

Una calidad demostrada a lo largo de muchos años

Conway garantiza el control de la calidad de todos los procesos de la cadena de suministro cumpliendo con la legislación vigente y apoyándose y desarrollando nuevos sistemas que aporten una mejora continua al negocio y a sus clientes.

Todos los procesos operativos están definidos documentalmente y controlados mediante indicadores que nos permiten comprobar que se están consiguiendo los resultados esperados e identificar oportunidades de mejora para incorporarlas a nuestros métodos de trabajo. Este sistema se fundamenta en la plena satisfacción de las necesidades y expectativas de nuestros clientes, mediante un servicio de calidad comprometido con la Seguridad Alimentaria de todos los productos que suministramos.

Nuestro sistema de Gestión de la Calidad está avalado por las normas ISO 9000 desde el año 2000, siendo **AENOR** la entidad certificadora. En mayo de 2003, nos certificamos en base a la nueva norma **ISO 9001:2008**, certificación que renovamos cada año tras las auditorías pertinentes.

Asimismo, el sistema de Calidad, las instalaciones y procedimientos operativos son auditados con carácter anual, por otra entidad internacional independiente especializada en seguridad alimentaria, CMI Spain.

Conway está certificada en el estándar **BRC** de " Almacenaje y distribución de productos alimenticios congelados, refrigerados y ambiente, envases y productos de consumo", en su grado máximo de calidad, lo cual garantiza una gestión óptima de todos nuestros procesos en lo que a seguridad alimentaria se refiere.

El concepto de seguridad alimentaria incluye un sistema de **análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)** basado en los principios del código alimentario. Esto implica que Conway identifica y realiza una valoración de los riesgos asociados a las diferentes fases de su actividad y que adopta las medidas de control necesarias para prevenir la presentación de esos riesgos.