

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το Ξενοδοχείο ASTIR έχει καθορίσει μία πολιτική για την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών και την ασφάλεια των παρεχόμενων τροφίμων, συνδεδεμένη με τη φιλοσοφία του, τις ανάγκες των πελατών καθώς και την ισχύουσα νομοθεσία.

Πρωτεύων σκοπός της πολιτικής αυτής είναι η διασφάλιση της συνεχούς αποδοτικότητας και αποτελεσματικότητας στην επίτευξη των επιχειρηματικών στόχων έτσι ώστε το Ξενοδοχείο να είναι βιώσιμο και ενεργό μέλος της επιχειρηματικής κοινότητας, λειτουργώντας πάντοτε με σεβασμό στο Περιβάλλον και παρέχοντας προϊόντα και υπηρεσίες που ανταποκρίνονται στις ανάγκες και στις προσδοκίες των πελατών.

Για την επίτευξη του ανωτέρω σκοπού η Διοίκηση δεσμεύεται για :

- τη διασφάλιση της υγείας και ασφάλειας των πελατών της, για όσο διάστημα παραμένουν στο ξενοδοχείο,
- την αντιμετώπιση του πελάτη, με σεβασμό και αξιοπρέπεια,
- τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας των υπηρεσιών και προϊόντων που παρέχει,
- την άμεση και με προθυμία ανταπόκριση στα αιτήματα των πελατών,
- τη διατήρηση σε άριστη κατάσταση των εγκαταστάσεων και της λειτουργίας του εξοπλισμού,
- τη συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία.

Προκειμένου να ικανοποιήσει τις παραπάνω δεσμεύσεις η Διοίκηση έχει αναπτύξει ένα Σύστημα Διαχείρισης το οποίο καλύπτει τις απαιτήσεις των προτύπων ISO 9001:2015 και ISO 22000:2005

Η συνολική ευθύνη για τη λειτουργία και την τήρηση του Συστήματος, αλλά και η συνεχής βελτίωσή του ώστε να ανταποκρίνεται κατά τον καλύτερο τρόπο στην παρούσα πολιτική ποιότητας, ανατίθεται στον Υπεύθυνο Διαχείρισης της Ποιότητας και στην Ομάδα Ασφάλειας των Τροφίμων, στους οποίους παρέχονται και οι σχετικές αρμοδιότητες.

Η Ανώτατη Διοίκηση φροντίζει για τη διάθεση των απαραίτητων πόρων, την συνεχή εκπαίδευση όλων των εργαζομένων και θέτει μετρήσιμους στόχους, τους οποίους παρακολουθεί και αξιολογεί, ώστε να επιτυγχάνεται η συνεχής βελτίωση του Συστήματος, και μέσα από αυτή, η καλύτερη και ταχύτερη εξυπηρέτηση του πελάτη.