



Desde **NATUR IMPROVER S.L.U** tenemos el objetivo de investigar, desarrollar y fabricar productos sin gluten que cuenten con un sabor y una calidad excepcional al igual que los mismos productos convencionales, y de este modo, enriquecer el estilo de vida de las personas con intolerancias alimentarias especialmente celíacas. Para la consecución de nuestros objetivos nos basamos en los siguientes principios:

1. Potenciar nuestra investigación, desarrollo e innovación (I+D+I) para satisfacer las diferentes necesidades de los clientes y consumidores. Creando productos con excelentes características organolépticas y ofreciendo un servicio al cliente que cumpla sus expectativas o las superen. Y con el interés permanente de evolucionar hacia la mejora continua.
2. Compromiso hacia la preservación y cuidado del medio ambiente y el entorno que nos rodea llevando a cabo prácticas sostenibles y responsables.
3. Responsabilidad ética y compromiso de mejora del desarrollo y bienestar de los trabajadores, colaboradores y entorno que beneficie a toda la comunidad.
4. Mantenimiento y mejora del sistema de gestión de calidad implantado para garantizar los requisitos de producto desde el punto de vista de calidad y seguridad, cumpliendo la legislación vigente y siguiendo procesos y especificaciones internas establecidas.
5. Mantener un flujo constante de comunicación entre cada uno de nuestros departamentos con el fin de generar actitudes y comportamientos colectivos basados en los principios de calidad y seguridad alimentaria, promoviendo de esta forma la sensibilización hacia la generación de productos inocuos y de alta calidad.
6. Integrar una cultura de inocuidad alimentaria entre todos los empleados, por medio de formaciones específicas y actividades que midan la capacitación y desempeño de sus funciones relacionadas con la seguridad y calidad del producto.
7. Generar un objetivo común de “producto seguro” gracias al compromiso total por parte de la dirección y de la cultura de inocuidad interiorizada en los trabajadores.

Para cumplir estas premisas, contamos con la colaboración de todo el personal a través de la aplicación de la documentación del Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria según el Standard IFS y del cumplimiento de la normativa vigente.

La Dirección solicita la colaboración y el compromiso de todos los empleados de la empresa, para hacer nuestra esta Política de Calidad.

En Terrassa, Enero 2022

José María Pedrosa Arjona  
Gerencia