamiento de espacios
- Mayor facilidades de limpieza en nuestras instalaciones
- El cliente muestra perspectivas positivas frente a nuestros cambios
- Obtenemos diferenciación frente a la competencia
- El proveedor se muestra comprometido con los cambios que realizamos.

¿Cuál ha sido su experiencia como Cliente de Intedya?

En todo el proceso de implementación los consultores de Intedya se han mostrado correctamente capacitados cumpliendo eficientemente en el planteamiento de soluciones para la mejora del sistema tanto en la documentación como en las observaciones señaladas referente a la infraestructura.

En resumen la experiencia con Intedya ha sido muy buena.



Fdo: Rosangela Rivera

