Sürdürülebilir turizm endüstrisi içerisinde, misafir memnuniyetini en üst düzeyde tutmak, doğal kaynakları korumak ve güvenli bir deneyim sunmak amacıyla kalite ve gıda güvenliği politikamız temel bir öneme sahiptir. Bu politika, operasyonlarımızın her aşamasında yüksek standartları sürdürmeyi ve paydaşlarımıza karşı sorumluluklarımızı yerine getirmeyi taahhüt eder.

- **Misafir Memnuniyeti ve Güvenliği:** Misafirlerimize güvenli ve kaliteli gıda hizmeti sunarak memnuniyetlerini sağlamak ve olumlu geri bildirimlerini teşvik etmek önceliğimizdir.
- **Hijyen ve Sanitasyon Standartları:** Tesisimizin tüm birimlerinde ulusal ve uluslararası kabul görmüş hijyen ve sanitasyon standartlarına uygun olarak faaliyet gösterdiğinden emin olunur. Bu süreçler, Kalite Yönetim Sistemimizin kontrol ve denetim mekanizmaları ile desteklenerek standartların sürdürülebilirliği sağlanır.
- **Gıda İşleme ve Hazırlama Süreçleri:** Gıda işleme, hazırlama ve sunum süreçlerinin tamamı, Kalite Yönetim Sistemimizin süreç yaklaşımı doğrultusunda planlanır, uygulanır ve kontrol altında tutulur. Potansiyel riskler belirlenir ve minimize edilir.
- **Eğitim ve Gelişim:** Tüm çalışanlarımıza düzenli aralıklarla gıda güvenliği eğitimleri verilerek farkındalıkları artırılır ve gıda güvenliği uygulamalarının etkinliği sürekli olarak denetlenir.
- **Tedarik Zinciri Yönetimi:** Tedarik edilen tüm gıda malzemeleri, kalite ve güvenlik standartları açısından kapsamlı ve düzenli kontrollerden geçirilerek, güvenilir ve sürdürülebilir bir tedarik zinciri yönetimi sağlanır.
- **Taze ve Yerel Ürün Kullanımı:** Gıda hazırlama süreçlerimizde taze, yerel ve mevsiminde ürün kullanımına özen gösterilir. Bu yaklaşım, hem ürün kalitesini artırır hem de yerel ekonomiye katkı sağlayarak sürdürülebilirlik ilkelerimizi destekler.
- **Yasal Uyumluluk ve Tüketici Güveni:** Ulusal ve uluslararası yasal mevzuatlara ve gıda güvenliği standartlarına uyum sağlanır. Bu sayede tüketici güveni kazanılır ve sağlıklı gıda tüketimi güvence altına alınır.