

La Dirección de Italy Food Experience establece, declara y asume el compromiso permanente con la calidad, la seguridad alimentaria, el respeto al medio ambiente en el marco de la sostenibilidad y responsabilidad social hacia las partes interesadas, en el normal desarrollo de sus actividades. La filosofía básica reside en ofrecer la máxima satisfacción a sus clientes ejecutando sus trabajos con seguridad, con respeto al medio ambiente, con la máxima calidad posible, y aplicando siempre que sea posible técnicas y métodos innovadores. Por esto, para Italy Food Experience los principios de sus compromisos residen en:

- La mejora continua es una constante en todos los niveles de la empresa.
- Promover y aplicar la protección activa de la salud y la seguridad de los trabajadores e instalaciones, como principio básico para el desarrollo de la actividad.
- Evaluar y minimizar el impacto ambiental, prevenir la posible contaminación y reducir los residuos y el consumo de recursos, siempre que sea viable, técnica y económicamente.
- Utilizar métodos, medios y maquinaria, no dañinos, que respeten el medio ambiente, así como potenciar el uso de materiales reciclados, reutilizables o sostenibles en los servicios y oficinas de la organización.
- Cumplir con la legislación vigente en todos aquellos aspectos relativos a la prevención de riesgos laborales, calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria.
- La calidad final del servicio realizado es el resultado de las acciones planificadas y sistematizadas de prevención, detección, corrección y mejora continua llevadas a cabo durante el proceso de ejecución de los trabajos.
- Para establecer el patrón de calidad de nuestros servicios es determinante el cumplimiento de las exigencias contractuales con nuestros Clientes y las exigencias propias de calidad internas de nuestra organización.
- Todos los empleados de Italy Food Experience son responsables de la calidad de su trabajo.
- Fomentar entre nuestros empleados el desarrollo de ideas innovadoras que nos permitan obtener nuevos productos y tecnologías y mejorar los procesos de producción aportando ventajas competitivas para la empresa.
- Los responsables del Sistema Integral de Gestión se encargan de impulsar y documentar esta Política y mantener el Sistema de Gestión Integrado (SIG) en la Organización, para medir y supervisar el desempeño de la empresa.
- La Dirección de Italy Food Experience se compromete a aportar los recursos materiales y humanos para formar y sensibilizar a los equipos de la organización en la Política del Sistema Integrado de Gestión de la empresa.
- La Dirección velará por transmitir y hacer cumplir la Política del Sistema integrado de Gestión a todos los empleados, proveedores, subcontratistas y clientes.
- Esta Política está a disposición pública, forma parte de la Política general de Italy Food Experience y debe ser asumida por toda la Organización para garantizar a nuestros Clientes una mejora continua de nuestros servicios.

Para llevar a la práctica estas directrices, Italy Food Experience fomenta la comunicación y la formación entre sus trabajadores, a todos los niveles, y pone a disposición del público la presente declaración de intenciones. La presente Política se desarrolla mediante todas las actuaciones que describen su Sistema de Gestión Integrado.