

DETAY KAHVE SAN. VE TİC. A.Ş. olarak kalite ve gıda güvenliği politikamız; müşteri ve tüketicilerin ihtiyaçlarını ve beklentilerini karşılayacak, kaliteli ve güvenli ürünler üretmektir. Bu doğrultuda, en iyi hammaddeleri ve en son teknolojiyi kullanmak, personelimizi sürekli eğiterek hijyenik koşullarda sağlığa uygun üretim yapmak, aynı zamanda ürünlerin Uluslararası Standartlara ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmasını sağlamak, faaliyetlerimizi ve sistemlerimizi sürekli iyileştirerek müşterilerimize ve topluma en iyi hizmeti sunmak esastır. Yönetim sistemlerimizde var olan iyileştirme prensiplerinden yararlanarak, fiyat ve rekabet ortamına bağlı olarak müşterilerimizin beklenti ve taleplerini en kısa sürede karşılamak temel prensiptir.

POLİTİKAMIZIN İLKELERİ:

Gıda Güvenliğini Ön Planda Tutmak

Firmamızda, ürünlerimizin gıdaya uygun tasarım göz önünde bulundurularak inşa edilmiş bir tesiste, gıdaya uygun malzemeler kullanılarak üretilmesi sağlanmaktadır. Tüm aşamalarda ortaya çıkabilecek her türlü tehlike için kontrol tedbirleri geliştirilmiştir ve bu kontrol tedbirlerinin etkinliği eğitimli personel tarafından izlenmektedir.

Tüketici ve Müşteri Odaklı Çalışmak

Firmamız, tüketici ve müşterilerimizin farklı ihtiyaçlarını, beklentilerini ve isteklerini karşılamakta; tüketici ve müşterilerin güvenini kazanarak memnuniyetini sağlamaktadır. Müşterilerin kalite ve ürün güvenliği beklentileri ürünlere yansıtılmakta; ürün değerlerinin müşterilerle birlikte yaratılması sağlanmaktadır.

Güvenli Tasarımı Sağlamak

Firmamızda ürün ve proseslerimiz güvenli şekilde tasarlanmakta ve kontrol altına alınmaktadır. Tasarlanan ürünlerle ilgili tüm tehlikeler analiz edilmekte, riskler değerlendirilmekte ve risklerin ortadan kaldırılması veya elimine edilmesi sağlanmaktadır.

Tüm Personelde Kalite ve Gıda Güvenliği Bilincini Sağlamak

Firmamızda, tüm personel kalite ve gıda güvenliğinden sorumludur. Her personelin kalite ve gıda güvenliği konularındaki görev ve sorumlulukları belirlenmiştir. Personelde kalite ve gıda güvenliği bilincinin sağlanması için periyodik olarak eğitimler düzenlenmektedir.

Yönetim Sistemleri Gerekliliklerini Uygulamak ve Sistemleri İyileştirmek

Hammadde alımdan müşterilere teslimata kadar tüm aşamalarda ve bağlantılı proseslerde kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gereklilikleri uygulanmakta ve iyileştirmeler için veriler toplanmaktadır. Tüm proseslerin iyileştirilmesi için gerekli kaynaklar sağlanmakta, hedefler belirlenmekte ve hedeflere erişim takip edilmektedir.