

POLITIK DES INTEGRIERTEN MANAGEMENTSYSTEMS DER ATG HOTELS

Seit ihrer Gründung hat unsere Dachorganisation ANEX Group eine Mischung aus Wissen und Erfahrung im internationalen Tourismussektor und türkischer Gastfreundschaft geschaffen.

ATG HOTELS hat die Vision, eine Marke zu sein, die sich für starke Werte in der Gastfreundschaft einsetzt, ein inspirierender Pionier und eine Marke, die sich auf langfristige, globale Pläne konzentriert, die einen Mehrwert für ihr Land und ihre Menschen schaffen werden.

Die Gemeinsamkeit der ATG HOTELS Destinationen, die aus sehr unterschiedlichen Hotels bestehen, ist eine zeitlose Schönheit, ein einzigartiges kulturelles Erlebnis und ein ausgezeichnetes Servicekonzept. Jedes unserer Hotels in Antalya, Bodrum, Istanbul, Vietnam, Kuba und der Dominikanischen Republik hat einen anderen Charakter, dennoch verfolgen sie alle das gleiche Ziel: Unvergessliche Erlebnisse zu bieten, die die Seele ansprechen.

ATG HOTELS hat sich mit seinen verschiedenen Produktkategorien die Zufriedenheit der Gäste zum wichtigsten Prinzip gemacht. Wir sind stolz darauf, unseren Gästen Köstlichkeiten zu servieren, die von erfolgreichen Köchen zubereitet werden, Sport- und Unterhaltungsangebote zu bieten, die alle Altersgruppen ansprechen, und mit unserem freundlichen Personal Ihnen zur Verfügung zu stehen, das gerne Lösungen für die Bedürfnisse unserer Gäste findet, damit diese ihren Urlaub in vollen Zügen genießen können.

Unsere Integrierte Managementsystem-Politik, die wir als ATG HOTELS festgelegt haben, schafft einen Rahmen für unsere Aktivitäten in den Bereichen Gäste- und Mitarbeiterzufriedenheit, Umwelt, Qualität, Lebensmittelsicherheit sowie Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz. Um die kontinuierliche Verbesserung und Nachhaltigkeit unserer Managementsysteme zu gewährleisten, werden alle unsere Geschäftsprozesse im Einklang mit unserer Politik des Integrierten Managementsystems durchgeführt. Unsere Politik;

- In allen unseren Hotels einen gästeorientierten Dienstleistungsansatz zu verfolgen,
- Die Zufriedenheit von Gästen und Mitarbeitern in den Vordergrund zu stellen und alle Geschäftsprozesse auf dieses Ziel auszurichten,
- Mit unserem System, das so gestaltet ist, dass unsere Gäste uns jederzeit ihre Wünsche mitteilen und ihr Feedback erhalten können, schnelle Lösungen zu erarbeiten,
- Die sich entwickelnden und verändernden Gästeerwartungen, neue Technologien und Branchenstudien zu verfolgen und zu bewerten und unsere Geschäftsprozesse in diesem Sinne kontinuierlich zu verbessern,
- Mit allen unseren Interessengruppen in Kontakt zu stehen, um eine gegenseitige Entwicklung zu gewährleisten und die Zusammenarbeit zu verstärken,
- Risikobewertungen in Bezug auf die menschliche Gesundheit auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung und -aufmachung, vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Aufmachung, vorzunehmen und die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen zu treffen,
- Köstliche, zuverlässige Speisen zu produzieren und zu servieren, die den Erwartungen der Gäste und des Personals entsprechen,
- Ein gesundes und sicheres Arbeitsumfeld zu schaffen, indem wir die Meinung unserer Mitarbeiter berücksichtigen,
- Vorkehrungen zu treffen, indem wir Risikobewertungen für Situationen vornehmen, die Unfälle und Krankheiten verursachen können,
- Natürliche Ressourcen effizient zu nutzen, Abfall und unnötigen Verbrauch zu vermeiden,
- Wir nehmen Risikobewertungen bezüglich dieser Auswirkungen vor, indem wir unsere negativen Auswirkungen auf Umweltverschmutzung und Ressourcenverbrauch bewerten massnahmen zum Schutz der Umwelt zu ergreifen und verschmutzungen vorbeugen
- Im bewusstsein dass Ressourcen nicht unbegrenzt sind achten wie bei allen Produkt /Dienstleistungseinkäufen mit einem präventiven Ansatz auf energieeffizienz
- Die Arbeitsqualität zu verbessern, indem wir die beruflichen und persönlichen Kompetenzen unserer Mitarbeiter durch Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen erhöhen und eine Unternehmenskultur schaffen,
- Gesetzliche Vorschriften, Normen, NGO-Studien und akademische Studien im Zusammenhang mit unserer Arbeit zu befolgen und einzuhalten.,

Als ATG HOTELS Management verpflichten wir uns, die notwendigen Ressourcen für alle Verbesserungs-, Entwicklungs-, Korrektur- und Konformitätsstudien in Übereinstimmung mit den oben genannten Punkten bereitzustellen und die Anforderungen der Managementsysteme zu erfüllen.