

---

SOC CHEF, S.L.U mediante su marca SOC CHEF define su misión con el objetivo de proponer productos para la restauración, la pastelería, la heladería, la chocolatería y sus fabricantes. Disponemos de una amplia red de distribuidores nacionales e internacionales que proporcionan la formación técnica y de apoyo a todos nuestros clientes.

La empresa define sistemas proactivos de comunicación con las partes interesadas con el objetivo de informar sobre los aspectos relevantes del sistema de gestión de inocuidad alimentaria.

La política de calidad y seguridad alimentaria de SOC CHEF, S.L., nos ayuda a cumplir de manera más eficiente todos los requisitos legales, normativos, medioambientales, éticos y laborales, de seguridad, inocuidad y calidad de los productos distribuidos a nuestros clientes. Ofreciendo productos competitivos y de vanguardia que garanticen su total satisfacción. Esto se logra a través de la mejora continua de nuestros procesos involucrados, desde la fabricación o adquisición, hasta la entrega al cliente.

Es compromiso de todo el personal de la empresa, el garantizar el cumplimiento de su política en su totalidad, y el mejorar continuamente el plan de seguridad alimentaria, a fin de garantizar la calidad de los productos y servicios que SOC CHEF, S.L. ofrece a sus clientes.

Se ha optado por el modelo FSSC 22000 para seguir apostando por la mejora continua, gestionando todos los recursos hacia su optimización.

Para que este objetivo sea sostenible debemos utilizar el sistema de gestión para mejorar nuestra competitividad, utilizando los indicadores y la gestión de errores como motor para esta mejora.

Los resultados del sistema de gestión serán comunicados a todos los implicados para buscar las mejores soluciones con el objetivo de ser más competitivos y eficientes.

Se promoverá formación continua para concienciar al personal y fomentar la cultura de seguridad alimentaria.

Llegar a los objetivos de calidad tiene que ser un aliciente para poder continuar en un futuro al lado de nuestros clientes, ofreciéndoles un producto seguro y de calidad.

Para evitar y reducir el desperdicio alimentario en SOC CHEF, S.L. se ha implementado un sistema de compra de las materias primas basándonos en la rotación de cada producto y las necesidades del mercado. Los productos próximos al fin de su fecha de consumo preferente y que se encuentran en condiciones óptimas de seguridad alimentaria son donados a asociaciones o a los propios trabajadores.

La Dirección