

POLÍTICA DE GESTIÓN DE GRUPO INTUR

En la división de Turismo y Ocio de Grupo Gimeno estamos especializados en la gestión de actividades hoteleras, el ocio y la restauración. Se consideran como elementos fundamentales de su gestión empresarial, la gestión de la Calidad y seguridad del servicio y/o producto, la Sostenibilidad y la garantía de la Seguridad y Salud de los trabajadores.

Grupo Intur define su propósito como:

“ORIENTAR LOS PROCESOS RELEVANTES DE LA ACTIVIDAD Y DECISIONES DE LA EMPRESA A LA SATISFACCIÓN DE LAS EXPECTATIVAS Y NECESIDADES DE SUS CLIENTES, TENIENDO SIEMPRE PRESENTE EL RESPETO, LA CONSERVACIÓN, LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA ELIMINACIÓN DE LOS RIESGOS LABORALES, ASÍ COMO LA REDUCCIÓN DE RIESGOS DERIVADOS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN”

Con este fin, la Dirección de la organización se compromete con la MEJORA CONTINUA de sus Sistemas de Gestión Integrada, la PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN y proporcionar CONDICIONES DE TRABAJO SEGURAS Y SALUDABLES, pudiendo así llegar a conseguir el:

LIDERAZGO EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL Y PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Las iniciativas tomadas para alcanzar dichos requerimientos son las siguientes:

- Analizar el contexto (interno y externo) y las partes interesadas que afectan a nuestra organización, así como a sus necesidades y expectativas
- Asegurar el cumplimiento con los requisitos legales, reglamentarios o cualquier otro adquirido
- Tomar acciones para disminuir y prevenir los posibles impactos ambientales generados por nuestras actividades, buscando en todo momento la prevención de la contaminación
- Tomar acciones necesarias con el fin de mejorar el desempeño ambiental en nuestros procesos
- Organizar los procesos de trabajo de forma que consuman menos recursos energéticos, que generen la menor cantidad de residuos, vertidos, emisiones y/o ruidos posibles
- Informar a los trabajadores sobre la importancia que sus actividades tienen sobre la calidad del servicio prestado, sus posibles impactos ambientales y en su propia seguridad. Incrementar la toma de conciencia sobre el uso eficiente de los recursos y la energía disponibles, haciendo entender de la disponibilidad de los mismos
- Identificar, entender y satisfacer las necesidades de los clientes. Tomar acciones para prevenir su insatisfacción y eliminar los posibles defectos de los servicios prestados
- Identificar, evaluar y controlar los riesgos relativos a la salud y seguridad derivados de sus actividades. Así como establecer programas de prevención y salud basados en el principio de la mejora continua
- Prevenir que se produzcan situaciones de riesgo. Detectar y corregir estas situaciones y documentar las acciones necesarias para corregir las situaciones de riesgo. Favorecer una cultura preventiva de la Organización.
- Garantizar la consulta y participación de todos sus trabajadores a todos los niveles, a través de sus representantes legales u otros medios disponibles eliminando los obstáculos o barreras. Se asignarán roles, funciones y responsabilidades en materia de seguridad y salud laboral
- Formar e informar a todo el personal sobre los procedimientos de gestión medio ambiental más respetuosos con el medio ambiente, así como, realizar los seguimientos de los indicadores medio ambientales y de calidad para establecer la eficacia de dicha formación
- Asumir la adopción de objetivos y metas que cuantifiquen el compromiso de mejorar de forma continua la eficacia del Sistema de Gestión de la Calidad y seguridad alimentaria, de nuestra actuación con el medio ambiente y en la mejora de la seguridad y salud de nuestra organización
- El aseguramiento de la calidad y seguridad alimentaria de nuestros productos, mediante la sistemática aplicación de los programas APPCC, prerequisites y otros controles definidos en sus procesos productivos y sistema autocontrol.
- Llevar a efecto la cultura de seguridad alimentaria de la empresa potenciando la participación, formación e implicación de todos los trabajadores, creando valores y concienciación colectiva de la pertinencia e importancia de las actividades individuales y la participación para contribuir a la calidad y seguridad alimentaria
- Garantizar la fabricación de productos inocuos, legales y auténticos que se ajusten a la calidad y seguridad de los alimentos

Para llevar a cabo esta política, la organización requiere a todo el personal para que cumpla este compromiso de acuerdo con la autoridad y responsabilidad que le corresponde a cada uno según la organización.

En Castellón, a 20 de febrero de 2025

Myriam Gimeno
Consejera delegada