

**F**ornecer produtos de excelência que cumpram com os requisitos legais, requisitos de qualidade e de segurança alimentar e de cliente.

**R**eunir todos os recursos humanos e materiais necessários para a implementação, manutenção e melhoria contínua do sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar.

**I**ncrementar as relações de confiança e uma comunicação interna e externa entre todos os elos da cadeia (colaboradores, fornecedores, clientes e outros parceiros).

**T**rabalhar diariamente de modo a cumprir com os requisitos dos clientes.

**O**timizar a produção gerando menos desperdício valorizando o meio ambiente e a sustentabilidade ambiental.

**F**omentar e aplicar diariamente a melhoria contínua.

**O**rganizar ações de formação para assegurar as competências relacionadas com segurança alimentar promovendo igualmente o desenvolvimento pessoal e organizacional.

**R**eforçar junto dos colaboradores a importância do seu papel na garantia da segurança alimentar, bem como na manutenção do sistema de gestão da qualidade e segurança alimentar.

**N**omear a qualidade e a excelência dos produtos e serviços como objetivo para aumentar a satisfação dos clientes.

**O**lhar anualmente para esta política ou sempre que surjam alterações significativas na FritoForno de forma a permanecer atualizada e adequada, sendo comunicada e compreendida por todos os colaboradores.

Nuno Jerónimo  
Diretor Geral