

La **calidad**, la **inocuidad** de los alimentos y, el **respeto** por el medio ambiente, es el compromiso de Vera Galdeano y la responsabilidad individual de cada miembro del equipo. Esta visión estratégica se plasma en acciones concretas claves, para la organización, que reflejan interna y externamente su profesionalidad y su compromiso con la calidad de servicio. Por ello orientamos nuestras acciones a:

- ☑ **CUMPLIR:** *con los requisitos legales, contractuales o de otra índole aplicable a nuestra actividad, tanto en el ámbito del desempeño de procesos e inocuidad de los alimentos como en el medioambiental, de manera que en ningún caso, contravenga las expectativas de sus clientes.*
- ☑ **PRIORIZAR:** *mecanismos preventivos frente a correctivos, con el objeto de garantizar la mejora continua de nuestros procesos, evitar incumplimiento y **minimizar** la generación de residuos.*
- ☑ **OBTENER:** *Productos seguros, minimizar el impacto medioambiental derivado de nuestra actividad, y lograr la máxima satisfacción del cliente con los productos y servicios suministrados.*
- ☑ **COOPERAR:** *con los clientes, proveedores y administración, estableciendo relaciones eficaces que aporten valor mutuo y contribuyan a mejorar la gestión global de nuestras actividades.*
- ☑ **PLANIFICAR:** *mediante la adecuada identificación y evaluación de los aspectos en la gestión de los procesos implantados, para alcanzar un alto grado de inocuidad de los alimentos y de respeto al medio ambiente.*
- ☑ **DESARROLLAR:** *un sistema de inocuidad de los alimentos que, basado en la experiencia, información y evidencias científicas, garantice una evaluación de riesgos objetiva.*
- ☑ **SUPERAR EXPECTATIVAS:** *Controlar constantemente que respondemos en todo momento a las exigencias y expectativas de los clientes y otras partes interesadas.*
- ☑ **PROPORCIONAR RECURSOS:** *Proporcionar los medios adecuados para que todo el personal pueda identificar y eliminar libremente los obstáculos que impidan mejorar la calidad de su trabajo y el respeto al medioambiente.*
- ☑ **FOMENTAR LA MEJORA CONTINUA:** *considerar la mejora continua de la calidad un objetivo permanente, que incremente la calidad percibida por nuestros clientes y otras partes interesadas.*
- ☑ **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.*
- ☑ **CUMPLIMIENTO DE CALIDAD PACTADA:** *Considerar la planificación de horarios, puntualidad y mantener la confianza entre nuestros clientes, recursos externos y proveedores como puntos clave en la gestión cotidiana de la empresa.*
- ☑ **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.*
- ☑ **COMPETITIVIDAD:** *Incrementar los niveles de competitividad, ofreciendo un servicio de calidad con menos costes para la organización.*
- ☑ **EXPANSIÓN:** *Dar a conocer la empresa en ámbitos diferentes cada vez más amplios.*
- ☑ **MANTENER:** *una actitud de transparencia y comunicación fluida con trabajadores, clientes, proveedores, administración y otras partes interesadas, enfocada a la toma de conciencia sobre la importancia del cumplimiento de esta Política, poniendo a su disposición la información relevante y pertinente que contribuya a la implementación de la misma.*
- ☑ **FORMAR E INFORMAR:** *al personal incidiendo en temas de inocuidad de alimentos, buenas prácticas de elaboración y Medio Ambiente, gestión de procesos y atención al cliente.*

Esta Política del Sistema de Calidad será comunicada a todas las parte interesadas servirá de 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.

La Dirección

