

Hammamet Le 05/09/2024

La direction générale de l'hôtel La Badira a fait de son unité une exception de l'hôtellerie tunisienne, avec pour objectif de faire rayonner l'image d'une Tunisie traditionnelle et contemporaine à la fois. Le client pourra ainsi vivre une expérience unique où art, histoire, luxe et raffinement s'entremêlent pour être la meilleure référence hôtelière en Tunisie. Cette vision se concrétise par la labellisation the Leading Hotels of The World, considéré comme le label avec le plus d'exigences de luxe au monde.

Dans le but de consolider cette démarche, nous optons délibérément pour la mise en place d'un système de Management Intégré conformément aux exigences des référentiels ISO 22000 version 2018 dont le domaine d'application : Préparations alimentaires, Service restauration et boissons et ISO 9001 version 2015 pour le domaine d'application : Réservation, Réception, Hébergement, Restauration, Banquet et Spa.

Compte tenu des enjeux externes et internes ainsi que des besoins et attentes des parties intéressées pertinentes, notre politique, est basée sur les axes stratégiques suivants :

- Consolider la qualité de notre offre de services au plus haut niveau d'exigence en pérennisant le label LHW.
- Consolider l'image de marque de La Badira en tant que leader de l'hôtellerie de luxe tant sur le marché Tunisien qu'en se développant à l'international.
- Assurer la stabilité et la cohésion de nos équipes en garantissant leurs compétences en matière de service et de sécurité des denrées alimentaires, en leur offrant de bonnes conditions de travail et la participation à la prise de décision.
- Assurer une efficacité managériale afin d'optimiser la rentabilité et de réaliser le budget prévisionnel.
- Garantir la qualité et la sécurité des denrées alimentaires ainsi que la Food défense et lutter contre la fraude alimentaire.
- Garantir la sécurité et la sûreté de nos clients, de nos équipes et de nos parties intéressées.
- Maintenir une qualité des infrastructures et installations techniques conformes aux attentes d'une clientèle de luxe.

Ces axes sont déclinés en objectifs clairs et chiffrés dans les différents processus.

La Direction s'engage à Être en conformité avec les exigences légales et réglementaires auxquelles notre organisme est souscrit. Et de fournir toutes les ressources et les dispositions appropriées et nécessaires de communication interne et externe pour assurer la fluidité de circulation des informations cruciales pour le fonctionnement de l'hôtel.

L'amélioration continue de notre système intégré de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires constitue la clé de voute de notre politique qualité et sécurité des denrées alimentaires.

Mme: Mouna BEN HALIMA



Mme: Achweck BECHIKH

