

IES ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA	MANUAL DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE	
POLÍTICAS DEL CENTRO	MCM- Anexo C	
	REV. 2	Pág. 1/2

POLÍTICA ESTRATÉGICA

La misión de la Escuela de Hostelería de Leioa desde su creación, es la de garantizar a nuestros Clientes una organización implicada en la mejora continua, con un profesorado altamente cualificado, una formación practica y teórica basada en la experiencia acumulada en el sector alimentario y un sistema de gestión controlado enfocado a la satisfacción de nuestros alumnos. Una de nuestras señas de identidad más importantes es la práctica real que realizan nuestros alumnos en los tres comedores y la cafetería que atendemos en nuestras instalaciones, por lo que consideramos la satisfacción de estos clientes como un objetivo a cumplir, por medio de la prestación de un servicio de calidad basado tanto en la diversidad de oferta gastronómica y el trato correcto y amable, como en la seguridad higiénico-sanitaria de los productos elaborados.

Además, la Dirección, consciente de que toda actividad empresarial puede generar impactos en el Medio Ambiente ha adoptado el concepto de protección ambiental como un nuevo objetivo empresarial.

Esta protección ambiental, se asienta en cuatro principios fundamentales:

1. Prevenir los efectos de nuestras actividades y servicio sobre el Medio Ambiente, colaborando para alcanzar un desarrollo sostenible.
2. Asegurar una eficaz protección ambiental teniendo en cuenta la mejor tecnología disponible y económicamente viable así como la naturaleza de nuestros aspectos ambientales.
3. Transparencia de la gestión ambiental.
4. Participación de todo el personal de la Escuela

Con el fin de asegurar una gestión ambiental y de la calidad eficaz, la Escuela de Hostelería de Leioa considera de obligado cumplimiento lo siguiente:

Aspectos Ambientales

Consideramos como tarea central de nuestra política de protección ambiental la reducción de los impactos ambientales generados como consecuencia del consumo energético, captación y vertido de aguas y generación de residuos orgánicos.

Legislación

La Escuela de Hostelería de Leioa se compromete al cumplimiento de los requisitos legales vigentes en la enseñanza, restauración, prevención de riesgos laborales y protección ambiental que de una u otra forma regulen nuestras actividades y servicio.

Control

Mantenemos implantado un sistema de autocontrol sanitario basado en el sistema APPCC de análisis de peligros y puntos de control críticos, como método eficaz para asegurar la calidad higiénico-sanitaria de nuestros productos.

Mejora continua

La Escuela de Hostelería de Leioa controla el estado de su sistema integrado de gestión (calidad, medioambiente y calidad turística) por medio de auditorías internas, revisiones por la Dirección, realimentación del Cliente, implementando mejoras de manera continua.

Así mismo, el compromiso que tenemos con la prevención de la contaminación está dirigido a alcanzar un desarrollo más sostenible. Para ello hacemos un uso más moderado de la energía y del agua, y damos gran importancia a una gestión final más ecológica de los residuos generados.

IES ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEIOA	MANUAL DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE	
POLÍTICAS DEL CENTRO	MCM- Anexo C	
	REV. 2	Pág. 2/2

Formación y sensibilización

La Escuela de Hostelería de Leioa informa y forma a su personal ampliamente sobre los aspectos de la calidad y de los aspectos ambientales ligados a nuestra actividad, y los motiva para que su comportamiento en el puesto de trabajo refleje la concienciación con los sistemas de calidad y ambiental implantados.

Información externa

La Escuela de Hostelería de Leioa, exige de sus empresas proveedoras y subcontratas una concienciación ambiental de acuerdo con la suya. Así mismo pone a disposición del público interesado información de relevancia sobre nuestros esfuerzos para mejorar la protección medioambiental.

Para el cumplimiento de estos objetivos la Dirección establece las medidas necesarias para asegurar que su Sistema de Gestión Integrado de Calidad y Ambiental:

- ✓ Es difundido a todas las áreas de la Empresa.
- ✓ Es entendido.
- ✓ Es aplicado.
- ✓ Es revisado y puesto al día.

La Dirección adquiere, además, el compromiso de proporcionar todos los medios materiales y humanos necesarios para llevar a buen término la Política Estratégica de la Escuela de acuerdo con las posibilidades económicas reales de la misma, así mismo, se compromete a:

- Elaborar **productos seguros** para el consumidor empleando para ello todos los recursos humanos y económicos necesarios.
- Trabajar bajo los principios establecidos en el Codex Alimentarius, que aparecen detallados en el sistema de autocontrol sanitario de la empresa.
- Cumplir con los **requisitos legales** relacionados con sus productos para garantizar la seguridad alimentaria.

El resultado final es el de garantizar la consecución de los siguientes objetivos:

- Asegurar la satisfacción de nuestros clientes y otras partes interesadas.
- Asegurar la inocuidad de nuestros productos.
- Asegurar la satisfacción de los empleados.
- Asegurar una eficaz protección del Medio Ambiente.

A 17 de Octubre de 2007

Txemi Santamarina
La Dirección