Olympian Village
Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων

Το ξενοδοχείο Aldemar Olympian Village βρίσκεται κοντά στην Αρχαία Ολυμπία, στη Δυτική Ακτή της Πελοποννήσου, και παρέχει υψηλού επιπέδου υπηρεσίες στους επισκέπτες του.

Η Διοίκηση του ξενοδοχείου αναγνωρίζει την κρισιμότητα της ασφάλειας των τροφίμων και δεσμεύεται πλήρως για την εφαρμογή, διατήρηση και συνεχή βελτίωση Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου ISO 22000 και των αρχών HACCP, με πεδίο εφαρμογής / πιστοποίησης: «Επεξεργασία και διάθεση τροφίμων και ποτών στο ξενοδοχείο».

Στο πλαίσιο των δραστηριοτήτων του, η πολιτική ασφάλειας τροφίμων στοχεύει ειδικότερα στα εξής:

- *Διασφάλιση Υγείας: Προστασία της υγείας και της ευεξίας των πελατών, των επισκεπτών και του προσωπικού από κάθε πιθανό κίνδυνο τροφιμογενδούς ασθένειας.*
- *Ικανοποίηση Πελατών & Προσωπικού: Δημιουργία αισθήματος εμπιστοσύνης μέσω ασφαλών, ποιοτικών και προσεγμένων γευμάτων.*
- *Ευρυθμία Λειτουργίας: Εξασφάλιση της απρόσκοπτης, ομαλής και εύρυθμης λειτουργίας όλων των τμημάτων εστίασης και παρασκευής γευμάτων του ξενοδοχείου.*
- *Νομοθετική Συμμόρφωση: Απόλυτη εναρμόνιση με την εθνική και ενωσιακή νομοθεσία που διέπει την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων.*

Η Διοίκηση του Olympian Village δεσμεύεται να παρέχει τους απαραίτητους πόρους για:

- *Διάθεση Πόρων: Την εξασφάλιση οικονομικών πόρων, κατάλληλων υποδομών και σύγχρονου εξοπλισμού για τη συνεχή βελτίωση και αναβάθμιση των επισιτιστικών τμημάτων.*
- *Εκπαίδευση Προσωπικού: Την αναγνώριση και κάλυψη των εκπαιδευτικών αναγκών του προσωπικού σε θέματα ορθής υγιεινής πρακτικής και ασφάλειας τροφίμων.*
- *Ανασκόπηση & Εξέλιξη: Τ τη συνεχή παρακολούθηση, ανασκόπηση και προσαρμογή του συστήματος HACCP σε κάθε τεχνολογική, νομοθετική ή λειτουργική εξέλιξη.*
- *Τεκμηρίωση: Την πλήρη τεκμηρίωση της εφαρμογής και του ελέγχου της αποτελεσματικότητας των διαδικασιών του συστήματος.*

Το σύνολο του εμπλεκόμενου προσωπικού του ξενοδοχείου είναι πλήρως ενήμερο για την Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων, τους ποιοτικούς στόχους και τις διαδικασίες. Το προσωπικό διαθέτει την απαιτούμενη τεκμηρίωση για την εκτέλεση των καθηκόντων του, εφαρμόζει πιστά τους κανόνες καλής επαγγελματικής πρακτικής και δεσμεύεται για την ασφάλεια των τροφίμων και την άψογη εξυπηρέτηση των πελατών.

Για το Olympian Village

01/05/2026