

The King Jason Protaras
Written Policy Statement for Quality Assurance

The basic principle and commitment of the hotel and each of its executives, is to provide its customers with high quality services and products, to be responsible for the health and safety of employees and third parties and is committed to take all those actions that are required for the protection and improvement of health and safety conditions as defined by the requirements of Cypriot and European legislation.

The vision of the hotel is to combine luxury, hospitality, stunning views and atmosphere of a seaside hotel. He has adopted the company's ideology "In Louis Hotels man is important first. Not the customer or the employee but the person "The purpose of our existence is to create" happy people in a happy place".

To achieve the above, the Hotel Management:

Examines, evaluates, monitors and reviews the external business environment and the internal operating environment, the needs, expectations of customers, employees and all stakeholders in order to consistently provide products and services that satisfy them.

Identifies threats and opportunities, plans actions and prepares an action plan as part of the strategy and achievement of the hotel goals.

Sets measurable and objective goals in terms of quality, safety, sales at business level as well as in terms of improving profitability. These objectives are reviewed and evaluated in terms of their degree of achievement by the Hotel Management.

Provides fast, efficient, and friendly service to its customers and partners.

It is committed to the production and distribution of safe and high quality food products that meet the needs and expectations of users, in a way that fully ensures their hygiene and quality.

- Periodically checks to confirm the effectiveness of Food Quality and Safety Systems, in order to take the necessary corrective actions.

Committed to ensuring that this policy is understood, implemented and adhered to at all levels of the organization

Maintains hotel facilities, facilities, and equipment according to the highest possible levels of maintenance, cleanliness, disinfection, comfort, functionality, and efficiency.

Provides all those means for staff health and safety training, the distribution of responsibilities within the hotel, as well as incentives for everyone to participate in improving working conditions

Uses the best available quality of products, materials, and external services according to the quality levels of the hotel and their expected value from the customer.

Adopts and implements policies and procedures that systematically and effectively ensure the highest levels of hygiene, safety, and protection of the hotel's indoor and outdoor environment.

Provides staff with continuous development through training, protection and well-being in the workplace

Sets measurable objective goals for quality, food safety, occupational safety & health at the operational level, at the operational level of departments and / or processes as well as in terms of products. These goals are established and evaluated in terms of their degree of achievement by the hotel management.

The Policy is applied by all employees at all levels of the company and to recognize the individual risks of their workplaces, to contribute to the improvement of the performance of the Quality Management System, Food Safety and Health & Safety.

The management and the staff of the hotel are committed to the immediate service of the customer, to the identification and satisfaction of the requirements of the interested parties, the implementation of legal obligations, the correct execution of the company's processes and the faithful application of the management systems. The implementation of the above policy presupposes the continuous upgrade of the services and functions of the organization, as well as the establishment of measurable objectives which will be controlled, reviewed and reviewed at regular intervals.


Nikolas Nikola

General Manager

15/06/2021

The King Jason Protaras Γραπτή Πολιτική Διασφάλισης Ποιότητας

Βασική αρχή και δέσμευση του ξενοδοχείου και κάθε στελέχους του, είναι να παρέχει στους πελάτες της υψηλής ποιότητας υπηρεσίες και προϊόντα, να φέρει την ευθύνη για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων και τρίτων και δεσμεύεται ώστε να προβαίνει σ' όλες εκείνες τις ενέργειες που απαιτούνται για τη φύλαξη και βελτίωση των συνθηκών υγιεινής και ασφάλειας όπως ορίζονται από τις απαιτήσεις της Κυπριακής και Ευρωπαϊκής νομοθεσίας

Όραμα του ξενοδοχείου είναι να συνδυάσουμε πολυτέλεια, φιλοξενία, εκπληκτική θέα και ατμόσφαιρα ενός παραθαλάσσιου ξενοδοχείου. Έχει υιοθετήσει την ιδεολογία της εταιρείας «στη Louis Hotels σημασία έχει πρώτα ο άνθρωπος. Όχι ο πελάτης ή ο εργαζόμενος αλλά ο άνθρωπος» Σκοπός ύπαρξης μας είναι η δημιουργία «χαρούμενων προσώπων σε ένα ευχάριστο περιβάλλον»

Για να επιτύχει τα πιο πάνω, η Διοίκηση του ξενοδοχείου:

