

1. PENGENALAN

Kepada semua yang dikasihi,

Saya harap anda semua kekal sihat dan selamat. Kita berada pada masa yang mengujakan di Cezars Kitchen. Saya akan bekongsi semua berita dengan anda di dalam surat berita ini!

Secara rasminya kami sebagai sebuah syarikat telah memulakan perjalanan pensijilan ISO 9001:2015 Sistem Pengurusan Kualiti & ISO 22000:2018 Sistem Pengurusan Keselamatan Makanan! Semakin kita menyelaraskan dan menyesuaikan standard tersebut, kita akan dapat lihat kecekapan sistem syarikat secara menyeluruh sambil menggunakan prinsip bertaraf dunia!

Annual Leadership Conference (ALC) pada tahun ini fokus secara mendalam pada HSE, Keselamatan Makanan & ISO! Dalam cuaca yang panas di Malaysia, kita harus memberi perhatian terhadap keselamatan makanan dan pemantauan suhu. Kerosakan makanan lebih kerap berlaku jika tidak endahkan suhu makanan!

Saya berbangga untuk menyampaikan polisi Keselamatan & Kualiti secara rasmi kepada semua. Pada musim panas ini jangan lupa untuk kekalkan hidrasi dan memberi perhatian kepada tekanan haba!

Bersama anda,

Gordon Joseph

HSE & Compliance Manager



DALAM EDISI INI



ISO 9001:2015. Info lanjut di Page 2



ISO 22000:2018. Page 3



Polisi Keselamatan & Kualiti. Page 4 & 5

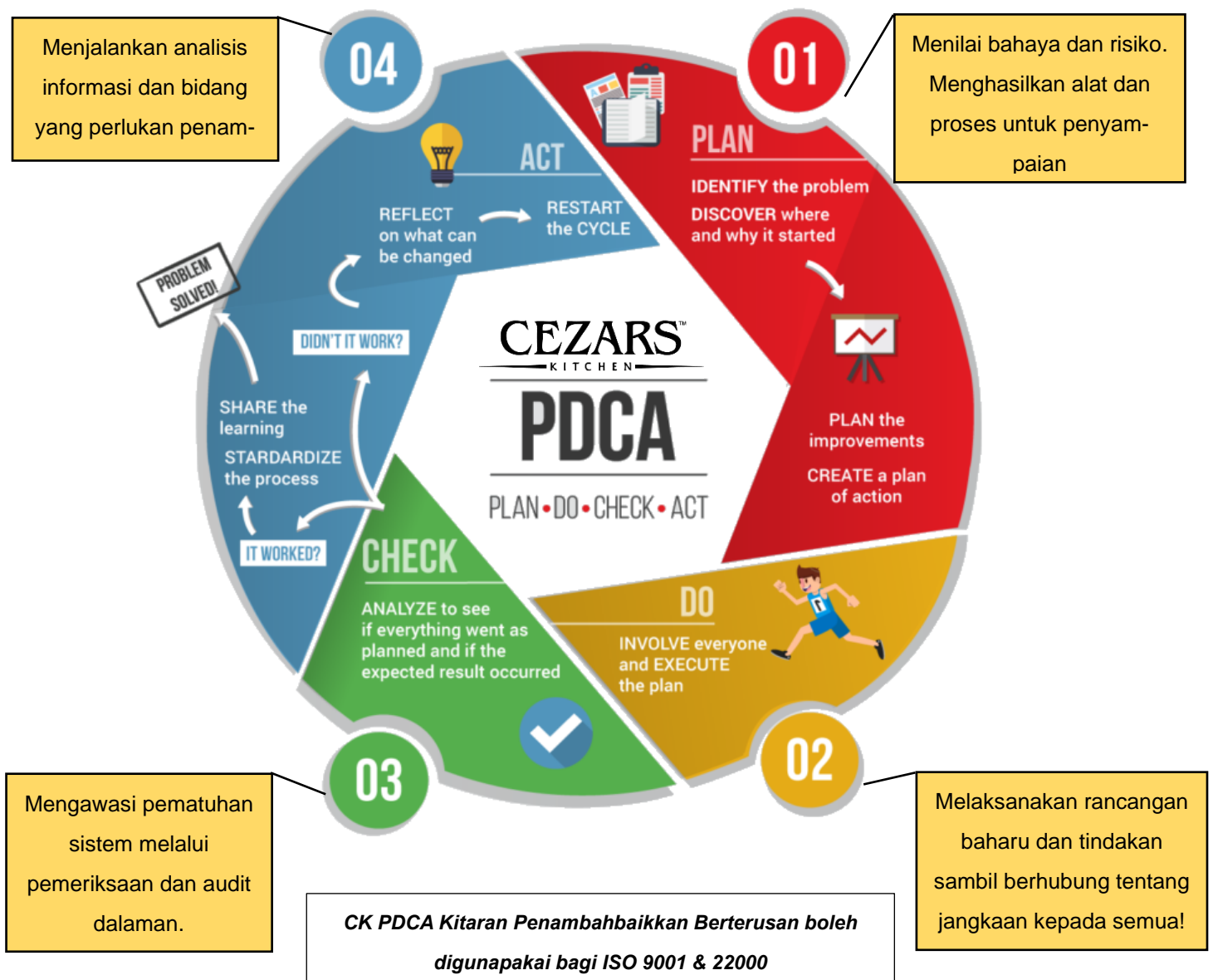
2. ISO 9001:2015 | SISTEM PENGURUSAN KUALITI (QMS)

