

La marca comercial DELIKIA presenta el firme propósito de ofrecer un **servicio de restauración automática** profesional que garantice a los consumidores el máximo nivel de calidad, higiene y confianza. Su principal actividad es: “DISTRIBUCIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS A TRAVÉS DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS”.

DELIKIA se marca como los principales objetivos de la compañía, la plena **satisfacción del cliente, garantía higiénico-sanitaria del producto, minimización del impacto en el medioambiente y seguridad y salud laboral.**

Para ello y teniendo de referencia siempre el Sistema Integrado de Gestión, basado en las normas internacionales **UNE-EN ISO 14001:2015, UNE-EN ISO 9001:2015, UNE-EN ISO 22000:2018 e ISO 45001:2018**, se establecen las siguientes directrices, que periódicamente se darán a conocer a todas las partes interesadas que tienen relación con el sistema.

- ✓ *Identificar las partes interesadas del sistema y los requisitos que les afecten, realizando un seguimiento y revisión continua, teniendo en cuenta siempre para ello todos los problemas externos, internos a las mismas y los productos y servicios relacionados.*
- ✓ *El espíritu de innovación y de mejora es fundamental para el futuro de la empresa.*
- ✓ *Cumplir con todos los requisitos legales en seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y medioambiente.*
- ✓ *Promover y fomentar un Servicio de Calidad, que satisfaga plenamente las necesidades y expectativas presentes y futuras de los clientes y usuarios.*
- ✓ *Promover y fomentar una alimentación saludable para mejora de la salud presente y futura.*
- ✓ *Crear en el cliente un alto grado de confianza, en particular garantizando la frescura de nuestros productos y que los alimentos se sirven en las mejores condiciones de conservación.*
- ✓ *Asegurar el mantenimiento y la higiene de nuestros equipos de distribución o máquinas para evitar riesgos en el consumidor.*
- ✓ *Controlar y supervisar la formación y capacitación de todo el personal de la empresa, así como fomentar su bienestar y la conciliación con su vida personal.*
- ✓ *Desarrollar nuestras actividades dentro de un ámbito totalmente respetuoso con el medio y con las personas y alinear nuestros procesos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 elaborada por Naciones Unidas.*
- ✓ *Velar por la prevención de la contaminación y la protección del medio ambiente en cualquier punto de nuestro proceso y contribuir a un desarrollo sostenible.*
- ✓ *Plantear periódicamente y revisar los objetivos y metas tanto de calidad, como de medio ambiente, seguridad alimentaria y seguridad y salud en el trabajo.*
- ✓ *Disponer de eficaces canales de comunicación tanto a nivel externo (proveedores, clientes...) como interno (trabajadores) en materia de calidad, inocuidad de alimentos, medioambiente y seguridad y salud en el trabajo.*
- ✓ *La salud y seguridad de los trabajadores contribuye a la ejecución de nuestra actividad empresarial, preservando y desarrollando los recursos físicos y humanos y reduciendo las pérdidas y responsabilidades legales que se derivan de la materialización de los riesgos laborales. La actividad preventiva, se orientará a evitar los riesgos y a evaluar aquellos que no se hayan podido eliminar.*
- ✓ *La determinación de las medidas preventivas se efectuará intentando actuar sobre el origen de los riesgos y en su caso, anteponiendo la protección colectiva a la individual.*
- ✓ *La planificación de la prevención buscará un conjunto coherente que integre las técnicas utilizadas para el desempeño, la organización del trabajo, las condiciones de trabajo, las relaciones sociales y la influencia de los factores ambientales en el trabajo.*
- ✓ *Los trabajadores tienen derecho a consultar y participar activamente en cuestiones relacionadas con la prevención de riesgos en el trabajo, para lo que se dispondrán de los cauces representativos establecidos legalmente en el Capítulo V de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.*

La Dirección de DELIKIA define la Política y Objetivos mediante la siguiente declaración y se compromete a mantenerla actualizada, difundirla y cumplirla en sus instalaciones y en lo que se refiere a sus proveedores y usuarios.

Vigo, a 22 de febrero de 2024

Gerencia (Manuel Quelle)



delikia
fresh