



## Kalite, Gıda, Çevre ve İSG Politikamız

Gıda zinciri içerisinde üretim faaliyetimiz ile yer alarak üretmiş olduğumuz tüm ürünlerde;

- Müşterilerimizin istekleri, kanuni mevzuat ve piyasadaki rekabet şartları doğrultusunda, ürünler üreterek ve müşteri ile etkin iletişim sayesinde müşteri tatminini sağlamak.
- Üretimin her aşamasında gıda güvenliğini sağlamak için gerekli önlemleri almak, personel yetkinliği, önleyici faaliyetler, hijyen ve sanitasyon uygulamaları ile güvenilir gıdalar üretmek,
- İlk seferde ve her zaman belirlenen şartlara uygun olarak hazırlamak,
- Firma içi ve dışındaki iletişimde etkin olmak
- Personele yatırım yaparak, eğitime önem vermek ve uzun süreli personel istihdamı sağlamak.
- Hammadde ve doğal kaynakları en verimli şekilde kullanarak kaynak israfına engel olmak,
- Atıkların uygun yöntemlerle bertaraf edilmesi, geri dönüştürülmesi ve değerlendirilmesini sağlamak,
- Yürüttüğü tüm operasyonların ve destek süreçlerinin, Çevre boyutlarını, maruz kalınan İSG risklerini belirleyerek bu risklerin ortaya çıkmasını önlemek veya kabul edilebilir seviyeye indirebilmek amacıyla gerekli tedbirleri almak
- Kendini sürekli geliştiren ve yenileyen firma olma hedefi doğrultusunda, ürünlerini müşterilerine sunarken insan ve çevre faktörünü gözetmek.
- Firma Üst Yönetimi, yürütülen tüm faaliyetleri kalite, gıda, çevre ve iş güvenliği yönetim sistemlerine uygun bir şekilde yürütülmesi için gerekli kaynakları tahsis etmekte ve ilgili sorumluluk ve yetkileri tanımlı hale getirmektedir.