

KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Ürünlerimizi hijyenik şartlar altında, yasalara uygun, müşteriye uygun sağlıklı, lezzetli ve pratik ürün gamı ile yurtiçi ve yurtdışı pazarlarda tercih edilen marka olmak ideali ile teknik ve dağıtım kapasitesi yüksek, öncü ve yenilikçi bir şirket olmayı hedeflemektedir.

Müşterilere taahhüt edilen kaliteli, güvenli ve orijinal seviyede ürün ve hizmet sunmak üzere, kurumsal kalite yönetim ve güvenli gıda üretim sistemini işletmeyi, bu doğrultuda şirket içerisinde gıda güvenliği kültürünü arttırarak müşteri memnuniyetinin sürdürülebilirliğini en temel sorumluluğu olarak benimsemektedir.

Tüm çalışanlar, Uyar Holding Gıda Grubunun ürün gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemini korumaktan, hem ulusal ve uluslararası yasal-düzenleyici şartları; hem de müşteri gerekliliklerini etkili şekilde yöneterek, ürünlerin yasal uygunluğunu sağlamak ve marka değerini korumaktan sorumludur.

Dünyadaki teknolojik gelişmeler takip edilerek AR-GE birimimiz tarafından üniversiteler, kamu kurum ve kuruluşları ile yapılan ortak çalışmalar ile ürün güvenliği ve kalite süreçlerine katkıda bulunulur.

Ham ürün alımından satışa hazır ürün aşamasına kadar ürünlerin beklenen nitelikte ve kalitede olmasını sağlamak amacıyla, ürün orijinallliği ve gıda savunması konularını takip eder.

Bu kurallar, Uyar Holding Gıda Grup tesislerinde tasarım, formül, hammadde, birincil / ikincil / üçüncül paketlenme, üretim, depolama, sevkiyat, sergileme, pazarlama, kategori yönetimi, tanıtım tutundurma, merchandiser, AR-GE iletişim, satış ve imhası da dahil olmak üzere, her yönüyle ürün gıda güvenliği ve kalitesi için geçerlidir.

Uyar Holding Gıda Grup Fabrikalarında tüm faaliyetleri etkin ve verimli kılmak amacıyla; hedeflerle, planlı ve kontrollü olarak çalışmayı ve tüm kaynakları, şirketin geleceği olarak değerlendirdiği müşteri memnuniyetine odaklamayı Kalite ve Gıda Güvenliği anlayışının en temel unsurları olarak kabul etmektedir.

Şirketimizdeki tüm çalışanlarımız bu hedeflere ulaşabilmek için iş birliği içinde çalışarak gerekli önlemleri alır ve sürekli gelişime açık bir kültür oluştururlar.

Uyar Holding Gıda Grup tesislerimizde AOECs standardı bilinmekte ve Gluten Free ürün üretimleri yapılmaktadır.

Üst Yönetim