

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

Saphir Hotels& Villas olarak; faaliyet gösterdiğimiz turizm sektöründe kaliteli ve güvenli ürün, hizmet sunarak misafir ihtiyaç ve beklentilerini de ön planda tutmak için;

- Hammaddelerin satın alınmasından üretilen gıdaların tüketimine kadar olan gıda üretimi, sunumu ve depolama alanlarında hijyen ve gıda güvenliği kurallarını uygulamayı,
- Gıda üretim zinciri içerisinde, iç ve dış taraflar ile etkin iletişim kanalları kurmayı,
- Yasal ve diğer şartlara uymayı
- GGYS yi Sürekli iyileştirmeyi,
- GGYS Kapsamında hedeflerimizi oluşturmayı ve düzenli takip etmeyi,
- Hedeflerimize ulaşabilmek için en değerli desteği, alanında uzman çalışanlarımızdan alır, çalışanlarımızın yetkinlik düzeylerinin artırılması amacı ile eğitimler düzenlemeyi taahhüt ederiz.

OUR FOOD SAFETY POLICY

As Saphir Hotels & Villas; To prioritize guest needs and expectations by providing quality and safe products and services in the tourism sector in which we operate;

- To apply hygiene and food safety rules in food production, presentation and storage areas from the purchase of raw materials to the consumption of produced foods,

- Establish effective communication channels with internal and external parties within the food production chain,

- Comply with legal and other requirements

- Continuous improvement of the GGYS,

- Establishing and regularly monitoring our targets within the scope of GGYS,

- In order to achieve our goals, we receive the most valuable support from our employees who are experts in their fields, and we are committed to organizing trainings to increase the competency levels of our employees.

UNSERE LEBENSMITTELSICHERHEITSPOLITIK

Als Saphir Hotels & Villas stellen wir die Bedürfnisse und Erwartungen unserer Gäste in den Vordergrund, indem wir qualitativ hochwertige und sichere Produkte und Dienstleistungen im Tourismussektor, in dem wir tätig sind, anbieten;

- Die Anwendung von Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsregeln in der Lebensmittelproduktion, -präsentation und -lagerung vom Einkauf der Rohstoffe bis zum Verzehr der produzierten Lebensmittel,
- Einrichtung wirksamer Kommunikationskanäle mit internen und externen Parteien innerhalb der Lebensmittelproduktionskette,
- Einhaltung der gesetzlichen und sonstigen Anforderungen
- Kontinuierliche Verbesserung von GGYS,
- Unsere Ziele im Rahmen von GGYS zu schaffen und sie regelmäßig zu verfolgen,
- Um unsere Ziele zu erreichen, erhalten wir die wertvollste Unterstützung von unseren Mitarbeitern, die Experten auf ihrem Gebiet sind, und wir verpflichten uns, Schulungen zu organisieren, um das Kompetenzniveau unserer Mitarbeiter zu erhöhen.

НАША ПОЛИТИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ

Как Saphir Hotels & Villas, мы ставим во главу потребности и ожидания наших гостей, предоставляя качественные и безопасные продукты и услуги в сфере туризма, в которой мы осуществляем свою деятельность.

Мы стремимся:

применять правила гигиены и безопасности пищевых продуктов на всех этапах — от закупки сырья до потребления готовой продукции, включая производство, хранение и подачу блюд;

выстраивать эффективные каналы коммуникации со всеми внутренними и внешними сторонами, вовлечёнными в процесс пищевого производства;

соблюдать применимые законодательные и иные обязательные требования;



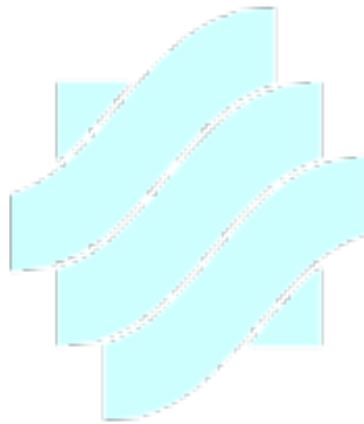
постоянно совершенствовать нашу Систему Управления Безопасностью Пищевых Продуктов (СУБПП);

формировать цели в рамках СУБПП и обеспечивать их регулярное выполнение.

Для достижения наших целей мы получаем ценную поддержку от наших сотрудников — экспертов в своих областях, и стремимся регулярно организовывать тренинги для повышения их профессиональной компетентности.

GENEL MÜDÜR

IŞIK SARAL



SAPHİR
HOTEL & VILLAS