ISO 9001 memerlukan kita untuk mendefinisikan dan menjalankan sistem pengurusan berkualiti yang sesuai dan efektif serta mengenal pasti bidang untuk penambahbaikan dan perbaiki bidang tersebut!

Sistem ini terutamanya untuk pengenalan terhadap aspek kualiti syarikat kita. Objektif utama adalah untuk meningkatkan pengalaman pelanggan secara menyeluruh serta kecekapan dalam kalangan pasukan, pihak kepimpinan dan fungsi-fungsi lain.

ISO 9001 memaksa kita untuk melaksanakan kitaran penambahbaikan berterusan PDCA (Rancang, Laksana, Periksa, Bertindak). Ini bermakna kami harus terus menerus menilai semua fungsi dalam busines dan mencari jalan bagi penambahbaikan.

Paling penting adalah organisasi yang mempunyai pensijilan ISO 9001 terkenal dengan produk dan servis yang memiliki permintaan kualiti dan standard global dan itu adalah wawasan kita!



3. ISO 22000:2018 | SISTEM PENGURUSAN KESELAMATAN MAKANAN (FSMS)

ISO 22000:2018 adalah standard antarabangsa yang diiktiraf yang menekankan Sistem Pengurusan Keselamatan Makanan! Standard tersebut dikenali dalam kalangan industry makanan dan mewujudkan rasa percaya.

Ia menunjukkan taraf kaliber organisasi terhadap pengurusan Keselamatan Makanan dalam semua bidang dan tahap operasi. Melaksanakan standard ini akan memberi manfaat seperti berikut:

- ✓ Menambahbaik Kesihatan & Keselamatan secara menyeluruh
- ✓ Menambahbaik Kepuasan Pelanggan
- ✓ Pematuhan keperluan peraturan
- ✓ Menepati pematuhan terhadap sistem-sistem lain seperti HACCP, GMP and standard ISO.
- ✓ Menambahbaik gerak balas terhadap semua jenis risiko
- ✓ Mengurangkan masa penyiasatan insiden



