

TARIRIA	KÜLTÜR, SANAT VE GASTRONOMİ MERKEZİ KALİTE SİSTEMİ POLİTİKASI	DOKÜMAN NO	PT-01
		YAYIN TARİHİ	27.03.2025
		REV. TARİHİ	-
		REV. NO	00

'KADEMBAS TARİRİA' Ailesi olarak;

Gastronomi Sektöründe lider olarak, gelişen teknolojiyi yakından takip edip, kalite, gıda güvenliği, çevre, iş sağlığı ve güvenliği şartlarını sürekli geliştirmeyi,

'Yerinde üretim' ve 'bahçeden mutfağa' mottomuz ile doğru planlanmış, beklentilerinizi karşılayacak menüler oluşturarak sürdürülebilir, lezzetli ve gıda güvenliğinden ödün vermeden her gün taze taze üretim kontrollü bir şekilde, sağlıklı, lezzetli, kaliteli öğünleri, özenli servisimizle birleştirip müşterilerimize kusursuz sunmayı,

Dürüstlük ve insan haklarının korunması ilkesiyle koşulsuz misafir memnuniyetini ön planda tutmayı amaç ve hedef edindik.

*Misafir ihtiyaç ve beklentilerini en hızlı ve en iyi şekilde karşılamak kaliteli ve hijyenik ürün sunmak,

*Yasal ve mevzuat şartları ile gıda güvenliği yönetim sistemi şartlarına uyarak, gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğini sürekli iyileştirmek,

Üretim, depolama ve servis süreçlerini hijyenik şartlara uygun ortamda gerçekleşmesi taahhüdünü sürdürmek,

Gastronomi faaliyetlerinin sürekliliğini sağlamak için hedef ve planlarımızı kesintisiz uygulamak,

Misafirlerin ürünleri siparişi ve kendilerine servis edilmesi zincirinin her aşamasını kontrol altında tutarak, problemleri ortaya çıkmadan önlemek,

Misafirlerimize sunduğumuz hizmetlerin her zaman yüksek standartlarda olması için değişen teknolojileri, iletişim araçlarını ve işletme kaynaklarını etkin bir biçimde kullanmak,

"Müşterimiz Misafirimizdir" sloganını ilke edinmek, satış öncesi ve sonrası hizmetlerimizi bu ilke doğrultusunda yönlendirmek,

Çalışanlarımızın bağlılığını ve memnuniyetini arttırmak amacıyla, sürekli eğitim yoluyla gelişimi arttırmak. Bu yolla misafirlerimize koşulsuz hizmet standardı yaratmak,

Meslek Hastalıkları, bulaşıcı hastalıklar (HIV/AIDS) İş Sağlığı ve Güvenliği konularındaki tüm riskleri değerlendirmek ve koruyucu önlemleri almak,

Çalışanlarımızın sağlığını, iş güvenliğini, bugününü ve yarınını güvence altına almak,

Doğal kaynaklarımızı en verimli şekilde kullanmak ve oluşan atıkların uygun yöntemlerle uzaklaştırılmasını sağlamak,

Tüm üretim faaliyetlerimiz ve hizmetlerimiz süresince, ekolojik dengeye zarar vermemek için gerekli her türlü çevresel tedbirleri almak,

Hizmetlerimiz süresince atık üretiminin azaltılmasını sağlamak.

Onay