

LA FAGEDA és un projecte que té per missió millorar la qualitat de vida i promoure la integració social de persones amb discapacitat intel·lectual i/o trastorns mentals severos i altres col·lectius en risc d'exclusió social de la Garrotxa, mitjançant unes activitats empresarials que generen llocs de treball amb sentit, i uns serveis assistencials gestionats sota criteris de qualitat i d'excel·lència, que creen valor tant per l'organització com per la resta de la societat.

Pel compliment d'aquesta missió es disposa d'una estructura socio-empresarial que focalitza la seva acció a la inserció laboral d'aquestes persones mitjançant diverses activitats productives i prestació de serveis (**La Fageda Fundació**). L'empresa d'inserció (**El Faig de la Fageda, SL**) s'ocupa en concret de la introducció dels col·lectius en risc d'exclusió a les activitats laborals.

En l'àmbit social es disposa d'un ampli ventall de serveis de suport: servei de teràpia ocupacional, habitatge, creixement personal i promoció de la salut entre d'altres (**FSAG: Fundació de Serveis Assistencials de la Garrotxa**). I també ofereix activitats de suport (culturals, lúdiques, esportives, transport, servei de menjador...) als seus treballadors, usuaris i famílies (**La Fageda, SCCL**).

Amb la implicació dels màxims òrgans de govern - Patronat, Direcció General i Equip Directiu- i amb la finalitat de garantir la continuïtat del projecte, LA FAGEDA es compromet a la implantació, manteniment i certificació d'un sistema de gestió de qualitat basat en la Norma ISO 9001:2015, per al servei de jardineria i per als serveis socials prestats (CET, SV, SIL, STO, SOI i serveis d'habitatge); i de medi ambient basat en la Norma ISO 14001:2015, per a les instal·lacions de jardineria i Els Casals.

Per a les activitats industrials alimentàries se segueixen els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) basats en el Codex Alimentarius. El compromís inclou la millora contínua per a l'eficàcia dels seus processos, fomentar la cultura de seguretat alimentària i destinar els recursos necessaris per garantir que això sigui possible.

Tanmateix, la ubicació física de LA FAGEDA a la Reserva Natural de La Fageda d'en Jordà, al bell mig del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, fa que les bones pràctiques en matèria de sostenibilitat i preservació del medi siguin una condició indispensable en les polítiques de gestió.

Per tots aquests supòsits, els principis d'aquest sistema de gestió són:

- Establir i planificar uns objectius estratègics exigents i factibles que permetin obtenir el millor producte/servei de manera eficaç i eficient; i que, en matèria mediambiental, permetin minimitzar i prevenir la contaminació.
 - Cercar la satisfacció de tots els grups d'interès promovent amb ells la comunicació, participació i consulta per a la qualitat de productes i prestació de serveis.
 - Complir amb els requisits legals i reglamentaris aplicables, els de clients i parts interessades, i els que la mateixa organització subscriu.
 - Fomentar una cultura de seguretat alimentària que permeti prevenir i detectar desviacions que puguin afectar a la seguretat, la qualitat i la legalitat dels productes.
 - Fomentar la formació contínua i capacitat dels treballadors de l'organització amb relació als requisits de qualitat, medi ambient, seguretat alimentària i seguretat laboral; promovent la conscienciació i involucració de la millora contínua en les seves activitats.
 - Crear un entorn de treball que fomenti el treball en equip, la confiança i el respecte mutu; mantenint la igualtat d'oportunitats i de tracte, rebutjant qualsevol tipus de discriminació per raó de capacitats, gènere, raça o religió.
 - Identificar i avaluar els aspectes mediambientals derivats de les activitats i processos, realitzar un seguiment i cercar les millores oportunes per tal de minimitzar els impactes.
 - Fer un ús sostenible dels recursos naturals, fomentant l'ús eficient de l'energia, el consum racional d'aigua i de matèries primeres.
 - Fomentar la prevenció/reducció de pèrdues i malbaratament alimentari i la llei de les 3R en la gestió de residus: Reduir – Reutilitzar – Reciclar, per aquest ordre.
- Promoure que proveïdors i empreses subcontractades també subscriu aquests compromisos.
- Identificar i avaluar els riscos laborals presents en les diferents activitats, i adoptar les mesures necessàries per eliminar-los o minimitzar-los.



Sra. Sílvia Domènech
Directora General de LA FAGEDA
Santa Pau, 5 de març de 2024