



RESTAURACIÓ

Política de Qualitat

Bio Bio Restauració té com a objectiu prioritari oferir la màxima qualitat dels seus serveis en l'àmbit de l'elaboració i subministrament d'aliments, la prestació de serveis de restauració a l'Hospital Nostra Senyora de Meritxell i al Centre Sociosanitari El Cedre.

La nostra missió: "BIOBIO vol ser l'empresa de serveis de restauració de referència per a la qualitat en els seus serveis, el foment d'hàbits de vida saludables i l'impuls de l'alimentació ecològica sota un model de negoci sostenible i respectuós amb les persones i l'entorn".

Compromesos, proporcionem productes i serveis que compleixen els requisits i expectatives dels nostres clients. Ens esforcem per a superar les millors expectatives mitjançant la millora constant i implementem programes que ens permetin fer en tot moment el millor treball possible:

- **Cuina al servei dels usuaris:** identificar i respondre les necessitats dels nostres usuaris estant a l'avantguarda de les últimes tendències tecnològiques i de consum en l'entorn de restauració col·lectiva. Prestant especial atenció als col·lectius sensibles, al·lèrgies i intoleràncies, i aquells amb unes sensibilitats socioculturals determinades.
- **Atenció a les persones:** aquesta tasca ha d'estar duta a terme per personal competent, format i conscienciat. Treballem perquè el nostre equip mantingui el sentit de pertinença i comparteixi el neguit de la nostra missió.
- **Compliment amb els nostres compromisos:** volem acomplir els acords i expectatives dels nostres clients i de tots els participants de les activitats que realitzi BIOBIO. Aquesta voluntat inclou tots aquells requisits legals i les responsabilitats inherents a la nostra activitat.
- **Sostenibilitat i respecte a l'entorn:** totes les nostres accions han de considerar i minimitzar els impactes a l'entorn, a la societat i al medi ambient. Volem ser impulsors i pioners amb iniciatives que promoguin i fomentin la triple rendibilitat (econòmica, social i mediambiental) i prevenir la contaminació creant circuits i controls de residus diferenciats.
- **Millora contínua:** el nostre sistema de gestió i model de negoci ha de tenir interioritzada una dinàmica d'identificació de riscos i millora dels nostres processos, aprofitant totes aquelles oportunitats que ens doni el mercat, el nostre equip humà i el nostre entorn.
- **Seguretat alimentària:** vetllem per a la seguretat alimentària mitjançant el control rigorós de riscos en tota la cadena de subministrament, assegurant que els aliments siguin segurs i aptes per al consum.
- **Vetllem per l'homologació dels productes que utilitzem a les instal·lacions,** que els proveïdors compleixin amb la normativa de seguretat alimentària, així com pel material utilitzat, garantint que tot el sistema respongui als estàndards de qualitat i seguretat establerts.
- **Entorn col·laboratiu:** el nostre coneixement i desenvolupament ha de ser fruit de dinàmiques de treball, experiències i coneixements conjunts amb els nostres clients, proveïdors, amb el SAAS i amb tots els participants de la nostra activitat. Creiem en el potencial del talent, coneixement i neguits compartits per un objectiu comú.

Direcció de BIOBIO
Marc Taló
Abril 2026