Las empresas del Grupo SERUNION; pertenecientes al Grupo Elior, dedicadas a la realización, transporte y servicio de comidas preparadas a colectividades, así como al servicio de Vending, gestión de materias primas, monitoraje en comedores infantiles, limpieza y mantenimiento en centros clientes y servicios de atención domiciliaria, establecen su compromiso con la calidad, la seguridad y salud laboral, medioambiental y de responsabilidad social corporativa mediante el diseño e implantación de un sistema integrado de gestión cuyos objetivos son: garantizar la seguridad alimentaria, alcanzar la excelencia por la calidad, cumplir con el Pacto Mundial así como con los objetivos de desarrollo sostenible de Naciones Unidas, proteger el medioambiente, garantizar la seguridad y salud tanto de sus empleados, clientes o cualesquiera que puedan interactuar con la organización, así como suscribir la Declaración de Luxemburgo para la promoción de la salud en el lugar de trabajo.

POLÍTICA INTEGRADA

Código: R4-1.1 | Revisión: 4

Para ello la **Política integrada** establece los siguientes ***Ejes Estratégicos***:

CUMPLIMIENTO LEGAL Y OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Exigir el respeto y cumplimiento de todas las normas, responsabilidades y procedimientos, así como el cumplimiento de los requisitos legales aplicables o que la organización suscriba relacionados con nuestra actividad. Identificar todos los requisitos legales de aplicación y valoración de aspectos ambientales en condiciones de normalidad como en situaciones de emergencia para la mejora continua. El cumplimiento de la legalidad, de las relaciones contractuales y de las declaraciones unilaterales, es la condición previa para avanzar en nuestra responsabilidad. Así como prevenir todo tipo de actuación fraudulenta, a través de nuestra Política de prevención del fraude y la Política anticorrupción, y siempre aplicando principios de responsabilidad social, transparencia, rendición de cuentas y respeto a los grupos de interés.

OBJETIVOS Y MEJORA CONTINUA

Identificar todos los posibles riesgos como área de mejora continua y establecer nuevas líneas de trabajo e innovaciones en el servicio orientadas a aumentar la seguridad alimentaria, la excelencia por la calidad, satisfacción del cliente, la protección del medioambiente, responsabilidad social y seguridad y salud de las personas trabajadoras. De esta misma manera, se recogen las necesidades y expectativas de todos los grupos de interés como accionistas, clientela actual y potencial, empresas y personas proveedoras, personas empleadas y sociedad.

COMUNICACIÓN EFICAZ

Establecer los canales necesarios para la comunicación interna y externa con el resto de los/las participantes de la cadena alimentaria, accionistas, clientela actual y potencial, empresas y personas proveedoras, personas empleadas y sociedad para asegurar un correcto conocimiento de las acciones llevadas a cabo dentro de la compañía. Así como el fomento de la consulta y participación de los trabajadores/as y/o de sus representantes en la promoción de la seguridad y salud en el trabajo. La Dirección garantizará la difusión y comprensión de esta política integrada tanto interna como externamente.

FORMACIÓN CONTINUA

Proporcionar formación y programas de desarrollo profesional a todas las personas empleadas, para contribuir activamente a la consecución de los objetivos empresariales, realizando en cada caso concreto, las evaluaciones de calidad y desempeño adecuado.

GESTIÓN ÉTICA

Implantar un Código de Conducta, a fin de servir de guía de todas nuestras actuaciones y crear un Comité Ético, encargado de velar por el cumplimiento de nuestro Código de Conducta. Impulsar y hacer cumplir un plan de diversidad para asegurar el respeto y trato adecuado a toda persona empleada, fomentar la igualdad en entorno laboral, favorecer espacios de trabajo inclusivos y respetuosos con la diversidad.

NORMATIVA DE COMPORTAMIENTO Y DERECHOS HUMANOS

Nos comprometemos a guiarnos por la normativa, estándares y buenas prácticas de conducta, internacionalmente reconocidas, así como respetar y promover el respeto de los derechos humanos, en todas nuestras áreas de influencia.

CONTROL DESDE EL ORIGEN

Garantizar la seguridad alimentaria de las materias primas y servicios prestados por personas proveedoras, subcontratistas y operadoras logísticas, mediante la aceptación de especificaciones de compra previas dentro del proceso de homologación inicial, posterior evaluación continua y creación de planes de acción para la mejora continua del servicio prestado.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Diseñar e implantar un sistema de autocontrol mediante el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que garantice la inocuidad alimentaria a lo largo de todos los procesos de recepción, almacenamiento, elaboración, transporte y servicio de materias primas/comidas preparadas, así como fomentar la cultura de seguridad alimentaria entre todas las personas trabajadoras.

SEGURIDAD, SALUD Y BIENESTAR EN EL TRABAJO

Disponer de un sistema de gestión basado en la excelencia operacional para integrar la cultura de la seguridad, la salud y el bienestar de las personas en el lugar de trabajo, mejorando la organización y las condiciones del mismo mediante la identificación y reducción de los riesgos para la seguridad y salud, con el compromiso de eliminar los peligros siempre que sea posible.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Promover el uso sostenible de recursos, con el uso responsable de los consumos y la correcta segregación de los residuos, así como trabajar activamente para mitigar el cambio climático, luchar contra el desperdicio alimentario y favorecer la protección de la biodiversidad y los ecosistemas.

HUELLA ALIMENTARIA POSITIVA

– **Elecciones saludables:** Ayudar a nuestros comensales a lograr un buen estado de salud mediante opciones saludables y toma de conciencia.
– **Ingredientes sostenibles:** Incrementar la sostenibilidad de nuestros ingredientes mediante la mejora de los procesos de compra.
– **Modelo circular:** Innovar y colaborar para reducir los desperdicios alimentarios y otros residuos en la cadena de valor, trabajando hacia un modelo circular.
– **Desarrollo de personas y comunidades:** Crear y promover empleos locales inclusivos y que contribuyan al desarrollo del potencial de las personas.

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

Desarrollar herramientas para valorar el nivel de cumplimiento de los compromisos establecidos y la calidad percibida como indicadores de la Satisfacción de nuestra clientela, estableciendo planes de acción de fidelización y mejora continua.

El Director General delega en el Director de Calidad y Medio Ambiente y en la Jefa de Seguridad y Salud Laboral la autoridad que se requiere para implantar el SIG y/o adecuarlo a las nuevas tendencias o líneas de trabajo de la organización. Es responsabilidad de estos profesionales, supervisar, mantener actualizado el SIG así como de promover la integración de la cultura preventiva a todos los niveles de la organización, identificando los problemas para promover soluciones ayudándose para ello de los recursos técnicos y humanos de la organización.

La Dirección General, como motor de la calidad y seguridad alimentaria, del medio ambiente, de la seguridad y salud y de la responsabilidad social corporativa de la compañía, se compromete a proporcionar los medios humanos y materiales necesarios para garantizar el cumplimiento de este sistema, marcar, revisar y adecuar de manera continua sus objetivos, así como de mantener unas condiciones de trabajo seguras y saludables. Por ello, revisará el SIG con frecuencia mínima anual y garantizará que los objetivos marcados se cumplen con todas las garantías.

SERUNION

Antonio Llorens Tubau
Director General