

## Política del Sistema Integrado de Gestión

Newrest Chile, especialista de la restauración fuera de hogar (catering aéreo, Sitios remotos, colectividades, concesiones) tiene como objetivo hacer de su marca un símbolo de calidad.

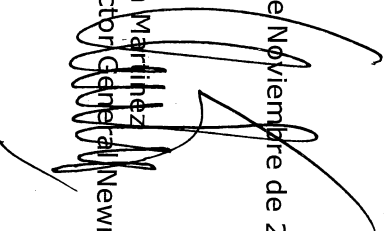
La naturaleza de los productos y servicios ofrecidos exigen el respeto de los estándares más exigentes para garantizar productos seguros y de calidad constante. Nuestras estrictas prácticas de fabricación se gestionan por medio de un Sistema Integrado de Gestión (SIG) que cumple con los requisitos de las normas ISO 9001:2015, ISO 22000: 2018 e ISO 45001: 2018.

Por lo tanto, Newrest Chile se compromete a:

- ≡ Cumplir con la legislación vigente, los códigos de buenas prácticas del rubro y los requerimientos de nuestros clientes. Reevaluar constantemente la relevancia de nuestros requerimientos.
- ≡ Analizar y controlar todas las circunstancias que pueden afectar la inocuidad de los alimentos por medio de la implementación del Sistema HACCP en todos los procesos: desde la selección de los proveedores hasta la entrega al consumidor final.
- ≡ Diseñar los productos y los servicios de acuerdo con los principios de seguridad alimentaria y el principio de precaución, para nunca comprometer la salud de nuestros consumidores.
- ≡ Promover la cultura, sensibilización y liderazgo de la calidad, seguridad alimentaria, seguridad y salud en el trabajo así como del cuidado del medio ambiente dentro de la organización por medio de capacitaciones, supervisión y comunicación eficaz interna y externa; para así asegurar las competencias necesarias.
- ≡ Seguir los indicadores relativos a la satisfacción del cliente, la conformidad del producto y servicio, la inocuidad de los alimentos, la salud y seguridad en el trabajo y el medio ambiente a todos los niveles de la organización.
- ≡ Eliminar los peligros y reducir los riesgos para la Seguridad y salud en el trabajo.
- ≡ Proporcionar condiciones de trabajo seguras y saludables, para la prevención de lesiones y deterioro de la salud, relacionadas con el trabajo.
- ≡ Establecer un sistema de consulta y participación para la promoción de prácticas de trabajo seguras.
- ≡ Revisar sistemáticamente el Sistema Integrado de Gestión, el plan HACCP, los procesos y los procedimientos para promover la mejora continua.

La Dirección General se compromete, dentro de su responsabilidad de liderazgo, a revisar regularmente y comunicar esta política así como los objetivos del SIG a todas las partes interesadas pertinentes y a proveer los recursos necesarios, humanos y financieros, para alcanzar las metas establecidas.

26 de Noviembre de 2019,

  
Yvon Martínez  
Director General Newrest Chile