



## POLÍTICA DE GESTIÓN

**GASTRONOMÍA BASKA** empresa dedicada a la elaboración de comidas preparadas en Cocina central para ser consumidas en diversas colectividades (centros escolares, sanitarios, empresas, banquetes y otras colectividades) manifiesta, con esta Política, su objetivo de que sus productos, servicios y procesos estén orientados a la plena satisfacción de todos los clientes y las partes interesadas.

Esta Política se basa fundamentalmente en los siguientes principios generales:

- El compromiso de cumplir con la legislación aplicable, en materia de Seguridad y Salud, Medioambiental y Seguridad alimentaria y otros requisitos que la empresa pueda suscribir.
- Afianzar nuestra imagen de calidad, garantizando la satisfacción de nuestros clientes, no sólo con un producto de calidad, sino también con un servicio acorde con sus expectativas y todo ello a un precio competitivo.
- El compromiso de reducir los Impactos Ambientales y mejorar la Seguridad y Salud en el trabajo, por medio de programas anuales de mejora continua, acordes con las posibilidades económicas de la Organización.
- El mantenimiento y mejora continua del Sistema Integrado de Gestión implantado, de acuerdo con las normas ISO 9001 e ISO 14001.

En particular, GASTRONOMÍA BASKA se compromete a:

1. Establecer, desplegar y evaluar anualmente los Objetivos relacionados con el Cuadro de Mando Estratégico.
2. Evaluar, controlar y reducir el nivel de vertidos, consumo de recursos energéticos (agua, gas y electricidad) y de envases y embalajes.
3. Impulsar la Coordinación de actividades en materia de Seguridad laboral con nuestros clientes.
4. Fomentar y favorecer la información, comunicación y participación de los trabajadores en aspectos de seguridad y salud laboral y medioambientales.
5. Aplicar un enfoque eminentemente preventivo a la gestión, a fin de conseguir evitar los accidentes, el deterioro de la salud, los fallos y la contaminación. Todo ello mediante el compromiso y la participación de todos los miembros de la Organización.

Por ello, la Dirección se responsabiliza de:

1. Poner a disposición esta Política a todas las partes interesadas e implantarla y mantenerla en todos los niveles de la Organización.
2. Desarrollar planes de formación entre los empleados con objeto de aumentar su preparación y motivación respecto al buen desarrollo de su trabajo en correcta armonía con el entorno.
3. Comunicar a la Organización la importancia de satisfacer tanto los requisitos del cliente como los legales y reglamentarios.



Es necesario, por tanto, que todos y cada uno de los que trabajamos en **GASTRONOMÍA BASKA** nos identifiquemos con la política aquí establecida y, en consecuencia, seamos partícipes activos en la medida de nuestras posibilidades del Sistema Integrado de Gestión.

En Mungia a 21 de Marzo 2011

Fernando Gazpio

Director Gerente