

POLÍTICA INTEGRADA

Las empresas del Grupo SERUNION; pertenecientes al Grupo Elixor, dedicadas a la Industria alimentaria y en concreto a la realización, transporte y servicio de comidas preparadas a colectividades en las modalidades de servicio *in situ*, *transportado*, *cocinas centrales línea fría/caliente*, *suministro de materias primas*, *autogestión y vending*, establece su compromiso con la calidad, mediante el diseño e implantación de un sistema integrado de gestión cuyos objetivos son: garantizar la seguridad alimentaria, alcanzar la excelencia por la Calidad, cumplir con el Pacto Mundial así como con los objetivos de desarrollo sostenible de Naciones Unidas, proteger el medioambiente y garantizar la Seguridad y Salud tanto de sus empleados, clientes o cualesquiera que puedan interactuar con la organización así como suscribir la Declaración de Luxemburgo para la Promoción de la Salud en el Lugar de Trabajo.

Para ello la **Política integrada** establece los siguientes **Ejes Estratégicos**:

- **GENERAR UNA HUELLA ALIMENTARIA POSITIVA:**
 - **Elecciones saludables:** Ayudar a nuestros comensales a lograr un buen estado de salud mediante opciones saludables y toma de conciencia.
 - **Ingredientes sostenibles:** Incrementar la sostenibilidad de nuestros ingredientes mediante la mejora de los procesos de compra.
 - **Modelo circular:** Innovar y colaborar para reducir los desperdicios alimentarios y otros residuos en la cadena de valor, trabajando hacia un modelo circular.
 - **Desarrollo de personas y comunidades:** Crear y promover empleos locales inclusivos y que contribuyan al desarrollo del potencial de las personas.
- **CONTROL DESDE EL ORIGEN:** Garantizar la seguridad alimentaria de las materias primas y servicios prestados por proveedores, subcontratistas y operadores logísticos, mediante la aceptación de especificaciones de compra previas dentro del proceso de homologación inicial, posterior evaluación continua y creación de planes de acción para la mejora continua del servicio prestado.
- **SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Diseñar e implantar un sistema de autocontrol mediante el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que garantice la inocuidad alimentaria a lo largo de todos los procesos de recepción, almacenamiento, elaboración, transporte y servicio de materias primas/comidas preparadas.
- **GARANTIZAR LA SEGURIDAD, SALUD Y BIENESTAR EN EL TRABAJO:** Disponer de un sistema de gestión basado en la excelencia operacional para integrar la cultura de la seguridad, la salud y el bienestar de las personas en el lugar de trabajo, mejorando la organización y las condiciones del mismo como base para garantizar el desarrollo profesional, el compromiso y motivación, la excelencia y el incremento de la productividad.
- **FORMACION CONTINUA:** Capacitar a todo el personal para el correcto desarrollo de su actividad mediante la evaluación continua del desempeño.
- **COMUNICACIÓN EFICAZ:** Establecer los canales necesarios para la comunicación interna y externa con el resto de participantes de la cadena alimentaria, accionistas, clientes actuales y potenciales, proveedores, empleados y sociedad para asegurar un correcto conocimiento de las acciones llevadas a cabo dentro de la compañía. La Dirección garantizará la difusión y comprensión de esta política integrada tanto interna como externamente.
- **GESTION ÉTICA:** Implantar un Código de Conducta, a fin de servir de guía de todas nuestras actuaciones y crear un Comité Ético, encargado de velar por el cumplimiento de nuestro Código de Conducta.
- **CUMPLIMIENTO LEGAL Y OBLIGACIONES CONTRACTUALES:** Identificar todos los requisitos legales de aplicación y valoración de aspectos ambientales en condiciones de normalidad como en situaciones de emergencia para la mejora continua. El cumplimiento de la legalidad, de las relaciones contractuales y de las declaraciones unilaterales, es la condición previa para avanzar en nuestra responsabilidad. Así como prevenir todo tipo de actuación fraudulenta, a través de nuestra Política de Prevención del fraude y la Política anticorrupción.
- **NORMATIVA DE COMPORTAMIENTO Y DERECHOS HUMANOS:** Nos comprometemos a guiarnos por la normativa, estándares y buenas prácticas de conducta, internacionalmente reconocidas, así como respetar y promover el respeto de los derechos humanos, en todas nuestras áreas de influencia.
- **SATISFACCIÓN DEL CLIENTE:** Desarrollar herramientas para valorar el nivel de cumplimiento de los compromisos establecidos y la calidad percibida como indicadores de la Satisfacción de nuestros clientes, estableciendo planes de acción de fidelización y mejora continua.
- **OBJETIVOS Y MEJORA CONTINUA:** Identificar todos los posibles riesgos como área de mejora continua y establecer nuevas líneas de trabajo e innovaciones en el servicio orientadas a aumentar la seguridad alimentaria, la excelencia por la calidad, satisfacción del cliente, la protección del medioambiente y Responsabilidad Social. De esta misma manera, se recogen las necesidades y expectativas de todos los grupos de interés como accionistas, clientes actuales y potenciales, proveedores, empleados y sociedad.

El Director General delega en el Director de Calidad la autoridad que se requiere para implantar el SIG y/ o adecuarlo a las nuevas tendencias o líneas de trabajo de la organización. Es responsabilidad de este último, supervisar y mantener actualizado el SIG, identificando los problemas para promover soluciones ayudándose para ello de los recursos técnicos y humanos de la organización.

La Dirección General, como motor de la calidad de la compañía, se compromete a proporcionar los medios humanos y materiales necesarios para a garantizar el cumplimiento de este sistema, así como de marcar, revisar y adecuar de manera continua sus objetivos. Por ello, revisará el SIG con frecuencia mínima anual y garantizará que los objetivos marcados se cumplen con todas las garantías.



Antonio Llorens Tubau
Director General