

Politika / Policy	 JACOBS DOUWE EGBERTS
Kalite ve Gıda Güvenliği / Quality and Food Safety	

JDE OFÇAY firması olarak öncelikli amaçlarımız aşağıdaki gibidir:

- Tüketici ve müşteri memnuniyetini arttırmak ve sürdürmek
- Ürünlerimizin tadının ve kalitesinin korunması
- Gıda güvenliği alanında yürürlükte olan yasal mevzuat ve standartlara uygunluk
- Personel, üretim alanları, depo alanları ve ürünlerin hijyenini sağlamak
- Tüketicinin korunması ve güvenliği
- Çevrenin ve doğanın korunması

Bu amaçlara ulaşmak için şunlara odaklanıyoruz:

- Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin amacına uygunluğunu, yeterliliğini ve etkinliğini sürekli gözlemlemek ve tüm yasal yönetmeliklere ve müşteri şartlarına daima uyarak sistemin sürekli iyileştirilmesini sağlamak
- Tüm tedarik zinciri boyunca (üretim, işleme, depolama ve dağıtım aşamaları) hijyen ve gıda güvenliği koşullarını ön planda tutarak kaliteli ve güvenli gıda üretmek, ürünlerimizi gıda terörü ve sahteciliğine karşı korumak
- Tedarik zincirindeki gıdada tüketiciye ve müşteriye ulaşmadan önce meydana gelen gıda kaybını azaltmak ve tüketime uygun olan ancak perakende veya tüketim düzeylerinde bilinçli olarak atılan gıdalardan kaynaklanan gıda israfı azaltmak
- Çalışanlarımızı sürekli eğiterek farkındalıklarını arttırmak, çalışan haklarına tam uyum ve duyarlılık göstererek takım ruhu içerisinde hedeflerimize ulaşmak ve çalışanlarımızı sürekli iyileştirmeye teşvik etmek, kalite ve gıda güvenliği kültürünü yaygınlaştırmak
- İnsan haklarına duyarlı bir şekilde doğal ortamı ve çevre koşullarını gelecek nesiller adına korumak

JDE OFÇAY firması olarak ürün güvenliği temel ve vazgeçilmez bir koşuldur ve tüm üretim birimlerimiz, ISO 22000/FSSC 22000, TS OIC/SMIIC 1 ve/veya JDE Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerini benimser.

Politika / Policy	 JACOBS DOUWE EGBERTS
Kalite ve Gıda Güvenliği / Quality and Food Safety	

As JDE OFÇAY company, our primary goals are as follows:

- To increase and maintain consumer and customer satisfaction
- To maintain the taste and quality of our products
- To comply legal regulations and standards in force in the field of food safety
- To keep hygiene of personnel, production areas, warehouse areas and products
- To protect consumer and his/her safety
- To protect the environment and nature

To achieve these goals, we focus on:

- Constantly monitoring the suitability, adequacy and effectiveness of the Quality and Food Safety Management System and to ensure the continuous improvement of the system by always complying with all legal regulations and customer requirements
- Producing quality and safe food by prioritizing hygiene and food safety conditions throughout the whole supply chain (manufacturing, processing, warehousing and distribution steps), and to protect our products against food terrorism and counterfeiting
- Reducing food loss in the supply chain before it reaches the consumer and customer, and reducing food waste resulting from food that is suitable for consumption but is deliberately discarded at retail or consumption levels
- Increasing the awareness of our employees by constantly training them, to achieve our goals in a team spirit by showing full compliance and sensitivity to employee rights, to encourage our employees to continuously improve, to spread the food safety culture
- Protecting the natural environment and environmental conditions for future generations in a way that is sensitive to human rights

As JDE OFÇAY company, product safety is a basic and essential, and all our production sites adopt ISO 22000/FSSC 22000, TS OIC/SMIIC 1 and/or JDE Food Safety Management Systems.