

**Esra Family Suite Hotel** olarak, kalite yönetimi ve gıda güvenliğine önem vermekteyiz. Ürünlerimizi gıda güvenliği ilkelerine uygun şekilde üretmeyi ve sunmayı, hizmet kalitemizi artırarak yüksek misafir memnuniyeti sağlamayı hedefleriz.

Bunu sağlamak için;

- Yasal mevzuatlara, ilgili sistem ve standartlara uygun hareket etmeyi,
- Kalite standartlarımızı sürekli yükseltmek için tüm çalışanlarımızın düzenli eğitimler ile faaliyetlerimizde aktif rol almasını ve kalite sistemimizi sürekli iyileştirmeyi,
- Misafirlerimizin beklenti ve ihtiyaçlarını tespit edip geri bildirimlerini dikkate alarak faaliyetlerimizde düzenlemeler yapmayı,
- Otelimizde gıda güvenliği ve hijyen standartlarımızı hazırlıktan sunuma kadar her aşamada kontrol etmeyi, değerlendirmeyi, önlemler almayı, iyileştirmeyi ve bilinçli personellerimiz ile uygulamalarımızı sürdürmeyi,
- Bulduğumuz bölgede ortak fayda sağlamayı ve yerel katılım ve iletişimi güçlendirmeyi,
- Birlikte çalıştığımız tedarikçiler ve paydaşlarımız ile politikalarımızı ve uygulamalarımızı paylaşarak desteklerini almayı ve birlikte gelişmeyi,
- Tüm çalışanlarımızda ortak sorumluluk bilinci oluşturmayı ve ölçülebilir kalite ve gıda güvenliği kriterlerine göre hizmet kalitemizi izlemeyi ve sürekli geliştimeyi taahhüt ederiz.

**Hazırlayan (Prepared by)**

Kalite Sorumlusu (Quality Responsible)

**Onaylayan (Approved by)**

Genel Müdür (General Manager)

*As Esra Family Suite Hotel*, we attach importance to quality management and food safety. We aim to produce and present our products in accordance with food safety principles and to provide high guest satisfaction by increasing our service quality.

To ensure that;

- To act in accordance with legal regulations, relevant systems and standards,
- To ensure that all our employees take an active role in our activities with regular trainings in order to continuously improve our quality standards and to continuously improve our quality system,
- To identify the expectations and needs of our guests and to make arrangements in our activities by taking their feedback into consideration,
- To control, evaluate, take precautions, improve and maintain our food safety and hygiene standards at every stage from preparation to presentation in our hotel and to maintain our practices with our conscious personnel,
- To provide common benefit in our region and to strengthen local participation and communication,
- To share our policies and practices with the suppliers and stakeholders we work with, to receive their support and to develop together,
- We are committed to creating a sense of shared responsibility in all our employees and to monitor and continuously improve our service quality according to measurable quality and food safety criteria.

**Hazırlayan (Prepared by)**

Kalite Sorumlusu (Quality Responsible)

**Onaylayan (Approved by)**

Genel Müdür (General Manager)