Coemco Restauración presta servicios de alimentación a colectividades con el objetivo de satisfacer a clientes y partes interesadas, garantizando servicios eficaces, seguros y sostenibles, sin comprometer el futuro ni el entorno.

Para ello, la Dirección asume el compromiso de implantar, mantener y mejorar continuamente un Sistema Integrado de Gestión basado en las normas ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001 e ISO 22000.

Esta Política se fundamenta en los siguientes principios:

1. Cumplimiento y compromiso ético: Cumplir con los requisitos legales, reglamentarios y otros requisitos aplicables, actuando con integridad, transparencia y comportamiento ético en todas nuestras actividades, así como con los compromisos voluntarios asumidos por la organización.
2. Enfoque a las partes interesadas: Identificar y comprender las necesidades y expectativas de nuestros clientes, usuarios finales, trabajadores, proveedores y demás partes interesadas, promoviendo una comunicación eficaz, transparente y bidireccional.
3. Enfoque basado en riesgos y oportunidades: Gestionar los riesgos y oportunidades asociados a nuestras actividades, procesos y servicios, incluyendo: la seguridad alimentaria, la protección del medio ambiente, considerando el ciclo de vida, la seguridad y salud en el trabajo, la continuidad y calidad del servicio, la resiliencia organizacional y la capacidad de respuesta ante cambios, emergencias y situaciones que puedan afectar a la prestación del servicio.
4. Compromiso con la inocuidad alimentaria: Garantizar alimentos seguros mediante la aplicación de sistemas APPCC, el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria y el fomento de una sólida cultura de inocuidad en toda la organización.
5. Protección del medio ambiente y sostenibilidad: Proteger el medio ambiente mediante: la prevención de la contaminación, el uso eficiente y sostenible de los recursos, la reducción de los impactos ambientales, la integración del cambio climático, la protección de la biodiversidad y los ecosistemas en la toma de decisiones y la consideración del ciclo de vida en nuestras actividades, incluidos proveedores y servicios. Considerando también cómo las condiciones ambientales, el cambio climático y la disponibilidad de recursos naturales pueden afectar a nuestras actividades y capacidad de prestación del servicio.
6. Seguridad y salud en el trabajo: Proporcionar condiciones de trabajo seguras y saludables, mediante la eliminación de peligros, la reducción de los riesgos laborales y la participación activa de las personas trabajadoras. Integración de la prevención en todos los niveles y procesos.
7. Desarrollo de las personas: Promover la formación, capacitación y toma de conciencia del personal en materia de calidad, seguridad alimentaria, medio ambiente y seguridad y salud, fomentando su implicación activa en el sistema de gestión.
8. Excelencia operativa y orientación al cliente: Prestar servicios adaptados a las necesidades del cliente, basados en soluciones eficientes, flexibles y orientadas a la mejora continua.
9. Uso responsable de los recursos: Gestionar de forma eficiente los recursos humanos, materiales y energéticos, garantizando la calidad del servicio, la inocuidad de los alimentos, la sostenibilidad ambiental y entornos de trabajo seguros.
10. Cultura organizativa: Fomentar una cultura organizativa basada en la calidad, la inocuidad alimentaria, la ética, la mejora continua, el aprendizaje, la participación de las personas y el respeto al entorno y al territorio.
11. Mejora continua: Establecer objetivos y metas medibles en todas las áreas del sistema de gestión, realizando su seguimiento y revisión periódica por la Dirección para asegurar la mejora continua del desempeño global de la organización. Gestionar de forma planificada los cambios que puedan afectar al desempeño del sistema integrado de gestión.
12. Promover una cadena de suministro sostenible, incorporando criterios de calidad, inocuidad alimentaria, seguridad y salud, y desempeño ambiental en la selección, evaluación y seguimiento de proveedores y colaboradores.

La presente Política es comunicada, entendida y aplicada en todos los niveles de la organización, estando disponible para las partes interesadas, y siendo revisada periódicamente para asegurar su adecuación al contexto y estrategia de Coemco Restauración, S.A.

Barcelona a 30 de octubre de 2026 Fdo. D. Edgar Peña

Irene Pérez

Firmado digitalmente por Irene Pérez
DN: C=ES, E=irene.perez@coemco.org, O=coemco, OU=Resp.Seguridad Alimentaria, CN=Irene Pérez
Razón:Soy el autor de este documento
Fecha:15/10/2026 12:14
Versión PDF:pear:2.1.13