



POLÍTICA DE GESTIÓN INTEGRADA

La Dirección de SA Damm 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.

- 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



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

- 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 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.

QUIDANDO DE NUESTROS CONSUMIDORES