

La Direction apporte un soutien à son personnel pour la mise en œuvre des objectifs de cet engagement et le respect de la Charte Ethique. La mise en place du SMI correspond aussi, à la volonté de gérer un processus d'amélioration continue. Ils s'engagent à :

- Délivrer les diverses prestations dans le respect des exigences applicables au domaine d'activité.
- Dynamiser le Système de Management intégré (SMI) de manière à satisfaire toutes les parties intéressées.
- Promouvoir une culture de gestion orientée vers la satisfaction des clients et mettre tout en œuvre pour maintenir leur confiance et respecter les engagements.
- Assurer l'efficacité du SMI par un pilotage performant et un accompagnement des objectifs stratégiques de manière à pouvoir réagir efficacement.
- Garantir l'amélioration continue du SMI en vue de son efficacité.
- Promouvoir et développer les compétences du personnel à partir de la planification de la formation continue. Disposer d'outils de travail et infrastructures modernes et de qualité.
- Former et informer tous les employés afin qu'ils acquièrent les meilleures techniques de travail au niveau de l'environnement, santé et sécurité.
- Développer la recherche des causes des Non-Conformités en mettant en œuvre les actions d'amélioration
- Identifier, évaluer et traiter les risques de manière systématique en s'appuyant sur notre Système de Contrôle Interne (SCI) et du SMI.
- Viser l'intégration sociale et professionnelle de personnes au bénéfice de prestations d'assurance invalidité. Elle veille au respect de leur dignité, favorise le développement de leur identité et de leur projet professionnel à travers la valorisation de leur potentiel.
- Favoriser le bien-être et la motivation du personnel par des actions en faveur de la santé et la sécurité au travail en offrant des conditions optimales.
- Promouvoir une approche régionale de l'approvisionnement, en sélectionnant ses fournisseurs en tenant compte de critères économiques, liés à la qualité et la sécurité en valorisant un partenariat durable.
- Se conformer aux exigences légales, en visant un niveau d'excellence par le biais de certifications reconnues (ISO 9001, OIC, ISO 22'000 FSSC sécurité des denrées alimentaires).
- S'engager pour que la politique soit communiquée, connue, comprise, mise à jour, appliquée et mise à disposition des parties intéressées.

La Direction