

política de qualitat, seguretat alimentaria i medi ambient

CoffeeCenter, que té com a activitat principal la compra de matèries primeres i productes auxiliars, el disseny, elaboració i comercialització de cafè, tè, infusions, xocolates i productes derivats, dins el sector horeca, comerç i distribució, defineix **com a objectius permanents i prioritaris** la Qualitat i la protecció del Medi Ambient en totes les seves àrees, així com l'assegurament de la innocuïtat dels aliments fixant també com a objectiu la Seguretat Alimentaria.

El Sistema de la Gestió de **CoffeeCenter** consolida aquesta política per assegurar el major grau de satisfacció dels seus clients, el respecte vers l'entorn natural i la seguretat alimentaria. L'Empresa assolix el compromís de fer efectiva l'aplicació d'un Sistema de Qualitat segons la norma ISO 9001, la implantació d'un Sistema de Gestió Medi Ambiental segons la Norma ISO 14001 i la implantació d'un Sistema de Gestió de la Innocuïtat dels Aliments segons la Norma ISO 22000, conformant així un Sistema Integrat de la Gestió basat en els referencials anteriorment mencionats.

Una Gestió basada en la Qualitat, la Seguretat Alimentaria i el respecte vers el Medi Ambient només es pot aconseguir amb un equip de persones disposades a fer la feina ben feta i a formar part activa de l'Empresa, adreçant les seves activitats de forma positiva al comportament medi ambiental associat als seus processos, instal·lacions i serveis, incidint especialment en la protecció de l'entorn, dels seus clients i del públic en general.

Són els equips i persones que l'integren, qui treballant amb Qualitat, respectant l'entorn i apostant per la Seguretat alimentaria, aconseguixen garantir la competitivitat, l'èxit i la continuïtat de l'empresa. És clau per l'empresa mantenir a tots els treballadors en bon estat de salut i garantir les mesures de seguretat per a protegir els treballadors.

Coffee Center manté el compromís de desenvolupar mitjançant tota la seva organització la seva **POLITICA DEL SISTEMA INTEGRAT DE GESTIO** basada en:

- La consecució de la màxima **satisfacció dels seus clients**
- Atendre als clients, definint els nivells de Qualitat d'acord als seus requisits. Implementar i donar conformitat als **requisits de innocuïtat alimentaria acordats amb els clients**.
- **Gestionar adequadament i minimitzar**, en la mesura del possible, **l'impacte dels aspectes ambientals** que es deriven de tota l'activitat que desenvolupa **CoffeeCenter**, tant directa com indirectament mitjançant els serveis subcontractats. Realitzar un esforç constant i continu identificant, caracteritzant i millorant l'impacte medi ambiental derivat de les seves activitats, instal·lacions i operacions, com poden ser les emissions de gasos dels vehicles, els residus originats del manteniment d'aquests vehicles, els residus de l'oficina i del magatzem, o els sorolls.
- **Utilitzar racionalment els recursos i reduir la producció de residus, emissions, abocaments i impactes medi ambientals**
- Contribuir en **projecte ètics i solidaris** i assumir un compromís de **responsabilitat social**
- **Prevenir la contaminació** en la mesura del possible, com a principi bàsic de l'empresa
- Donar compliment a tots els requisits aplicables, principalment als requisits en temes de qualitat, seguretat alimentaria i mediambient, tenint especialment en compte **els requisits legals**. Mantenir, així, un control permanent del **compliment legislatiu**.
- La implantació i desenvolupament de la **Millora Continua** mitjançant una avaluació sistemàtica i periòdica del Sistema Integrat de la Gestió, pel que es considerarà bàsic la realització d'auditories
- L'establiment dels **Objectius i el seguiment de la seva evolució**
- La **formació permanent de tot el seu personal i promoció d'un major grau de sensibilització i consciència** per a l'obtenció de la satisfacció del client i per a la protecció ambiental
- **Promoure als contractistes i proveïdors la implantació de polítiques de qualitat, seguretat alimentaria i medi ambient** coherents amb els presents principis.
- Elaborar i comercialitzar **productes innocus**, que no provoquin danys per la salut, ni directa ni indirectament, **garint així la seguretat alimentària** de tots els nostres productes.
- Evitar danys externs del producte controlant el Fraud alimentari i el Food Defense.
- Establir els canals de comunicació necessaris, interns i externs, per tal d'assegurar la **innocuïtat dels productes**.

La Direcció General de Coffee Center desitja que aquest compromís sigui adoptat per tots els integrants i col·laboradors de l'empresa, i sigui integrat al seu estil de treball.

D. JORDI POU PARELLA
Director General de Coffee Center, S.L.



Aiguaviva, 22 de Gener de 2024.

Rev. 6