

## Política de calidad y seguridad alimentaria

Antequera a 08 de abril de 2022

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. Esta empresa ha sido innovadora en el mercado al lanzar un producto totalmente innovador: el Mollete envasado en atmósfera protectora, cuya diferencia con respecto al Mollete tradicional es su vida de caducidad, pasando de 5 días a 30. Actualmente se está comercializando la gama de productos tradicionales (mollete, mollete con salvado, pitufos, pitufo con salvado y manolitos) junto con la nueva gama envasado en atmósfera protectora (también en los mismos formatos).

**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 dos gamas de productos, el pico con salvado y el piquito.

**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:** optimizar la comunicación hacia los clientes, enfocándonos en mostrar todas las prestaciones de nuestros productos para lograr satisfacer las necesidades y 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, pero siempre con el objetivo prioritario de cumplir con las exigencias de seguridad alimentaria en nuestros bienes y servicios.

**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, así como optimizar el proceso de trazabilidad de nuestros productos para reforzar el compromiso del grupo de empresas con la seguridad alimentaria.

**Departamento de recursos humanos:** actualización y puesta al día de las competencias personales de los trabajadores y su óptima adecuación a las funciones establecidas para cada puesto. Velar por una correcta gestión de los recursos humanos de la compañía, potenciando la ética, la formación y la evaluación continuas.

**Departamento de mantenimiento:** velar por la seguridad alimentaria de nuestros productos, mediante actuaciones preventivas en nuestros equipos y maquinaria, para asegurar su correcto funcionamiento y operatividad.

## Política de calidad y seguridad alimentaria

**Departamento de producción:** controlar la elaboración de nuestros productos, para cumplir con la eficacia y calidad que requieren nuestros clientes. Optimización de los recursos destinados a la producción, seguimiento del proceso productivo y colaborar de forma activa en la trazabilidad de todos nuestros productos.

**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 en materia de seguridad alimentaria.

**Mollete San Roque y Piquitos San Roque** cuenta con el distintivo de la marca promocional "**Sabor a Málaga**" que identifica a los productores agroalimentarios de primer nivel de la provincia.

**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.

Nuestra ambición 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.

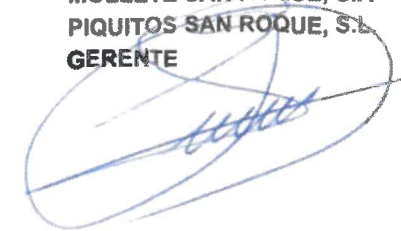
Todo el personal contribuye a desarrollar, mantener y evaluar el sistema de calidad y de seguridad alimentaria, informando puntualmente de los problemas, sugiriendo mejoras, cooperando en auditorias y adhiriéndose a las prácticas registradas de nuestra cultura en seguridad alimentaria.

Con objeto de asegurar que la política se comprende a todos los niveles de la organización, la Gerencia difunde e informa a sus trabajadores de la continua implementación del sistema de que afecta a todos los miembros del grupo de arriba a abajo, y que constituye el manifiesto compromiso de la voluntad de la Gerencia en mantener una política basada en la calidad y en la seguridad alimentaria.

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, dejando constancia de dicha revisión en los registros de revisión del sistema por parte de la Gerencia.

MOLLETE SAN ROQUE, S.A.  
PIQUITOS SAN ROQUE, S.L.  
GERENTE



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

 Mollete San Roque S.A.  
El Auténtico Mollete de Antequera

Pol. Ind. La Azucarera  
29200 ANTEQUERA (Málaga)  
C/ Don José García Berdoy, 19  
Tel: 952 84 30 65 - Fax: 952 70 61 50  
C.I.F.: A - 92389231