Manfaat utama ISO 22000:2018

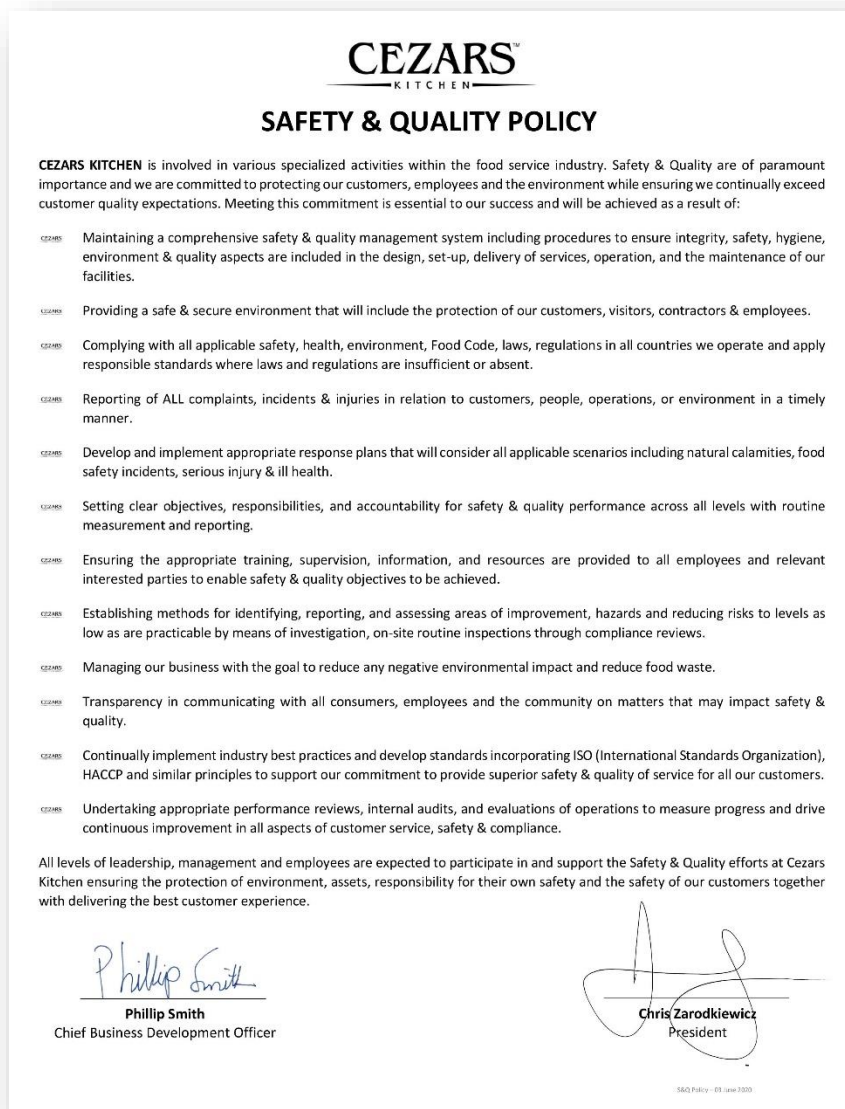
4. POLISI KESELAMATAN & KUALITI CK

Polisi Keselamatan & Kualiti Cezars Kitchen adalah sebuah pembuktian komitmen yang jelas dari pengurusan teratas terhadap objektif Keselamatan & Kualiti serta harapan mereka daripada setiap orang!

Penubuhan polisi ini adalah asas kepada objektif keselamatan dan kualiti yang berkuat kuasa segera. Polisi boleh diguna pakai oleh **semua peringkat staff** serta keseluruhan operasi di empat negara.

Polisi tersebut menjelaskan harapan pihak pengurusan serta komitmen wajib dari setiap kakitangan untuk mengutamakan Keselamatan & Kualiti dalam setiap fungsi syarikat.

Setiap pengurus harus memastikan setiap kakitangan membaca dan memahami polisi tersebut serta melatih semua pekerja anda tentang polisi ini. Polisi ini harus di bingkai bersama dengan lesen perniagaan di setiap akaun. Ini membuktikan komitmen anda!



Polisi Keselamatan & Kualiti CK

SAFETY & QUALITY POLICY

CEZARS KITCHEN is involved in various specialized activities within the food service industry. Safety & Quality are of paramount importance and we are committed to protecting our customers, employees and the environment while ensuring we continually exceed customer quality expectations. Meeting this commitment is essential to our success and will be achieved as a result of:

- CEZARS Maintaining a comprehensive safety & quality management system including procedures to ensure integrity, safety, hygiene, environment & quality aspects are included in the design, set-up, delivery of services, operation, and the maintenance of our facilities.
- CEZARS Providing a safe & secure environment that will include the protection of our customers, visitors, contractors & employees.
- CEZARS Complying with all applicable safety, health, environment, Food Code, laws, regulations in all countries we operate and apply responsible standards where laws and regulations are insufficient or absent.
- CEZARS Reporting of ALL complaints, incidents & injuries in relation to customers, people, operations, or environment in a timely manner.
- CEZARS Develop and implement appropriate response plans that will consider all applicable scenarios including natural calamities, food safety incidents, serious injury & ill health.
- CEZARS Setting clear objectives, responsibilities, and accountability for safety & quality performance across all levels with routine measurement and reporting.
- CEZARS Ensuring the appropriate training, supervision, information, and resources are provided to all employees and relevant interested parties to enable safety & quality objectives to be achieved.
- CEZARS Establishing methods for identifying, reporting, and assessing areas of improvement, hazards and reducing risks to levels as low as are practicable by means of investigation, on-site routine inspections through compliance reviews.
- CEZARS Managing our business with the goal to reduce any negative environmental impact and reduce food waste.
- CEZARS Transparency in communicating with all consumers, employees and the community on matters that may impact safety & quality.
- CEZARS Continually implement industry best practices and develop standards incorporating ISO (International Standards Organization), HACCP and similar principles to support our commitment to provide superior safety & quality of service for all our customers.
- CEZARS Undertaking appropriate performance reviews, internal audits, and evaluations of operations to measure progress and drive continuous improvement in all aspects of customer service, safety & compliance.

All levels of leadership, management and employees are expected to participate in and support the Safety & Quality efforts at Cezars Kitchen ensuring the protection of environment, assets, responsibility for their own safety and the safety of our customers together with delivering the best customer experience.



Phillip Smith

Chief Business Development Officer



Chris Zarodkiewicz

President