



A Ş H A N

Doküman No: HY.01.DD.01

Yayın Tarihi: 01.03.2024

Revizyon No: 00

Revizyon Tarihi:

AŞHAN YEMEK HELAL YÖNETİM POLİTİKASI

Sahip olduğumuz sektör tecrübesi, kullandığımız güncel teknoloji, yüksek bilgi birikimi, deneyimli ve nitelikli iş gücümüzle, **“Müşteri Tesisinde Yemek Üretimi ve Sunumu”** üzerine önde gelen kuruluşlar arasında yer alan, konumumuzun örnek ve rekabetçi yapısının sürekliliğini sağlamayı hedefleyen şirketimiz HELAL Yemek Üretim ve Sunumu konusunda aşağıdaki vazgeçilmez unsurları benimsemektedir.

- Tüm faaliyet alanlarımızda, öncü kuruluş olmamızı sağlayan yönetim sistemlerimizin yanında, HELAL Yemek Üretim ve Sunumu gereklerini tam olarak gerçekleştirmek ve etkinliğinin sürekli iyileşmesini sağlamak,
- HELAL ürünlerimizin, müşteri taleplerine, ulusal ve uluslararası standartlara ve yasal mevzuata uygunluğunu sağlamak ve sürekliliğini temin etmek,
- HELAL süreçleri konusunda sürekli eğitim, gelişim, iyileştirme için çalışanlarımızın ekip ruhu içerisinde hassasiyet gösterecekleri bir sistem yürütmek,
- Tüm çalışanların, ekiplerin ve tedarikçilerin, HELAL üretim ve servisi konusunda ki süreçlere dahil olmalarının sağlanması için yöntemler geliştirmek,
- Müşterilerimizin, HELAL Yemek üretim ve sunumu konusunda talep ve beklentilerini karşılayacak şekilde HELAL nitelikli ürünler sunmak,
- Kullanılan hammaddelerin helal sertifikalı olmasına dikkat edilmesi ve yalnızca helal sertifikalı tedarikçilerle çalışılması,

İcra Kurulu Adına
Şemsedin Hancı