



KALİTE ve GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

ALTINMARKA GIDA SAN. VE TİC. A.Ş. olarak; Kakao Çekirdeği temininden başlayarak, Türkiye ve Dünya Pazarında bulunan birçok müşteri ve tüketicilere ulaştırdığımız **Kakao** (Kakao Kitle, Kakao Yağı, Kakao Tozu, Nib), **Çikolata** (Bitter Çikolata, Sütlü Çikolata, Beyaz Çikolata), **Kokolin ve Fındıklı ve Sade Dolgulu** ürünlerimizin yolculuğunda; Kalite ve Gıda Güvenliğini üretimin bir parçası haline getirmek, bilim ve teknolojiye en üst seviyede yararlanmak, yeteneğimizi ve tecrübemizi inancımız ile bütünleştirmek temel hedefimizdir.

Sahip olduğumuz Marka Değerimizi korumaya yönelik olarak; müşteriye ve tüketiciye onun gereksinim duyduğu güvenilir ve kaliteli ürünleri sunmak, yeni müşteri ve tüketicilere ulaşmak, yeni ürünler ve var olan ürünlerimizi geliştirmek, tedarikçi aşamasından ürünlerin müşteriye veya son tüketiciye ulaşana kadar olan tüm süreçleri en etkin şekilde yönetmek için; **Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemimizin** uygulanması ve sürdürülmesi sağlanmaktadır. Türk Gıda Kodeksinde yer alan mevzuat ve yönetmelikler, Yurt içi ve Yurt Dışı Yasal gereklilikleri yakından takip edilmekte ve yönetim sistemimize dahil edilmektedir.

Her Altınmarka çalışanı kalite ve gıda güvenliğinden sorumludur. Bu kapsamda, Tüm Altınmarka Gıda Çalışanları; Altınmarka markalı ve müşteri markalı ürünlerin; tasarımı, tedarikçi yönetimi, üretimi, lojistik, teknik hizmetleri, pazarlama ve satış gibi etkili olan tüm süreçlerde, ilgili taraflar ile birlikte her yönüyle ürün kalitesi ve gıda güvenliği için çalışmaktadır.

Türkiye ve Dünya Endüstriyel Kakao ve Çikolata Ürünleri Pazarında, sürdürülebilir ve karlı bir şekilde gelişen firma olma konusunda kararlıyız.

POLİTİKAMIZIN İLKELERİ

Kalite, Gıda Güvenliği ve Hijyen Gerekliliklerini Ön Planda Tutmak

Tüm Altınmarka üretim ve ilgili tesislerindeki ortam ve süreçler, güvenli gıda üretim prensiplerine göre tasarlanmıştır. Bir yandan üretim çevresi ile ilgili uygulanması gereken hijyen kurallarını tanımlayan *GHP (Good Hygiene Practices / İyi Hijyen Uygulamaları)* ilkeleri en titiz hijyen koşullarını sağlarken, diğer yandan üretim sürecinin her aşamasında *GMP (Good Manufacturing Practices / İyi Üretim Uygulamaları)* ilkelerine harfiyen uyulmaktadır. Firmamız, BRC Global Gıda Güvenliği Standardı, ISO 22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardı ve ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi Standardı sertifikalarına sahip olup, tüm süreçlerde yönetim sistemleri gereklilikleri uygulanmakta ve Müşteri talepleri doğrultusunda da Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim sistemlerimiz sürekli geliştirilmektedir.

Tüm aşamalarda ortaya çıkabilecek her türlü tehlike için kontrol tedbirleri geliştirilmiş ve bu kontrol tedbirlerinin etkinliği eğitimli personel tarafından izlenmektedir. Bu bağlamda; Gıda Güvenliği ve diğer yasal koşullar etkili şekilde yönetilmekte, HACCP ilkeleri doğrultusunda Gıda Güvenliği Tehlike Analizi, Gıda Savunma Tehlike Analizi, Gıda Güvenliğinde Taklit-Tağşiş Tehlike Analizi ve ISO 9001 açısından Risk ve Fırsat Analiz değerlendirmeleri tüm süreçlerimiz için gerçekleştirilmekte, alınacak önlemler belirlenip izlenmektedir.

Yönetim sistemlerimizin tüm süreçlerde olan etkinliği ve devamlılığı deneyimli ve eğitimli kişiler tarafından düzenli olarak iç denetim sürecinde değerlendirilmektedir. Ayrıca Firmamız; üçüncü taraf denetimlerine açıklık ve şeffaflık ile yaklaşım sağlamaktadır.

