



ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η Πολιτική Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων της εταιρίας, καθώς και οι στόχοι της για την ποιότητα εργασιών της, την βιωσιμότητα και την ασφάλεια τροφίμων εκφράζονται όπως παρακάτω:

Η εταιρεία "Simply Classy" δεσμεύεται να παράγει προϊόντα, απόλυτα συμμορφούμενα με συγκεκριμένες προδιαγραφές και απαιτήσεις, για την πλήρη και συνεχή ικανοποίηση των πελατών της, την εναρμόνιση σε νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του πελάτη που σχετίζεται με την ασφάλεια τροφίμων, τα οποία ελέγχονται ως προς την ποιότητα τους πριν από την παράδοσή τους.

Το πεδίο εφαρμογής της εταιρίας είναι οι ολοκληρωμένων και ποιοτικών υπηρεσιών με μακρόχρονη γνώση στην επιλογή των άριστων υλικών, η παρασκευή και η δημιουργία εκλεκτών εδεσμάτων άλλα και οι υπηρεσίες σερβιρίσματος.

Τα προϊόντα είναι ελεγμένα και πιστοποιημένα από διεθνείς οργανισμούς οι οποίοι εγγυώνται την άριστη ποιότητα τους. Η εταιρεία λειτουργεί σε μία κάθετη μονάδα, η οποία αποτελείται από όλα τα τμήματα, τις υποδομές και τον μηχανολογικό εξοπλισμό που απαιτούνται, βάσει των πιο σύγχρονων προδιαγραφών.

Συνεργάζεται με επιχείρηση, η οποία παρέχει ιδιότητα φορητά αυτοκίνητα ειδικής άδειας μεταφοράς τροφίμων και μεταφοράς εξοπλισμού, καθώς επίσης και όλο τον κινητό εξοπλισμό για την υλοποίηση κάθε μορφής εκδήλωσης.

Δραστηριοποιείται σε όλο το φάσμα της μαζικής εστίασης με έμφαση στις εταιρικές και κοινωνικές εκδηλώσεις. Στην πορεία της έχει ανταποκριθεί με επιτυχία σε σημαντικά έργα και συμβάσεις.

Σε κάθε συνεργασία η "Simply Classy" προσφέρει μια πραγματικά ξεχωριστή εμπειρία γεύσεων και υπηρεσιών και αυτό είναι δέσμευση.

Οι ποιοτικές απαιτήσεις του πελάτη αναγνωρίζονται και παρακολουθούνται συνεχώς και η προσπάθεια αναβάθμισης του επιπέδου συμμόρφωσης είναι συνεχής και αδιάλειπτη.

Οι βασικές αρχές που συνθέτουν την ποιότητα των υπηρεσιών του της εταιρείας είναι :

- Υπάρχουν πλήρεις διαδικασίες προγραμματισμού ελέγχου και παρακολούθησης της ημερήσιας παραγωγής με στόχο την κάλυψη των ποιοτικών, χρονικών, ασφάλειας τροφίμων και κοστολογικών πλάνων.
- Όλες οι πρώτες ύλες γίνονται από εγκεκριμένους έπειτα από αξιολόγηση προμηθευτών.
- Όλες οι εργασίες πραγματοποιούνται από ειδικευμένο προσωπικό.

Μέσα από την αρμονική συνεργασία όλων των ενδιαφερόμενων μερών (διοίκηση, προσωπικό, συνεργάτες, προμηθευτές) διασφαλίζει την επιτυχημένη ολοκλήρωση του έργου της. Η επιχείρηση δεσμεύεται για θέματα ασφάλειας τροφίμων να επικοινωνεί με την αλυσίδα τροφίμων.

