



KALİTE, GIDA GÜVENLİĞİ, ÇEVRE, İŞ SAĞLIĞI – GÜVENLİĞİ, SOSYAL SORUMLULUK POLİTİKALARIMIZ

Doküman No:	KPL01
Yayın Tarihi:	10.02.2014
Revizyon Tarihi- No:	15.01.2018-03
Gözden geçirme Tarihi:	15.01.2018

Politikamız	<ul style="list-style-type: none">Kaliteli ve sağlıklı girdilerle, çalışanlar için sağlıklı ve güvenli koşullarda, çalışan haklarına saygılı olarak, çevreyle barışık ve hijyenik koşullarda üretilmiş, müşteri ve yasal mevzuat şartlarını karşılayan, kaynakların etkin kullanımı ile zamanında teslimat yapmayı, sürekli iyileştirmeyi amaçlayan bir kalite yönetim sistemi oluşturmayı, kalite ve gıda güvenliğine uygun ürünlerimiz ve güvenilir hizmetlerimiz ile müşteri memnuniyetini sağlamayı ve müşteri – çalışan sağlığını ve çevreyi korumayı,Faaliyetlerimizin iş sağlığı-güvenliği, çevre, gıda güvenliği ve kaliteye olan etkilerini kontrol etmeyi,Müşterilerimiz, çalışanlarımız, toplumumuz ve hissedarlarımızın ihtiyaç ve beklentilerini karşılamayı, iş stratejisinin, çalışma ve üretim yöntemlerinin ayrılmaz bir parçası olarak gördüğümüzü ve bu politika ile sürdürülebilir bir kalkınma ve yaşanabilir bir dünya için çalışacağımızı,Hammadde seçiminden son ürün sevkiyatına kadar tüm aşamalarda İslami şartları eksiksiz yerine getirerek, müşterilerimize <i>Helal</i> ürünler sunacağımızı kamuoyuna duyuruyoruz.
Yapacaklarımız	<p>Çevre kirliliğinin önlenmesi, iş sağlığı ve güvenliği şartlarına uygun çalışma ortamının, Kalite ve Gıda Güvenliğinin sağlanması için ürünlerimizi, süreçlerimizi, işlemlerimizi, altyapımızı, çalışanlarımızı ve çalışma ortamımızı sürekli iyileştiririz. Bu amaçla:</p> <ul style="list-style-type: none">Çalışanların iş memnuniyeti ve yaşam kalitesini arttırmayı ve çalışma koşulları iyileştirmeyi,İlgili tüm yasal düzenlemeleri karşılamayı taahhüt eder, uygun olduğu hallerde bunları çevre – çalışan- müşteri yararına olacak şekilde ilgili birimlerimize aşılarmayı,Olanaklarımız çerçevesinde en iyi teknolojiyi kullanmayı,Ekipman ve tesislerimizi, bakım ilkeleri doğrultusunda verimli çalışır düzeyde tutmayı,Eğitim ve bilgilendirme faaliyetleri ile çalışanlarımızda, tedarikçilerimizde, taşeronlarımızda ve toplumumuzda Kalite, Gıda Güvenliği, Çevre, İş Sağlığı-Güvenliği, Helal Gıda ve çalışan hakları bilincinin yerleşmesi için uğraş vermeyi,İşimizle ilgili, tedarikçi, taşeron ve müşterilerimizden Kalite, Gıda Güvenliği, Çevre, İş Sağlığı-Güvenliği ve çalışan hakları standartlarına uymalarını,Tedarik, üretim ve tüketim zinciri boyunca Kalite, Gıda Güvenliği, Çevre koruma, İş Sağlığı-Güvenliği, Helal Gıda ve çalışan hakları ilgili bilgileri takip etmeyi,Yatırım kararlarımızı alırken Kalite, Gıda güvenliği, Çevre koruma, İş Sağlığı-Güvenliği, Helal Gıda ve çalışan hakları ile ilgili konuları ve etkilerini değerlendirmeyi,Toprak, hava, su ve gürültü kirliliğini önlemek için atıkları, uygulanabildiği her durumda ve işletmenin her yerinde asgari düzeye indirmeyi,Doğal kaynak tüketimini azaltmak için tüm girdi ve enerji kullanımlarını en az düzeye indirmeyi, mümkün olduğunca yeniden kullanılabilir ve yeniden kazanılabilir malzemeleri tercih etmeyi hedefleriz.
Amaçlarımız	<p>Entegre Yönetim Sistemi</p> <ul style="list-style-type: none">Müşteri, çalışan, toplum memnuniyetini arttırmak,Tedarikçi, müşteri ve işletme içinde kurumsal iletişimde teknolojik imkanları kullanarak hızlı ve etkin bir çalışma sistemi oluşturmak,Sürekli gelişme için eğitimleri, kültürel ve sportif faaliyetleri arttırmak, bu etkinliklerin sağladığı faydalar konusunda toplumun her kesiminde farkındalık oluşturmak ve tabana yayılmasını sağlamak ve bu yolla kurumsal kültürün oluşmasını ve oturmasını sağlamak,ISO 9001:2015 Kalite yönetim sisteminin etkinliğini sürekli denetleyerek ve gerekli görülen iyileştirmeleri gerçekleştirerek uygulanabilir şartları sağlamak ve yürütmek,Kurumsal ve teknolojik yenilikler yapmak,Katılımcı ve çoğulcu yönetim anlayışının oluşmasını sağlamak bu amaçla tüm proseslerimizde Liderliği ve çalışan katılımını teşvik etmek, süreçleri kademeli olarak birleştirmek, <p>Satınalma</p> <ul style="list-style-type: none">Standart kalitede girdi alımı ile dürüst ve şeffaf olunarak standart kaliteyi korumak ve geliştirmek,Satın almadaki hedeflerimizi geliştirmek için girişimci düşünme ve yöntem becerisi alanlarında personel gelişimini sağlamak, <p>Yurtiçi ve Yurtdışı Satış</p> <ul style="list-style-type: none">Müşterilerimizin isteklerine, taleplerine ve memnuniyetine göre ürün temin etmek.Rekabet gücünü arttırmak,Uluslararası standartlar düzeyinde sürdürülebilir hizmet vermek için, kurumumuzdaki tüm süreçlerde kalite yönetim sistemlerini uygulamak, yürütmek, <p>Kalite</p> <ul style="list-style-type: none">Standart kalitemizi iyileştirmeler yaparak korumak ve yürütmek, <p>Gıda Güvenliği</p> <ul style="list-style-type: none">Gıda güvenliği şikâyeti, geri çekme, olay ve sapmalarını sıfıra indirmek, bu düzeyde muhafaza etmek, <p>Çevre</p> <ul style="list-style-type: none">Atıklarımızı, kimyasal tüketimini ve doğal kaynak tüketimini azaltmak, <p>İş Sağlığı ve Güvenliği</p> <ul style="list-style-type: none">İş kazalarını ve hastalıklarını önlemek, <p>Helal Gıda</p> <ul style="list-style-type: none">Hammadde alımından, son ürün sevkiyatına kadar tüm süreçlerde Helal Gıda şartlarını iyelebet sürdürmektir.