

KALİTE VE GIDA POLİTİKASI



“Arnor De Luxe Hotel & Spa” ailesi olarak sunduğumuz çevreye dost, sağlıklı ve güvenli tüm ürün ve hizmetlerde, gıda güvenliğini ve misafir memnuniyetini sağlamak temel hedefimizdir.

Sürekli iyileştirmeye giden yolda ilkelerimiz;

- Sistemimizin herkes için uygulanabilir ve anlaşılır olmasını sağlamak,
- Misafirlerimizi odak noktası kabul edip istek, beklenti, şikayet ve ihtiyaçlarını araştırarak bunlara uygun hizmetler planlamak ve kaliteli hizmet vermek,
- Gıda güvenliği ilkelerine uygun ürün ve hizmetler sunarken, misafir ve çalışanların tüketimine sunuluncaya kadar oluşabilecek tüm potansiyel tehlikeleri saptayarak, belirlediğimiz kritik noktaları zaman, sıcaklık ve görsel muayene ölçümleri ile eğitilmiş personel tarafından sürekli kontrol altında tutmak ve tüm aşamalarda gıda güvenliğini sağlamak için ulusal yasalara ve uluslararası standartlara uygun olarak hareket etmek,
- Stratejik İnsan Kaynakları yönetimimiz ile çalışanlarımızın bilinçli, işleyişe katılan yapılarını ve kişisel gelişimini sağlamak, ileri götürmek ve yetkinliğini arttırmak için düzenli eğitimler vermek,
- Sürekli yenilenen ve değişen şartlara ayak uydurabilmek için araştırmalar yapıp teknolojik gelişmeleri ve yasal şartları takip ederek eğitimlerimizi bu doğrultuda yapmak,
- Kaliteyi ölçülebilir hale getirmek, sonuçlar arasında bağlantı kurup, verilen hizmetlerle ilgili sürekli bir biçimde sistemin iyileştirilmesini sağlamak için hedefler belirleyip çalışanlarla yönetimin birlikteliğini sağlamak,
- Tedarik ettiğimiz prosesler, ürün ve hizmetler ile tedarikçilerimizi değerlendirerek etkin sürdürülebilirlik yönetimi benimsemek ve bu değerlendirmeler ile yeniden değerlendirmelerin sonucunda gerekli faaliyetlere ait bilgileri, dokümanite edilmiş bilgi olarak muhafaza etmek ve erişilebilirliğini sağlamak,
- Faaliyetlerimizden kaynaklanabilecek kirliliği önleyerek çevreyi korumak ve bu alanda örnek olmaya çalışmak,
- İş Sağlığı ve Güvenliği bilinci içerisinde, tüm paydaşlarımıza sağlıklı ve güvenli bir ortam sağlamak.

Üst Yönetim ekibimizin, otel yapısı ve stratejik eğilimi göz önünde bulundurularak oluşturulan politikalar ile hedeflerin oluşturulmasına, sorumlulukların otel genelinde atanmasına, tüm taraflara iletilmesine ve tüm taraflarca öneminin anlaşılmasına karşı sorumluluk ve bağlılık duymasını sağlamaktır.

Quality and Food Policy



As the "Arnor De Luxe Hotel & Spa" family, our main goal is to ensure food safety and guest satisfaction in all environmentally friendly, healthy and safe products and services we offer.

Our principles on the path to continuous improvement;

- To ensure that our system is applicable and understandable for everyone,
- Considering our guests as the focal point, researching their requests, expectations, complaints and needs, planning appropriate services and providing quality service,
- While providing products and services in accordance with food safety principles, by detecting all potential dangers that may occur until they are offered for consumption by guests and employees, to keep the critical points we have determined under constant control by trained personnel with time, temperature and visual inspection measurements, and to ensure food safety at all stages, national and international international to act in accordance with standards,
- To provide regular training to ensure the conscious, participatory structures and personal development of our employees through our Strategic Human Resources management, to take them forward and to increase their competence,
- To carry out research and follow technological developments and legal conditions in order to keep up with constantly renewing and changing conditions, and to carry out our training accordingly,
- To make quality measurable, to establish a connection between results, to establish goals and to ensure the unity of employees and management in order to ensure continuous improvement of the system regarding the services provided,
- To adopt effective sustainability management by evaluating the processes, products and services we supply and our suppliers, and to preserve and ensure accessibility of the information regarding the necessary activities as a result of these evaluations and re-evaluations, as documented information,
- Protecting the environment by preventing pollution that may arise from our activities and trying to set an example in this field,
- To provide a healthy and safe environment for all our stakeholders, with awareness of Occupational Health and Safety.
- To ensure that our Senior Management team feels responsible and committed to establishing policies and targets taking into account the hotel structure and strategic tendency, assigning responsibilities throughout the hotel, communicating them to all parties and understanding their importance.

Qualitäts- und Lebensmittelpolitik



Als Familie "Arnor De Luxe Hotel & Spa" ist es unser Hauptziel, Lebensmittelsicherheit und Gästezufriedenheit bei allen von uns angebotenen umweltfreundlichen, gesunden und sicheren Produkten und Dienstleistungen zu gewährleisten.

