

Nuestra **POLÍTICA DE GESTIÓN DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTE e INOCUIDAD ALIMENTARIA** establece:

El **COMPROMISO** de proporcionar y mantener los máximos niveles de calidad del servicio, generando el menor impacto ambiental posible, con los máximos niveles de seguridad.

Con unos **VALORES** que nos caracterizan como organización:

PROFESIONALIDAD, EXPERIENCIA Y TRATO CERCANO.

ASESORAMIENTO Y ATENCIÓN INMEDIATA.

El **PROPÓSITO** es ser una organización orientada a la gestión por procesos y análisis de riesgos, para asegurar el control y mejora de estos, la integración de nuestro personal en su desarrollo y el cumplimiento del compromiso de calidad, protección del medio ambiente y la prevención de la contaminación, a fin de buscar la máxima satisfacción de nuestros clientes.

Así como ser un referente para los sectores y actividades;

GESTION DE SERVICIOS DE CAFETERIA Y COMEDORES DE EMPLEADOS (AIRFOODS)

DISEÑO, SERVICIO DE CATERING Y TRANSPORTE ASOCIADO A COCINA CENTRAL (ENASUI)

Así como en nuestro entorno social. Todo fundamento en el desarrollo de las personas, como elemento indispensable para lograr la **MEJORA CONTINUA** de nuestros procesos, el sentido de pertenencia la organización y su realización personal.

Conscientes de la necesidad de contar con Sistemas Normalizados de reconocimiento internacional, la organización ha alineado su Sistema de Gestión de Calidad, Medioambiente e Inocuidad Alimentaria a las normas ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 y 22000:2018.

Por ello, la Dirección se compromete a liderar y mantener un Sistema de Gestión Integrado de Calidad, Medio Ambiente e Inocuidad Alimentaria en la organización basado en la mejora continua y en las siguientes directrices:

- Mejorar continuamente el servicio que presta y el comportamiento medioambiental estableciendo y revisando objetivos y metas de calidad y medioambiente y revisando y mejorando los procedimientos y planes de actuación teniendo en cuenta para ello los resultados de las evaluaciones de calidad de nuestros servicios y nuestros aspectos ambientales generados.
- Alcanzar la máxima satisfacción de sus clientes.
- El compromiso por la revisión continua de las competencias y mejora continua, a fin de garantizar la calidad de los servicios y su capacidad de afrontar los retos crecientes que nos plantean nuestros clientes.
- Respetar el medio ambiente, llevando a cabo una estrategia decidida para prevenir la contaminación e impulsar el ahorro energético y la reducción de residuos en sus operaciones, así como gestionar y tratar nuestros residuos de la manera más respetuosa con el medio ambiente y minimizar la generación de los mismos en nuestras operaciones.
- Cumplir con todos los requisitos del cliente, legales, reglamentarios y otros requisitos que la organización establezca como medio para mejorar de forma eficaz su sistema de gestión integrado.
- El compromiso por el aseguramiento de los requisitos de inocuidad de los alimentos para los procesos intermediados por nuestros equipos, desde su diseño hasta su producción y operación.
- Mantener una fluida comunicación, especialmente en los temas referidos a la inocuidad de los alimentos con nuestros proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes de la cadena alimentaria.

Todo nuestro personal acepta el compromiso de mejorar la calidad de los servicios, de los procesos auxiliares de la empresa y desarrollar una conducta medioambiental responsable, máximas garantías en preservar la Seguridad y Salud Laboral, dentro de los diferentes puestos de trabajo.

Rev.3, 30/06/2020

La Dirección

