

En **CATERING EL CÁNTARO** hemos realizado una apuesta decidida por la calidad y la seguridad alimentaria, en el ámbito de nuestra actividad: *prestación del servicio de comidas preparadas*, más en concreto, la elaboración, transporte y servicio de comidas a colectividades sin cocina propia, transportado mediante línea fría y caliente o gestionándolo in situ. En ese contexto, utilizamos el Sistema de Gestión, apoyado en 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, como el instrumento mediante el cual se planifican y desarrollan las actividades, de recepción, almacenamiento, elaboración, distribución y servicio de comedor, de manera que se consiga la inocuidad de los alimentos producidos, y según el cumplimiento de los requisitos legales establecidos y de otras especificaciones que le apliquen a nuestros servicios, a la vez que se obtiene la satisfacción de nuestros clientes y usuarios, todo ello con respeto hacia el Medio Ambiente que nos rodea.

Es por ello que en **CATERING EL CÁNTARO** hemos optado por la adopción de un modelo de gestión, según las normas **UNE EN ISO 22000**, para la elaboración de comidas en cocina central, **UNE-EN ISO 9001** y **UNE-EN ISO 14001**, y la implantación de esta Política de Gestión, se sustenta en las siguientes premisas, que son a la vez el marco de referencia para el establecimiento de nuestros objetivos y metas:

- Involucrar a nuestro personal, mediante la formación e información y con sus aportaciones, en la consecución de la Mejora Continua que perseguimos para la realización del servicio catering.
- Evaluar por anticipado las repercusiones potenciales en el Medio Ambiente de todas las nuevas actividades, productos y procesos.
- Implantar medidas para disminuir el impacto de aquellos aspectos ambientales significativos de nuestros servicios, prevenir la contaminación, minimizar el consumo de recursos, y fomentar la eficiencia y ahorro energético en sus instalaciones.
- Disponer de la última tecnología en cuanto a los equipos de cocinado y conservación de alimentos, así como los de limpieza, que nos aseguren un perfecto cumplimiento de los requisitos de nuestros clientes y las entidades externas.
- El uso de vehículos de alta gama que permitan asegurar el cumplimiento de la normativa alimentaria en materia de seguridad y medioambiental.
- Investigar y actuar sobre las causas de los problemas detectados para prevenir y evitar su repetición.
- Conocer y satisfacer las necesidades y expectativas de nuestras partes interesadas, así como los requisitos legales y reglamentarios que resulten de aplicación en cada caso, siempre en busca de la plena satisfacción de nuestros clientes.
- La Dirección se compromete a mejorar continuamente la eficacia del Sistema de Gestión, mediante revisiones del mismo y el establecimiento y seguimiento de objetivos y metas en materia de calidad y medio ambiente.

Además Catering El Cántaro cuenta con un compromiso con la Prevención de Riesgos Laborales, basado en las siguientes acciones:

- Identificamos los peligros y riesgos presentes en nuestras actividades, y las notificamos a nuestro personal, junto con las medidas de prevención correspondientes, con el fin de eliminar y minimizar accidentes, lesiones y enfermedades laborales derivados de ellos.
- Proteger la salud y el bienestar laboral de nuestro personal, proporcionándoles unas condiciones de trabajo seguras de acuerdo con los requisitos legales aplicables.
- Realizamos planes de formación y concienciación de nuestro personal, relacionados con la seguridad y salud laboral.

Esta Política es entendida, implantada y mantenida, en todos los niveles de la organización y cuenta con el **TOTAL COMPROMISO** de la Dirección de la empresa.