



FENNİ FIRIN

## YÖNETİM SİSTEMLERİ POLİTİKASI

Tüketicie sağlıklı, besleyici, ekonomik, kolay ulaşılabilir ve yüksek kaliteli unlu mamuller hizmeti sunan KONYA HALK EKMEK A.Ş. olarak;



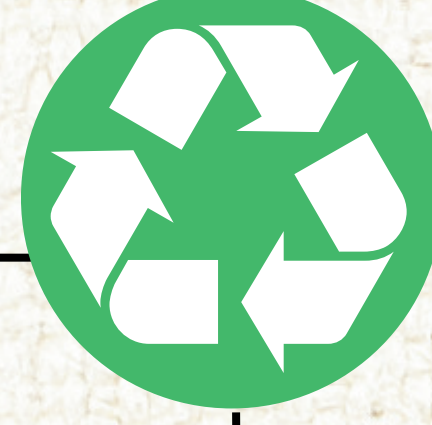
### KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ YAKLAŞIMI

- Hammadde temininden ürünün tüketimine kadar, tüm aşamalarda,ürünlerimizin gıda güvenliğine uygun, yasalara ve Fenni Fırın yüksek kalite sistemine uygun tüketicinin ihtiyaç ve beklentilerini karşılar nitelikte olmasını sağlamayı,
- Ürünlerimizde sürekli iyileştirme, geliştirme ve kalitemizi gıda güvenliği uygun bir şekilde yapmayı,
- Ürün gelişime aşamasından tüketicinin geri bildirimini dikkate alarak tüm üretim sürecimizi kalite ve gıda güvenliği sistemine uygun olarak yapmayı,
- Kaliteyi tüm çalışanların benimsemesini ve Fenni Fırın yüksek kalite standartlarına uygun ürünler ortaya koymasını,
- Kalite ve gıda güvenliği ile alakalı çalışan personelin kendilerini geliştirmesi açısından eğitimlerin planlanması ve sürekliliğinin sağlanmasını, taahhüt ederiz.



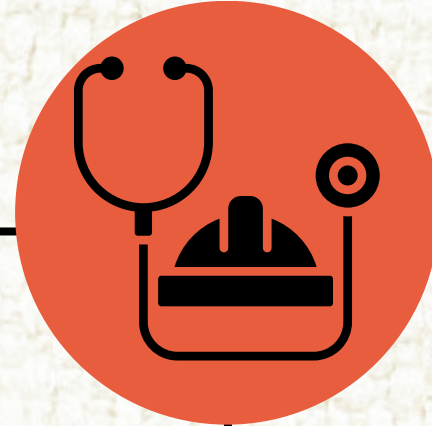
### ETİK KURALLARA BAĞLI

- Yasalara, kurallara ve müşteri şartlarına uymayı,
- Çalışanların ihtiyaç ve beklentilerini gözetirken önerilere açık olmayı,
- Farklı fikirlerin ve tecrübelerin sistemi iyileştirme adına katkıda bulunmasının önemini benimsemeyi,
- İş hayatının ahlaki değerlerine bağlı olarak ve çalışanların memnuniyetinin sürekliliğinin sağlanmayı, taahhüt ederiz.



### ÇEVRE DOSTU

- Enerji ve doğal kaynakların sınırlı olduğunun bilinci ile gelecek kuşakların bugünkü çevre varlıklarından mahrum bırakılmaması için en az tüketim ile en yüksek verimliliği hedeflemeyi,
- Çevre standartlarımızı yasal zorunlulukların ötesinde oluşturur ve uygulamayı,
- Sıfır atık politikası ile ekosisteme sürdürülebilir bir şekilde katkıda bulunmayı,
- Çevre sağlığının korunması ve iklim değişikliği etkileri ile mücadele etmeyi,
- Çevre yönetim sistemini benimsemeyi ve sürdürülebilirliğini,
- Çevre yönetim sistemi ile alakalı çalışan personellerimizin eğitimini,
- Çevre sağlığı ile alakalı ilgili kurumlarla ortak projeler yapmayı, taahhüt ederiz.



