



## ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΟΛΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Η Πολιτική Ολικής Διαχείρισης της επιχείρησης, καθώς και οι στόχοι της για την ποιότητα εργασιών, τη βιωσιμότητα και την ασφάλεια τροφίμων, εκφράζονται όπως παρακάτω:

Το **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ "ΘΕΣΠΙΣ"** δεσμεύεται να παράγει προϊόντα απόλυτα συμμορφούμενα με συγκεκριμένες προδιαγραφές και απαιτήσεις, για την πλήρη και συνεχή ικανοποίηση των πελατών του, την εναρμόνιση με τις νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του πελάτη που σχετίζονται με την ασφάλεια τροφίμων, τα οποία ελέγχονται ως προς την ποιότητά τους πριν από την παράδοσή τους.

Επίσης, το εστιατόριο δεσμεύεται να εφαρμόσει όλες τις νομοθετικές απαιτήσεις και διαδικασίες που ορίζονται για τα μέτρα πρόληψης κατά του Covid-19, βάσει της συνεχούς επικαιροποίησης των μέτρων και της αυστηρής εφαρμογής τους.

Το πεδίο εφαρμογής της εταιρείας είναι **η παροχή υπηρεσιών πλήρους γεύματος** εντός των εγκαταστάσεων της επιχείρησης.

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 εστιατορίου είναι:

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

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

Για να επιτευχθούν τα παραπάνω:

- Έχει αναπτύξει τρόπους επικοινωνίας τόσο μεταξύ του ανθρώπινου δυναμικού όσο και με προμηθευτές, πελάτες, υπεργολάβους, συνεργάτες και ιδιοκτήτη.
- Έχει ληφθεί υπόψη το πλαίσιο λειτουργίας του οργανισμού, καθώς και οι απειλές και ευκαιρίες που δύναται να προκύψουν κατά τη λειτουργία του εστιατορίου.
- Αναπτύχθηκε και εφαρμόζεται Σύστημα Ολικής Διαχείρισης κατά ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018 & ISO 9001:2015.
- 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 Ολικής Διαχείρισης.
- Θέτουμε μετρήσιμους αντικειμενικούς στόχους για την ασφάλεια τροφίμων και για την ποιότητα σε εταιρικό και 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 επιχείρηση.
- Παρέχουμε όλους τους αναγκαίους πόρους για την εξασφάλιση της απρόσκοπτης, αποδοτικής και αποτελεσματικής λειτουργίας του οργανισμού μας.
- Επενδύουμε στη συνεχή κατάρτιση, με σκοπό τη διασφάλιση της επαγγελματικής επάρκειας, την ενημέρωση και εκπαίδευση των στελεχών, 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.
- Αναγνωρίζουμε τη σημασία της κλιματικής αλλαγής και δεσμευόμαστε να λαμβάνουμε υπόψη τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις των δραστηριοτήτων μας, ενσωματώνοντας πρακτικές που συμβάλλουν στη βιωσιμότητα και τη μείωση του περιβαλλοντικού μας αποτυπώματος.

## ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΟΛΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

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

Η επίτευξη των στόχων επιτυγχάνεται με σύγχρονη τεχνογνωσία, συμμόρφωση με την Ευρωπαϊκή και Εθνική νομοθεσία, συμμόρφωση με 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, καθώς και η δέσμευση για συνεχή βελτίωση της αποτελεσματικότητας του Συστήματος Ολικής Διαχείρισης, αποτελεί κύριο μέλημα της εταιρείας και φιλοσοφία κάθε εργαζομένου, αλλά και φιλοσοφία που καλλιεργείται στους προμηθευτές/συνεργάτες μας.

Υιοθετώντας την αρχή της συνεχούς βελτίωσης, το εστιατόριο "ΘΕΣΠΙΣ" αναγνωρίζει και ανταμείβει την ομαδική εργασία και την ατομική προσπάθεια, επενδύει στον τεχνικό εξοπλισμό που προάγει ασφαλέστερους τρόπους μαγειρικής, με σεβασμό στον πελάτη.

ΘΕΣΠΙΣ  
ΘΕΣΠΙΣ - ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΕΡΕΜΠΙΣΤΙΚΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ Ι.Κ.Ε.  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΣΤΙΑΣΗΣ  
ΘΕΣΠΙΔΟΣ 18, Τ.Κ. 11528 ΑΘΗΝΑ  
ΑΦΜ: 800825500, ΣΤ' ΑΘΗΝΩΝ  
ΑΡ. ΜΕ.ΛΗ.Η: 142230301000