MİSYONUMUZ

MÜŞTERI ODAKLI BIR HIZMET ANLAYIŞI BELIRLEYEREK HIJYENIK, SAĞLIKLI, GÜVENLI ÜRÜNLER SUNAN. BUNUN IÇIN DE; HAMMADDE TEMININDEN, DEPOLAMAYA, ÜRETIMDEN MÜŞTERILERE KADAR HER AŞAMADA; GEREKLI KALITE KONTROLLERI YAPARAK HIJYENI, INSAN SAĞLIĞINI, GIDA GÜVENILIRLIĞINI VE MÜŞTERI MEMNUNIYETINI ÖN PLANDA TUTMAK TEMEL MİSYONUMUZDUR.

VİZYONUMUZ

MÜŞTERLERİMİZİN ISTEK VE BEKLENTILERINI TESPIT EDIP, MÜŞTERİLERİ MEMNUN ETMEK IÇIN; ILGILI MEVZUATLARI TAKIP EDEREK UYGULAMAK, TEKNOLOJIMIZI VE ALT YAPIMIZI YENILEYEREK SÜREKLI GELIŞIM SAĞLAMAKTIR.

BÜTÜN ÇALIŞANLARIMIZI GIDA HIJYENI KONUSUNDA BILINÇLENDIREREK TOPLAM KALITE ANLAYIŞINI ILKE EDINEREK ÜRETIMIN VE SATIŞIN HER AŞAMASINDA İŞİNİ BİLEN, KALİTELİ HİZMET SUNAN, BUNLARI YAPARKEN DE ÇEVREYE ZARAR VERMEYEN BİR FİRMA HALINE GELMEK TEMEL VİZYONUMUZDUR.

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite ve Gıda Güvenliği Sorumlusu	Genel Müdür
Politikalar ve değerlerimiz hakkında sistem dokümanlarımıza **info@subasiyemek.com.tr** adresine mail göndererek veya **444 727 0** nolu telefondan ulaşabilirsiniz.	

SUBAŞI Catering

TANIMLANMIŞ VE ÖLÇÜLEBİLİR KALİTE KRİTERLERİNE UYGUN, FİZİKSEL, KİMYASAL VEYA MİKROBİYOLOJİK AÇIDAN HERHANGI BIR BULAŞMA OLMAMIŞ, İNSAN SAĞLIĞINI TEHLIKEYE SOKMAYACAK DOĞAL, SAĞLIKLI, LEZZETLİ, MÜŞTERİ TALEP VE BEKLENTİLERİNE UYGUN ÜRÜNLERIN ÜRETILMESINI VE MÜŞTERIYE SUNULMASINI SAĞLAMAK,

İYİ ÜRETİM, İYİ HİJYEN UYGULAMALARI VE UYGUN ÇEVRE ŞARTLARINI SAĞLAMAK,

GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN SÜREKLİ İYİLEŞTİRİLMESİNİ, GELİŞTİRİLMESİNİ VE ETKİNLİĞİNİ ARTIRMAK. YASAL VE DÜZENLEYİCİ ŞARTLARA UYGUNLUĞUNU SAĞLAMAK, SEKTÖRDEKİ ÖNCÜLÜĞÜMÜZÜ DEVAM ETTİRMEK,

HER KADEMEDE EĞİTİMLİ VE BİLİNÇLİ PERSONEL YAKLAŞIMINI BENİMSEMEK VE UYGULAMAK, PERSONELİN BİLGİ VE BECERİ DÜZEYLERİNİN ARTIRILMASI YÖNÜNDE SÜREKLİ EĞİTİM FAALİYETLERİNDE BULUNMAK,

TEKNOLOJİK GELİŞMELERİ TAKİP ETMEK SURETİYLE İŞLETME VERİMLİLİĞİNİ SÜREKLİ ARTIRMAK,

GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ KONULARDA, GIDA ZİNCİRİNDE YER ALAN TEDARİKÇİ, MÜŞTERİ VE İLGİLİ BİRİMLER İLE ETKİN BİR İLETİŞİM KURMAK VE SÜRDÜRÜLMESİNİ SAĞLAMAKTIR.

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite ve Gıda Güvenliği Sorumlusu	Genel Müdür
Kalite ve Gıda Güvenliği ile ilgili sistem dokümanlarımıza **info@subasiyemek.com.tr** adresine mail göndererek veya **444 727 0** nolu telefondan ulaşabilirsiniz.	

