

POLÍTICA CORPORATIVA

La Dirección General de Técnicas de Elaboración de Salsas S.L. apuesta por un sistema enfocado en la mejora continua y se compromete a gestionar la **Seguridad y Calidad Alimentaria** como prioridad y objetivo principal de su política corporativa.

Mediante el seguimiento continuo de este objetivo se consigue alcanzar una responsabilidad medioambiental, ética y laboral y crecer en un mercado cada vez más exigente. Por ello se establece como objetivo fundamental satisfacer las necesidades de nuestros clientes mediante la realización, por parte de todo el personal de la empresa, de las siguientes acciones:

- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios, requisitos internos y requisitos de cliente en materia de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente.
- Compromiso y esfuerzo para garantizar unos estándares elevados de calidad, seguridad e inocuidad alimentaria, así como garantizar su autenticidad para todos los productos que se comercialicen, contando para ello con un personal involucrado y consciente de la importancia de su compromiso con la cultura de la calidad y seguridad del producto.
- Optimizar los procesos productivos, minimizando el impacto negativo sobre el medio ambiente y conseguir una empresa sostenible desde el punto de vista económico, social y ambiental.
- Cumplir con todos los requisitos del producto.
- Atender, identificar y satisfacer las necesidades de nuestros clientes, creando un feedback adecuado que favorezca el cumplimiento de sus requisitos, así como las sugerencias formuladas para alcanzar una satisfacción elevada con el servicio y los productos que la empresa les suministra.
- Formar y capacitar a todo el personal de forma continua mediante planes de formación.
- Valorar las acciones de progreso, para que sean gestores en su puesto de trabajo, motivando y fomentando la participación dentro de la dinámica de la empresa.
- Desarrollar y mantener la cultura de conciencia de calidad y seguridad alimentaria, seguridad laboral y medio ambiente.
- Compromiso y responsabilidad medioambiental:
 - Potenciar la correcta gestión de residuos.
 - Utilizar de manera sostenible los recursos naturales, fomentando el uso eficiente de la energía y el empleo racional del agua, promoviendo las prácticas de reutilización y reciclado.
- Implantar un sistema de prevención de Fraude Alimentario, para evitar posibles engaños al consumidor.

Esta Política corporativa es entendida, implantada y actualizada en todos los niveles de la organización y cuenta con el total compromiso y apoyo de la dirección de Técnicas de Elaboración de Salsas, quien la establece, desarrolla y aplica por medio del Sistema de Calidad implantado según el modelo establecido en los protocolos de gestión de seguridad alimentaria IFS (International Food Standard).

D. Manuel Marqués Villalonga

Director General de TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE SALSAS, S.L

Fecha: ...3.....de.....Marzo.....del....2021....