

Política Sistema Integrado de Gestión (SIG)

En Cramer estamos conscientes de que el compromiso con la calidad, la sociedad, el medio ambiente, la seguridad de las personas y la salud ocupacional, es la forma de asegurar nuestra vigencia y viabilidad en el tiempo. Por este motivo, hemos implementado normas internacionales tales como ISO 9001, ISO 14001 y ISO 45001, las que nos permiten gestionar nuestros procesos con eficacia.

Como fabricantes de sabores para alimentos, además de adherir a las normas antes mencionadas, contamos con un estricto sistema de aseguramiento de calidad y control de seguridad alimentaria, que permite velar por la seguridad e inocuidad de nuestros productos, basado en los principios del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos ISO 22000, bajo el esquema de Certificación FSSC 22000 (Food Safety System Certification).

Nuestro Compromiso:

- Entregar un producto que mantenga una calidad invariable entre una producción y otra, manteniendo siempre condiciones de inocuidad que garanticen un uso seguro a nuestros clientes.
- Entregar un excelente servicio que permita dar cumplimiento a los requisitos: legales, de clientes u otros compromisos voluntarios que la empresa suscriba.
- Trabajar enfocados en el mejoramiento continuo de nuestros procesos, con un equipo de personas motivado y calificado, y que se desempeñe en un buen ambiente de trabajo.
- Establecer canales efectivos de comunicaciones tanto internas como externas, que favorezcan la calidad de la información relacionadas con temas de seguridad alimentaria, seguridad y salud ocupacional, y medio ambiente.
- Capacitar a cada colaborador respecto al impacto que tienen sus acciones o conductas sobre el producto, haciéndolos tomar conciencia de su responsabilidad en la inocuidad de los alimentos, el auto cuidado y compromiso con el medio ambiente.
- Orientar nuestros esfuerzos en el buen uso de los recursos naturales, enfocándonos en prevenir la contaminación del agua y del aire, reducir la generación de residuos, mejorar la eficiencia energética y a proteger el Medio Ambiente que nos rodea.
- Eliminar los peligros y reducir los riesgos para el sistema de seguridad en el trabajo. Proporcionar a todos nuestros colaboradores un entorno de trabajo seguro y saludable, con la finalidad de proteger la salud e integridad de nuestro personal, contratistas y visitas, especialmente en relación a los posibles peligros identificados en nuestra empresa.
- Establecer y revisar periódicamente los objetivos y metas definidas para asegurar el cumplimiento del programa de seguridad alimentaria, prevención de lesiones y enfermedades profesionales y prevención de la contaminación.
- Mantener tecnología e infraestructura de vanguardia.
- Propiciar la consulta y participación de los trabajadores y sus representantes.

Andrés Berndt
Gerente General

Ref: A-SIG-10
Rev: 10
Fecha: 08/2021