ÇEVRE VE İSG POLİTİKASIMIZ

- ✓ ÇEVRE VE İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ TÜM KANUN, YÖNETMELİK, MEVZUAT VE İDARİ DÜZENLEMELERE UYMAK,
- ✓ TS EN ISO 14001 ÇEVRE VE OHSAS / TS ISO 45001 İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMLERİNİ KURMAK, ETKİN BİR ŞEKİLDE UYGULAMAK VE SÜREKLİLİĞİNİ SAĞLAMAK,
- ✓ ENERJİ VE DOĞAL KAYNAKLARI OPTİMUM DÜZEYDE KORUMAK
- ✓ KİRLİLİĞİN ÖNLENMESİ, ATIKLARIN KAYNAĞINDA AZALTILMASI VE AYRILARAK MAKSİMUM GERİ DÖNÜŞÜMÜNÜ SAĞLAYARAK KARBON SALINIMINI AZALTMAK
- ✓ ACİL DURUM RİSKLERİNİ AZALTMAK VE ACİL HALLERE HAZIRLIKLI OLMAK,
- ✓ KAZALARA NEDEN OLABİLECEK TEHLİKELİ ORTAMLARIN OLUŞMASINI ENGELLEMEK, ÇALIŞANLARININ SAĞLIĞINA OLUMSUZ ETKİLERİ VE MEVCUT TEHLİKELİ ORTAMLARI ORTADAN KALDIRMAK, YARALANMALARIN ÖNLENMESİ İÇİN KARŞI TEDBİRLER ALMAK,
- ✓ ÇALIŞANLARINI ÇEVRE VE İSG KONUSUNDA EĞİTİMLERLE BİLİNÇLENDİRMEK, BİLGİLENDİRMEK VE MOTİVASYONUNU SAĞLAMAK, UYGULAMALARINI ÇALIŞANLARI İLE PAYLAŞMAK,

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite ve Gıda Güvenliği Sorumlusu	Genel Müdür
Çevre ve İSG Politikası hakkında sistem dokümanlarımıza **info@subasiyemek.com.tr** adresine mail göndererek veya **444 727 0** nolu telefondan ulaşabilirsiniz.	

SUBAŞI YEMEK A.Ş. olarak

Hazır Yemek Üretimi Yapılan İşletmemizde, ürünlerimizin yasalara uygun olarak belirlenmiş olan alerjen etki ve intolerans etki gösteren etken maddeler, ile ilgili yasa ve yönetmelikler doğrultusunda kullanımının kontrollü bir şekilde yapıldığını; üretim, paketleme ve depolama, gibi tüm aşamalarda söz konusu etken maddelerin çapraz bulaşma olasılıklarına karşı etkin bir önlem aldığımızı, üretim ve gıda güvenliği programlarında çeşitli gözden geçirme teknikleriyle **bulaşma ve yayılma olasılığını kontrol altında tuttuğumuzu**, alerjen maddeler ile ilgili mevzuatı güncel olarak takip ettiğimizi, ürün spektlerimiz ve etiket bilgilerimizde, alerjen madde ile ilgili tüm bilgileri doğru olarak kullanmadığımızı, herhangi bir olumsuzluk yaşanmaması için meydana gelebilecek değişiklikleri müşteri ve tedarikçilerimizle paylaştığımızı **beyan ederiz**.

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite ve Gıda Güvenliği Sorumlusu	Genel Müdür
Alerjen ve İntolerans etki ile ilgili sistem dokümanlarımıza **info@subasiyemek.com.tr** adresine mail göndererek veya **444 727 0** nolu telefondan ulaşabilirsiniz.	

SATINALMA FAALİYETLERİMİZDE:

