

LEITLINIEN ZUR LEBENSMITTELSICHERHEIT

Hotelmanagement

VERPFLICHTET SICH

- Bereitstellung von Produkten mit hoher Sicherheit und Qualität.
- Diese Produkte vor Gefahren zu schützen, die Gesundheit der Verbraucher zu gewährleisten und die Einhaltung der gemeinsam vereinbarten Kundenanforderungen an die Lebensmittelsicherheit sicherzustellen.
- Einhaltung gesetzlicher und behördlicher Vorschriften.

Um dies zu erreichen, gewährleistet das Unternehmen:

- Die Verwendung ausgezeichneter Rohstoffe von geprüften Lieferanten.
- Die Schulung seiner Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, in Fragen der Hygiene und Lebensmittelsicherheit.
- Die Überprüfung der Eignung und Wirksamkeit des Lebensmittelsicherheits-Managementsystems (FSMS).
- Dass die Sicherheitsrichtlinie auf allen Ebenen der Organisation kommuniziert, umgesetzt und eingehalten wird.
- Die kontinuierliche Überprüfung der Eignung der Sicherheitsrichtlinie.
- Die ordnungsgemäße Abwicklung von Kommunikationsangelegenheiten.
- Überwachung des Kundenfeedbacks und Sicherstellung der Erfassung von Kundenmeinungen zum Niveau der Produkte und Dienstleistungen.
- Überwachung der Produktqualität durch strikte Anwendung des Lebensmittelsicherheits- und Hygienesystems und Einhaltung des FSMS gemäß der internationalen Norm ISO 22000.
- Überwachung und Kontrolle der Aktivitäten nach Festlegung messbarer Ziele.
- Analyse der generierten Daten mit dem Ziel der kontinuierlichen Verbesserung des Unternehmens und der Erreichung der Kundenzufriedenheit.

10/03/25

Die Geschäftsleitung