

CARNES Y VEGETALES es una empresa dedicada al Diseño y Producción de conservas cárnicas y patés en la planta de Mérida y al Diseño y elaboración de concentrado, triturado y salsas de tomate en la planta de Montijo.

La Dirección de CARNES y VEGETALES asume el objetivo de conseguir productos seguros, de alta calidad que satisfagan las necesidades y expectativas de los clientes y consumidores, al mismo tiempo que aseguren el cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos y sean producidos de una manera rentable y adecuada al entorno social (medioambiental y sostenibilidad, y compromiso ético y laboral).

Es parte de esta política, el uso de ingredientes no procedentes de organismos modificados genéticamente (OGM) y restringir el uso de ingredientes alergénicos en la medida de lo posible.

Para lograr este objetivo y los objetivos ambientales y energéticos, CARNES y VEGETALES funcionará con un Sistema de Gestión de la Calidad, Ambiental y de Eficiencia Energética basado en principios de Gestión del Riesgo y en la cultura de seguridad alimentaria, que proporcionan una base estructural para actividades asociadas con la fabricación de productos seguros de alta Calidad, y cumple con los principios de la norma ISO – 9001, 14001, Codex Alimentarius (A.P.P.C.C.) y otras normas nacionales, europeas e internacionales como es IFS, dentro de la cual se desarrolla un plan de protección del producto (Food Defense), y la norma de Marca Garantía Halal.

La cultura de seguridad alimentaria actuará como uno de los pilares para la seguridad del producto, basándose en la instauración de valores, creencias y normas en el comportamiento de la organización relacionadas con la seguridad alimentaria.

Los controles se orientarán a la reducción continua de deficiencias y a la mejora continua de los productos y los procesos.

La Dirección de CARNES y VEGETALES proporcionará los recursos apropiados para asegurar el entendimiento y la implantación de la Política y los estándares de Calidad, Ambiental y Eficiencia Energética en los que se fundamenta, tal y como se especifica en el Manual de Gestión.

La Dirección de CARNES y VEGETALES se compromete a:

- \*Revisar la continua adecuación del Sistema de Gestión, incluido el Sistema APPCC.
- \*Respaldar las funciones del equipo APPCC.
- \* Impulsar las mejoras necesarias para la obtención de los objetivos ambientales y de eficiencia energética y la protección del medio ambiente con el uso responsable de los recursos naturales, la disminución de la generación de los residuos, la mitigación y adaptación al cambio climático, etc., así como la prevención de daños ambientales.
- \* Asegurar la disponibilidad de la información y de los recursos necesarios para lograr los objetivos y las metas energéticas.
- \* Apoyar la adquisición de productos y servicios de eficiencia energética que impactan en el desempeño energético.
- \* Apoyar las actividades de diseño que consideren la mejora del desempeño energético
- \*Establecer y revisar los objetivos de calidad, gestión ambiental y gestión de la energía
- \*Asegurar el total cumplimiento de los estándares de calidad y que en todas las Fábricas estén implantados los comportamientos adecuados, considerando a todos los empleados responsables de mantener y mejorar la seguridad, calidad, asegurar la autenticidad de nuestros productos y llevando a cabo una adecuada concienciación medioambiental y energética.

Nuestros pilares básicos:

**TRABAJAR EN EQUIPO** con respeto mutuo, favoreciendo y potenciando la comunicación.

**LIDERAZGO** conociendo cada empleado sus objetivos y responsabilidades y contando con los medios suficientes, el apoyo y la confianza para el éxito en su trabajo dentro de un ambiente de colaboración, comunicación y participación.

**CALIDAD TOTAL** que empieza en el trabajo que realiza cada uno y por el servicio y colaboración que presta a sus clientes internos o externos para lograr la mejora continua de la eficiencia de nuestros procesos de forma dinámica con el soporte de los Sistemas de Gestión Integrado.

**PROFESIONALIDAD** trabajando con disciplina usando lo mejor de nuestros conocimientos y experiencias, en cumplimiento de los objetivos consensuados, en un entorno dinámico, cambiante y competitivo.

**NUESTROS VALORES**, implicación, austeridad, transparencia, responsabilidad, esfuerzo, compromiso ambiental. Flexibilidad, trabajo en equipo y orientación a clientes y consumidores.