

POLITICA DE GESTIÓN INTEGRADA

CALIDAD, MEDIOAMBIENTE Y SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La misión de Catering La Hacienda S.L. es llevar a cabo su actividad de Restauración para Colectividades, mejorando continuamente su calidad, su comportamiento ambiental y garantizando la seguridad e inocuidad de los alimentos situándose un paso por delante de las expectativas de los clientes.

Estamos convencidos de que la calidad es prioritaria en el desarrollo de nuestras actividades, y de la necesidad de conservar y mejorar nuestro medio ambiente; y porque nuestras actividades pueden llegar a alterarlo, consideramos que el establecimiento e implantación de un sistema integrado de gestión es un elemento fundamental para demostrar nuestro compromiso con la calidad, el medio ambiente y la seguridad e inocuidad alimentaria.

Este compromiso queda reflejado en los siguientes principios:

- Detectar, satisfacer y cumplir con los requisitos de nuestros clientes, incluidos los mutuamente acordados en relación con la inocuidad de los alimentos, los relacionados con nuestros aspectos ambientales y con la inocuidad de los alimentos, así como los legales y reglamentarios o de otra índole que nos sean aplicables en razón de nuestra actividad en el desempeño de nuestros procesos.
- Trabajar en un entorno de gestión que garantice la mejora continua de nuestros procesos, mediante el establecimiento y seguimiento de nuestros objetivos y metas de calidad, medio ambiente y seguridad e inocuidad de los alimentos que serán revisados anualmente por la Dirección.
- Proteger el medio ambiente y nuestro entorno, mediante actuaciones y medidas orientadas a la prevención de cualquier tipo de contaminación derivada de nuestras actividades, así como a la **mitigación y adaptación al cambio climático**, identificando riesgos asociados a fenómenos extremos y reduciendo progresivamente nuestra huella ambiental.
- Disponer de un canal efectivo de comunicación interna y externa.
- Ofrecer la formación continua a nuestro personal para asegurar sus competencias no solo en seguridad alimentaria, sino también en el **uso seguro de la información** y en la **prevención de riesgos laborales**, potenciando una cultura de seguridad integral en toda la organización.
- La Dirección se compromete a velar por la aplicación de nuestra política de gestión integrada y a revisarla periódicamente para adaptarla a la naturaleza de nuestras actividades y de sus aspectos ambientales, así como a la estrategia de la Organización.
- Nuestra política de gestión integrada será promovida y difundida dentro de la organización, y, además, estará a disposición del público en general.
- Garantizar la seguridad de la información asegurando la confidencialidad, integridad y disponibilidad de los datos propios y de nuestros clientes. Para ello, nos comprometemos a proteger nuestros activos críticos contra amenazas internas y externas, minimizando los riesgos de seguridad y asegurando la continuidad de nuestras operaciones de restauración.
-

- Proporcionar condiciones de trabajo seguro y saludable para la prevención de lesiones y deterioro de la salud relacionado con el trabajo. Nos comprometemos a eliminar los peligros y reducir los riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores, así como a garantizar la **consulta y participación** de nuestro personal y sus representantes en la mejora del entorno laboral.

En Valencia, a 27 de Febrero de 2026 (Ed.06)



Fdo. Daniel Bermejo Carbonell
Dirección General
Catering La Hacienda, S.L.