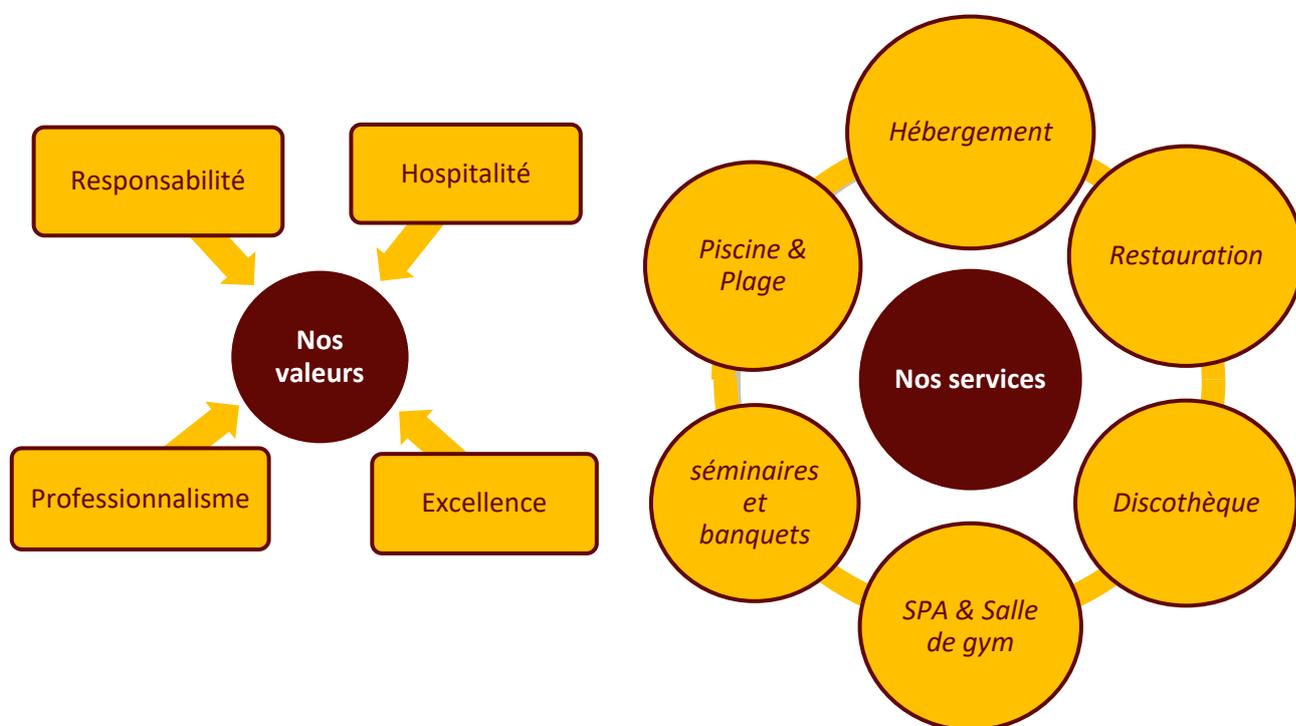


<i>PROCESSUS ELABORER ET SUIVRE LA STRATEGIE</i>	<i>Code : PC-ES/DE-01/05</i>
<i>Données d'entreprise</i>	<i>Version : 05 - 27/04/2021</i>
<i>Politique qualité et sécurité des denrées alimentaires</i>	<i>Diffusion : Large</i>

POLITIQUE QUALITE ET SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

Notre vision : « Être un acteur majeur de l'hôtellerie au Cameroun, développer et maintenir notre leadership sur le marché hôtelier dans nos lieux d'implantation, en faisant de FINI Hôtel un espace qui propose des **expériences exceptionnelles de standard international.** »

Notre finalité : « Offrir à tous nos clients et à chaque fois le meilleur accueil et un service impeccable, convivial et agréable afin de rendre leur **séjour remarquable.** »



Nous sommes parfaitement conscients que, **la satisfaction de nos clients et autres parties intéressées** sont les éléments les plus déterminants pour notre développement, et notre réussite.

A cet effet, nous nous engageons à, **gérer notre organisation dans une logique d'amélioration continue en respectant** les exigences de la norme internationale **ISO 9001-2015 pour la qualité et les principes de l'HACCP pour la sécurité des denrées alimentaires.**

Cette politique, dont la revue se fera bi-annuellement au cours des revues de directions, marque également notre engagement à :



Un espace de rêve...

PROCESSUS ELABORER ET SUIVRE LA STRATEGIE	Code : PC-ES/DE-01/05
<i>Données d'entreprise</i>	Version : 05 - 27/04/2021
<i>Politique qualité et sécurité des denrées alimentaires</i>	Diffusion : Large

- Respecter les exigences légales et réglementaires applicables en matière de qualité et sécurité des denrées alimentaires ;
- Veiller à la conformité et à l'amélioration constante de la qualité de nos services et de nos performances globales.

Pour ce faire, nous nous appuyons sur les axes majeurs suivants :

QUALITE

SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

- **Progresser** dans la gestion de nos ressources humaines et matérielles.
- **Améliorer** l'organisation de notre travail (logique Plan-Do-Check-Act).
- **Satisfaire**, et surtout aller au devant des attentes de nos clients et parties intéressées pertinentes.
- **Développer et soutenir** notre rentabilité en faisant preuve de créativité et d'esprit d'innovation.

- **Optimisation** de notre système de management de la sécurité sanitaire des aliments et des normes d'hygiène
- **Développer** notre capacité à prévenir et maîtriser les risques alimentaires à travers des méthodes et outils performants.
- **Améliorer** notre taux de conformité réglementaire lié à la sécurité alimentaire.

La direction générale, s'engage à **fournir toutes les ressources nécessaires et accessibles, pour honorer ces objectifs**, que ce soit en termes de matériel, de compétences, d'encadrement et d'accompagnement, y compris la mise en place d'initiatives de sensibilisation et de leadership liées au développement et à la mise en œuvre du système.

Des réunions périodiques et une revue de Direction sont organisées afin de passer en revue les performances du SMQ/SDA et de proposer les actions nécessaires à son amélioration continue.

Enfin, chers collaborateurs, vous et moi attendons énormément de ce projet. Le chemin sera long et éprouvant mais, ne soyons jamais fatigué de mener le bon combat. Je sollicite donc votre **adhésion totale et permanente** à la présente politique et à nos valeurs dans votre travail quotidien, afin de faire du FINI Hôtel « **Un espace d'expérience exceptionnelle** » pour tous.

La Directrice générale

Mme DIMA Catherine

FINI HOTEL BOBENDE

Tél: (237)233332697/693503957
BP: 590 -Limbé – Cameroun
E-mail: fini@finihotel.com
www.finihotel.com

FINI HOTEL NEWTOWN

Tél: (237)693503947/693664199
Manga Williams avenue-Limbé
E-mail: fini@finihotel.com
www.finihotel.com

FINI HOTEL PETROLIER

Tél: (237)693503957
SO.NA.RA road-Limbé
E-mail: fini@finihotel.com
www.finihotel.com

FINI HOTEL OBALA

Tél: (237)677404753
BP: 13 Obala
E-mail: fini@finihotel.com
www.finihotel.com