

Política de calidad y seguridad alimentaria

Antequera a 23 de febrero de 2024

La calidad, la seguridad alimentaria, la legalidad, la mejora continua y la satisfacción del cliente son temas cuya importancia han sido objeto de una atención creciente en el grupo de empresas Mollete San Roque, S.A y Piquitos San Roque, S.L. por lo que la orientación a la satisfacción de las necesidades de nuestros clientes ha constituido desde sus inicios hasta la actualidad la política principal del grupo de empresas.

Mollete San Roque, S.A. se dedica a la fabricación y distribución de la pieza de pan más famosa de la comarca: “el Mollete de Antequera”, siendo una de las empresas más valoradas por distintas asociaciones, corporaciones municipales y publicaciones por su trayectoria intachable y por la proyección a medio y largo plazo. Actualmente comercializa diferentes tamaños (mollete, pitufo y manolito), con y sin salvado de trigo, en envase tradicional o en atmósfera protectora.

Piquitos San Roque, S.L. se dedica a la fabricación y distribución de piquitos de pan. Su textura, sabor y buen hacer han hecho de ellos un gran reclamo para eventos tanto particulares como sociales, siendo un producto muy demandado. Se comercializan los piquitos clásicos y los piquitos con salvado. Recientemente dispone de un producto nuevo: la Piquiñá, que también se comercializa con y sin salvado.

Mollete San Roque, S.A. y Piquitos San Roque S.L. están certificados desde mayo de 2012 en Seguridad Alimentaria según protocolos IFS, en el alcance “Producción y envasado (con o sin atmósfera protectora) de pan (mollete, pitufo y manolito)” y “Producción y envasado de panes especiales (panadería seca-piquitos)” respectivamente.

Los **objetivos específicos** para cada departamento son los siguientes:

Departamento de ventas y marketing: satisfacer las expectativas de nuestros clientes afianzando nuestra propuesta de valor y posición en el mercado.

Departamento de compras: se asegura de adquirir materias primas y materiales de aprovisionamiento de la mayor calidad con eficiencia económica, dando preferencia a materiales más sostenibles y a proveedores cercanos comprometidos con el medio ambiente para reducir la huella de carbono.

Departamento de administración: gestionar eficientemente los recursos económicos disponibles y velar por el cumplimiento de las normas fiscales y contables, con el fin de asegurar la información que facilitamos a clientes y proveedores a través de las transacciones realizadas.

Para reducir la huella de carbono, se implantarán medidas que reduzcan el consumo de recursos, como la reducción del uso de papel.

Departamento de recursos humanos: velar por una correcta gestión de los recursos humanos de la compañía, potenciando una cultura de seguridad alimentaria, la ética, la formación y la evaluación continuas.

Departamento de mantenimiento: mantener los equipos, maquinaria e instalaciones de las fábricas en perfecto estado de funcionamiento, asegurando la inocuidad y la operatividad, aportando medios en nuestro objetivo global de reducir los recursos energéticos empleados y aumentando al máximo la vida útil de los equipos.

Departamento de producción: controlar la elaboración de nuestros productos y economizar nuestros recursos productivos para lograr una mayor eficiencia, conformar un proceso más sostenible y cumplir con la calidad que requieren nuestros clientes.

Política de calidad y seguridad alimentaria

Departamento de calidad: cumplir con la obligación de fabricar **productos seguros, legales y auténticos**, controlando todo el proceso de fabricación para prevenir incidencias de seguridad alimentaria y asumir la responsabilidad ante los clientes. Desarrollar e implementar un plan de seguridad alimentaria centrado en los principios del APPCC y en la trazabilidad, protegiendo nuestros productos mediante inspecciones de fábrica y el plan de *Food Defence*. Actualización de la legislación y formación continua del personal, consolidando una **cultura de seguridad alimentaria**.

Mollete San Roque, S.A. y Piquitos San Roque S.L. cuenta con la informatización del proceso productivo controlado por el departamento de producción y de procedimientos de actuación en caso de incidencia alimentaria para verificar una respuesta eficaz.

Apostamos continuamente por la **sostenibilidad**: reduciendo las emisiones de dióxido de carbono, transformando nuestros hornos para que utilicen gas natural en lugar de gasoil e instalando placas fotovoltaicas de autoconsumo, entre otras acciones que se han llevado a cabo.

Nuestra prioridad es dar **satisfacción al cliente** en todo lo que hacemos. El sistema de gestión de la calidad y los protocolos de seguridad alimentaria establecidos se revisan y mejoran continuamente en base a la retroalimentación que proviene de la percepción del cliente por el servicio prestado y la conformidad con los requisitos del producto.

Todo el personal contribuye a desarrollar, mantener y evaluar el sistema de calidad y de seguridad alimentaria, informando puntualmente de los problemas, sugiriendo mejoras, cooperando en auditorias y adhiriéndose a las prácticas registradas de nuestra cultura en seguridad alimentaria.

Con el fin de asegurar que esta política de calidad sea conocida y entendida por todos los integrantes de la organización, la dirección la hace accesible tanto en formato físico en las instalaciones (tablones de anuncios, oficinas) como en formato digital en la web corporativa.

Aunque la coordinación y ejecución de las acciones necesarias para el aseguramiento de la calidad sean realizadas por sus responsables, la responsabilidad última de obtenerla recae en el Gerente, que garantiza los medios humanos, técnicos y económicos necesarios para alcanzarla. Todo el personal posee formación actualizada en materia de higiene y seguridad alimentaria y tiene a su disposición los medios e instalaciones que le permiten tener unos elevados estándares de higiene.

Esta política es revisada anualmente y comunicada a todo el personal con el fin de asegurar que se mantienen su adecuación a los requisitos legales, que se continúan elaborando productos seguros, legales, inocuos, auténticos y de alta calidad, y que se mejora continuamente la eficacia del sistema.

GERENTE



MOLLETE SAN ROQUE, S.A



Pol. Ind. La Azucarera
29200 ANTEQUERA (Málaga)
C/. Don José García Berdoy, 19
Telf.: 952 84 30 65 - Fax: 952 70 61 50
C.I.F.: A - 92389233

PIQUITOS SAN ROQUE, S.L.



Piquitos San Roque, S.L.
CIF: B-92512888
Polígono Industrial La Azucarera
C/. Don José García Berdoy, 13
Telf: 952 84 30 65 • Fax: 952 70 61 50