

POLİTİKAMIZ

Toplu yemek üretim ve servis sektöründe, çalışmalarını sürdüren METROPOL YEMEK kurulduğu günden bugüne; Yüksek kalite, Üretici menfaatinin korunması, Etik değerlere bağlılık ilkelerini benimsemiştir.

Ülkemize, müşterilerimize hizmet vermenin getirdiği sorumluluk ve bilinçle, bugüne kadar bağlı olduğumuz ilkeler doğrultusunda, hizmet kalitesini sürekli kılmak, sürekli iyileştirmeyi amaç edinerek müşterilerimize uluslararası standartlarda ürün ve hizmet sunmak amaçlamaktayız.

Bu doğrultuda;

- ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi
- ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
- ISO 14001 – Çevre Yönetim Sistemleri
- ISO 10002:2018 Müşteri Memnuniyeti ve Şikâyetlerin Ele Alınması
- ISO 28000:2022 Güvenlik Yönetim Sistemi
- TS 13811:2018 Hijyen ve Sanitasyon Yönetim Sistemi

gerekliliklerini ve kuruluşumuzun faaliyetleriyle ilgili diğer uygulanabilir şartları dikkate alarak Entegre Yönetim Sistemimizi etkin bir şekilde uygulamayı ve sürekli geliştirmeyi taahhüt ederiz.

Yönetim olarak;

- Her süreçte sürekli kontrol ile ürünlerimizi koruyacağımızı,
- Süreçlerimizin performansını izlemeyi, ölçmeyi, değerlendirmeyi ve sürekli iyileştirme içinde gelişmeye odaklı olacağımızı,
- Müşteri memnuniyetine her zaman en üst seviyede değer vereceğimizi,
- Yasal şartlara uyacağımızı,
- Atıkların kaynağında en aza indirilmesi mümkün olduğunda yeniden kullanılması ve geri dönüştürülmesi, değerlendirilemeyen atıkların uygun yöntemlerle bertaraf edilmesini sağlayacağımızı,
- Enerji, hammadde ve doğal kaynakların verimli kullanılmasını sağlayacağımızı,
- Çevre'mizin doğanın ve ekolojik dengenin gözetileceğini,
- Çalışanlarımıza değer vererek sağlıklarını ve güvenliklerini her konunun üzerinde tutacağımızı,
- Çalışanlarımızın ve faaliyetlerimizden etkilenecek insanların sağlığına gelebilecek olumsuz etkileri önlemek, kendimizin ve diğer şahısların mal ve mülkiyetine gelebilecek kaza, hasar ve tehlikeleri daha başlangıç aşamasında kontrol etmek için gerekli her türlü korumayı sağlayacağımızı,
- Güvenli gıda gibi konularda ve kendi kontrolünde bulunduğu aşamada; gıdayı korumak için gereken tüm koşulları ve kaynakları sağlamayı,

- İşletme genelinde altyapı, ekipman, personel, çalışma alanları ve çevrenin temizlik, dezenfeksiyon ve sanitasyon uygulamalarını planlı ve etkin şekilde gerçekleştirmeyi,
- Çalışanlarımızın kişisel hijyen farkındalığını, eğitim seviyesini ve hijyen kurallarına uyumunu sürekli geliştirmeyi,
- Müşteri geri bildirimlerini ve şikâyetlerini açık, ulaşılabilir ve etkin bir şekilde ele almayı; şikâyetlerin nedenlerini değerlendirerek gerekli düzeltici ve iyileştirici faaliyetleri gerçekleştirmeyi,
- Müşteri şikâyetlerinden, geri bildirimlerden ve diğer ilgili tarafların görüşlerinden elde edilen bilgileri hizmet ve süreçlerimizin iyileştirilmesinde kullanmayı,
- Faaliyetlerimiz, çalışanlarımız, ürünlerimiz, hizmetlerimiz, tedarikçilerimiz ve tedarik zincirimiz açısından oluşabilecek güvenlik risklerini, potansiyel tehditleri ve güvenlik açıklarını belirlemeyi, değerlendirmeyi ve kontrol altında tutmayı,
- Tedarik zinciri boyunca hırsızlık, sabotaj, izinsiz erişim, kaçakçılık ve diğer güvenlik ihlallerine/olaylarına karşı önleyici tedbirler almayı, acil durum eylem planları ile iş sürekliliğini güvence altına almayı,
- Depolama, sevkiyat, yükleme ve taşıma süreçlerinde ürünlerin fiziksel emniyetini ve bütünlüğünü kurcalamaya karşı korumayı,
- Tedarik zinciri süreçlerimize ait hassas bilgi, veri ve dokümantasyonun gizliliğini, bütünlüğünü ve güvenliğini sağlamayı,
- Yönetim sistemlerinin etkinliğini değerlendirmek amacıyla planlı ve sistematik tetkikler gerçekleştirmeyi ve tetkik sonuçlarını iyileştirme çalışmalarında kullanmayı,
- Çalışanlarımızın yönetim sistemlerine katılımını, farkındalığını ve yetkinliğini geliştirmeyi, Yönetim sistemimizin amaç ve hedeflerini belirlemeyi, bu hedeflerin gerçekleşme durumunu düzenli olarak değerlendirmeyi,
- Değişen müşteri beklentileri, yasal şartlar, teknolojik gelişmeler, riskler ve ilgili tarafların ihtiyaçlarını dikkate alarak yönetim sistemimizi sürekli geliştirmeyi taahhüt ederiz.

ONAY
GENEL MÜDÜR
KAĞAN ÖZDEMİR