

COMAIBEL S.L es una empresa dedicada al servicio de catering para colectividades. En esta empresa están unidos una serie de consolidados profesionales que cuentan con una trayectoria en sus respectivas especialidades y por otro lado a un equipo de profesionales joven y dinámico, ambos motivados en alcanzar el objetivo fundamental de prestar una atención implicada y de calidad e inocuidad alimentaria, así como de cultura alimentaria en todas las facetas. En nuestro afán por lograr una mayor calidad en nuestros servicios, así como una mayor proactividad hacia el cuidado del medio ambiente que nos rodean, a través de la implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria según las normas UNE-EN ISO 22000, siendo nuestros objetivos los siguientes:

- Asegurar la satisfacción de nuestros clientes, cumpliendo sus requisitos y basándonos en un trato siempre correcto y en un esfuerzo extra en la realización de nuestros servicios.
- Atención detallada a nuestros clientes, aportando información y las posibles alternativas, ya sea durante la prestación de nuestros servicios como posteriormente.
- Cualificación y experiencia de nuestros trabajadores para la correcta realización de nuestro trabajo y protección ambiental.
- Cumplir con todos los requisitos impuestos por nuestros clientes, así como todos aquellos de tipo legal y otros requisitos que voluntariamente adquiera la empresa, tanto en el campo de la calidad, como los relacionados con los aspectos ambientales de la organización.
- Comprometernos a mejorar de forma continúa la calidad e inocuidad alimentaria de nuestros productos, así como nuestra actitud frente a los posibles impactos ambientales que puede genera nuestra actividad.
- Minimizar el consumo de recursos, tanto de materiales como energéticos y naturales.
- Creer en un futuro mejor de nuestra empresa en la cual el cliente se sienta siempre satisfecho con nuestros servicios y nuestro comportamiento ambiental en los trabajos realizados.
- Lograr una competitividad elevada en nuestros mercados basada en la confianza y fidelización de nuestros clientes.
- Minimizar nuestra generación de residuos y proporcionar formación y medios a nuestros empleados para que colaboren activamente en esta causa.
- Estableciendo objetivos de mejora continúa de la Calidad e Inocuidad Alimentaria de nuestros servicios.

Fdo.: *María Isabel Ocaña*
Dirección