

Nomen Foods S.L. se dedica a la comercialización, elaboración, transformación, distribución y compra o venta ya sea en los mercados interiores como en los exteriores del arroz y subproductos. También se dedica al envasado, la distribución y la comercialización de otros productos alimentarios elaborados, semielaborados por otros procedimientos como son sémolas, cuscús, licores, platos preparados...en todas sus diferentes formas de presentación y distribución siempre pensando en la mejora, la evolución y la sostenibilidad de la empresa para ofrecer lo mejor de sí misma y productos de máxima calidad y seguridad alimentaria a todos nuestros clientes y consumidores teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Cumplir con los requisitos legales, especificaciones y normas acordados con los clientes, en lo referente a la inocuidad de los alimentos y a la protección del medio ambiente.
- Firme compromiso de la elaboración de productos de calidad para el cliente y el consumidor, basado en los siguientes estándares: el Sistema de Gestión de la calidad UNE-EN-ISO 9001:2015 y las Normas de Seguridad Alimentaria BRC e IFS siendo aplicables completamente en la elaboración, envasado y comercialización del arroz y otros productos.
- Compromiso en la mejora continua tanto de la norma UNE-EN-ISO 9001:2015 como de la UNE-EN-ISO 14001:2015, esto compromete a Nomen Foods a tener un alto nivel de exigencia en los campos de calidad y medioambiente, aplicable a todos los procesos que se desarrollan dentro de la entidad. Para potenciar este hecho se establecen indicadores de desempeño, seguimiento, medición y análisis, así como el planteamiento de objetivos de calidad y ambientales y mejora de las funciones y niveles pertinentes de la organización.
- Para cumplir con el propósito de satisfacción al cliente, ofrecemos productos y servicios innovadores y de calidad que produzcan un mínimo impacto medioambiental.
- Promover la producción y la comercialización de productos agroalimentarios obtenidos mediante técnicas que favorezcan la salvaguardia ambiental y la salud, tanto de los trabajadores como de los consumidores finales.
- Fomentar la formación de todo el personal sobre las funciones de su puesto para disponer de un equipo más competente, motivado y concienciado. Tenemos como propósito incentivar la inocuidad alimentaria y el desarrollo de las buenas prácticas medioambientales en el entorno laboral.
- Promover la reducción, reutilización y reciclado de residuos que se generan como consecuencia de la actividad de la empresa.
- Promover, extender y trasladar la cultura de la seguridad alimentaria a sus empleados, colaboradores y clientes. Mediante la implementación de planes formativos, procesos de comunicación y seguimiento de todos los ítems relevantes relativos a la seguridad alimentaria, a sus praxis, hábitos y actitudes. Proponiendo activamente acciones de mejora en este sentido en los procesos de revisión periódicos que la Dirección realiza.

A parte de todos los puntos nombrados anteriormente, es de suma importancia para esta entidad la concienciación de las partes interesadas internas y externas de la empresa, hacer conocimiento de la situación privilegiada de estar en un parque natural, haciendo más énfasis en el total cumplimiento de la norma UNE-EN-ISO 14001:2015.

La Dirección se compromete a divulgar, hacer entender y aplicar nuestra política a todos los niveles de la organización, con el compromiso de cumplir con las líneas establecidas.

Deltebre, a 20 de Julio de 2021

Enric Batlle
Director General