

Kalite politikamız kapsamında, tüketici ve müşterilerin ihtiyaç ve beklentilerini karşılarken, pazara sunduğumuz tüm ürünlerin, çiğ süttten başlayarak, paketlenmiş süt ürünlerinin tüketiciye ulaşana kadar gerçekleşen süreçlerinde; Kalite ve gıda güvenliği standartlarımızdan taviz vermemek, var olan kalite sistemimizi her birimizde korumak, geliştirmek ve tüketicilerimizin güvenini kazanmak tüm Bahçivan Gıda çalışanlarının temel görevidir.

Bahçivan Gıda, tüm süreçlerde FSSC 22000 standartları ile uyumlu ve etkin kalite yönetim sistemlerinin uygulanması ile birlikte, sürdürülebilir gıda güvenliğini garanti eder.

- Kalite arttırmaya yönelik sürekli iyileştirme çalışmaları yapıyoruz.
- Sistemleri çok iyi denetleyerek, yasal gerekliliklere uyum sağlıyoruz.
- Verimliliğin sürekli artırılmasına yönelik çalışmalar yapıyoruz.
- Müşteri ve tüketici hizmet kalitesi sürekli geliştirerek. Müşteri gereklilikleri ve talepleri konusunda çalışmalar yapıyoruz.
- Tüketicinin bilinçlendirilmesine yönelik çalışmalar yapıyoruz.
- Sıfır hatalı üretimi gerçekleştirebilmek için her işin ilk seferde doğru yapılmasına özen gösteriyoruz.
- Tedarik edilen hammadde, ambalaj malzemesi ve bitmiş ürünlerin, Bahçivan Gıda spesifikasyon ve koşullarına uygun olması amacı ile tedarikçiler ve iş ortaklarımızın gelişimi sağlıyor ve kalite sistemleri kapsamında değerlendiriyoruz.
- Her çalışan, ürün kalite süreçlerinden sorumlu olduğundan ilgili iyileştirme projelerinde yer alıyoruz.
- Teknolojik ve uluslararası yenilikleri sürekli olarak yakından takip ediyoruz.
- Tüm kurumsal bilgilerimizin gizliliği, bütünlüğü ve yetkiler dahilinde erişilebilirliğini korumayı, ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi Standardına uygun bir yönetim sistemi kurmayı ve işletmeyi ve sürekli iyileştirmeyi hedefliyoruz.
- Bilgi teknolojileri alanında meydana gelen gelişim ve değişime uyum sağlamak amacıyla dinamik bir yapı oluşturmayı ve otoriteler ile iletişimlerini artırmayı taahhüt ediyoruz.