

# POLITICA CORPORATIVA

En **BODEGA ERESMA**, nuestra misión y nuestro compromiso con el cliente está dentro del marco de la innovación y la mejora continua de nuestra actividad de **Elaboración y embotellador de vino**; proporcionando además una referencia para establecer y revisar los **objetivos y metas** de calidad.

Las directrices, se plasman en nuestra Política corporativa cuyas directrices son las siguientes:

- ✓ Lograr la máxima **satisfacción de los Clientes**, aplicando criterios de excelencia en el servicio y ofreciendo nuestros productos con una buena relación entre calidad, coste, plazo de entrega, así como elaborarlos desde el marco de la inocuidad/seguridad, calidad y legalidad alimentaria.
- ✓ Contamos con un compromiso de **protección del medio ambiente**, realizando las exigencias propias de sus actividades con el máximo respeto al entorno, manteniendo la sostenibilidad en todo momento y comprometiéndonos con la legalidad.
- ✓ Cumplir con los requisitos **legales aplicables** y así como todos los requisitos voluntarios que nuestra organización suscriba.
- ✓ Desarrollar y personalizar nuestros productos y hacerlos más seguros en cuestiones de **seguridad alimentaria**, para poder así abarcar las nuevas necesidades del mercado, innovando en procesos y especificaciones de clientes.
- ✓ Mantener y mejorar la eficacia de su Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, utilizando como directrices, los requisitos establecidos en la **norma ISO 22000**.
- ✓ Adoptar medidas preventivas de **Food defense** para producir productos seguros y evitar el sabotaje.
- ✓ Controlar todas las materias primas de entrada, realizar análisis de vulnerabilidades y evitar el posible **Fraude** con medidas de mitigación
- ✓ Dotar a la Empresa de los medios humanos, materiales y tecnológicos que sean necesarios, y optimizando la utilización y el **rendimiento de estos recursos**.
- ✓ Fomentar el autocontrol, la participación y la seguridad de todos los trabajadores, mediante la preparación adecuada de cada uno para su puesto de trabajo y con el apoyo de la formación continua y la responsabilidad ética, personal y laboral y siempre en concordancia con la **cultura de calidad y seguridad alimentaria de la empresa**.
- ✓ Utilizar procesos seguros que contribuyan al pleno **bienestar de los empleados** y eviten y los proteja de accidentes laborales y enfermedades profesionales.

La Dirección ejerce su liderazgo en la práctica de una conducta que propicie la gestión de la calidad y seguridad alimentaria, actuando así de impulsora, guía y ejemplo en el cumplimiento de una obligación que atañe a todos los que trabajamos en esta Organización.

**La Dirección:**

Rubén Asensio

**03-01-2023**

