



# YÖNETİM POLİTİKASI

- Restorant hizmeti kapsamında mevcut ürünlere yenilerini ekleyerek, yasal mevzuatlara ve kanunlara uyan çevreye duyarlı uluslar arası bir firma olmak,
- Geleneksel ürünümüz Yaprak döner başta olmak üzere hijyenik ortamlarda ürettiğimiz - servisini yaptığımız tüm gıdaların Türk Gıda kodeksi ve Helal gıda şartlarına uygun lezzetli ve sağlıklı olmasını sağlamak,
- Veri analizleri ve şartlarda meydana gelen değişiklikler sonucunda; ürünlerimizi, proseslerimizi, çalışanlarımızı ve çalışma ortamımızı sürekli iyileştirmek ve iyileştirmeyi kurum kültürü olarak benimsemek
- Risk tabanlı proses yaklaşım modeli ve ölçülebilirlik ilkesi ile; işlerimizi ilk seferde doğru etüt ederek, kaynaklarımızı etkin ve verimli kullanmak ve proseslerin sürekliliğini sağlamak.
- Çalışanlarımızın yetkinliğini, farkındalığını arttırmak ve hizmet kalitemizi sürekli iyileştirmek için kurum içi ve kurum dışı eğitim desteği vermek
- Müşteri memnuniyetini arttırmak amacıyla; öneri, şikâyet ve geri bildirim için şeffaf, erişilebilir ve çözüm odaklı bir süreç oluşturmak
- Kirlenmenin önlenmesine yönelik doğal kaynakları korumak ve en verimli şekilde kullanmak, atıklarımızın çevresel zarar vermeden bertaraf ettirmek,
- Yaralanmaların ve sağlık bozulmalarının önlenmesi sağlamak için ISG risklerini en aza indirecek önlemleri almak, çalışma ortamlarını güvenli hale getirmek
- Gıda Güvenliği – Kalite - Çevre, - İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistem kurallarına uymak ve etkinliğini sürekli geliştirmek
- Ticari ve sosyal ilişkilerimizde, dürüst, ilkeli ve güven veren bir firma olmak taahhümüzdür.

GENEL MÜDÜR