

Hammadde tedarikinden nihai tüketime, tüm proseslerimizi gıda güvenliği gerekliliklerine, yasalara, uluslararası standartlara, müşteri şartlarına ve müşteri talepleri doğrultusunda helal üretim şartlarına uygun olarak gerçekleştiriyor, kaliteden ödün vermeden, pratik, uzun raf ömürlü, taze ve lezzetli yemekler üretiyoruz.

Müşterilerimize en iyi hizmeti sunmak misyonumuzla, kalite, etik ve sosyal sorumluluk bilinci temelleri üzerine kurduğumuz kurum kültürümüzü sürekli iyileştirerek hedeflerimizi her geçen gün geliştiriyor ve yükseltiyoruz.

Çalışanlarımıza, müşterilerimize ve doğaya değer veriyoruz. İş Sağlığı Güvenliği ve Çevre standartlarını önemseyerek çalışıyoruz. Çevre ve İSG performansımızı arttırmak amacıyla sürekli iyileştirme süreçlerini etkin bir biçimde yürütüyoruz.

Gıda güvenliği öncelikli müşteri memnuniyeti hedefimizle, üretimden sorumlu çalışanlarımızın uzmanlardan oluşmasını sağlıyor ve ekiplerimize sürekli eğitimler vererek kazandıkları bilgi ve tecrübeleri uygulama fırsatı veriyoruz. Çalışanlarımızın danışma ve katılımı için gerekli faaliyetleri gerçekleştiriyoruz.

Çalışanlarımızın mesleki gelişimlerine katkıda bulunarak ve çalışan memnuniyetinin sürekliliğini sağlayarak standartlarımızı koruyup sürekli geliştiriyoruz. Sürekli iyileştirme hedefleri ile kurumumuzun kalite ve gıda güvenliği kültürünü geliştirip, çalışanlarımızın bu kültürü içselleştirmesini hedefliyoruz.

Faaliyetlerimiz sırasında, değişen pazar ve tüketici taleplerine uygun ürün geliştirme çalışmalarımızı sürdürerek müşteri beklentilerini en iyi şekilde karşılıyor, Üretim, Ar-Ge ve Kalite sistemlerimizi sürekli iyileştiriyoruz.

Tedarik-Üretim-Dağıtım zincirimizin her aşamasında iyi tanımlanmış, etkin ve verimli süreçlerle çalışarak verimliliğimizi arttırıyoruz.

Müşterilerimiz için her zaman ulaşılabilir ve yakın iletişim halinde olarak, müşteri memnuniyeti odaklı yaklaşımımızla hizmetlerimizi geliştirmeye devam ediyoruz.

**Genel Müdür**