

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το όραμα όλων εμάς που εργαζόμαστε στα επισιτιστικά τμήματα της bluegr είναι να συνδεθεί το όνομά μας με την πλήρη ευχαρίστηση και ικανοποίηση των φιλοξενούμενων μας.

Βασική παράμετρος των ποιοτικών υπηρεσιών που φιλοδοξούμε να παρέχουμε είναι η ασφάλεια και η υγιεινή των εδεσμάτων που παρασκευάζουμε και προσφέρουμε στους πελάτες μας.

Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας το ξενοδοχείο τηρεί αυστηρή πολιτική υγιεινής και ασφάλειας των παρεχομένων εδεσμάτων, η οποία συνίσταται στο:

1. να τηρείται επ' ακριβώς το σύστημα HACCP που έχει αναπτυχθεί
2. να ακολουθούνται κατά γράμμα όλες οι Οδηγίες Εργασίας
3. να γίνεται συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων
4. να επαληθεύεται συνεχώς το σύστημα
5. να παρακολουθούνται όλα τα κρίσιμα σημεία της παραγωγής
6. να γίνονται επενδύσεις για νέους εξοπλισμούς και βελτίωσης των υποδομών
7. να εφαρμόζεται και να παρακολουθείται συνεχώς η νομοθεσία

Όλα τα παραπάνω διασφαλίζουν την υλοποίηση των επιθυμητών μας στόχων και μας κάνουν να νιώθουμε υπερήφανοι, Διεύθυνση και Εργαζόμενοι που εργαζόμαστε για τη πρόοδο του Ομίλου bluegr.

12.5.2020

Διεύθυνση της bluegr Hotels & Resorts

