

En ADVANT FLAVOURS & FRAGRANCES S.L. tenemos el propósito de mantener y mejorar nuestro prestigio en Calidad que nos ha permitido consolidar la fidelidad de nuestros Clientes.

La gestión de la Calidad es esencial en el futuro y para la excelencia de la empresa por lo que la dirección de ADVANT pronuncia y comunica a todo el personal y partes interesadas los siguientes compromisos:

- Mejorar de forma continua el Sistema de gestión la Calidad de ADVANT de acuerdo a lo que se define en la norma FSSC22000 para responder a las necesidades y expectativas de nuestros clientes.
- Planificar, desarrollar las actividades y asignar los recursos necesarios para obtener la máxima Calidad en los productos y servicios de comercialización y distribución a nuestros clientes respetando los plazos de entrega.
- Gestionar los procesos para conseguir crecimientos empresariales sostenibles que nos permitan mantener y reforzar el liderazgo en el mercado mediante la innovación, la mejora continua de la Calidad.
- Obtener la plena satisfacción de nuestras partes interesadas anticipándonos a sus necesidades mediante la estrecha colaboración en el diseño de nuestros productos más innovadores incluyendo los requisitos legales y reglamentarios relativos a la seguridad alimentaria y medioambiental.
- Eliminar o prevenir los riesgos laborales implementando las medidas necesarias y teniendo en cuenta todos los aspectos necesarios para garantizar la salud y seguridad de todas las personas en su puesto de trabajo. Así como prevenir la contaminación del medio ambiente. Es decir, existe un compromiso ético y laboral.
- Mantener el equipo humano con la motivación, implicación y responsabilidad, mediante la formación continua que incremente sus capacidades y competencia.
- Implantar y seguir objetivos medibles que permitan la aplicación y mejora continua de esta política comunicándola a todas las partes interesadas, trabajadores, colaboradores, clientes, proveedores y accionistas.
- Identificar los riesgos potenciales y las oportunidades relativas a las actividades a los que se ve sometida la empresa gestionándolos con anticipación.
- Garantizar la inocuidad de todos nuestros productos mediante procesos controlados, seguros y certificados, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y las normativas aplicables.
- Minimizar la generación de desperdicios alimentarios.

Trabajar anticipándonos a las necesidades del mercado con la finalidad de ser más competitivos, ofreciendo productos y servicios de la máxima calidad y que esta sea reconocida por nuestros clientes y partes interesadas.

La dirección.