

# POLÍTICA DE GESTIÓN INTEGRADA

La Dirección de **ARTESANÍA DE LA ALIMENTACIÓN**, respalda incondicionalmente los sistemas de gestión de la calidad, la seguridad alimentaria, el medio ambiente, la eficiencia energética y la seguridad y salud en el trabajo, como principios básicos de nuestra gestión empresarial, y nos comprometemos a:

- ◉ Elaborar y facilitar a nuestros clientes alimentos, bebidas, productos y servicios seguros e inocuos.
- ◉ Planificar, implantar, revisar y mejorar continuamente todos nuestros procesos para garantizar la eficacia y eficiencia del desempeño de los mismos.
- ◉ Fomentar la innovación y desarrollo de nuevos productos, servicios, procesos, sistemas de comercialización y métodos de organización que nos permitan optimizar los recursos (humanos, económicos y materiales) e incrementar la competitividad.
- ◉ Continuar cumpliendo y hasta donde sea posible, ir más allá de las exigencias de la legislación y normativas aplicables a todas nuestras actividades, así como otros requisitos suscritos.
- ◉ Promover la participación activa de toda la organización en el logro de estos principios mediante la comunicación, la sensibilización, el trabajo en equipo y la formación continuada en los distintos ámbitos, tanto a nuestro personal como al personal de nuestros proveedores y contratistas.
- ◉ Potenciar la prevención antes que la corrección en todas las actuaciones y trabajar para alcanzar los objetivos de gestión que se derivan de esta política y evaluar el desempeño continuado de nuestros procesos con un enfoque orientado a implantar acciones para afrontar los riesgos y oportunidades detectados.
- ◉ Comunicar esta política de gestión integrada a todas nuestras partes interesadas.

## CALIDAD



- ◉ Conocer las necesidades y expectativas de nuestros clientes y consumidores para garantizar la elaboración de alimentos y bebidas y la prestación de servicios que permitan obtener su máxima satisfacción.
- ◉ Considerar la atención al cliente y el asesoramiento técnico, como un aspecto prioritario en todas nuestras actividades.
- ◉ Fomentar relaciones duraderas y estables con los proveedores externos para garantizar su compromiso e involucración en nuestra organización.
- ◉ Garantizar la calidad de los servicios analíticos realizados en nuestros laboratorios.

### LA SATISFACCIÓN DEL TRABAJO BIEN HECHO



## MEDIO AMBIENTE Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

- ◉ Impulsar la sostenibilidad, la proximidad y la transparencia ambiental, social y económica en todas nuestras actividades.
- ◉ Minimizar el impacto ambiental mediante el compromiso de la protección del medio ambiente, la conservación de los recursos naturales y la prevención de la contaminación, contemplada desde todo el ciclo de vida de nuestros productos y servicios.
- ◉ Impulsar las actuaciones encaminadas a Reducir, Reutilizar y Reciclar.
- ◉ Garantizar la mejora continua en el desempeño energético aportando los recursos necesarios para optimizar el uso y consumo de energía.
- ◉ Apoyar el diseño, la adquisición de productos y servicios energéticamente eficientes.

### RESPETANDO NUESTRO ENTORNO

## SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST)



- ◉ Integrar la prevención de los riesgos laborales en el seno de la empresa, mediante una prevención integral, integrada y participada, tanto a nivel de daños como de deterioro de la salud para todos los procesos y en todos los ámbitos de decisión.
- ◉ Evaluar los riesgos y las condiciones de trabajo para mejorar la calidad de vida laboral de nuestro personal.
- ◉ Fomentar las prácticas saludables en nuestra organización.
- ◉ Proporcionar la máxima protección al personal en cada puesto de trabajo y en las actividades relacionadas con la seguridad.
- ◉ Garantizar y fomentar la participación activa de los trabajadores y apoyar la gestión preventiva que los responsables y gestores determinen.

### PROTEGIENDO A NUESTRO PERSONAL



## SEGURIDAD ALIMENTARIA

- ◉ Identificar, evaluar y controlar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria en toda la cadena de suministro.
- ◉ Garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas y promover la utilización de productos naturales.
- ◉ Asegurar el diseño higiénico y correcto mantenimiento de las instalaciones y las correctas prácticas de manipulación.
- ◉ Fomentar las actividades para prevenir el fraude y la contaminación intencionada de los alimentos, así como garantizar un nivel adecuado de defensa alimentaria.

### CUIDANDO DE NUESTROS CONSUMIDORES