Unsere Grundsätze auf dem Weg zur kontinuierlichen Verbesserung;

- Um sicherzustellen, dass unser System für alle anwendbar und verständlich ist,
- Unsere Gäste als Mittelpunkt betrachten, ihre Wünsche, Erwartungen, Beschwerden und Bedürfnisse recherchieren, geeignete Dienstleistungen planen und qualitativ hochwertigen Service bieten,
- Bei der Bereitstellung von Produkten und Dienstleistungen im Einklang mit den Grundsätzen der Lebensmittelsicherheit durch Erkennung aller potenziellen Gefahren, die auftreten können, bis sie Gästen und Mitarbeitern zum Verzehr angeboten werden, um die von uns ermittelten kritischen Punkte im Hinblick auf Zeit und Temperatur unter ständiger Kontrolle durch geschultes Personal zu halten und visuelle Inspektionsmessungen sowie die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit in allen Phasen, national und international, um in Übereinstimmung mit den Standards zu handeln,
- Durch regelmäßige Schulungen die bewusste, partizipative Strukturierung und persönliche Weiterentwicklung unserer Mitarbeiter durch unser Strategisches Personalmanagement sicherzustellen, sie voranzubringen und ihre Kompetenz zu steigern,
- Forschung zu betreiben und die technologischen Entwicklungen und rechtlichen Rahmenbedingungen zu verfolgen, um mit den sich ständig erneuernden und sich ändernden Bedingungen Schritt zu halten und unsere Ausbildung entsprechend durchzuführen,
- Qualität messbar zu machen, einen Zusammenhang zwischen Ergebnissen herzustellen, Ziele festzulegen und den Zusammenhalt von Mitarbeitern und Management sicherzustellen, um eine kontinuierliche Verbesserung des Systems hinsichtlich der erbrachten Leistungen sicherzustellen,
- Ein wirksames Nachhaltigkeitsmanagement durch die Bewertung der von uns und unserer Lieferanten gelieferten Prozesse, Produkte und Dienstleistungen einzuführen und die Informationen über die erforderlichen Aktivitäten als Ergebnis dieser Bewertungen und Neubewertungen als dokumentierte Informationen zu bewahren und zugänglich zu machen,
- Wir schützen die Umwelt, indem wir Verschmutzungen verhindern, die durch unsere Aktivitäten entstehen können, und versuchen, in diesem Bereich mit gutem Beispiel voranzugehen.
- Bereitstellung eines gesunden und sicheren Umfelds für alle unsere Stakeholder mit Bewusstsein für Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz.
- Sicherstellen, dass sich unser Senior-Management-Team für die Festlegung von Richtlinien und Zielen unter Berücksichtigung der Hotelstruktur und der strategischen Tendenz verantwortlich und verpflichtet fühlt, Verantwortlichkeiten im gesamten Hotel zuweist, diese allen Parteien kommuniziert und ihre Bedeutung versteht.

Политика качества и продуктов питания

Наша главная цель, как семьи “Arnor De Luxe Hotel & Spa”, — обеспечить безопасность пищевых продуктов и удовлетворенность гостей всеми экологически чистыми, здоровыми и безопасными продуктами и услугами, которые мы предлагаем.



Наши принципы на пути к постоянному совершенствованию;

- Чтобы гарантировать, что наша система применима и понятна для всех,
- Считая наших гостей центром внимания, изучая их запросы, ожидания, жалобы и потребности, планируя соответствующие услуги и обеспечивая качественный сервис,
- Предоставляя продукты и услуги в соответствии с принципами безопасности пищевых продуктов, выявляя все потенциальные опасности, которые могут возникнуть до тех пор, пока они не будут предложены для потребления гостями и сотрудниками, держать критические точки, которые мы определили, под постоянным контролем обученного персонала с указанием времени, температуры. и визуальный контроль, а также обеспечивать безопасность пищевых продуктов на всех этапах, национальных и международных, действовать в соответствии со стандартами,
- Обеспечивать регулярное обучение, чтобы обеспечить сознательные, коллективные структуры и личное развитие наших сотрудников посредством нашего стратегического управления человеческими ресурсами, чтобы продвигать их вперед и повышать их компетентность,
- Проводить исследования и следить за технологическими разработками и правовыми условиями, чтобы идти в ногу с постоянно обновляющимися и меняющимися условиями, а также проводить наше обучение соответствующим образом,
- Сделать качество измеримым, установить связь между результатами, установить цели и обеспечить единство сотрудников и руководства, чтобы обеспечить постоянное улучшение системы в отношении предоставляемых услуг,
- Внедрить эффективное управление устойчивым развитием путем оценки процессов, продуктов и услуг, которые мы поставляем и наших поставщиков, а также сохранять и обеспечивать доступность информации о необходимых действиях в результате этих оценок и переоценок в виде документированной информации,
- Защищаем окружающую среду, предотвращая загрязнение, которое может возникнуть в результате нашей деятельности, и пытаюсь подать пример в этой области,
- Обеспечить здоровую и безопасную окружающую среду для всех наших заинтересованных сторон, осознавая вопросы охраны труда и техники безопасности.
- Обеспечить, чтобы наше высшее руководство чувствовало себя ответственным и приверженным установлению политики и целей с учетом структуры отеля и стратегических тенденций, распределению обязанностей по всему отелю, доведению их до всех сторон и пониманию их важности.