Για να επιτευχθούν τα παραπάνω:

- Έχει αναπτύξει τρόπους επικοινωνίας τόσο μεταξύ ανθρώπινου δυναμικού όσο με προμηθευτές, πελάτες, υπεργολάβους
- Έχει ληφθεί υπόψη το πλαίσιο λειτουργίας του οργανισμού
- Αναπτύχθηκε και εφαρμόζεται Σύστημα Διαχείρισης κατά **ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018**
- Ανασκοπούμε και βελτιώνουμε συνεχώς τα χαρακτηριστικά των υπηρεσιών μας, όπου αυτό είναι εφικτό, καθώς και την αποτελεσματικότητα των Διεργασιών μας και κατ' επέκταση ολόκληρου του Συστήματος Διαχείρισης,
- Θέτουμε μετρήσιμους αντικειμενικούς στόχους για την ασφάλεια τροφίμων & για την ποιότητα σε εταιρικό επίπεδο, σε λειτουργικό επίπεδο καθώς και όσον αφορά τις υπηρεσίες μας. Οι στόχοι αυτοί καθιερώνονται και αξιολογούνται ως προς το βαθμό επίτευξής τους στα πλαίσια της Ανασκόπησης του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας από τη Διοίκηση του οργανισμού, και λαμβάνουν υπόψη τις απειλές και ευκαιρίες που έχει προσδιορίσει η εταιρεία.
- Παρέχουμε όλους τους αναγκαίους πόρους για την εξασφάλιση της απρόσκοπτης, αποδοτικής και αποτελεσματικής λειτουργίας του οργανισμού μας,
- Επενδύουμε στην συνεχή κατάρτιση, με σκοπό τη διασφάλιση της επαγγελματικής επάρκειας, την ενημέρωση και εκπαίδευση των στελεχών της ώστε να προάγουμε την ποιότητα και την ασφάλεια των δραστηριοτήτων μας,
- Παρακολουθούμε, μετράμε και αξιολογούμε τις κρίσιμες παραμέτρους και Διεργασίες, ώστε να εξασφαλίζεται η Ποιότητα.

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων παρακολουθείται, συντηρείται και βελτιώνεται μέσα από προγράμματα επιθεωρήσεων, αξιολογήσεων και ανασκοπήσεων. Είναι σχεδιασμένο έτσι, ώστε να δίνει βάρος στην πρόληψη, χωρίς όμως να υποτιμά μηχανισμούς διορθωτικών ενεργειών, όταν διαπιστωθεί μη συμμόρφωση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων με τις απαιτήσεις.



ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η επίτευξη των στόχων επιτυγχάνεται με σύγχρονη τεχνογνωσία, συμμόρφωση ως προς την Ευρωπαϊκή & Εθνική Νομοθεσία, συμμόρφωση ως προς τις συνθήκες της αγοράς, με βοηθητικές λειτουργίες και με παροχές των απαραίτητων πόρων (δηλαδή των ηθικών και υλικών μέσων), με συνεχή ευαισθητοποίηση και ενημέρωση σε θέματα Ασφάλειας Τροφίμων.

Η αδιάκοπη προσπάθεια για συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος αποτελεί κύριο μέλημα της εταιρίας και φιλοσοφία κάθε εργαζομένου, αλλά και χτίζοντας την ίδια φιλοσοφία στους προμηθευτές/συνεργάτες μας.

Υιοθετώντας την αρχή της συνεχούς βελτίωσης, η εταιρεία "Simply Classy" αναγνωρίζει και ανταμείβει την ομαδική εργασία, την ατομική προσπάθεια, επενδύει στον τεχνικό εξοπλισμό, που προάγει ασφαλέστερα τρόπους διαχείρισης τροφίμων με σεβασμό στον πελάτη.

SIMPLY CLASSY EVENT CATERING I.K.E
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ (CATERING)
ΚΕΚΡΩΠΟΣ Ο.Τ 103 0 ΤΚ 19001 ΚΕΡΑΤΕΑ
Α.Φ.Μ 801165758 - Δ.Ο.Υ ΚΟΡΩΠΙΟΥ
Τ Η Λ : 2 2 9 9 0 6 8 0 8 7 - 8