

# POLÍTICA DE GESTIÓ INTEGRADA

La Direcció d'ARTESANIA DE LA ALIMENTACIÓN dona suport incondicional als sistemes de gestió de la qualitat, la seguretat alimentària, el medi ambient, l'eficiència energètica i la seguretat i salut en el treball, com a principis bàsics de la nostra gestió empresarial, i ens comprometem a:

- ◉ Elaborar i facilitar als nostres clients aliments, begudes, productes i serveis segurs i innocus.
- ◉ Planificar, implantar, revisar i millorar contínuament tots els nostres processos per garantir l'eficàcia i eficiència de l'acompliment dels mateixos.
- ◉ Fomentar la innovació i desenvolupament de nous productes, serveis, processos, sistemes de comercialització i mètodes d'organització que ens permetin optimitzar els recursos (humans, econòmics i materials) i incrementar la competitivitat.
- ◉ Continuar complint i, fins on sigui possible, anar més enllà de les exigències de la legislació i normatives aplicables a totes les nostres activitats, així com altres requisits subscrits.
- ◉ Promoure la participació activa de tota l'organització en l'assoliment d'aquests principis mitjançant la comunicació, la sensibilització, el treball en equip i la formació continuada en els diferents àmbits, tant al nostre personal com al personal dels nostres proveïdors i contractistes.
- ◉ Potenciar la prevenció abans que la correcció en totes les actuacions i treballar per assolir els objectius de gestió que es deriven d'aquesta política i avaluar l'acompliment continuat dels nostres processos amb un enfocament orientat a implantar accions per afrontar els riscos i oportunitats detectats.
- ◉ Comunicar aquesta política de gestió integrada a totes les nostres parts interessades.

## QUALITAT



- ◉ Conèixer les necessitats i expectatives dels nostres clients i consumidors per garantir l'elaboració d'aliments i begudes i la prestació de serveis que permetin obtenir la seva màxima satisfacció.
- ◉ Considerar l'atenció al client i l'assessorament tècnic, com un aspecte prioritari en totes les nostres activitats.
- ◉ Fomentar relacions duradores i estables amb els proveïdors externs per garantir el seu compromís i implicació en la nostra organització.
- ◉ Garantir la qualitat dels serveis analítics realitzats en els nostres laboratoris.

### LA SATISFACCIÓ DE LA FEINA BEN FETA



## MEDI AMBIENT I EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

- ◉ Impulsar la sostenibilitat, la proximitat i la transparència ambiental, social i econòmica en totes les nostres activitats.
- ◉ Minimitzar l'impacte ambiental mitjançant el compromís de la protecció del medi ambient, la conservació dels recursos naturals i la prevenció de la contaminació, contemplada des de tot el cicle de vida dels nostres productes i serveis.
- ◉ Impulsar les actuacions encaminades a Reduir, Reutilitzar i Reciclar.
- ◉ Garantir la millora continua en l'acompliment energètic aportant els recursos necessaris per a optimitzar l'ús i consum d'energia.
- ◉ Donar suport al disseny, l'adquisició de productes i energèticament eficients.

### RESPETANDO NUESTRO ENTORNO

## SEGURETAT I SALUT EN EL TREBALL (SST)



- ◉ Integrar la prevenció dels riscos laborals en el sí de l'empresa, mitjançant una prevenció integral, integrada i participada, tant a nivell de danys com de deteriorament de la salut per tots els processos i en tots els àmbits de decisió.
- ◉ Avaluar els riscos i les condicions de treball per a millorar la qualitat de vida laboral del nostre personal.
- ◉ Fomentar les pràctiques saludables en la nostra organització.
- ◉ Proporcionar la màxima protecció al personal en cada lloc de treball i en les activitats relacionades amb la seguretat.
- ◉ Garantir i fomentar la participació activa dels treballadors i recolzar la gestió preventiva que els responsables i gestors determinin.

### PROTEGINT AL NOSTRE PERSONAL



## SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- ◉ Identificar, avaluar i controlar els perills relacionats amb la innocuïtat dels aliments i la seguretat alimentària en tota la cadena de subministrament.
- ◉ Garantir la qualitat i innocuïtat de les matèries primeres i promoure la utilització de productes naturals.
- ◉ Assegurar el disseny higiènic i correcte manteniment de les instal·lacions i les correctes pràctiques de manipulació.
- ◉ Fomentar les activitats per prevenir el frau i la contaminació intencionada dels aliments, així com garantir un nivell adequat de defensa alimentària.

### CUIDANT DELS NOSTRES CONSUMIDORS