

Die gemeinsame Politik im Bereich der Verwaltung von Qualität, der Lebensmittelkontrolle und der Gästezufriedenheit

Umfasst die Produktion von Speisen und Getränken und die Aktivitäten welche zu den Aufenthaltsdienstleistungen gehören; dies beinhaltet,

- ❖ Die Einhaltung der gesetzlichen Regeln und der Vorschriften welche unseren Service bestimmen
- ❖ Der Einkauf von Rohstoffen, deren Lagerung, die Zubereitung und der Service der Lebensmittel sowie die zur Verfügung Stellung von leckeren und gesunden Speisen wobei die hygienischen Regeln beachtet werden
- ❖ Die Zusammenarbeit mit Mitarbeitern welche freundlich und bewusst mitarbeiten und sich den gemeinsamen Teamgeist aneignen
- ❖ Die Verfolgung der technischen Fortschritte welche unseren Sektor bestimmen
- ❖ Die zur Verfügung Stellung von Ressourcen und Ausbildungen um unsere Verwaltung dauerhaft zu verbessern
- ❖ Die Beachtung jeder einzelnen Unzufriedenheit um dies zu einer Zufriedenheit zu führen
- ❖ Die vorausschauende Feststellung von Bedürfnissen und Wünschen um die maximale Gästezufriedenheit zu erreichen
- ❖ Die Bearbeitung aller Vorschläge, Wünsche und Beschwerden und deren Weitergabe an alle unsere Mitarbeiter um zu erreichen, dass wir uns stetig verbessern und um die Treue und das Vertrauen der Gäste für uns zu gewinnen

Mustafa ŞAHİN
General Manager

01.11.2015