

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η THE OAK HOTEL ανταποκρινόμενη στις απαιτήσεις της σύγχρονης επιχειρηματικής πραγματικότητας, στοχεύοντας στη βελτίωση της οργανωτικής της δομής και εσωτερικής της λειτουργίας και αποσκοπώντας πάντα στην παροχή ποιοτικών υπηρεσιών και ασφαλών προϊόντων που υποστηρίζεται από την ταχύτερη και καλύτερη εξυπηρέτηση των Πελατών της (υπολογίζοντας πάντοτε τις απαιτήσεις ασφάλειας που τίθενται από τους τελευταίους αλλά και από τις αρμόδιες αρχές), αποφάσισε να σχεδιάσει και να εγκαταστήσει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Προτύπου ΕΝΟΤ EN ISO 22000 για την:

ΠΑΡΟΧΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΡΥΩΝ ΚΑΙ ΖΕΣΤΩΝ – ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΦΕ – ΜΠΑΡ

Η Διοίκηση της THE OAK HOTEL προκειμένου να εξασφαλίζεται η απρόσκοπτη λειτουργία και βελτίωση των συστημάτων διαχείρισης:

- Εξασφαλίζει την άριστη λειτουργική κατάσταση των κτιριακών εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού.
- Τηρεί τις προδιαγραφές ασφάλειας των προϊόντων.
- Παρέχει όταν απαιτείται εκπαίδευση στο προσωπικό της .
- Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής.
- Συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της κείμενης ευρωπαϊκής και ελληνικής νομοθεσίας και των ελεγκτικών αρχών.
- Ανασκοπεί και βελτιώνει συνεχώς τα χαρακτηριστικά των υπηρεσιών της όπου αυτό είναι εφικτό, καθώς και την αποτελεσματικότητα των διεργασιών της και κατ' επέκταση των συστημάτων διαχείρισης που εφαρμόζει.
- Θέτει μετρήσιμους αντικειμενικούς σκοπούς για την ασφάλεια των προϊόντων. Οι στόχοι αυτοί καθιερώνονται και αξιολογούνται ως προς τον βαθμό επίτευξής τους στα πλαίσια της ανασκόπησης του ΣΔΔΤ από τη Διεύθυνση.
- Παρέχει τους απαραίτητους πόρους για την απρόσκοπτη, αποδοτική και αποτελεσματική λειτουργία της.
- Παρακολουθεί, μετράει και αξιολογεί τις κρίσιμες παραμέτρους και διεργασίες ώστε να εξασφαλίζεται η Ποιότητα και Ασφάλεια των υπηρεσιών και προϊόντων της αντιστοιχικά.

- Διαθέτει προϊόντα που διασφαλίζουν τις συμφωνηθείσες προδιαγραφές ασφαλείας των πελατών αλλά και των αρμόδιων αρχών.

Υιοθετώντας την αρχή της συνεχούς βελτίωσης, η THE OAK HOTEL αναγνωρίζει και ανταμείβει την ομαδική εργασία, καθώς και την ατομική προσπάθεια, επενδύει στον άνθρωπο και σέβεται τον πελάτη.

Η THE OAK HOTEL έχει κοινοποιήσει αυτή της την προσπάθεια σε όλους τους Εργαζόμενους, Προμηθευτές - Συνεργάτες και Πελάτες της και τους καλεί να σταθούν αρωγοί στο έργο της.

Όραμα της THE OAK HOTEL είναι :

- Η διάθεση προϊόντων που καλύπτουν τις απαιτήσεις των πελατών και της νομοθεσίας,
- Η ύπαρξη μόνον ευχαριστημένων πελατών.
- Η συνεχής βελτίωση της ποιότητας των παρεχόμενων προϊόντων και υπηρεσιών.
- Η διάχυση και εμπέδωση της φιλοσοφίας της Πολιτικής Ασφάλειας Προϊόντων σε όλο το προσωπικό της εταιρείας μας.

Επιδίωξη της THE OAK HOTEL είναι :

- Η διαρκής αναβάθμιση του δυναμικού της εταιρίας, μέσω προγραμμάτων κατάρτισης, αλλά και πρόσληψης καταρτισμένων νέων εργαζόμενων.
- Η προστασία του περιβάλλοντος και η τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας.
- Η διάθεση επαρκών πόρων σε υποδομές και εξοπλισμό, στην κατεύθυνση της βελτιστοποίησης της παραγωγικότητας.
- Η συνεχής βελτίωση του ΣΔΑΤ της εταιρίας με την αποτελεσματική Χρήση των παρακάτω εργαλείων :
 - ♦ Καθορισμός και ανασκόπηση στόχων.
 - ♦ Άντασκόπηση Διοίκησης
 - ♦ Εσωτερικές Επιθεωρήσεις
 - ♦ Διορθωτικές και Προληπτικές Ενέργειες
 - ♦ Ανάλυση Δεδομένων που προκύπτουν από τα συμπληρωμένα αρχεία

Μετρήσιμοι στόχοι της εταιρίας για την ικανοποίηση της παραπάνω Πολιτικής Ποιότητας και Ασφάλειας, είναι:

- Μηδενικές επιστροφές προϊόντων ή παράπονα από πελάτες για τη ποιότητα και την ασφάλεια των παρεχόμενων προϊόντων.
- Όλα τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων για τα προϊόντα μας να είναι μέσα στα καθορισμένα από την Ευρωπαϊκή και Ελληνική νομοθεσία όρια.
- Μη συμμορφούμενα παραλαμβανόμενα προϊόντα από προμηθευτές λιγότερο από 5% των συνολικών παραλαβών.

Στην κατεύθυνση αυτή :

- Αναπτύξαμε και εφαρμόζουμε Σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP), σύμφωνα με τις αρχές του ISO 22000.
- Δεσμευόμαστε για τη διαρκή βελτίωση της αποτελεσματικότητας ΣΔΑΤ μέσω της διάθεσης των αναγκαίων πόρων και της ετήσιας ανασκόνησης από την Γενική Διεύθυνση.
- Καθιστούμε κατανοητή την πολιτική μας για την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων εντός της εταιρείας μέσω της διαρκούς και συστηματικής εκπαίδευσης του προσωπικού.
- Ορίζουμε Συντονιστή Ομάδας HACCP (ΣΟΑΤ) για την παρακολούθηση της εφαρμογής των παραπάνω Συστημάτων.

Κεραμωτή Καβάλας 07/05/2026

Η Διεύθυνση

