

POLÍTICA CORPORATIVA

La Dirección General de **Técnicas de Elaboración de Salsas, S.L.** apuesta por un sistema de gestión basado en la mejora continua, y se compromete a liderar una cultura centrada en la calidad, la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la responsabilidad social.

La finalidad es la producción de alta calidad cumpliendo con los protocolos de gestión **IFS (International Featured Standard)** y los más altos estándares éticos, medioambientales y sociales.

Los pilares fundamentales de nuestra política corporativa son:

Calidad, seguridad, autenticidad y legalidad

Elaborar productos con materias primas de alta calidad, garantizando en todo momento la trazabilidad y la seguridad alimentaria; asegurando procesos estables, controlados y actualizados para todos nuestros productos. Cumplir con todos los requisitos legales, reglamentarios, internos y de los clientes. Mantener un sistema de prevención de Fraude Alimentario para evitar cualquier tipo de engaño al consumidor.

Sostenibilidad y compromiso ambiental

Gestionar y mejorar de forma continua las medidas para minimizar el impacto medioambiental, optimizando el consumo de agua, energía y recursos. Impulsar la reutilización y el reciclaje. Gestionar de forma responsable los residuos generados, priorizando prácticas alineadas con los principios de la economía circular. Construir una empresa económicamente viable, ambientalmente responsable y socialmente comprometida.

Personas y cultura organizativa

El equipo humano es el motor de la empresa. Fomentar la formación continua a través de la metodología learning by doing, la motivación y la implicación activa de todos los trabajadores. Promover la igualdad de oportunidades, la conciliación de la vida personal y profesional, la no discriminación, el respeto y un entorno seguro y saludable en todos los ámbitos laborales. La dirección garantiza la seguridad laboral y el bienestar tanto de los empleados como de las partes interesadas.

Innovación y mejora continua

La innovación es un pilar clave en la estrategia. Buscar de forma continua nuevos procesos que sean más eficientes, seguros, naturales, sostenibles y que queden reflejados en la optimización de las instalaciones y en la evolución de los procesos productivos.

Atención al cliente y compromiso ético

Identificar y satisfacer las necesidades de los clientes, fomentando un canal de comunicación abierto y constructivo que permita escuchar, aprender y mejorar. Garantizar un servicio personalizado, sustentado en el respeto, la transparencia y la confianza mutua. En todo momento operar de forma ética, con un firme compromiso hacia todas las partes interesadas y la sociedad en su conjunto.

Cultura de la seguridad alimentaria

Cada persona de Técnicas de Elaboración de Salsas, S.L. asume un compromiso activo con la calidad, la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y el respeto en el entorno laboral. En este sentido, es responsable de:

- Cumplir rigurosamente las directrices del Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Garantizar y mejorar la calidad y la seguridad de las materias primas, los procesos y el producto final.
- Actuar de forma inmediata ante cualquier incidencia o no conformidad detectada.
- Participar activamente en la prevención de la contaminación y en la protección del medio ambiente.
- Fomentar la igualdad de oportunidades, el respeto entre personas y una cultura orientada a la sostenibilidad.

Esta política es implantada y actualizada en todos los niveles de la organización, cuenta con el compromiso de la Dirección General, que la promueve mediante el sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria certificado según IFS.

Manuel Marqués Vilallonga
Dirección General
Fecha: 5 de agosto de 2025