



Gıda Ve Su Güvenliđi Politikası

Misafirlerimize yüksek standartlarda hizmet sunmayı ve sağlıklı gıda ile güvenli su temin etmeyi temel sorumluluğumuz olarak görüyoruz. Bu çerçevede:

- Hammadde temininden nihai ürüne kadar tüm süreçlerde hijyenik, kaliteli ve güvenilir ürünleri tercih ediyoruz.
- Üretim faaliyetlerimizi, hijyen koşullarına tam uyum sağlayarak ve ulusal ile uluslararası düzenlemelere uygun bir şekilde gerçekleştiriyoruz.
- Gıda hazırlama alanlarını en üst temizlik standartlarında tutarak, gıdaların kabul, depolama ve servis aşamalarında bulaşma risklerini en aza indiriyoruz.
- Yüksek risk taşıyan gıdalar için etkin sıcaklık kontrollerini titizlikle uyguluyor, tüm bu süreçleri HACCP prensipleri doğrultusunda yönetiyoruz. Ayrıca tedarikçilerimizden de bu anlayışı benimsemelerini bekliyoruz.
- Tesislerimizde kullanılan suyun güvenliğini, havuzların düzenli kontrollerini ve Legionella bakterisi oluşumunu önlemeye yönelik tedbirleri öncelikli olarak ele alıyoruz. Su güvenliği izleme çalışmalarımız HACCP prensiplerine dayalı olarak yürütülmektedir.
- Müşteri memnuniyetini en üst seviyede sağlama hedefiyle çalışıyoruz. Çalışanlarımızı düzenli eğitim programlarına dâhil ederek kalite ve gıda güvenliği bilincini sürekli geliştiriyor, belirlenen hedefleri etkin şekilde takip ederek sürdürülebilir memnuniyeti sağlıyoruz.
- Kalite Yönetimi ilkeleri doğrultusunda sistemimizin uygunluğunu sürekli denetliyor, iyileştiriyor ve geliştiriyoruz. Böylelikle kalite standartlarımızın sürekliliğini sağlama konusundaki kararlılığımızı ortaya koyuyoruz.
- Kurumsal bir yapı oluşturma yolunda, sektörde örnek gösterilen ve güvenilir bir tesis olma amacını daima koruyoruz.

Tüm çalışanlarımızın, belirlenen politika ve prosedürlere tam uyum göstermesi beklenir. Ana hedefimiz, müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutmak, üretkenliği artırmak ve bu değerleri geleceğe taşımaktır.

Genel Müdür

Olca ORHAN