

Título Capítulo: <b>POLÍTICA DE GESTIÓN</b>	Código		Cap. 6	
	Edición	03	Fecha	02/08/17

## 6. Política de Gestión:

La calidad, la seguridad de nuestros productos, y la protección del medioambiente, es un compromiso de nuestra organización y una responsabilidad individual de todos los que formamos parte de ella y que debe de plasmarse en acciones concretas que reflejen interna y externamente una imagen de **CATER DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS S.L.**, que se identifique con la profesionalidad e inocuidad de los productos que comercializa.

### NUESTRA MISIÓN:

Ofrecer un servicio integral de Catering a las Colectividades. Desde Cook Gastronomía Integral nos preocupamos día a día por buscar ese “estar a gusto y seguro” con nosotros, dando el servicio que requiere el cliente en cada momento.

### NUESTRA VISIÓN:

Queremos llegar a ser un referente en Asturias en el sector de la restauración a colectividades tanto públicas como privadas. Queremos seguir creciendo para ofrecer el servicio completo que nos soliciten nuestros clientes: restauración, limpieza, monitores de comedor, aula matinal, gestión de personal y gestión de compras. Queremos hacer realidad nuestro proyecto: “Hasta donde tú quieras...”, manteniendo la filosofía que nos caracteriza: profesionalidad, trato humano y cercanía.

### VALORES que identifican nuestra organización:

Cultura Profesional, Alimentar y Nutrir a Nuestros Clientes, Mejora Continua, Rapidez de Respuesta, Tecnología Puntera, Orientación al Cliente y Respeto al Medioambiente

Título Capítulo: <b>POLÍTICA DE GESTIÓN</b>	<b>Código</b>		<b>Cap. 6</b>	
	<b>Edición</b>	<b>03</b>	<b>Fecha</b>	<b>02/08/17</b>

Por ello orientamos nuestras acciones para:

- **SUPERAR EXPECTATIVAS:** Controlar constantemente que respondemos en todo momento a las exigencias y expectativas de los clientes.
- **CUMPLIMIENTO DE REGLAMENTOS LEGALES:** Comprometernos al cumplimiento con todos los reglamentos, leyes y compromisos ambientales y de seguridad alimentaria que nos sean de aplicación atendiendo a nuestro contexto.
- **GESTIÓN DE RESIDUOS:** Minimizar, reciclar, reutilizar y gestionar adecuadamente los residuos generados en nuestras actividades.
- **GESTIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES:** Actuar sobre los aspectos ambientales generados como consecuencia de nuestras actividades, en especial sobre los aspectos ambientales significativos y velar por la protección del medio ambiente y la prevención de la contaminación.
- **PROPORCIONAR RECURSOS:** Proporcionar los medios adecuados para que todo el personal pueda identificar y eliminar libremente los obstáculos que impidan garantizar la inocuidad del ambiente de trabajo y de los productos comercializados.
- **FOMENTAR LA MEJORA CONTINUA:** Considerar la mejora continua de la seguridad alimentaria un objetivo permanente, que incremente la calidad percibida por nuestros clientes. Así mismo, La alta Dirección se compromete a desplegar los mecanismos necesarios para desarrollar prácticas que redunden en la mejora continua del Sistema Integrado de Gestión y en la prevención de la contaminación.
- **PARTICIPACIÓN DEL PERSONAL** Favorecer un ambiente participativo entre los empleados, integrándose en el objetivo común y mejorando las comunicaciones que faciliten el trabajo en equipo, el reconocimiento individual y las sugerencias de mejora.
- **MEJORAR LA COMUNICACIÓN:** Desplegar mecanismos eficaces para establecer una comunicación eficaz con todas las partes interesadas (proveedores, clientes, autoridades legales, etc...) en la cadena alimentaria.
- **ÉTICA** Trabajar en todo momento dentro de la más estricta ética profesional.
- **SATISFACCIÓN DEL CLIENTE** Conseguir la plena satisfacción del cliente mediante el estricto cumplimiento de los requerimientos contratados, y garantizando la inocuidad de los productos suministrados.

Título Capítulo:

POLÍTICA DE GESTIÓN

Código

Cap. 6

Edición

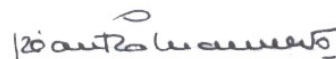
03

Fecha

02/08/17

- **INNOVACIÓN:** Mantener un alto nivel de innovación en el desarrollo y elaboración de nuestros platos, en el marco de un sistema permanente de mejora continua teniendo en cuenta las mejoras tecnológicas que ofrece el mercado.
- **FORMACIÓN** Potenciar la formación necesaria para conseguir una plantilla de personal altamente cualificada y concienciar de la importancia de prevenir la contaminación.

Esta Política de Gestión servirá como marco para el establecimiento de los Objetivos anuales, y para su revisión. Será revisada periódicamente con el fin de verificar su adecuación a la forma real de actuar de la Empresa. Con el fin de que sea conocida por el Personal de la Empresa, la Política de Gestión será expuesta públicamente en las instalaciones de **CATER DE TRANSFORMACION DE ALIMENTOS S.L.**



Fdo. La Dirección