



## ENTEĞRE YÖNETİM SİSTEMİ POLİTİKASI

- Türk misafir perverliğinin sayısını her geçen gün artırdığı kalite standartlarıyla sürekli verdiği hizmetin eğitimleriyle birleştirerek sektörde ilk tercih edilen otellerden biri olmayı kendine amaç edinmiştir.
- Misafirlerimiz ve personelimizin beklentileri doğrultusunda, gıda güvenliği kurallarına uygun, geleneksel Türk mutfağı ve dünya mutfakları'nın seçkin lezzetlerini, eğitimli personelimizle güvenli bir şekilde hazırlamak ve sunmak
- İyi üretim, iyi hijyen uygulamaları ve uygun çevre şartlarını sağlamak
- Gıda güvenliği ile ilgili konularda gıda zincirinde yer alan tedarikçi müşteri ve ilgili birimler ile etkin bir iletişim kurmak ve sürdürülmesini sağlamak
- Enerjinin kullanımı, tüketimi ve verimliliği açısından tüm yasal ve uluslararası mevzuatlara, düzenlemelere ve zorunlu standartlara ve misafir gerekliliklerine uyulması,
- İçeriden veya dışarıdan, bilerek ya da bilmeyerek meydana gelebilecek her türlü tehdide karşı Firmamızın bilgi varlıklarını korumak, bilgiye erişebilirliği iş prosesleriyle gerektiği şekilde sağlamak, yasal mevzuat gereksinimlerini karşılamak,
- Tüm çalışanlarımıza gerekli bilgilendirme ve eğitim 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 kullanımını azaltmak, çevreye zararlı atıklardan dolayı oluşacak kirliliği önlemek, canlı hayatı olumsuz etkilememek, çevreyi kirletmemek için gerekli tedbirleri almak,
- İş sürekliliğini sağlamak için İş Sürekliliği Yönetim Sistemi'ni geliştirmeyi, gerekli operasyonel süreçleri sürekli kontrol edip güncelliğini korumayı ve Olay/Kriz/Felaket anında gerekli aksiyonların hızlıca alınmasını sağlamayı,
- Tüm süreçlerimizde “**SÜREKLİ İYİLEŞME**” felsefesinin benimsemek,