

POLÍTICA DE CALIDAD, MEDIO AMBIENTAL Y DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CATERING 45 nació hace años con la ilusión de convertirse en una empresa líder que diera un servicio global a sus clientes en el ámbito de la *elaboración y servicio de comidas a cocinas autónomas, elaboración y servicio de comida transportada, el asesoramiento en nutrición y el diseño y elaboración de menús.*

En base a estos principios y como motor de la mejora continua y de los objetivos globales de la empresa, la Dirección decidió la implantación de un sistema integrado de gestión ambiental, de la calidad y de la inocuidad de los alimentos en base a las normas ISO 14001:2004, 9001:2008 y 22000:2005, respectivamente en el que adoptamos como principio básico el **cumplimiento de los requisitos legales, normativos y reglamentarios** que nos sean de aplicación tanto en materia ambiental, de calidad, y de la seguridad alimentaria.

CATERING 45 es una empresa preocupada por el entorno con el que interactúa por lo que hemos implantado medidas para controlar los aspectos ambientales derivados de su actividad y tenemos un compromiso con la **prevención de la contaminación.**

CATERING 45 es una empresa joven y dinámica que cuenta con un equipo liderado por profesionales con gran experiencia, que tiene como fin **mejorar** el sistema de gestión implantado para lograr la máxima satisfacción de sus clientes, y en general de las partes interesadas. Para ello se plantean Objetivos de Calidad, de Medioambiente y de Seguridad Alimentaria, para garantizar la excelencia cara al cliente, mejorar en la gestión ambiental de la organización, y asegurar la inocuidad de los alimentos, a todos los niveles.

Dicha política se implementa en todas las actividades de la organización, se comunica a todas las partes interesadas y su conocimiento, por parte de los recursos involucrados en los procesos, es de obligado cumplimiento.

Firmado por la Dirección
J. Fabián Ibarra
Marzo, 2015