Kvalitetspolicy Heatkoncernen

På Heat är kärleken till vällagad och god mat vår största passion. Heat jobbar med att förädla bra råvaror till en fantastisk slutprodukt

Gästfokus
Vi lyssnar aktivt på våra gäster genom regelbunden kontroll av Google-recensioner och agerar på resultaten för att ständigt förbättra upplevelsen.

Säker mat
Vi följer vårt egenkontrollprogram och arbetar enligt god hygienpraxis och HACCP. Temperaturkontroller, spårbarhet och tydliga hygienrutiner är en självklar del av vardagen.

Systematiskt förbättringsarbete
Vi arbetar enligt modellen för ständiga förbättringar: planera, genomföra, följa upp och förbättra. Interna revisioner, rotorsaksanalyser och avvikelsehantering är centrala verktyg.

Kompetenta medarbetare
All personal utbildas i hygien, livsmedelssäkerhet och relevanta arbetsrutiner. Chefer och köksansvariga får fördjupad utbildning inom kvalitets- och miljöarbete.

Ansvar och styrning
Ledningen har det övergripande kvalitetsansvaret och säkerställer att resurser, rutiner och uppföljningar finns för att verksamheten ska nå sina mål.

Leverantörskvalitet
Vi samarbetar endast med godkända leverantörer som uppfyller våra krav på kvalitet, leveranssäkerhet och hållbarhet. Regelbundna leverantörsrevisioner genomförs.

Vårt löfte
Genom systematik, kompetens och engagemang ska vi leverera högsta möjliga kvalitet – varje dag, till varje gäst.

Heat
heatrestauranger.se