

## POLÍTICA DE GESTIÓN

La Política de **PATATAS HIJOLUSA**, nace de la preocupación por parte de la Dirección, de garantizar la plena satisfacción de sus clientes, trabajadores y el resto de las partes interesadas importantes para nuestra organización. La Dirección de **PATATAS HIJOLUSA** enfoca el sistema de gestión: Calidad, Medio ambiente, Seguridad alimentaria, Sostenibilidad (Objetivos ODS), Responsabilidad Social Corporativa, Eficiencia Energética y Seguridad de la Información, como un sistema para entregar productos que satisfagan las necesidades y expectativas del cliente, requisitos medioambientales, de calidad, seguridad alimentaria del producto, sostenibilidad, responsabilidad social corporativa, aseguramiento de los recursos energéticos y seguridad de la información.

Para conseguir una implantación eficaz, se precisa de la participación de todos los recursos de **PATATAS HIJOLUSA**, tanto humanos como técnicos, y de todos los departamentos de la Empresa.

Debido a la importancia presente y clave de futuro, la Dirección declara que:

**La CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD ALIMENTARIA, SOSTENIBILIDAD (OBJETIVOS ODS), RESPONSABILIDAD SOCIAL, EFICIENCIA ENERGÉTICA Y SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN:**

- Son responsabilidad de todas y cada una de las personas de la empresa, así como la identificación de los impactos ambientales que se generan en todos nuestros procesos.
- Son un factor clave en la supervivencia de la empresa, así como la sostenibilidad, la protección del medio ambiente y la prevención de la contaminación en todos nuestros procesos.
- Son consecuencia del compromiso de cumplir con los requisitos y de una correcta y exhaustiva planificación, ejecución y revisión periódica del Sistema de Gestión con el fin de mejorar continuamente su eficacia, en especial los objetivos y compromisos de todas nuestras certificaciones.
- Sólo pueden interpretarse como el permanente cumplimiento de los requisitos; por tanto, el propósito individual ha de ser el **HACER LAS COSAS BIEN A LA PRIMERA**.
- Son susceptibles de un **PLAN DE MEJORA CONTINUA**. Los fallos se minimizan y se deben utilizar para hacer una **PREVENCIÓN** y eliminar las causas que los han producido, con el fin de mejorar nuestro desempeño ambiental y de calidad de nuestro producto, así como con el desarrollo sostenible y eficiencia energética. Y se compromete a una **Mejora Continua** de la **CULTURA DE SEGURIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS**
- Se incluyen en el compromiso de elaborar nuestro producto, manteniendo las características distintivas, así como el cumplimiento de todos los requisitos legales del producto, calidad, medio ambiente, seguridad alimentaria, autenticidad, desarrollo sostenible, responsabilidad social corporativa, eficiencia energética y seguridad de la información, entendiéndose como su confidencialidad, integridad y disponibilidad.
- No pueden darse sin la mejora de los recursos humanos, por ello, la Dirección prestará la máxima atención a la formación de todo el personal de la empresa.
- Prestarán la máxima atención para el diseño, desarrollo y mejora de las nuevas metodologías a nuestro alcance mediante la adquisición de equipos que aseguren la eficiencia energética y mejoren el desempeño energético de nuestros procesos productivos.
- Exige actitudes de colaboración y participación a **TODOS** los niveles y para ello, la **INFORMACIÓN, COMUNICACIÓN y FORMACIÓN** son indispensables.
- Fuerte desarrollo y compromiso con el desarrollo sostenible efectivo y la mejora continua.

La **CALIDAD** de nuestro esfuerzo y de nuestra Organización, deberán orientarse hacia la satisfacción del **CLIENTE** y **OTRAS PARTES INTERESADAS**.

Esta política de gestión, revisada por la dirección, es el marco para establecer objetivos de calidad, medio ambiente, seguridad alimentaria, desarrollo sostenible (Cumplimiento de objetivos ODS), responsabilidad social corporativa, eficiencia energética y seguridad de la información, que se revisan y actualizan de forma anual y está a disposición de todas las partes interesadas.

En Ribaseca- Santovenia de la Valdoncina, a 26 de abril 2024

Fdo. Dirección PATATAS HIJOLUSA

