

Sukces naszej firmy zależy od tego, jak Klienci postrzegają nasze usługi w stosunku do swoich wymagań, oczekiwań i oferty konkurencji oraz czy są gotowi polecić naszą firmę innym. Dlatego też staramy się zapewnić im poczucie zadowolenia dostarczając kompleksowych rozwiązań w zakresie obsługi szpitali, utrzymania czystości i ochrony w budynkach oraz gastronomii.

**„Wyrażając troskę o środowisko naturalne, ochronę zasobów wód, powietrze, glebę, realizując postulat o ochronie środowiska, jako Zarząd zobowiązujemy się w imieniu wszystkich pracowników Spółki do zapobieganiu zanieczyszczeniom środowiska, stosowania przepisów prawnych, norm i innych wymagań związanych z aspektami środowiskowymi, do których spełnienia się zobowiązaliśmy”**

Staramy się umożliwić naszym klientom skupienie się na ich podstawowych obowiązkach oferując im następujący zakres usług pomocniczych

**Kompleksowej obsługi Szpitali, Domów Pomocy Społecznej, Domów Seniora, na które składa się oferta:**

- Kompleksowa higiena szpitalna: utrzymanie czystości, zaopatrzenie w środki czystości, dezynfekcja
- Żywnienie, prowadzenie bufetów i stołówek szpitalnych
- Usługi informatyczne dla służby zdrowia
- Facility Management wspierane systemami informatycznymi
- Usługi ochrony mienia i monitoringu technicznego

**Kompleksowa obsługa Klientów komercyjnych:**

- W tym usług porządkowe, na które składają się:
  - przygotowanie obiektów do codziennej eksploatacji
  - serwis dzienny- stała kontrola i utrzymanie czystości i higieny
  - prace specjalistyczne: pranie wykładzin dywanowych, czyszczenie maszynowe schodów ruchomych, konserwacja posadzek, prace na wysokości, czyszczenie fasad
  - doczyszczanie obiektów po remontach
  - dezynfekcja, dezynsekcja i deratyzacja
  - pielęgnacja terenów zielonych
  - utrzymanie czystości na terenach zewnętrznych
  - serwis zimowy
  - dostawa środków higieny osobistej
  - dzierżawa mat zabezpieczających wejścia do obiektów
- w tym usługi gastronomiczne, takie jak:
  - catering z kuchni centralnych, w tym: obsługa imprez, bankietów, konferencji
  - prowadzenie kantyn, bufetów i stołówek pracowniczych
  - prowadzenie restauracji
- w tym usług ochrony mienia i monitoringu technicznego, takie jak:
  - przygotowanie obiektów do codziennej eksploatacji
  - serwis dzienny – stała kontrola bezpieczeństwa
  - prace specjalistyczne: projektowanie zabezpieczeń technicznych i ochrony budynków, zabezpieczenia ppoż
  - monitorowanie obiektów
  - konwoje
  - ochrona fizyczna

**Usługi dla Szkół i przedszkoli:**

- żywnienie
- utrzymanie czystości wewnątrz i terenów zewnętrznych
- usługi informatyczne

**Usług informatycznych:**

- tworzenie, wdrażanie i serwis oprogramowania dla obsługi informatycznej gastronomii i zarządzania nieruchomościami

**Realizacja powyższych zadań możliwa jest dzięki posiadanym zasobom i stałej realizacji celów**

- programowi doskonalenia jakości, środowiska i HACCP oraz stałej innowacyjności technicznej
- identyfikacji aspektów środowiskowych i ich wpływów związanych z realizowanymi wyrobami i procesami
- ograniczenie ilości produkowanych odpadów
- zaangażowanemu personelowi i stałej komunikacji z klientem i stronami zainteresowanymi
- systemowi zarządzania jakością i środowiskiem, stałemu monitorowaniu wskaźników usług oraz zużycia mediów
- szybkiej reakcji na reklamacje i awarie
- programowi budowania zasobów ludzkich i profesjonalnemu systemowi szkoleń
- doskonaleniu systemu organizacyjnego i podnoszeniu kwalifikacji kadry kierowniczej
- współpracy jedynie z producentami markowego sprzętu, środków chemicznych oraz dostawcami artykułów spożywczych i gastronomicznych

Niniejsza Polityka i cele zostały rozpowszechnione wśród personelu i podlegają okresowym przeglądom i aktualizacjom.

Pełnomocnik ds. ZSZ i HACCP

Zarząd Aspen



KRAKÓW 01 05 2014 r.

