



NUESTRA POLÍTICA DE CALIDAD

Anexo A

REV. 0

Gourmet Catering & Eventos es una empresa, dedicada a la organización y prestación de servicios gastronómicos para eventos con una gran experiencia en el sector, avalada por la trayectoria empresarial del equipo que conforma la organización.

La Dirección de Gourmet Catering & Eventos reconoce los desafíos de sus clientes, así como su necesidad de ofrecer servicios de alta calidad en tiempo y forma asegurando que éstos satisfagan las necesidades y expectativas de sus clientes y otras partes interesadas.

La Dirección establece, documenta y revisa anualmente los objetivos de calidad, haciendo un seguimiento continuo de los mismos.

Nuestra política de calidad se centra en:

- Entender la Calidad como tarea de todos, estableciendo el trabajo en equipo como medio imprescindible para su consecución y mejora.
- En todo momento procurar satisfacer las necesidades de nuestros clientes y mejorar nuestros procesos para adaptarnos a sus requerimientos, cumpliendo con aquellos aspectos legales y reglamentarios de aplicación a nuestros productos y servicio, especialmente aquellos relacionados con la trazabilidad y las condiciones higiénico-sanitarias.
- Proporcionar la formación adecuada a todo el personal para asegurar el correcto desarrollo de las actividades, tanto productivas como empresariales, especialmente en la manipulación de alimentos, garantizando que desempeñen sus funciones con los niveles de calidad exigibles y fomentando su compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria.
- Promover un comportamiento ético y responsable por parte de todo el equipo y trabajar en la adaptación a los cambios que se sucedan en los diferentes entornos en los que opera la organización.
- Promover, implantar e incentivar la cultura de inocuidad alimentaria, fomentando la seguridad alimentaria mediante el aumento de la sensibilización y la mejora del comportamiento de los trabajadores. Entendiendo esta cultura como el conjunto de valores, creencias y normas compartidas que influyen en la forma de pensar y actuar en relación con la inocuidad alimentaria en toda la organización.
- Mantener presente el concepto de “mejora continua y comportamiento ético” en todos los procesos internos y especialmente en los que tengan incidencia en los clientes y otras partes, valorando sus sugerencias y reclamaciones como fuente fundamental de retroalimentación para la mejora.
- Trabajar para realizar correctamente las actividades desde la primera vez en todas las fases y en todas las áreas de la organización como medio para conseguir la confianza y respeto de nuestros clientes, minimizando errores, garantizando servicios eficientes y generando impactos sociales positivos.

Esta Política de Calidad es revisada de manera anual por la Dirección para asegurar que su contenido es coherente con los objetivos y estrategias de Gourmet Catering & Eventos y con las necesidades y expectativas de las partes interesadas.

La misma es comunicada al personal de Gourmet Catering & Eventos y a las partes interesadas pertinentes, asegurando su coherencia con la forma en que opera nuestra organización.

Raquel Vicente Bezjak
Directora General
20/02/2026