

POLÍTICA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Misión:

COOL LOGISTIC 2023, SL es una empresa orientada al cliente y comprometida para satisfacer sus expectativas. Nuestra actividad es la de almacenamiento en congelación de productos alimentarios y no alimentarios.

Visión:

El objetivo a corto plazo de **COOL LOGISTIC 2023, SL** consiste en ocupar toda la capacidad de almacenamiento disponible y fidelizar los clientes a base de cumplir con sus requisitos y expectativas.

Valores:

El fundamento para conseguir un compromiso total con el Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria **COOL LOGISTIC 2023, SL** define los siguientes valores como la base en la que guiar su objetivo de empresa:

- ✓ Conseguir la máxima satisfacción y fidelización de clientes dando a conocer que **COOL LOGISTIC 2023, SL** tiene implantado un SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA según los requisitos de IFS Logística, ofreciendo a nuestros clientes una actitud proactiva que se basa en la honestidad y la colaboración.
- ✓ Cumplir con los requisitos de nuestros clientes y con los requisitos reglamentarios, aspectos legales y de sanidad que apliquen, y que permitan almacenar productos seguros y legales, asumiendo las responsabilidades correspondientes, con la finalidad que se mantengan los productos en las condiciones adecuadas.
- ✓ Asegurar una trazabilidad rigurosa, a fin de poder identificar cualquier incidencia que pueda surgir en los productos almacenados y hasta la expedición al cliente.
- ✓ Mantener las instalaciones limpias y en orden como principal contribución a la preservación de los productos almacenados.
- ✓ Impulsar el proceso de mejora continua y optimización de nuestros procesos.
- ✓ Fomentar la cultura alimentaria al personal de la empresa mediante la formación, buenas prácticas e instrucciones para poder realizar la actividad con todas las garantías para mantener un producto seguro.
- ✓ Fomentar la formación y la motivación de nuestros trabajadores y la consolidación del equipo humano orientado a la profesionalidad, asegurando la calidad, higiene y seguridad alimentaria del producto y servicio al cliente, promoviendo la participación interna de todo el personal a través del trabajo en equipo y la aportación de sugerencias de mejora.
- ✓ Fomentar la sostenibilidad y respecto por el medio ambiente y actuar, en cuanto a la gestión ambiental, sobre medidas de prevención de la contaminación, y utilización adecuada de los recursos.
- ✓ Revisar periódicamente el Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria, así como los objetivos, con el fin de mejorar los resultados y adecuación constante de las actividades industriales, reglamentaciones y entorno social.

Esta política de gestión proporciona un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos anuales.

Dirección,
Santiago Gonzalo
Sergio García