

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, establecen 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**:

# POLÍTICA INTEGRADA

Código: R4-1.1 | Revisión: 2



## CUMPLIMIENTO LEGAL Y OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Exigir el respeto y cumplimiento de todas las normas, responsabilidades y procedimientos, así como el cumplimiento de los requisitos legales aplicables o que la organización suscriba relacionados con nuestra actividad. 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.



## 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, responsabilidad social y seguridad y salud de los trabajadores. 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.



## 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. Así como el fomento de la consulta y participación de los trabajadores y/o de sus representantes en la promoción de la Seguridad y Salud en el trabajo. La Dirección garantizará la difusión y comprensión de esta política integrada tanto interna como externamente.



## FORMACIÓN CONTINUA

Capacitar a todo el personal para el correcto desarrollo de su actividad mediante la evaluación continua del desempeño.



## 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.



## GESTIÓN 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.



## 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.



## GENERAR UN 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.



## 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.

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, mantener actualizado el SIG así como de promover la integración de la cultura preventiva a todos los niveles de la organización, 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 garantizar el cumplimiento de este sistema, marcar, revisar y adecuar de manera continua sus objetivos, así como de mantener unas condiciones de trabajo seguras y saludables. 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