

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Xanadu Resort Hotel olarak, tüm gıda üretim ve sunum süreçlerimizi yasal mevzuat ve uluslararası standartlar doğrultusunda gerçekleştirmeyi taahhüt ederiz.

Hedefimiz, ürünlerimizi gıda güvenliği ilkelerine uygun şekilde üretmek, sunmak ve en üst düzeyde memnuniyet sağlamaktır.

Hedeflerimize ulaşabilmek için en değerli desteği, alanında uzman çalışanlarımızdan alır, çalışanlarımızın yetkinlik düzeylerinin artırılması amacı ile eğitimler düzenleriz.

Gıda üretim zinciri içerisinde, iç ve dış taraflar ile etkin iletişim kanalları kurarız.

Satın alma aşamasından sunuma kadar, gıda güvenliği risklerini belirler, bu risklerin ortaya çıkmasını önlemek için gerekli tedbirleri alırız.

Gıda güvenliği yönetim sistemimizi ve hedeflerimizi izler, sürekli gelişimi için programlar oluşturur ve gerekli kaynakları sağlarız.

Genel Müdür olarak ben, tüm çalışanlarımızı bu politikayı işlerinin ayrılmaz bir parçası olarak uygulamaya davet ediyorum.

FOOD SAFETY POLICY

As Xanadu Resort Hotel, we commit to run our food production and presentation processes in accordance with legal regulations and international standards.

Our aim is to produce and serve our products in accordance with food safety principles and provide the highest level of satisfaction.

In order to achieve this aim, we receive the most valuable support from our employees who are experts in their fields and we organize trainings to increase their competencies.

We create effective internal and external communication channels with related parties in food production chain.

We identify food safety risks from purchasing to presentation and we take the necessary measures to prevent these risks to occur.

We monitor our food safety management system and objectives, to ensure continuous improvement, we create programs and provide necessary resources.

As the General manager, I invite all our employees to apply this policy as an integral part of their work.

General Manager