

## **POLITICA DE GESTIÓN INTEGRADA**

### **CALIDAD, MEDIOAMBIENTE, SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, SEGURIDAD Y SALUD LABORAL Y SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN**

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, de Seguridad y Salud Laboral y Seguridad de la Información, garantizando la seguridad e inocuidad de los alimentos y 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 así como garantizar la seguridad laboral del personal que trabaja en la empresa; 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, la seguridad y salud laboral, seguridad de la información y 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, seguridad y salud laboral, seguridad de la información 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, seguridad y salud laboral, seguridad de la información 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 el correcto desempeño de su trabajo, asegurando sus competencias en seguridad e inocuidad alimentaria, uso seguro de la información y prevención de riesgos laborales, potenciando una cultura de seguridad integral en toda la organización así como concienciarlos de la importancia de la calidad y potenciar su sensibilización hacia el medio ambiente y el impacto climático en nuestra actividad.
- 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.
- La Dirección se compromete a cumplir la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en toda la empresa y a la coordinación de actividades de prevención.

- Proporcionar condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y deterioro de la salud relacionados 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.
- 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.

En Valencia, a 08 de Junio de 2026 (Ed.07)



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