

ENTEGRE YÖNETİM SİSTEMİ POLİTİKASI

- Türk misafirperverliğini, sürekli geliştirdiği kalite standartlarıyla ve hizmet içi eğitimleriyle birleştirerek sektöründe ilk tercih edilen otellerden biri olmak.
- Misafirlerimizin ve personelimizin beklentileri doğrultusunda, gıda güvenliği kurallarına uygun, geleneksel Türk mutfağı ve dünya mutfaklarının seçkin lezzetlerini, eğitilmiş personelimizle güvenli bir şekilde hazırlamak ve sunmak.
- İyi üretim, iyi hijyen uygulamalarını ve uygun çevre şartlarını sağlamak.
- Gıda güvenliği ile ilgili konularda gıda zincirinde yer alan tedarikçiler ve ilgili birimler ile etkin bir iletişim kurmak ve sürdürülmesini sağlamak.
- Ülkemizde yürürlükte olan çevre, enerji, iş sağlığı ve güvenliği, gıda güvenliği, turizm, bilgi güvenliği ve insan hakları ile ilgili yayımlanmış olan kanun, yönetmelik, mevzuat ve düzenlemelere uyarak, tüm gereklilikleri eksiksiz yerine getirmek.
- İçeriden veya dışarıdan, bilerek ya da bilmeyerek meydana gelebilecek her türlü tehlike karşısında firmamızın bilgi varlıklarını korumak, bilgiye erişebilirliği iş prosesleriyle gerektiği şekilde sağlamak, yasal mevzuat gereksinimlerini karşılamak.
- Tüm çalışanlarımıza gerekli bilgilendirme ve eğitimler yardımıyla kendilerinin, diğer çalışanların ve misafirlerin sağlık ve güvenliklerini tehlikeye atmamayı temel görev olarak benimsetmek.
- Tüm faaliyetlerimiz kapsamında, geri dönüştürülebilir atıklarımızı değerlendirmek, sınırlı olan doğal kaynak kullanımlarımızı ve enerji tüketimimizi azaltmak, çevreye zararlı atıklardan dolayı oluşacak kirliliği önlemek ve canlı hayatı olumsuz etkilememek, çevreyi kirletmemek için gerekli tedbirleri almak.
- Tüm süreçlerimizde “SÜREKLİ İYİLEŞME” felsefesini benimsemek.

YÖNET. TEMSİL. ONAYI	GENEL MÜDÜR ONAYI