

KALİTE, HELAL ve GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

Hammadde temininden son ürünün tüketimine kadar geçen süreçte; süt ve süt ürünleri sektöründe faaliyet gösteren firmamızın önceliği, ürünlerimizin güvenliği, yasalara tam uyum ve tüketici memnuniyetidir.

Bu hedefler doğrultusunda;

- Ürünlerimizin hammaddeden tüketime kadar tüm aşamalarında gıda güvenliği gereklilikleri ve yasalara uygunluğu sağlanmaktadır.
- Güvenilir ürünler sunmak amacıyla, sistemimizdeki tüm süreçler HACCP tabanlı gıda güvenliği planı çerçevesinde yürütülür.
- Kalite ve gıda güvenliği yönetimi, ürünlerin her aşamasında ve süreç boyunca kurulu sistemler içinde etkin şekilde takip edilir.
- Yönetim sistemlerinin etkinliği, iç denetimler ile düzenli olarak izlenir ve geliştirilir.
- Tüketici, müşteri ve paydaş geri bildirimleri dikkate alınarak, gıda güvenliği ve kalite sürekli iyileştirilir.
- Çalışanlarımıza kalite ve gıda güvenliği farkındalığını artırmak için sürekli eğitimler verilir ve yaşam biçimi haline getirilir.
- Değişen teknoloji ve tüketici taleplerine uygun, yenilikçi ürün geliştirme çalışmaları yürütülür.
- Otantik ürünlerimiz, taklit ve taklitten uzak, özgün ve orijinal üretim prensipleriyle korunur.
- Sürdürülebilirlik prensibiyle firma kültürümüzü geliştirir, çalışanlarımızda bu bilinç oluşturulur.
- İnovasyon odaklı araştırma ve gelişim çalışmaları ile süreçler sürekli güncellenir.
- Yönetim anlayışımız katılımcı ve çoğulcudur; çalışan katılımı teşvik edilir.
- Süreç boyunca sürdürülebilir kalite, gıda güvenliği ve müşteri memnuniyeti ön planda tutulur.
- İtibarımızı ve marka değerimizi, güvenilirlik ve kalite anlayışımızla artırırız.
- Ürünlerimiz, uluslararası kabul görmüş Helal TS OIC/SMIIC 1:2019 standartlarına uygun olarak üretilmekte olup, bu standartlara göre denetim ve sertifikasyon hizmeti veren GİMDES tarafından sertifikalandırılmıştır.
- Çalışanlarımızın inançlarına saygı duyulur ve herhangi bir baskı unsuru oluşturulmaz.

Cemal DEMİREL
Fabrika Müdürü

