



Política de Salud, Seguridad y Medio Ambiente

La dirección de Better Catering SA, ha desarrollado esta política que tiene como objetivo lograr un ambiente de trabajo seguro y saludable para todas las personas que en ella desarrollen sus tareas, junto con hábitos y costumbres libres de riesgos, ya que *NADA ES MAS IMPORTANTE QUE TRABAJAR CON SEGURIDAD Y EN EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE*”.

En nuestro propósito de ofrecer soluciones gastronómicas personalizadas y de alta calidad para empresas de cualquier tamaño y sector, debemos entender la Salud y Seguridad en el Trabajo y el cuidado del Medio Ambiente, como una estrategia fundamental para su consecución y sostenibilidad, para esto, la dirección de Better Catering SA junto con todo su personal tiene como principales compromisos:

- ✓ Implementar, mantener y Mejorar continuamente el desempeño del Sistema de Gestión de la SST y Medio Ambiente como responsabilidad de todos los integrantes de Better Catering, empezando por la Alta Dirección.
- ✓ Dar cumplimiento a todos los requisitos legales de SST y Medio Ambiente y otros requisitos detectados.
- ✓ Establecer objetivos adecuados para la mejora continua del Sistema de Gestión Integrado.
- ✓ Proporcionar condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y deterioro de la salud relacionados con el trabajo.
- ✓ Eliminar los peligros y de reducir los riesgos para la SST.
- ✓ Capacitar y sensibilizar a todo el personal por el cuidado del medio ambiente y en materia de Salud y Seguridad en el Trabajo.

Revisó/Aprobó: DIRECCION	Fecha: 26/12/2025	Código: DC-015	Revisión: 01
-----------------------------	-------------------	----------------	--------------



- ✓ Planificar, ejecutar, revisar y mejorar continuamente el Sistema de Gestión Integrado, teniendo presente en todo momento el contexto de la organización, tanto interno como externo.
- ✓ Fomentar la protección del medio ambiente en las partes interesadas relacionadas con la organización.
- ✓ Consultar y fomentar la participación de los trabajadores, y/o de los representantes de los trabajadores.

Para la consecución de estos compromisos, trabajamos continuamente buscando mejorar nuestros procesos en materia de salud y seguridad en el trabajo y en nuestra reducción del impacto ambiental, para lo cual hemos diseñado y aprobado objetivos específicos que son medidos y evaluados de forma periódica.

Fernando Seara
Dirección de Better Catering S.A.

Revisó/Aprobó: DIRECCION	Fecha: 26/12/2025	Código: DC-015	Revisión: 01
---	--------------------------	-----------------------	---------------------