

POLÍTICA DE SAETDE

L'estació d'esquí Pas de la Casa – Grau Roig, pertanyent al domini esquiable Grandvalira, és gestionada per la societat SAETDE, que és l'encarregada de l'explotació, de la restauració, de l'escola d'esquí i de totes les activitats hivernals i estivals connexes a aquesta. Desenvolupant les seves activitats dins d'un entorn de gran competitivitat entre les diferents activitats d'altitud, tant a Andorra com a la resta d'estacions Europees, la direcció de la societat ha volgut adquirir tota una sèrie de compromisos per tal de ser un referent.

El principi és la recerca de l'excel·lència a través de l'assoliment d'un gran nivell de qualitat en totes les activitats desenvolupades dins de l'organització i una evolució constant dels seus serveis, per tal d'aconseguir la satisfacció dels clients a través de la superació de les seves expectatives, mantenint alhora un comportament responsable vers el medi ambient i desenvolupant els treballs en les màximes condicions de seguretat. Aquest alt nivell d'acompliment es pretén aconseguir en tots els àmbits d'actuació, perquè SAETDE està convençuda que la seva sostenibilitat ha de ser econòmica, cultural, mediambiental i social.

Per arribar a aconseguir els millors resultats possibles en aquest sentit, el conjunt de la direcció i dels equips de treball de la societat, ja siguin permanents o temporers, s'impliquen d'una manera directa i personal per poder assolir els objectius plantejats i donar conformitat a les normes que s'han adoptat com a referents en la implantació del Sistema Integrat de Gestió i que són l'ISO 14001 respecte al medi ambient, l'OHSAS 18001 en referència a la seguretat en el treball i l'ISO 9001 en relació a la qualitat.

Els compromisos adoptats a grans trets es poden concretar en els següents:

- ✓ El compliment de tots els requisits legals que apliquin al conjunt de l'activitat.
- ✓ La recerca constant de les necessitats dels clients i el seguiment del seu grau de satisfacció per poder reorientar, si cal, l'activitat de l'organització.
- ✓ La informació, formació i conscienciació de tots els membres integrants de l'organització en tots els àmbits d'actuació, promovent el desenvolupament humà i professional dels mateixos.
- ✓ La disposició dels mitjans tècnics, materials i humans necessaris per tal d'obtenir la màxima eficàcia en l'explotació dels serveis i instal·lacions que es posen a disposició dels clients i, per tant, oferir un alt nivell professional.
- ✓ El manteniment d'un elevat nivell d'higiene alimentària en el tractament dels productes alimentaris manipulats als centres de restauració tenint com a base el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític implantat.
- ✓ La vigilància de les condicions de treball, amb un enfocament prioritàriament preventiu, i el control dels riscos associats mitjançant la presa de mesures per evitar-los o minimitzar-los amb l'objecte d'aconseguir la màxima seguretat i benestar pels treballadors.
- ✓ L'actuació respectuosa vers el medi ambient, promouen una gestió selectiva dels residus, treballant en la minimització de les seves conseqüències; conscients que l'activitat es desenvolupa en un entorn privilegiat que s'ha de conservar per les generacions futures.
- ✓ La millora contínua en la gestió de tots els àmbits d'actuació esmentats.

La direcció de SAETDE es compromet, per tant, a vigilar que la implantació i seguiment del Sistema Integrat de Gestió sigui conforme als compromisos adoptats i a assegurar que aquesta política és comunicada i entesa pel conjunt de la companyia.