

Hotel Integra Doboje je čvrstog uvjerenja da su dosadašnji uspjesi samo dokaz da smo na pravom putu i predstavljaju osnovu za dalje usavršavanje i poboljšanje naših proizvoda i usluga.

U kuhinji se pripremaju razne vrste jela, a neka od njih su dio proizvoda sa visokim rizikom pa je ključno da njihova priprema u našoj kuhinji bude kontrolisana na svakom koraku, od izbora najpouzdanijih dobavljača, kontrole na prijemu, preko pripreme i serviranja našim gostima

Zadatak uprave je konstantno osiguravanje neophodnih resursa za nesmetan rad svih zaposlenih, kako bi se garantovala zdravstvena ispravnost proizvoda našeg hotela. Uprava je svjesna obaveze ispunjavanja svih zakonskih zahtjeva i propisa vezanih za zdravstvenu ispravnost jela i pića koji se pripremaju i serviraju u našem restoranu i baru.

Da bi obezbjedili jedinstvenost postupaka i visok nivo kvaliteta djelovanja, uprava se opredjelila sa uvođenje i implementaciju međunarodno prizatog sistema za sigurnost hrane baziranu na **HACCP** principima.

Nastojimo razviti, primjeniti i održavati sve potrebne aktivnosti u skladu sa načelima HACCP-a u svim fazama procesa, planirajući svaki korak. Održavamo visok nivo higijene osoblja, radnih prostora i opreme. Želimo biti i ostati reprezentativni primjer turističke ponude grada Doboja

