

ATG HOTELS ENTEGRE YÖNETİM SİSTEMİ POLİTİKASI

Çatı kuruluşumuz ANEX Group, kurulduğu günden bu yana, uluslararası turizm sektöründe edindiği bilgi birikimi ve deneyimini Türk konukseverliği ile birleştirerek bir harman oluşturmuştur.

ATG HOTELS, ağırlama konusunda güçlü değerlere bağlı, ilham veren bir öncü, ülkesine ve ülke insanına katma değer yaratacak uzun vadeli, global planlara odaklanan bir marka olma vizyonu taşımaktadır.

Birbirinden çok farklı otellerden oluşan ATG HOTELS destinasyonlarının ortak noktası, zamansız bir güzellik, benzersiz bir kültürel deneyim ve seçkin hizmet anlayışıdır. Antalya, Bodrum, İstanbul, Vietnam, Küba ve Dominik Cumhuriyeti'nde bulunan otellerimizin her biri farklı karakterlere sahip ama hepsinin amacı aynıdır: Ruha hitap eden, unutulmaz deneyimler sunmak.

ATG HOTELS, bünyesinde oluşturduğu farklı ürün kategorileri ile misafir memnuniyetini ana ilke edinmiştir. Başarılı şefler tarafından hazırlanan gurme lezzetler, her yaşa hitap eden spor ve eğlence alternatifleri, misafir ihtiyaçlarına çözüm üretmekten keyif alan güler yüzlü çalışanlarımız ile misafirlerimizin tatillerini doyaya yaşayabilmelerini sağlamak için hizmet vermekten gurur duyuyoruz.

ATG HOTELS olarak belirlediğimiz Entegre Yönetim Sistemi Politikamız; misafir ve personel memnuniyeti, çevre, kalite, gıda güvenliği ve iş sağlığı-güvenliği çalışmalarımıza bir çerçeve oluşturur. Yönetim sistemlerimizin sürekli iyileştirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için tüm iş süreçlerimiz, Entegre Yönetim Sistemi Politikamız doğrultusunda yürütülür. Politikamız;

- Tüm otellerimizde, misafir odaklı hizmet yaklaşımını benimsemek,
- Misafir ve çalışan memnuniyetini ön planda tutmak ve bu hedef doğrultusunda tüm iş süreçlerini planlamak,
- Misafirlerimizin her daim bize taleplerini iletebileceği ve geri bildirimlerini alabileceği şekilde kurgulanmış olan sistemimizle hızlı çözümler üretmek,
- Gelişen ve değişen misafir beklentilerini, yeni teknolojileri ve sektör çalışmalarını takip etmek, değerlendirmek ve bu doğrultuda iş süreçlerimizi sürekli iyileştirmek,
- Karşılıklı gelişimi sağlayacak şekilde, tüm paydaşlarımız ile iletişim halinde olmak ve iş birliğini artırmak,
- Hammadde alımından sunuma kadar geçen tüm gıda üretimi ve sunumu aşamalarında insan sağlığı açısından risk değerlendirmelerini yapmak ve gerekli önlemleri almak,
- Lezzetli, misafir ve personel beklentilere uygun, güvenilirliği yüksek gıdalar üreterek sunmak,
- Çalışanlarımızın da görüşlerini alarak sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamı sağlamak,
- Kaza ve hastalıklara neden olabilecek durumlar ile ilgili risk değerlendirmeleri yaparak önlem almak,
- Doğal kaynakları verimli kullanmak, israf ve gereksiz tüketimlerden kaçınmak,
- Çevre kirliliğine ve kaynak tüketimine olan olumsuz etkilerimizi değerlendirmek, bu etkiler ile ilgili risk değerlendirmelerini yaparak önlem almak,
- Eğitim ve gelişim faaliyetleri ile çalışanlarımızın mesleki ve kişisel yetkinliklerini artırarak iş kalitesini yükseltmek ve kurum kültürünü oluşturmak,
- Tüm çalışmalarımızla ilgili yasal şartları, standartları, STK çalışmalarını ve akademik çalışmaları takip ederek uyum sağlamak.

ATG HOTELS Yönetimi olarak, yukarıdaki belirtilen maddeler doğrultusundaki tüm iyileştirme, geliştirme, düzeltme ve uyum çalışmaları için gerekli kaynakları sağlamayı ve yönetim sistemleri şartlarına uymayı taahhüt ediyoruz.