- ✓ TEDARİKÇİLERİMİZİN ÜRÜN KALITESI VE GÜVENLIĞINE SAHIP OLMASINI SAĞLAMAK
- ✓ TÜM SÜREÇLERDE TEDARIKÇILERIMIZ ILE BIRLIKTE TEMEL INSAN HAKLARINI, UYGUN ÇALIŞMA KOŞULLARINI SAĞLAMAYA VE ÇEVREYE SAYGILI OLMAK
- ✓ MÜŞTERI BEKLENTILERINE MÜMKÜN OLAN EN KISA SÜREDE CEVAP VERMEK IÇIN TEDARIKÇILERIMIZ ILE EŞ ZAMANLI ÇALIŞMA GERÇEKLEŞTIRMEK
- ✓ KENDI ALANLARINDA UZMAN TEDARIKÇILER ILE KARŞILIKLI DÜRÜSTLÜK, ŞEFFAFLIK, GÜVEN VE SAYGIYA DAYANAN UZUN VADELI IŞ ILIŞKILERI KURMAK
- ✓ KALITE ANLAYIŞIMIZDAN ÖDÜN VERMEDEN REKABETÇI FIYATLAR SAĞLAYABILMEK IÇIN YEREL VE ULUSLARARASI TEDARIKÇILER ILE ÇALIŞMAK
- ✓ TEDARİKÇİLERİMİZ İLE HER TÜRLÜ İLİŞKİLERİMİZDE ETİK DEĞERLER İLKELERİMİZDE BELİRTİLEN MADDELERE GÖRE SÜREÇLERİN YÜRÜTÜLMESİNİ SAĞLAMAK.

TEDARIKÇI SEÇIMINDE:

- ✓ KALITE VE MALIYET IYILEŞTIRME KONULARINDA REKABETÇILIĞE KATKIDA BULUNABILMEK VE BU DESTEĞI SAĞLAYABILECEK YAPISAL ETKINLIĞE VE FINANSAL GÜCE SAHIP OLMAK,
- ✓ KALITE ANLAYIŞIMIZDAN ÖDÜN VERMEDEN, MÜŞTERI IHTIYAÇLARINA UYUMLU BIR ŞEKILDE KISA SEVKIYAT TERMINLERIYLE ÜRÜN TEDARIĞI SAĞLAMAK,
- ✓ SATIŞ SONRASI DESTEĞIN ÖNEMINI BILEREK ÜRÜN SÜREKLILIĞINI SAĞLAMAK
- ✓ DOĞAL KAYNAKLARIN VERIMLI BIÇIMDE KULLANILMASI IÇIN GEREKLI EĞITIMI, AKSIYON VE FARKINDALIĞIN SAĞLANMIŞ OLMASI,
- ✓ SOSYAL FARKINDALIK VE SOSYAL YARDIMLAŞMA PROJELERINE KATKI SAĞLAMAK,
- ✓ ÇEVRE SAĞLIĞI BELGELENDIRMESI YAPILMIŞ VEYA AZAMI SEVIYEDE GERI DÖNÜŞÜMLÜ -AMBALAJ KULLANILMASI, BUNLARIN KAYNAĞINDAN AZALTILMASI, KARBON SALINIMINI AZALTICI TEDBIRLER ALINMASI VE KONTAMINE ATIKLARIN YETKILI KURULUŞLARCA BERTARAF EDILMESININ SAĞLANMASI KONUSUNDA ÇALIŞMALARIN YAPILMASI,

TEDARİKÇİ GELİŞİMİNDE:

- ✓ MALIYET, KALITE VE ÇEVRE KORUMASI KONULARINDA SÜREKLI IYILEŞTIRME FAALIYETLERINI BIRLIKTE GERÇEKLEŞTIRMEK,
- ✓ TEDARIKÇILERIN FIZIKSEL RISKLERINI DENETLEMEK VE RISK YÖNETIMI KAPSAMINDA OLUŞTURULAN AKSIYON PLANLARINI TAKIP ETMEKTIR.

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite ve Gıda Güvenliği Sorumlusu	Genel Müdür
Sürekli Tadarikçi Gelişimi ile ilgili sistem dokümanlarımıza **info@subasiyemek.com.tr** adresine mail göndererek veya **444 727 0** nolu telefondan ulaşabilirsiniz.	

SUBAŞI Catering

RADYASYON POLİTİKASI

IRRADIATION POLICY

SUBAŞI YEMEK A.Ş. nin bu şartname kapsamında ürettiği ürünlerin herhangi bir ışınlama işlemi veya prosesi uygulamadığını onaylarız. Ayrıca, bu ürünlerin bileşiminde bulunan hiçbir bileşen veya işlem yardımcısının ışınlama işlemi geçirmediğini de teyit ederiz.

SUBAŞI YEMEK INC. We certify that the products produced within the scope of this specification do not apply any irradiation process or process. We also confirm that none of the ingredients or processing aids in the composition of these products have undergone irradiation.

Hazırlayan	Onaylayan
Kalite ve Gıda Güvenliği Sorumlusu	Genel Müdür

Radyasyon etki ile ilgili sistem dokümanlarımıza **info@subasiyemek.com.tr** adresine mail göndererek veya **444 727 0** nolu telefondan ulaşabilirsiniz.