

POLÍTICA DE LA CALIDAD

En **Restaurante Chikito** el objetivo principal de nuestro restaurante es dar respuesta a los clientes, a sus necesidades, prestar nuestros servicios de una manera eficaz, así como mejorar nuestro Sistema de la Calidad de forma continua y sistemática.

Para conseguirlo, se establecen los siguientes principios básicos:

1. Identificar y satisfacer las **necesidades y expectativas de nuestros clientes** antes de la prestación del servicio,
2. Perfeccionar la **atención al cliente** y mejorar nuestra relación con estos, ganándonos su plena confianza cubriendo en tiempo y forma aquellos servicios que les prestemos, teniendo en cuenta sus necesidades.
3. Evaluar la **satisfacción del cliente** sobre nuestros servicios, a través de encuestas realizadas periódicamente, con el fin de detectar posibles errores para poder mejorar nuestros procesos, manteniendo una política clara y definida de **privacidad** de sus datos personales.
4. Implantar una **metodología de trabajo** basada en la prevención y no en la corrección, dirigido a lograr la mejora y evolución constante en el desarrollo profesional de cada miembro del equipo.
5. Conformar el mejor equipo de profesionales desarrollando para ello un **programa de formación interna** con el fin de obtener el mayor grado de cualificación del personal de Restaurante Chikito así como fomentar su desarrollo profesional y personal.
6. **Involucrar a nuestro personal**, con sus aportaciones, en la consecución de la mejora continua, fomentando de esta manera un espíritu participativo dentro del proceso de planificación, organización y desarrollo del Sistema de Gestión de la Calidad.
7. Contribuir a la **mejora de los rendimientos**, productividad y rentabilidad de los procesos, productos y servicios, incluyendo el compromiso de cumplir con los requisitos legales y normativos de aplicación, los del cliente, así como todos aquellos no especificados y que sean necesarios para la prestación del servicio.
8. Cumplir con todos aquellos **requisitos legales** que sean de aplicación a las actividades llevadas a cabo en nuestro restaurante.

Para una realización práctica y un seguimiento eficaz de todo ello, se procederá anualmente a la Revisión del Sistema de la Calidad, fijando objetivos concretos y realizando un seguimiento riguroso de cada una de las actividades.

Granada, Mayo 2019

Fdo: Graciela Mónica Mazzei Rombolá