GIDA GÜVENLİĞİ
VE
HELAL GIDA POLİTİKASI

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi , OIC/SMIIC 1 Helal Gıda İçin Genel Kurallar, yasal mevzuat kriterlerini, tüketici alışkanlıkları, öncelikleri ve beklentileri gibi kriterleri karşılayacak nitelikte sağlıklı, güvenilir ve özgün içecek ürünleri üreterek tüketiciye sunarız.
- Çalışanlarımızın yetkinliğini artırmak için gerekli eğitim, altyapı ve uygulamaları sağlayarak ekip çalışması, toplam kalite, gıda güvenliği ve helal gıda kültürünü sürekli geliştiririz. Hammaddeleri en taze ve doğal haliyle temin edip minimum işleme tabi tutarak ürünlerimizi besin değerleri yüksek, doğal ve güvenilir şekilde tüketiciye sunarız.
- Üretimde hijyen, sanitasyon ve helal kriterlerini önceliklendirir; altyapı ve ekipman yatırımlarını sürekli iyileştirme anlayışıyla yürütürüz. Ürünlerin muhafaza ve sevkiyat koşullarını en uygun düzeyde tutmak için gerekli altyapıyı oluşturur, gıda israfını azaltmaya yönelik tedarik ve üretim ilkelerini benimseriz.
- İzlenebilirliği en üst seviyede sağlayacak sistemleri oluşturur, süreçleri düzenli olarak geliştiririz. Sözleşmeli tarım ile yerli üreticiyi destekleyerek hem sürdürülebilir tarıma katkı sağlarız hem de ürünü kaynağında en doğal haliyle tüketiciye ulaştırırız.
- Teknolojik gelişmeleri ve sektör dinamiklerini takip ederek yeni ürünler geliştirir, mevcut ürün ve ambalajlarda kaliteyi korurken maliyet avantajı sağlayacak iyileştirmeler yaparız. Coğrafi işaretlerin yaygınlaşmasına katkıda bulunur, çalışmalarımızı sektörel platformlarda paylaşırız.
- Yenilikçi yaklaşımımızla içecek sektöründe öncülüğümüzü güçlendirir; gıda güvenliği, helal gıda ve toplam kalite odaklı bir yönetim anlayışıyla uluslararası arenada da güçlü bir konum hedefleriz.