



Misión

Cubrir unas necesidades de alimentación variada, sabrosa y de calidad.

Comer como en casa, con los mejores ingredientes de la zona, potenciando a los proveedores locales e inspirándonos en la dieta mediterránea.

Comer como en casa, platos variados, bien cocinados y servidos en su punto.

Comer como en casa, adaptando el servicio al ritmo de nuestros comensales, a sus horarios, manteniendo altos todos los niveles de calidad y satisfacción.

Cubrir unas necesidades de atención a los comensales escolares durante el horario de comedor y de patio fomentando el buen comportamiento y realizando actividades educativas relacionadas con hábitos alimenticios saludables y la sostenibilidad.

Visión

Para lograr nuestra misión, COLESE y COLEVISA se organiza utilizando los principios y medidas basados en las Normas internacionales de gestión de calidad y medio ambiente, realizando sus actividades de forma eficiente, acorde con la preservación y conservación de los ecosistemas y recursos naturales, cumpliendo la normativa y legislación aplicable.

Valores

Constituyen valores esenciales que identifican nuestra empresa:

- ✓ Calidad
- ✓ Servicio
- ✓ Espíritu familiar
- ✓ Clima laboral
- ✓ Respeto al medio ambiente

Política general

La Dirección tiene como objetivo básico la mejora permanente del servicio que se ofrece al cliente y se presta a los destinatarios de nuestros servicios bajo la premisa de la eficiencia y mejora continua del desempeño ambiental.

Estrategias

- Comportamiento responsable en la actividad diaria
- Influencia pro-activa en el comportamiento de empleados y en los clientes

Compromisos de calidad y medio ambiente de nuestra política.

- Conseguir servicios que satisfagan las necesidades y expectativas de nuestros clientes y usuarios
- Cumplir fielmente las condiciones de los contratos establecidos
- Definir y establecer los procesos conforme al contexto de nuestra organización y los factores internos y externos.
- Cumplir con los requisitos legales y la reglamentación aplicable, así como aquellos otros requisitos voluntarios que se suscriban y los criterios de los manuales de buenas prácticas sectoriales.
- Desarrollar un sistema de gestión integrado que incluya la gestión ambiental y que permita conseguir los objetivos ambientales y de calidad establecidos.
- Revisar de forma periódica los programas de gestión conforme al contexto de nuestra organización.
- Asignar recursos humanos y medios técnicos necesarios para garantizar la idoneidad de los servicios
- Humanizar las relaciones con nuestros clientes mediante un trato personalizado con cada uno de ellos
- Concienciar al personal a través de programas de sensibilización y formación, fomentando su cualificación profesional y su participación activa
- Prevenir la contaminación originada por los aspectos ambientales de las actividades de nuestras empresas.
- Promover la eficiencia en el uso de recursos naturales.
- Desarrollar un plan de uso de nuevas tecnologías.
- Apoyo a iniciativas medioambientales.
- Promoción e implantación de buenas prácticas ambientales con el personal y los proveedores.
- Mejorar continuamente nuestro Desempeño Ambiental.

La Dirección proclama la siguiente declaración, comprometiéndose a difundirla a las partes interesadas de nuestra organización, hacerla cumplir y vigilar su cumplimiento en toda la empresa, y en lo que procede, a sus proveedores y clientes.

Andrés González Martínez
Septiembre de 2017.

Alcance del sistema de gestión: El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para colectividades desde cocina central. La prestación del servicio de educadores para comedores de centros escolares de enseñanza infantil y primaria. El diseño y realización de actividades lúdico-educativos. La elaboración y servicio in situ de comidas preparadas en residencias, colegios y empresas.