

Arbeitsschutz und Sicherheitspolitik

Bei der Herstellung von Speisen und Getränken, deren Präsentation sowie Unterkunftsdienstleistungen im Rahmen unserer Unternehmensaktivitäten;

Die Gesetze und Vorschriften der Türkischen Republik werden als Mindeststandard gesehen,

Alle Aktivitäten, welche eine Gefahrenquelle sein könnten, zu Arbeitsunfällen oder Berufskrankheiten führen könnten sollen verhindert werden,
Risikomanagement,

allen unseren Mitarbeitern, Gästen und Partnern ein sicheres und gesundes Umfeld für alle Tätigkeiten soll gewährleistet werden, hierfür werden stetig Weiterbildungen durchgeführt, um das Bewusstsein und das Wissen zu erweitern.

Eine stetige Weiterentwicklung des Gesundheits- und Sicherheitsmanagementsystems und dessen Überwachung. Alle Institutionen und Mitarbeiter haben dies als stetige Aufgabe.

Mustafa ŞAHİN

General Manager

01.11.2015