- Έχει υιοθετήσει τα Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων σύμφωνα με το ISO 9001:2015 και ISO 22000: 2018, τα οποία εφαρμόζει σε όλες τις δραστηριότητες και λειτουργίες του ξενοδοχείου που έχουν επίπτωση στην ποιότητα των προϊόντων/ υπηρεσιών και την ικανοποίηση των πελατών που έχουν επίπτωση στην υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων και περιβάλλον ως επίσης στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.
- Εξετάζει, αξιολογεί, παρακολουθεί και ανασκοπεί το εξωτερικό επιχειρηματικό περιβάλλον και το εσωτερικό περιβάλλον λειτουργίας, τις ανάγκες, προσδοκίες των πελατών, των εργαζομένων και όλων των ενδιαφερόμενων μερών με στόχο να παρέχει με συνέπεια προϊόντα και υπηρεσίες που να τις ικανοποιούν.
- Εντοπίζει τις απειλές και ευκαιρίες, σχεδιάζει ενέργειες και ετοιμάζει ένα σχέδιο δράσης ως μέρος της στρατηγικής και επίτευξης των στόχων του ξενοδοχείου.
- Θέτει μετρήσιμους και αντικειμενικούς στόχους σε σχέση με την ποιότητα, την ασφάλεια, τις πωλήσεις σε επιχειρησιακό επίπεδο καθώς και όσο αφορά τη βελτίωση της κερδοφορίας. Οι στόχοι αυτοί αναθεωρούνται και αξιολογούνται ως προς τον βαθμό επίτευξης τους από την Ανώτατη Διοίκηση του ξενοδοχείου.
- Παρέχει γρήγορη, αποτελεσματική, και φιλική εξυπηρέτηση στους πελάτες και συνεργάτες του.
- Έχει δεσμευτεί στην παραγωγή και στην διάθεση ασφαλής και υψηλής ποιότητας προϊόντων τροφίμου των οποίων ανταποκρίνονται στις ανάγκες και στις προσδοκίες των χρηστών, με τρόπο που να διασφαλίζεται απόλυτα η υγιεινή και η ποιότητά τους.
- Έχει την ευθύνη για την λειτουργία και την τήρηση του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, αλλά και την συνεχή βελτίωσή του ώστε να ανταποκρίνεται κατά τον καλύτερο τρόπο στην παρούσα Πολιτική Ασφάλειας Τροφίμων, ανατίθενται στην Ομάδα Ασφάλειας Τροφίμων στην οποία παρέχονται και οι αντίστοιχες με την ευθύνη αυτή αρμοδιότητες.
- Έχει δεσμευτεί στην στήριξη της Ομάδας Ασφάλειας Τροφίμων και Επιτροπής Ασφάλειας με όλα τα απαιτούμενα μέσα και πόρους, ώστε τα Συστήματα Ασφάλειας Τροφίμων και Διαχείρισης Ασφάλειας & Υγείας στην εργασία να λειτουργούν αποδοτικά και να καλύπτει τους σκοπούς της δημιουργίας τους.
- Ελέγχει περιοδικά για την επιβεβαίωση της αποτελεσματικότητας των Συστημάτων Ποιότητας και Ασφάλειας των Τροφίμων, με σκοπό τη λήψη των εκάστοτε αναγκαίων διορθωτικών ενεργειών.

- Έχει δεσμευτεί να διασφαλίζει ότι η πολιτική αυτή είναι κατανοητή, εφαρμόζεται και τηρείται σε όλα τα επίπεδα της οργάνωσης.
- Συντηρεί τις εγκαταστάσεις, διευκολύνσεις, και εξοπλισμό του ξενοδοχείου σύμφωνα με τα ψηλότερα δυνατά επίπεδα συντήρησης, καθαριότητας, απολύμανσης, άνεσης, λειτουργικότητας, και αποδοτικότητας.
- Παρέχει όλα εκείνα τα μέσα για την επιμόρφωση του προσωπικού σε θέματα υγείας και ασφάλειας, την κατανομή υπευθυνοτήτων εντός του ξενοδοχείου, καθώς και κίνητρα για τη συμμετοχή όλων στη βελτίωση των συνθηκών εργασίας.
- Χρησιμοποιεί την καλύτερη διαθέσιμη ποιότητα προϊόντων, υλικών, και εξωτερικών υπηρεσιών σύμφωνα με τα επίπεδα ποιότητας του ξενοδοχείου και την αναμενόμενη αξία τους από τον πελάτη.
- Υιοθετεί και εφαρμόζει πολιτικές και διαδικασίες που εξασφαλίζουν συστηματικά και αποτελεσματικά τα ψηλότερα επίπεδα υγιεινής, ασφάλειας, και προστασίας του εσωτερικού και εξωτερικού περιβάλλοντος του ξενοδοχείου.
- Παρέχει στο προσωπικό συνεχή ανάπτυξη μέσω της εκπαίδευσης, προστασία και ευημερία στον τόπο εργασίας.
- Θέτει μετρήσιμους αντικειμενικούς στόχους για την ποιότητα, ασφάλεια των τροφίμων, εργασιακή ασφάλεια & Υγεία σε επιχειρησιακό επίπεδο, σε λειτουργικό επίπεδο τμημάτων ή/και διεργασιών καθώς και όσον αφορά προϊόντα. Οι στόχοι αυτοί καθιερώνονται και αξιολογούνται ως προς τον βαθμό επίτευξης τους από την διεύθυνση του ξενοδοχείου.
- Παρακολουθεί, μετράει και αξιολογεί τις κρίσιμες παραμέτρους και διεργασίες, ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα, υγεία και ασφάλεια, και υγιεινή των τροφίμων

Η Πολιτική εφαρμόζεται από όλους τους εργαζόμενους σε όλα τα επίπεδα της επιχείρησης και να αναγνωρίζουν τους επιμέρους κινδύνους των χώρων εργασίας τους, να συμβάλλουν στη βελτίωση της απόδοσης του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας, Ασφάλειας των Τροφίμων και Υγείας & Ασφάλειας.

Η διεύθυνση και το προσωπικό του ξενοδοχείου δεσμεύονται στην άμεση εξυπηρέτηση του πελάτη, στον εντοπισμό και ικανοποίηση των απαιτήσεων ενδιαφερόμενων μερών, την εφαρμογή νομοθετικών υποχρεώσεων, την σωστή εκτέλεση των διεργασιών της εταιρείας και την πιστή εφαρμογή των συστημάτων διαχείρισης. Η εφαρμογή της πιο πάνω πολιτικής προϋποθέτει την συνεχή αναβάθμιση των υπηρεσιών και λειτουργιών του οργανισμού, καθώς και τη θέσπιση μετρήσιμων στόχων οι οποίοι θα ελέγχονται, ανασκοπούνται και αναθεωρούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα.



Νικόλας Νικόλα
Γενικός Διευθυντής
15/06/2021