



DIONYSOS

## ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΟΛΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

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

Το **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ "ΔΙΟΝΥΣΟΣ-ΖΩΝΑΡΣ"** δεσμεύεται να παράγει προϊόντα, απόλυτα συμμορφούμενα με συγκεκριμένες προδιαγραφές και απαιτήσεις, για την πλήρη και συνεχή ικανοποίηση των πελατών του, την εναρμόνιση σε νομοθετικές και κανονιστικές απαιτήσεις, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του πελάτη που σχετίζεται με την ασφάλεια τροφίμων, τα οποία ελέγχονται ως προς την ποιότητα 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 συνεχείς επικαιροποίησης των μέτρων και τις αυστηρής εφαρμογής τους.

**Το πεδίο εφαρμογής της εταιρίας είναι η παροχή υπηρεσιών εστίασης, παρασκευή γευμάτων πλήρους γεύματος, παραγωγής γλυκισμάτων & διοργάνωσης εκδηλώσεων 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 πλάνων.
- Όλες οι πρώτες ύλες γίνονται από εγκεκριμένους έπειτα από αξιολόγηση προμηθευτών
- Όλες οι εργασίες πραγματοποιούνται από ειδικευμένο προσωπικό

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

Για να επιτευχθούν τα παραπάνω:

- Έχει αναπτύξει τρόπους επικοινωνίας τόσο μεταξύ ανθρώπινου δυναμικού όσο 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 την 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 Ολική Διαχείρισης,
  - Θέτουμε μετρήσιμους αντικειμενικούς στόχους για την ασφάλεια τροφίμων & για την ποιότητα σε εταιρικό επίπεδο, σε 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,



DIONYSOS

## ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΟΛΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

- Επενδύουμε στην συνεχή κατάρτιση, με σκοπό τη διασφάλιση της επαγγελματικής επάρκειας, την ενημέρωση και εκπαίδευση των στελεχών της 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

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

Η επίτευξη των στόχων επιτυγχάνεται με σύγχρονη τεχνογνωσία, συμμόρφωση ως προς την Ευρωπαϊκή & Εθνική Νομοθεσία, συμμόρφωση ως προς 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 εταιρίας και φιλοσοφία κάθε εργαζομένου, αλλά και χτίζοντας την ίδια φιλοσοφία στους προμηθευτές/συνεργάτες μας.

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