

“TS EN ISO 22000 Gıda güvenliği yönetim sistemleri — Gıda zincirindeki kuruluşlar için şartlar” ve ISO 9001 Kalite yönetim sistemleri – Şartlar” Standardına uygun olarak kurulmuş Kalite&Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi doğrultusunda;

İyi mesleki ve teknik uygulamalarla Müşteriye hizmet vermek; Hizmette tarafsızlık, bağımsızlık, eşitlik, dürüstlük ve gizlilik kuralları içinde çalışmak; kalite bilincini taşıyan yönetim anlayışı ile hem Müşteri memnuniyetinin hem de yasal şartların karşılanmasını sağlamak; Müşterilerden gelen istek, beklenti ve ihtiyaçların dikkate alarak gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğini sürekli geliştirip yeni eylem planları oluşturarak iş geliştirmek; Sürekli eğitim ve geliştirme çalışmaları yaparak, bilimsel ve teknolojik gelişmeleri izlemek, Sürekli AR-GE çalışmaları gerçekleştirerek, bilimsel ve teknolojik yenilikler ile öncü olmak; “Kalite&Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi”nin uygulamalarına, tüm personelin uymasını sağlayacak çalışmalar yürütmek; Çalışma koşullarının ve personel yeterliliğinin sürekli iyileştirilmesi ve geliştirilmesini sağlamak; Sürekli iyileştirme ve geliştirmenin gerekliliği yanı sıra insana ve çevreye saygılı olmak; Kaynakların en ergonomik şekilde kullanılmasını sağlamak, “Müşteri” odaklılık prensibiyle, rekabet içinde bulunduğumuz ve/veya işbirliği yaptığımız diğer kurum ve kuruluşların haklarına saygılı olarak, her zaman lider statümüzü korumak.”.

Bekir ÇAKICI
Genel Müdür