

POLÍTICA DE GESTIÓN

En La Ecocina creemos que lo más importante de nuestro producto es que **se adapte a la perfección a las necesidades de nuestros clientes**, por eso elaboramos menús hechos a medida, completos y equilibrados, y con multitud de tipos de dietas y texturas. Asimismo, ofrecemos un servicio alimentario que engloba desde **platos sueltos**, ideales para servir en establecimientos *take away*, hasta **complejos menús** para todo un día, adaptándolos siempre a las exigencias del consumidor.

De cara al cumplimiento de las necesidades y expectativas de nuestros clientes y conscientes de la importancia que supone la Calidad y el respeto al Medioambiente en el desarrollo de nuestra actividad, La Ecocina ha establecido en su organización un Sistema de Gestión que cumple las Normas ISO 9001 de gestión de la calidad, ISO 22000 de gestión de la inocuidad de los alimentos, e ISO 14001 de gestión ambiental.

Como pilares de nuestro sistema integrado de gestión, la Dirección de nuestra organización establece los siguientes principios básicos:

- ! Preparar menús ecológicos completos para colectivos. Siguiendo siempre recetas clásicas españolas, utilizamos **alimentos ecológicos** y usamos novedosas técnicas de conservación para **evitar el uso de conservantes** y, sin embargo, conseguir que lleguen a su mesa como **recién hechos**.
- ! Nuestra máxima es la **FLEXIBILIDAD**, por eso en La Ecocina nos adaptamos a cualquier tipología de colectivo y elaboramos los menús de forma casi personalizada.
- ! Cumplir con la **LEGISLACIÓN Y REGLAMENTACIÓN VIGENTE**, con especial atención a la legislación en materia de seguridad alimentaria y legislación ambiental que sea aplicable a nuestros servicios e instalaciones, así como cualquier otro requisito que la organización suscriba.
- ! Gestión de nuestras actividades y tareas productivas a través de un firme compromiso con la **PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**. Para ello trabajaremos para conocer y evaluar los impactos ambientales derivados de nuestras actividades y servicios para así poder incluir consideraciones ambientales en nuestras decisiones de gestión.
- ! Utilización de **PRODUCTO ECOLÓGICO** cultivado sin la utilización de químicos, pesticidas u hormonas cuya producción ha sido respetuosa con el medio ambiente y, por tanto, con las personas.

laecocina

! Establecer metodologías de trabajo que nos permitan: Comunicar y consolidar internamente el **COMPROMISO DEL PERSONAL** con la calidad, la inocuidad de los alimentos, y el medio ambiente, y disponer de profesionales con la adecuada cualificación y competencia para el desarrollo de sus tareas y responsabilidades.

La Dirección se compromete a respaldar esta política corporativa y a mantener un proceso de **MEJORA CONTINUA** del sistema.

La Dirección