

Quality, Food Safety & Environment Integrated Management Systems Policy

The ultimate aim of Coral Sea Hotels, Resorts, and Nile Cruises management and team members is to fulfil all our guests' needs and exceed their expectations. With the implementation of the well-established Integrated Management Systems (IMS) of Quality, Food Safety, and Environment, we are able to deliver high quality of standardized services while performing in a professional and hospitable manner.

The management of Coral Sea Hotels, Resorts and team members are committed to ensure consistency of top Food Safety, Service Quality, and Environmentally friendly standards through adopting innovative and updated workable techniques and methods developed by the International Standardization Organization of ISO 9001, ISO14001, & ISO 22000

The Integrated management system is the responsibility of management with the active support of all team members.

The Integrated management system provides a consistent approach to achieve the hotel's objectives.

<u>Coral Sea Hotels and Resorts are committed to apply the following in order to comply with the IMS requirements:</u>

- 1. Achieving guests' full satisfaction by anticipating their needs and exceeding their expectations.
- 2. Constantly introducing all, new and possible to utilize, technologies and services methods.
- 3. Ensure that all team members are updated and well trained on their duties and responsibilities.
- 4. Ensure continual improvement of the IMS.
- 5. Establish and periodically review the IMS objectives, targets, and activities to measure the system's effectiveness.
- 6. To fulfil its compliance obligations, local regulation, laws and other applicable requirements without prejudice to the laws and regulations.
- 7. Proper communication of the importance of environment to all our guests, suppliers and concerned parties.
- 8. The protection of the environment including prevention of pollution and other specific commitments relevant to the context of the organization.
- 9. Review, document and develop policies.
- 10. Communicate the policies to team members, guests, suppliers, contractors, and the public.
- 11. Proper internal and external communication for issues related to FSMS to all concerned parties.

Ahmed A. El-Wassief Chairman & CEO



سياسة الجودة سلامة الاغذية والبيئة سياسة نظم الإدارة المتكاملة

تهدف إدارة فنادق و منتجعات كورال سي إلى إرضاء و إسعاد جميع نزلائها من خلال تقديم أعلى مستوى من جودة الخدمة ,الترفيه, التميز و الأداء المهني و ذلك من خلال نظم الإدارة المتكاملة (IMS) (الجودة ,سلامة الأغذية و البيئة).

يلتزم و يتعهد كامل فريق إدارة فنادق كورال سي و جميع العاملين بها بضمان الاستمرارية في تنفيذ أعلى مستوى من مقاييس سلامة الأغذية والجودة و البيئة و ذلك من خلال تنفيذ جميع المعايير والتقنيات وألاساليب المبتكرة القابلة للتطبيق التي تم إبتكارها و ضعها من خلال المنظمة الدولية للتوحيد القياسي ISO 9001,ISO 220008

نظام الإدارة المتكاملة هو مسؤولية إلإدارة بدعم من جميع الموظفين. يوفر النظام نهج متسق و مستمر و ذلك لتحقيق أهدافنا.

تلتزم المنشأه بتطبيق الأتي حتى تُحقق متطلبات نظم الإدارة المتكامله:

- 1. إرضاء النزلاء من خلال تلبية وتجاوز احتياجاتهم المتوقعه.
 - 2. استخدام كل الخدمات و التقنيات الجديدة و المتاحة .
 - 3. تدريب جميع الموظفين على مسؤولياتهم.
 - 4. ضمان التطوير المستمر لنظام الإدارة المتكاملة.
- 5. إنشاء و مراجعة الأهداف و الغايات (نظام الإدارة المتكاملة) طبقا لمتطلبات االمنشأه.
- 6. الامتثال الي اللوائح المحلية والقوانين و الاشتراطات الأخرى أو اي متطلب قابل للتطبيق فيما لا يتعارض مع القوانين.
 - 7. التوصيل السليم و اللائق لأهمية البيئة لجميع نزلائنا الموردين و كذلك جميع الأطراف المعنية.
 - 8. حماية البيئة بمافي ذلك الوقاية من التلوث و غير ها من الالتز امات المحددة ذات الصلة بسياق المنظمة.
 - 9. مراجعة وتوثيق و تطوير سياسات الفندق/الشركة .
 - 10. توصيل سياسات الفندق/الشركة لجميع الموظفين ,الضيوف ,الموردين , المقاولين و كذلك العامة.
 - 11. التواصل الداخلي و الخارجي الجيد بالامور المتعلقة بسلامة الغذاء لكل الاطراف المعنية