



KALİTE, GIDA GÜVENLİĞİ, ÇEVRE, MÜŞTERİ MEMNUNİYETİ, İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

DELPHİN AİLESİ olarak; turizmde köklü kuruluş olmanın verdiği bilinç ve sorumluluk ile tüm müşterilerimizi misafir olarak kabul etmek, ulusal ve uluslararası değerleri harmanlayarak, Kalite, Müşteri Memnuniyeti, Çevre, Gıda Güvenliği ile İş Sağlığı ve Güvenliği şartlarını eksiksiz yerine getirerek, hizmet sunmayı amaç edinmiştir.

Şirketimizin değerini arttırmak ve bir dünya markası olmak hedefimiz, misafirlerimizin hizmetimizi güvenle ve sağlıklı alabilmesini sağlamak en önemli ilkemizdir.

- Kaliteyi her zaman ön planda tutarak, misafirlerimizin ve çalışanlarımızın sağlığını; kaliteli üretim ve hizmet ile güvence altına almak ve tüm bu yönetim sistemlerinde devamlılığının sağlanması için sürekli iyileştirme ve geliştirme çalışmaları yapmak,
- Çalışanların katılımı; organizasyonun temelini oluşturur, bu sebeple tüm personelimizin özellikle ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, OHSAS 18001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi konularında yeterli eğitim, beceri ve yetkinliğe sahip olmasını sağlamak için eğitim ve sürekli gelişime önem vermek,
- Müşteri memnuniyeti, kalite, gıda güvenliği, çevre iş sağlığı ve güvenliği, çalışan hakları ve personel yönetmeliği ile ilgili yasal ve diğer yükümlülükleri ve üyesi olduğu kuruluşların şartlarını takip etmek ve yerine getirmek,
- Çevreye duyarlı hizmet verebilmek için; yürürlükte olan ilgili yasa, yönetmelik ve mevzuatlar ile belirlenen standartlara uyularak, çevreye karşı olumsuz etkilerimizi en aza indirmek için gereken önlemleri almak.
- Üretimden ve diğer faaliyetlerimizden kaynaklanan atıkları, uygulanabildiği her durumda ve her sahada en aza indirerek, doğal kaynak kullanımını azaltmak ve mümkün olduğunca tekrar kullanılabilir ve geri dönüştürülebilir ürünleri tüketmek,
- Yatırım kararları alınırken, yerel üreticileri ve yerel istihdamı desteklemek, müşteri odaklı çevresel şartlar dikkate alınarak, bunların çevreye olabilecek etkileri konusunda tedbirli ve dikkatli davranmak, iş sağlığı ve güvenliğine uygun ekipman ve teknolojileri seçmek,
- İnsan haklarına saygılı ve iş yeri haklarına eksiksiz şekilde uygun hareket etmek, iş kazası riskini yok edecek şekilde ergonomik ve sağlıklı iş ortamları kurmak,
- Faaliyet gösterdiği tüm bölgelerde yasaları, etik kuralları, sosyal, kültürel ve çevresel etkinlikte bulunan toplulukları desteklemek, bunlara saygı göstermek ve gerektiğinde iletişim kurmak,
- Değişen koşullarda çevre yönetim sistemini periyodik olarak gözden geçirmek ve çevre performansımızı sürekli arttırmaya çalışmak, vizyonumuzu şekillendirecektir.
- “Gıda güvenliği herkesin hakkı ve herkesin sorumluluğudur” inancıyla, hammaddelerin satın alınmasından üretilen gıdaların tüketimine kadar olan gıda üretimi, sunumu ve depolama alanlarında hijyen kurallarını eksiksiz uygulayarak insan sağlığını korumak,
- Yasal düzenlemelere ve misafir şartlarına uygun bir şekilde Gıda Güvenliği seviyesini belirleyen hedefleri gerçekleştirmek,

Süreçlerin sürekli gelişimini sağlamak amacıyla edinilen Kalite, Gıda Güvenliği, Çevre, Müşteri Memnuniyeti, İş Sağlığı ve Güvenliği tecrübelerini, tedarikçiler, kurumlar ve misafirler ile karşılıklı olarak paylaşmayı, misafirlerimize ait kişisel ve kurumsal bilgileri gizlilik prensiplerine sadık kalarak üçüncü taraflar ile paylaşmayacağını taahhüt eder.