

### NUESTROS COMPROMISOS:

Trefinos en su tarea de suministrar tapones de corcho de calidad e inocuos somos responsables de garantizar la seguridad de nuestros compañeros, contratistas, clientes y consumidores en un contexto de respeto por el medio ambiente.

PARA LLEVAR A LA PRÁCTICA NUESTRO MARCO OPERATIVO GLOBAL, NOS COMPROMETEMOS A LO SIGUIENTE:

- **CUMPLIR SIEMPRE CON:**

Las leyes y normativas de calidad, seguridad e integridad alimentarias, seguridad y salud laboral, medio ambiente y eficiencia energética o los requisitos exigidos por nuestros clientes, nuestros partners, y las partes interesadas.

- **Mejorar continuamente:**

La eficacia de nuestro sistema de gestión o la gestión de los asuntos relacionados con la calidad, la seguridad e integridad alimentarias, la seguridad y salud laboral y el medio ambiente o nuestros productos y nuestra gente, nuestra eficiencia energética y la manera en la que llegamos al mercado o el rendimiento de los materiales, los equipos de trabajo y los servicios que adquirimos

- **Proporcionar:**

Unas condiciones laborales seguras y saludables.

Un marco de gestión para establecer y revisar unos objetivos y metas cuantificables que apoyen nuestra visión y nuestra misión, y que nos permitan cumplir nuestros compromisos a nivel de calidad, medioambientales y de inocuidad alimentaria.

La información y los recursos para alcanzar nuestros objetivos y metas o formación para asegurarnos de que nuestra gente tenga las habilidades y las competencias necesarias para alcanzar nuestros objetivos y metas.

- **Garantizar:**

- La evaluación y la revisión del contexto organizativo y externo en el que desarrollamos nuestra actividad.
- La consulta y la participación de los trabajadores cuando corresponda en la consecución de la mejora continua.
- Que los compromisos de nuestras políticas y los programas se revisen de manera regular y se actualicen para que siempre sean los adecuados en base a las oportunidades de mejora que se nos presenten.

- Que la información y los asuntos internos o externos que afecten a la seguridad alimentaria se comuniquen y se aborden en toda la cadena productiva.
- que se identifiquen y evalúen las oportunidades y los riesgos con el fin de eliminarlos o controlarlos para evitar accidentes, lesiones y deterioro de la salud a nuestros empleados, protegiendo la salud y la seguridad del público en general.
- La identificación de los riesgos y oportunidades y las medidas de control asociadas para proteger el medio ambiente.

- **Minimizar:**

. La contaminación y los residuos mediante actuaciones de prevención de cualquier tipo de contaminación que pudieran generarse por operaciones debidas a nuestra actividad y destinando para su valoración y reciclaje aquellos residuos que lo permitan.

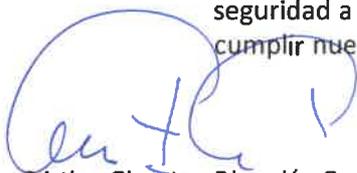
. Las emisiones a la atmósfera, al agua y de carbono o la cantidad de recursos que utilizamos, adoptando una alternativa más sostenible.

- **Crear y apoyar:**

- Una concienciación interna y externa para que seamos socialmente responsables a la hora de utilizar los recursos naturales de una manera eficiente y sostenible.
- Una cultura de comportamiento de cero accidentes apoyada por una reducción en los riesgos asociados al diseño, construcción, modificaciones y operaciones en las instalaciones.
- La adquisición de productos y servicios eficientes desde el punto de vista energético.
- La mejora en el diseño que impulsen un mejor desempeño en la gestión de la energía, el agua y los residuos.

- **Comunicar:**

- Nuestros requisitos medioambientales, de calidad, inocuidad alimentaria y de seguridad a todos nuestros colaboradores y empresas subcontratadas para así cumplir nuestros compromisos.



Cristina Ginesta - Dirección General