Müşteri ve Tüketici Memnuniyetine Odaklı Çalışmak

Altınmarka ürün ve hizmet portföyü, özellikle çikolata, pastacılık ve dondurma sektöründe faaliyet gösteren büyük çaplı, yerli yabancı endüstriyel üreticilerin ihtiyaçlarını karşılamaya odaklanmaktadır. Yüksek üretim kapasitesi ve gelişmiş Ar-Ge hizmetlerimizin desteği ile müşteri ve tüketicilerin beklentisi olan kaliteli ve güvenilir ürün üretmek önemli hedefimizdir. Tüm süreçlerimizde müşteri ve tüketicilerin memnuniyetini artırmak için çalışmaktayız.

Yönetim Sistemleri Gerekliliklerini Uygulamak ve Sistemleri Sürekli İyileştirmek

Altınmarka fabrikalarındaki yüksek kapasiteli, kesintisiz, tam entegre, ileri teknoloji üretim prosesimiz ile her türlü ürün talebini karşılayabilme gücünü ve esnekliğini sağlamak için sistemlerimizi sürekli iyileştirmekte ve geliştirmekteyiz.

Hammadde alımdan müşterilere veya son tüketiciye teslimata kadar tüm süreçlerde kalite ve gıda güvenliği yönetim sistemlerinin gereklilikleri uygulanmakta ve sürekli iyileştirmeler için yapılacak işlemler belirlenmektedir. Tüm süreçlerin iyileştirilmesi için gerekli kaynaklar sağlanmakta, hedefler belirlenmekte ve hedeflere erişim takip edilmektedir.

Kalite ve Gıda Güvenliği Kültürünün Sürekliliğini Sağlamak

Müşteriye daha genel anlamı ile tüketiciye onun gereksinim duyduğu, duyabileceği güvenilir ve kaliteli ürün sunmaya; üretimin en önemli ögesi olan çalışanların değer katması ve bu anlamda sorumluluklarını en üst düzeyde yerine getirmesi ile sağlanmaktadır. Kalite ve Gıda Güvenliğini firmamızın kültür ve önceliğinde sürekli bulundurulması, duyarlılık, inanç ve emek gerektiren bir mücadeledir. Kalite ve Gıda Güvenliği hepimizin sorumluluğundadır.

Her personelin kalite ve gıda güvenliği konularındaki görev ve sorumlulukları belirlenmiştir. Personelde kalite ve gıda güvenliği bilincinin sağlanması için periyodik olarak eğitimler düzenlenmektedir.



KALİTE ve GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Tedarikçi Yönetimi ile En İyi Hammadde ve Ambalaj Malzeme Seçimi Sağlamak

Tüm hammadde, ambalaj malzeme, yardımcı madde ve malzemeler ve hizmet tedarikçilerimiz için Tedarikçi Risk Analiz Değerlendirilmesi sağlanmakta ve bu doğrultuda tedarikçi onay ve değerlendirme süreçlerimiz belirlenmektedir.

Tüm tedarikçilerimizin kalite ve ürün güvenliğimiz konusunda önemli bir öge olduklarının bilinci ve sorumluluğu ile işbirliğimize devam etmekteyiz.

En İyi Alt Yapı ve Teknoloji ile Üretim Sürecini Gerçekleştirmek

Altınmarka fabrikalardaki yüksek kapasiteli, kesintisiz, tam entegre, ileri teknoloji üretim sistemleri, her türlü ürün talebini karşılayabilme gücünü ve esnekliğini sağlamaktadır.

Avrupa'nın önde gelen teknoloji firmalarıyla çalışarak müşteri taleplerini kısa sürede karşılayabiliyor; kakao çekirdeğinden kakao likörüne, kakao liköründen kakao yağı ve kakao tozu üretimine ve kakao tesisinden temin edilen hammaddeler ile sıvı çikolata, yarı mamül ve bitmiş çikolata ürünleri gibi üretimin her aşamasında müşteri ihtiyacına ve isteğine göre uyarlanmış esnek çözümler sunabiliyoruz.

Tüm üretim sürecimiz ileri teknik hizmet ve teknoloji, en iyi alt yapı, laboratuvar ve proses kontrolleri ile desteklenerek üretim süreçleri gerçekleştirilmektedir.

Lojistik Avantaj ile Zamanında ve Güvenli Teslimat Gerçekleştirmek

Altınmarka gelişmiş lojistik kabiliyeti ile ürünlerin en iyi kalitede, müşterilerine ve nihai tüketiciye ulaşmasını, sahip olduğu ısıtmalı ileri seviye teknolojik sıvı tanker filosu, soğutmalı kamyon ve tır filosu ile Türkiye'nin her köşesine ve tüm bölge ülkelerine güvenli ve hızlı bir şekilde sevkiyat yaparak sağlamaktadır.



Sn. BİROL ALTINKILIÇ
Yönetim Kurulu Başkanı