

**Coemco Restauración es una empresa de Restauración Colectiva dedicada a la
Gestión de Servicios de Alimentación a Colectividades.**

Para Coemco, su fin último de actuación es el cliente y proporcionarle la máxima eficacia operativa sin comprometer el futuro, por esta razón la Dirección de nuestra empresa apuesta por la implantación de un Sistema de Gestión, con respeto por la gestión sostenible en la gestión realizada desde sus dependencias, en base a las Normas ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001 e ISO 22000.

Por tanto, la Política integrada de Calidad e Inocuidad Alimentaria, Ambiental y de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo de Coemco Restauración, S.A. se basa en el cumplimiento de los siguientes principios:

- Compromiso con el cumplimiento de la Legislación, Reglamentación y otros requisitos aplicables, tanto de carácter Ambiental, velando por la protección del medio ambiente, de Seguridad y Salud en el trabajo, así como la específica de Inocuidad Alimentaria y Calidad, en los procesos aplicables.
- La Comunicación tanto interna, entre el personal de Coemco (partes interesadas internas), como externa (clientes, proveedores y otras partes interesadas externas), con el fin de cubrir las necesidades y expectativas de todas y cada una de las partes interesadas y colaborar en la gestión sostenible de nuestra actividad.
- La Formación específica de los trabajadores tanto en materia de inocuidad de los alimentos y calidad como en seguridad y salud en el trabajo, incluyendo la concienciación por el medio ambiente.
- La integración de la actividad preventiva en el conjunto de actividades y decisiones de la empresa para lograr la mejora continua en el desempeño global de la seguridad y salud en el trabajo en sus instalaciones, y con el compromiso de eliminar los peligros y reducir los riesgos de seguridad en el trabajo, garantizando la consulta y participación de los trabajadores. La prevención de riesgos laborales es un componente más de la actividad empresarial.
- Detectar cuales son las necesidades de nuestros clientes directos e indirectos, a través de una comunicación ágil y eficaz, para cubrirlas y, por otro lado, medir su nivel de satisfacción para actuar en consecuencia, ofreciendo para cada problema concreto una solución integrada, operativa, personalizada, flexible y eficaz.
- Nuestros principios fundamentales son: el respeto a las personas, respeto al territorio en el que trabajamos y ofrecer la mejor calidad posible.
- Utilizamos el menú para cumplir con nuestros objetivos de sostenibilidad: ser una empresa viable, equitativa y con conciencia de habitabilidad, mejora de la calidad de vida dentro de los límites de los ecosistemas.
- Encaminarnos hacia una mejora continua, cuyo objetivo es acrecentar progresivamente nuestro buen comportamiento respecto al Ambiente y la sostenibilidad, a la Calidad e inocuidad alimentaria, y en la gestión y desempeño de la Seguridad y de la Salud, mediante el compromiso del establecimiento de objetivos y metas Ambientales, de Seguridad y Salud en el Trabajo, de Inocuidad Alimentaria, Calidad, medibles revisados periódicamente por la alta Dirección.
- Una buna gestión de los recursos humanos y materiales para el establecimiento de un servicio de calidad que garantice la inocuidad alimentaria, la prevención de lesiones y el deterioro de la salud de los trabajadores, provisionándoles lugares de trabajo seguros y saludables, tanto a ellos, como a toda visita presente en nuestras instalaciones, así como la prevención de la contaminación y el uso sostenible de los recursos en nuestra gestión centralizada para evitar el cambio climático, proteger la biodiversidad y los ecosistemas.

Esta política forma parte de la cultura general de Coemco Restauración, S.A., y es comprendida y entendida por todo el personal. Por ello es imprescindible la implicación de todo el personal para conseguir un funcionamiento eficaz del Sistema de Gestión.

Barcelona a 31 de mayo de 2024

Fdo. D. Edgar Peña
Consejero Delegado

