

# POLÍTICA DA GERTAL

## VISÃO

Antecipar permanentemente soluções de alimentação e restauração, através do desenvolvimento de novos conceitos e métodos que garantam a fidelização à GERTAL e a liderança do mercado.

## MISSÃO

Atuar no sector da restauração, com valores e princípios de inovação e de sustentabilidade que surpreendam permanentemente os nossos clientes e consumidores, bem como fornecedores, colaboradores e acionistas da GERTAL.

São os seguintes os requisitos pelos quais a GERTAL, define a sua Política da Qualidade, Segurança Alimentar, Ambiente, Saúde e Segurança no Trabalho, Responsabilidade Social, Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Minimização do Desperdício Alimentar:

1. Satisfazer os requisitos e expectativas dos nossos clientes e consumidores.
2. Cumprir os requisitos das normas NP EN ISO 9001, ISO 22000, NP EN ISO 14001, NP EN ISO 45001, NP 4469, NP 4457 e das normas técnicas de Sistema de Gestão Desenvolvimento Sustentável e Minimização do Desperdício Alimentar.
3. Promover a melhoria contínua do Sistema de Gestão Integrado.
4. Incentivar a geração de ideias e assegurar os recursos necessários para a gestão de projetos de IDI.
5. Acrescentar valor ao conceito de alimentação, pela Qualidade dos Serviços, Produtos e Métodos.
6. Promover a formação e a atualização das competências necessárias, por parte de todos os colaboradores, tendo em conta a natureza das suas funções.
7. Atuar de acordo com princípios de transparência, integridade, respeito, honestidade, isenção e ética e garantir o envolvimento de todas as partes interessadas.
8. Cumprir os requisitos legais, bem como as restantes obrigações de conformidade e outros voluntariamente assumidos
9. Comunicar aos colaboradores, clientes, fornecedores, consumidores e às autoridades oficiais, os princípios relevantes de segurança alimentar.
10. Promover uma cultura de segurança dos alimentos.
11. Praticar a prevenção em Higiene e Segurança Alimentar pela observância dos princípios gerais da metodologia de análise de riscos e controlo de pontos críticos (HACCP).
12. Reforçar o compromisso para a satisfação dos requisitos de segurança alimentar.
13. Implementar uma cultura de segurança e saúde e reforçar o compromisso com a consulta e participação dos trabalhadores.
14. Promover o desenvolvimento sustentado e harmonioso das condições de trabalho, visando a redução dos acidentes de trabalho e a eficácia das medidas de controlo dos riscos.
15. Proteger o ambiente, prevenindo a poluição e cumprindo com os princípios de crescimento sustentável.
16. Promover medidas que visem a redução do desperdício alimentar e a utilização de embalagens descartáveis de utilização única, ao longo de toda a cadeia de realização dos serviços.
17. Promover um desenvolvimento sustentável, integrando os aspetos relacionados com o Sistema de Gestão nos processos estratégicos e operacionais da organização, assegurando a gestão de possíveis conflitos de interesses.
18. Trabalhar e trabalhar para:
  - Garantir aos nossos Consumidores a Segurança e a Qualidade Alimentar
  - Garantir aos nossos Clientes as melhores soluções do sector
  - Garantir aos nossos Fornecedores total seriedade de processos
  - Garantir aos nossos Colaboradores, segurança, saúde, emprego e perspetivas de carreira estimulantes
  - Garantir aos nossos Acionistas o reembolso devido pelo investimento

Carnaxide, 01 de Julho de 2022

Administração