



Política del Sistema de Gestión Integrado

La Dirección de Grupo L, a través de las compañías que lo componen y de sus integrantes, se compromete a brindar soluciones integrales de alta calidad, en sus servicios de catering y/o servicio de alimentación institucional con elaboración de comida, racionamiento y/o distribución en sitio del cliente, buscando superar los requisitos, necesidades y expectativas de nuestros clientes, con una perspectiva de sustentabilidad económica, social y ambiental que acompañe el desarrollo de las personas y de la organización, como así también de proveedores, colaboradores, accionistas y demás partes interesadas, basándose en:

- Liderazgo, compromiso y provisión de los recursos necesarios para el cumplimiento de los requisitos del Sistema de Gestión Integrado.
- Establecimiento de objetivos alineados a nuestro Sistema de Gestión Integrado, que promuevan un firme compromiso con la mejora continua de nuestros procesos.
- Cumplimiento de los requisitos legales aplicables y otros requisitos.
- Eliminación de peligros, prevención, control y reducción de riesgos de seguridad y salud laboral, garantizando condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y deterioro a la salud relacionados con el trabajo.
- Consulta y participación de los trabajadores y/o de sus representantes. Generando un ambiente de trabajo que fomente el compromiso y la participación de todo el personal.
- Protección del Medio Ambiente, prevención de la contaminación, minimización de residuos sólidos urbanos y del impacto generado por nuestros servicios, uso eficiente y conservación de los recursos naturales y la energía.
- Capacitación, concientización, evaluación y reconocimiento del equipo de trabajo.
- Mantener actualizada la capacitación técnica y de gestión de nuestros recursos humanos, asegurándonos así que posean las competencias necesarias para mantener la inocuidad de los alimentos y la excelencia en la prestación de los servicios.
- Evaluación y selección de proveedores críticos, así como el control de todos sus procesos desde la recepción hasta la obtención del producto final para asegurar la inocuidad alimentaria.
- Mantenimiento de sus instalaciones y equipos para aumentar la eficiencia y productividad de los procesos, asegurando la inocuidad y el cuidado del Medio Ambiente.
- Generación de relaciones confiables con las partes interesadas a través de mecanismos de comunicaciones apropiados sobre aspectos relacionados con la inocuidad del alimento o del propio Sistema de Gestión Integrado.

A fin de cumplir con este compromiso, la Compañía ha decidido implementar las Normas ISO 9001, ISO 14001 e ISO 45001

Fecha: 18-03-2025

Sebastián Lusardi
Director Ejecutivo