

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, consumidores assim como das restantes Partes Interessadas.
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. Promover a melhoria da capacidade e do desempenho Inovador, assim como reforçar a cultura de inovação no contexto da Estratégia de Inovação.
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 perspectivas de carreira estimulantes
 - Garantir aos nossos Acionistas o reembolso devido pelo investimento

Carnaxide, 28 de Julho de 2023

Administração