



PORTA PERA
GIDA GÜVENLİĞİ ve KALİTE POLİTİKASI

Donuk pasta sektörünün ihtiyacı olan ürünleri ve hizmetleri en hızlı, en kaliteli ve en uygun fiyatlarla; gıda güvenliği standartlarını sağlayarak müşterilerimize sunmak temel prensibimizdir.

Geleneksel metotlarla ve mümkün olduğunca orijinal reçetelere sadık kalarak, özgün ürünler üretmek, piyasada bu konularda fark yaratmak,

Tüm süreçlerimizi, Gıda Güvenliği ve Kalite Yönetim Prensipleri doğrultusunda gerçekleştirmek ve gelişen şartlara göre süreçlerimizi sürekli iyileştirmek,

Yasalara, mevzuatlara ve müşteri şartlarına uygun olarak; ürünlerimizin ve hizmetlerimizin kalitesini arttırmak,

Müşteri ve pazar beklentilerini anlamak ve yerine getirmek amacıyla sürekli olarak tedarikçilerimiz ve müşterilerimiz başta olmak üzere, ilgili tarafların ihtiyaç ve beklentilerini anlamak, dış şartlarda olan değişiklikleri izlemek, güvenli ürün üretmeyi ilke edinerek, müşteri memnuniyetini sağlamak ve sürekliliği olan ürün ve hizmet sunmak,

Çalışanlarımızla sürekli iletişim halinde olup, mesleki alanda, ürün güvenliği ve kalite ile ilgili sürekli gelişmelerini hedefleyen Gıda Güvenliği Kültürünü sürekli olarak arttırmak,

Porta Pera olarak, güncel FSSC 22000 şartlarına uymayı ve kalite ve gıda güvenliği sistemlerimizin sürekli iyileştirilmesi için gerekli her türlü katkıyı ve önderliği sağlayacağımızı taahhüt ederiz.

Zeynep Aksu
Genel Md.
3 Nisan 2024
