

KALİTE ve GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Deneyimli personel ile hijyenik koşullarda, müşteri memnuniyetini sürekli ön planda tutarak artan kapasitemiz ve şirket hedefleri ile orantılı olarak kendimizi sürekli şirket hedefleri ile yenileyerek ve gözden geçirerek kaliteli toplu yemek, catering, davet organizasyon hizmeti sunmaktır. Bu anlayışla;

- Sektöre uygun ulusal ve uluslararası standartlara mevzuatlara uymak ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi şartlarına uygun çalışmak,
- Müşteri ihtiyaç ve beklentilerini en iyi şekilde anlamak, cevap vermek ve karşılamak,
- Kaliteden taviz vermeden her zaman yeniliklere açık olmak ve her noktada sürekli iyileşme ve mükemmel olanı üretmeyi temel felsefemiz olarak belirlemek,
- Firmamızda müşteri, ziyaretçi ve çalışanların iş sağlığı ve güvenliğini sağlamak,
- Sürekli iyileştirme kapsamında çalışanların gelişimi, kalite ve gıda güvenliği bilincinin artırılması için eğitimler düzenlemek,
- Gıda güvenliği yönetim sistemine tüm personelin katılımını sağlanarak etkinliğinin izlenmesi ve sürekli iyileştirilmesi firmamızın ana politikasıdır.

Genel Müdür
26.09.2020