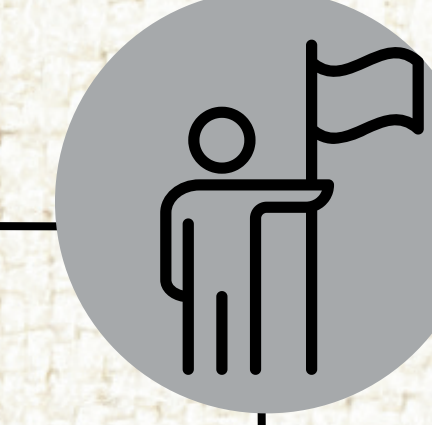
### İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

- Sıfır iş kazası ve sıfır meslek hastalığı yaklaşımıyla sağlıklı ve güvenli çalışma koşulları oluşturmayı, • Çalışma ortamındaki tehlike, risk ve ramak kala durumlarını tespit etmeyi ve ortadan kaldırmayı,
- Çalışanlarımız ve ilgili tarafların İSG konusundaki ihtiyaç ve beklentilerinin anlaşılması için gerekli iletişim faaliyetlerini sağlamayı,
- Mevcut en iyi teknolojileri kullanarak İSG performansımızı sürekli geliştirmeyi,
- Olası acil durumlar için gerekli planlamaları yaparak proaktif önlemler almayı,
- Gerekli olabilecek tüm İSG eğitimleri için olanak sağlamayı ve eğitimlerin etkinliğini takip etmeyi, taahhüt ederiz.



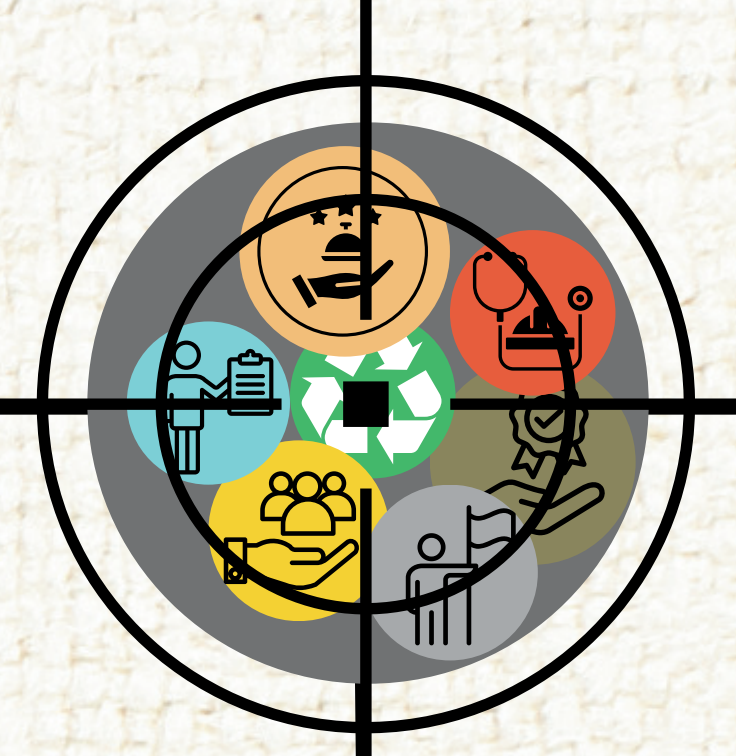
### MÜŞTERİ ODAKLI

- Müşteri beklentilerini karşılar yüksek kaliteli, gıda ve kalite yönetimine uygun ürünler ile memnun etmeyi,
- Tüm faaliyetlerimizde müşteri odaklı olmayı, müşterilerimizle iletişime ve eleştirine açık olmayı,
- Müşterilerimizin taleplerini ve önerilerini Fenni Fırın yüksek kalite ve politikasını bozmaksızın uygulamayı,
- Müşterimize yüksek kalitelere ürettiğimiz ürünleri en uygun fiyatlarla buluşturmayı, taahhüt ederiz.



### SEKTÖRÜNDE ÖNCÜ

- Her zaman en kalitelisini, en iyisini yapma ve tüketiciye en uygun fiyatlarla buluşturmayı benimsemiş insan kaynağımız ile ilk olma,
- Sektörde liderlik yönünde ilerleyen firmalara örnek olmayı ve gelişmelerine rol model olmayı, taahhüt ederiz.



### TÜM SÜREÇLERDE MÜKEMMELİ HEDEFLEYEN

- Üretimden son tüketiciye kadar oluşturduğumuz organizasyonda verimli yönetim ve üretim ile doğru proses uygulamalarını hedeflemeyi,
- Sağlanan kaynakları verimli ve etkin şekilde kullanmayı,
- Kayıpları en aza indirmeyi ve iyileştirmenin sürekliliğini sağlamayı,
- Tüm çalışanların sisteme katkıda bulunabileceği takım çalışması ortamını oluşturmayı ve sürekliliğini sağlamayı,
- Stratejik hedeflerle yönetilen sistemi en üst düzeyde tutarken yüksek kaliteli ürünlerimizi uygun fiyatlarla geniş tüketicilere ulaştırmayı, taahhüt ederiz.



01.01.2025  
GENEL MÜDÜR