

Casari Cheese Hakkında

Casari Artisan Cheese'in üretim tesisi; Bursa'nın Mustafakemalpaşa ilçesinde, Avrupa'nın en seçkin artisan peynirlerini Türkiye'de üretmek amacıyla kuruldu.

Son teknoloji üretim makineleriyle, büyük bir tesise sahip olan Casari Artisan Cheese'in misyonu; köklü tarihe sahip olan kaliteli peynirleri, yerli sütümüz ile üretip geliştirerek, merak edilen ve keşfedilmek istenilen lezzetleri, elde edilmesi pratik olan hizmet anlayışıyla sunmaktır.

Kökeni başta Fransa ve İtalya olmak üzere çeşitli artisan peynirlerle, yapı, aroma ve lezzet bakımından birebir aynı özelliklere sahip üretilen Casari Artisan Cheese'i, her öğün, her sofrada tüketebilir, lokal marketlerden kolaylıkla ulaşabilirsiniz.

KALİTE ve GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

MKP Süt Ürünleri ; Doğal mucize sütü ustalık, deneyim ve sevgi ile artızan yöntemini kullanarak aromatik peynire dönüştürme sürecini standart içinde yapmayı hedefler.

Vizyonumuz ; Müşterilerimizin kaliteli ve güvenilir geleneksel peynir ihtiyacını bilinçli tedarikçilerimiz ile birlikte karşılayan uluslararası bir gıda markası olmaktır.

Kurumsal Değerlerimiz ;

İyi'den mükemmel'e müşteri memnuniyeti temelinde iş süreçleri yönetimi,

Güvenilir ve kaliteli gıda tedarigi,

Ulusal , uluslararası standartlar ve yasalara uyum,

Sürdürülebilir tarım , çevresel ve toplumsal sorumluluk bilinci,

Girişimcilik ve yenilikçilik.

Yönetimimiz ve tüm çalışanlarımız kurumsal kalite ve gıda güvenliği kültürünün oluşturulmasından, süreçlerin sürekli iyileştirilmesinden ve ürün güvenliğinden sorumludur.

Şirketimiz, uygulanmakta olan yönetim sistemleri, yasal ve müşterilerimizin gereklilikleri konusundaki bilincini tüm iş ortaklarımız ve tedarikçilerimiz ile karşılıklı faydaya dayalı ilişkiler kapsamında geliştirmeyi taahhüt eder.

MKP Süt Ürünleri; Kalite ve gıda güvenliği faaliyetlerini bilimsel verilere dayalı, sürdürülebilir önleyici yaklaşım, açık iletişim, takım çalışmaları ve denetimlerle tüm organizasyonunda mükemmel olarak yürütmeyi hedefler.