



## Beleidsverklaring

**De scope van het bedrijf: Het leveren en onderhouden van maaltijddistributiesystemen in de gezondheidszorg**

**Elise Service, Electro Calorique Systems en Iseco st-Phal**

De bedrijven/merken zijn specialist in maaltijddistributiesystemen. Wij bieden oplossingen, gebruikt over de hele wereld, al dan niet custom made. Vanuit Antwerpen en Breda zijn wij het aanspreekpunt voor België en Nederland.

Een volledig zelfstandige onderneming met een heldere filosofie en een transparante werkwijze. In essentie gaat het hierbij om het bieden van passende oplossingen, of het nu gaat om kant en klare producten of maatwerk. Belangrijkste is dat Cure en Care gezonde en lekkere maaltijden kunnen bieden met onze systemen. Deze oplossingen worden bereikt door nauwe samenwerking en ruime aandacht voor de klantenwens, zowel voor, tijdens als na de implementatiefase. Onderhoud en reparatie wordt geheel in eigen beheer uitgevoerd. De technisch adviseurs krijgen hiervoor vanuit de binnendienst en fabrikant ruime ondersteuning. Het bedrijf beschikt over een eigen onderdelenmagazijn.

### **Doel van het kwaliteitssysteem ISO9001/14001**

De belangrijkste doelstelling achter het kwaliteitssysteem is een voortdurende verbetering van de dienstverlening naar de klant. Deze verbetering tracht het bedrijf te behalen door een kritische houding ten opzichte van haar organisatie en de wijze van werken, waardoor kwaliteitsproblemen worden gesignaleerd, geregistreerd, gecorrigeerd en indien mogelijk, in de toekomst worden voorkomen.

Naast de kritische houding tegenover de werkzaamheden voorziet het kwaliteitssysteem in een systematische beoordeling van de werkzaamheden door middel van interne controles (audits), gericht op het signaleren en voorkomen van kwaliteitsproblemen. De resultaten van deze systematische beoordeling worden vastgelegd en kunnen leiden tot aanpassing aan de werkwijze of het systeem. De acties en reacties van het bedrijf zijn van invloed op het milieu. Dit zowel voor inkomende als uitgaande producten en handelingen.

Producten onderscheiden we hierbij in apparatuur en gebruiksproducten die voor service/onderhoud van de apparatuur wordt gebruikt. M.b.t. apparatuur wordt alleen met de eigen merken gewerkt. Er wordt door de fabrikant continu gewerkt aan een vermindering van de "ecologische foodprint" in het fabricageproces.

Voor de "eigen" afzetmarkt wordt al sinds de oprichting van de huidige ondernemingen zo veel mogelijk eigen apparatuur die wordt teruggenomen een "tweede leven" gegeven. Deze apparatuur wordt technisch gezien weer 100% in orde gebracht waarbij afgeschreven apparaten zo veel mogelijk als donor worden gebruikt.

Koelmotoren worden in eigen beheer gereviseerd waarbij voor alle gebruikte koudemiddelen een registratie wordt bijgehouden die jaarlijks door een gecertificeerd bedrijf wordt geauditeerd.

De overige gebruikte middelen worden continu gemonitord op het feit of ze nog zijn toegestaan.

Alle middelen zijn geregistreerd in een register.

Voor het uitvoeren van koeltechnische handelingen zijn gecertificeerde medewerkers in dienst.

Alle te gebruiken elektrische apparatuur wordt jaarlijks gekeurd (NEN3140) op veiligheid.

Ondertekend door,

Hans van Riet

Directeur

Breda dd.9 februari 2023