

 	HOTEL MARHABA SALEM & MARHABA ROYAL SALEM SOUSSE	SYSTEME DE MANAGEMENT INTEGRE	Identification	SUP/SMI/001
		Politique Qualité, Sécurité des Denrées Alimentaires & Environnement	Page	1/1
			Révision	02
			Date	02/01/2023
Motif de révision : Mise à jour d'un SMQSDAE selon les référentiels ISO 9001vs2015, ISO 22000vs2018 & ISO 14001vs2015				

Compte tenu de la conjoncture aussi bien nationale qu'internationale et de la concurrence accrue dans le secteur touristique, seules une maîtrise de notre positionnement stratégique, une amélioration permanente de nos performances ainsi qu'une optimisation de notre interne, peuvent nous garantir la pérennité et le développement de nos marchés.

Nous sommes parfaitement conscients que dans une société de service, la satisfaction du client est l'élément le plus déterminant de la réussite, de la progression et du développement.

Pour satisfaire ces objectifs organisationnels et économiques, nous nous engageons à nous adapter aux nouveaux besoins en matière de maîtrise de la qualité, de la sécurité des denrées alimentaires et de l'environnement. D'où notre décision de mettre en place un système de management intégré de la qualité, l'environnement et de la sécurité des denrées alimentaires au sein de notre hôtel.

Pour se faire, tous les moyens seront mis en œuvre pour assurer une amélioration continue de l'efficacité du système intégré, le respect des obligations de conformité y compris la conformité légale et réglementaire, le respect des exigences clients, la prise en compte des attentes des parties intéressées pertinentes et la prévention de la pollution.

Pour atteindre ces objectifs nous devrons :

1. Analyser notre contexte par l'identification, la surveillance et la maîtrise de nos enjeux internes et externes.
2. Développer les compétences du personnel par la formation et le recyclage dans les divers domaines de la qualité, de l'environnement et de la sécurité des denrées alimentaires.
3. Maîtriser notre système de management intégré de la qualité, de l'environnement et de sécurité des denrées alimentaires à tous les niveaux afin d'assurer son amélioration continue.
4. Assurer une démarche préventive globale en maîtrisant les risques potentiels sur l'atteinte de nos objectifs, en réduisant les quantités de déchets générées par nos activités, en optimisant les quantités des ressources naturelles utilisées et en assurant la sécurité des denrées alimentaires.
5. Être à l'écoute des clients et des parties intéressées afin de connaître leurs besoins.
6. Veiller à ce que l'application du système de la qualité, de l'environnement et de sécurité des denrées alimentaires soit respectée en permanence par tout le personnel sous le contrôle de l'hôtel.
7. Veiller à ce que la Direction soit responsable de la création d'un environnement de travail propice à la motivation, en se basant sur la communication et l'implication du personnel tout en prenant en considération la législation en vigueur.
8. Rendre cette politique disponible au public et à nos parties intéressées pertinentes.

NOTRE ATOUT

Rien n'est définitivement acquis, chaque jour est une nouvelle remise en question

Le Président directeur Général
Hichem DRISS

