

HELAL POLİTİKASI

(Helal sertifikasına sahip ürünlerimiz için)

Gıda aromaları, sosları ve katkı maddeleri üretiminde Türkiye'nin yurtiçi ve yurtdışında söz sahibi bir kuruluşu olarak müşterilerimizin isteklerini ilk ve her defasında, zamanında istenilen özelliklere ve helal yönetim sistemi gerekliliklerine uygun olarak karşılamaktır.

Ürünlerimizi, tasarım, geliştirme ve üretim aşamalarında Türk Gıda Kodeksi, AB ve istenildiğinde ürünlerimizin kullanıldığı ülkelerin yerel yasal düzenlemelerine, İslam Fıkına ve müşterilerin helal gıda güvenliği isteklerine uygun, yüksek verimlilikle ve en ekonomik maliyetle üretmektir.

Ürünlerimizin hazırlanmasından tüketim aşamasına kadar geçen süreçlerde karşılaşılabilecek helal gıda güvenliği tehlikelerini önlemek ve yönetmek; tehlikelerin etkin ve dinamik kontrolünü ve sürekliliğini sağlamaktır.

Kuruluşumuzun tüm birimlerinde, iyileştirme ve geliştirme çalışmalarının sürekliliğini sağlamak, helal gıda güvenliğine aykırı ve bozucu tehlikelerden kaynaklanan riskleri minimize etmektir.

İlkeli, çağdaş ve çalışan memnuniyetinin gözetildiği bir yönetim anlayışı ile kuruluşumuzun bütün kademelerinde problem çözen ve yaptıkları işi sahiplenen personel yetiştirmek, kalite ve helal gıda güvenliği bilincini geliştirmek üzere sürekli eğitim programları düzenlemek, onlara kalite ve helal gıda güvenliği ile ilgili planlanmış görev, yetki ve sorumlulukları vermek, bu olguların ancak firmasını seven, yaptığı işten zevk alan çalışanlar tarafından sürekli sağlanacağı prensibi ile çalışanlarımızın memnuniyetini en yüksek düzeyde sağlamaktır.