

Reyhan Yemek Hizmetleri Ltd. Şti. olarak toplu yemek üretimi ve sunumu faaliyetlerimizin her aşamasında güvenilir gıda üretimini temel ilke olarak benimsemekteyiz. Müşterilerimize sağlıklı, hijyenik ve mevzuata uygun ürün sunabilmek amacıyla gıda güvenliği yönetim sistemimizi etkin şekilde uygulamayı ve sürekli geliştirmeyi taahhüt ederiz.

Bu doğrultuda;

- Gıda güvenliği yönetim sistemimizi ulusal ve uluslararası standartlar doğrultusunda oluşturur, etkinliğini düzenli olarak gözden geçirir ve sürekli iyileştiririz.
- Hammaddenin tesise kabulünden başlayarak depolama, hazırlık, üretim, sevkiyat ve servis aşamalarının tamamında olası riskleri değerlendirir; gerekli kontrol yöntemlerini planlı ve etkin şekilde uygularız.
- Üretim alanlarımızda hijyen ve sanitasyon şartlarının sürekliliğini sağlar, güvenli üretim ortamının korunmasını öncelikli sorumluluğumuz kabul ederiz.
- Personelimizin gıda güvenliği ve hijyen konularındaki bilgi düzeyini artırmak amacıyla düzenli eğitimler gerçekleştirir, çalışan katılımını ve farkındalığını destekleriz.
- Alerjen kontrolü, ürün izlenebilirliği, zararlı mücadele, bakım ve kalibrasyon gibi destekleyici süreçleri planlı ve sistematik şekilde yönetiriz.
- Yürürlükte bulunan yasal mevzuat hükümlerine, müşteri beklentilerine ve faaliyet alanımızla ilgili tüm şartlara tam uyum göstermeyi esas alırız.
- Müşteri memnuniyetini hizmet kalitemizin önemli bir göstergesi kabul eder; gelen geri bildirimleri sistemimizin geliştirilmesi için değerlendiririz.
- Tedarikçilerimiz, çalışanlarımız ve tüm ilgili taraflarla güvene dayalı, açık ve sorumluluk bilinciyle hareket eden bir iş anlayışı sürdürürüz.

Bu politika kuruluşumuzun tüm çalışanları için bağlayıcıdır, gerekli iletişim yöntemleriyle duyurulur, anlaşılması sağlanır ve düzenli aralıklarla gözden geçirilerek güncelliği korunur.

Genel Müdür