

POLITICA DE CALIDAD

La Dirección de CATERING CM consciente de la importancia que la Calidad tiene en el momento actual y en el futuro más inmediato, ha decidido impulsar una clara Política de Calidad en nuestra empresa, tendente a conseguir los siguientes fines:

- Cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa legal y por los diferentes reglamentos técnicos sanitarios y normativa aplicable, para lo cual CATERING CM tiene contratados los canales y servicios de actualización oportunos.
- Mejora permanente de la calidad que permita proporcionar a nuestros clientes mejores servicios día a día, en las mejores condiciones de calidad y precio del mercado.
- Conocimiento de las nuevas tecnologías para aplicar el tratamiento adecuado en los procesos de elaboración de comidas que, no solo ayude a mejorar la higiene alimentaria, sino que satisfagan las expectativas de nuestros clientes y les proporcione entera satisfacción.

Para la consecución de estos objetivos generales la organización cuenta con unas instalaciones y equipos adecuados y un equipo humano altamente cualificado, con años de experiencia.

Todo ello, conjuntamente con el Sistema de Gestión de la Calidad elaborado e implantado en la organización, nos permite actuar de una forma rápida, coordinada y sistemática para alcanzar los fines establecidos y, tomar las acciones y medidas oportunas para corregir cualquier desviación respecto de los objetivos marcados.

Por ello se revisa periódicamente y así se mantiene adecuada a nuestras circunstancias presentes.

Siendo el Manual de Calidad el documento que desarrolla la Política de Calidad de la organización y el Sistema de Gestión de la Calidad, el elemento integrador de las actividades y medios necesarios para la consecución de la misma, todos y cada uno de los miembros de CATERING CM son responsables de realizar su trabajo de acuerdo a las directrices establecidas en el Manual y documentos que lo desarrollan, ya que LA CALIDAD se consigue a través de todos los procesos tanto la elaboración de las comidas, entrega como el servicio y por todos, y no sólo por unos pocos.

Únicamente el esfuerzo coordinado de todos y cada uno de los miembros de la organización nos permitirá alcanzar los objetivos trazados.

