

LA FAGEDA es un proyecto que tiene por misión mejorar la calidad de vida y promover la integración social de personas con discapacidad intelectual y/o trastornos mentales severos y otros colectivos en riesgo de exclusión social de la Garrotxa, mediante unas actividades empresariales que crean puestos de trabajo con sentido, y unos servicios asistenciales gestionados bajo criterios de calidad y excelencia, que generen valor tanto para la organización como para el resto de la sociedad.

Para el cumplimiento de esta misión se dispone de una estructura socio-empresarial que focaliza su acción en la inserción laboral de estas personas mediante varias actividades productivas y prestación de servicios (**La Fageda Fundació**). La empresa de inserción (**El Faig de la Fageda, SL**) se ocupa en concreto de la introducción de los colectivos en riesgo de exclusión en las actividades laborales.

En el ámbito social se dispone de un amplio abanico de servicios de soporte: terapia ocupacional, vivienda, crecimiento personal y promoción de la salud entre otros (**FSAG: Fundació de Serveis Assistencials de la Garrotxa**). También ofrece actividades de soporte (culturales, lúdicas, deportivas, transporte, servicio de comedor...) a sus trabajadores, usuarios y familias (**La Fageda, SCCL**).

Con la implicación de los máximos órganos de gobierno – Patronato, Dirección General y Equipo Directivo – y con la finalidad de garantizar la continuidad del proyecto, LA FAGEDA se compromete a la implantación, mantenimiento y certificación de un sistema de gestión de calidad basado en la Norma ISO 9001:2015, para el servicio de jardinería y para los servicios sociales prestados (CET, SV, SIL, STO, SOI y servicios de vivienda); y de medio ambiente basado en la Norma ISO 14001:2015, para sus instalaciones de jardinería y Els Casals.

Para las actividades industriales alimentarias se siguen los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) basados en el Codex Alimentarius. El compromiso incluye la mejora continua en la eficacia de sus procesos, fomentar la cultura en seguridad alimentaria y destinar los recursos necesarios para garantizar que sea posible.

Asimismo, la ubicación física de LA FAGEDA en la Reserva Natural de La Fageda d'en Jordà, en medio del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa, hace que las buenas prácticas en materia de sostenibilidad y preservación del medio sean una condición indispensable en las políticas de gestión.

Por todos estos supuestos, los principios de este sistema de gestión son:

- Establecer y planificar unos objetivos estratégicos exigentes y factibles que permitan obtener el mejor producto/servicio de manera eficaz y eficiente; y que, en materia medioambiental, permitan minimizar y prevenir la contaminación.
- Buscar la satisfacción de todos los grupos de interés promoviendo con ellos la comunicación, participación y consulta para la calidad de productos y prestación de servicios.
- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios aplicables, los de clientes y partes interesadas, y los que la propia organización suscriba.
- Fomentar la cultura de seguridad alimentaria que permita prevenir y detectar desviaciones que puedan afectar a la seguridad, la calidad y la legalidad de los productos.
- Fomentar la formación continua y capacitación de los trabajadores de la organización con relación a los requisitos de calidad, medio ambiente, seguridad alimentaria y seguridad laboral; promoviendo la concienciación e involucración de la mejora continua en sus actividades.
- Crear un entorno de trabajo que fomente el trabajo en equipo, la confianza y el respeto mutuos, manteniendo la igualdad de oportunidades y trato, rechazando cualquier tipo de discriminación por razón de capacidades, género, raza o religión.
- Identificar y evaluar los aspectos medioambientales derivados de las actividades y procesos, realizar un seguimiento y buscar las mejoras oportunas para minimizar los impactos.
- Hacer un uso sostenible de los recursos naturales, fomentando el uso eficiente de la energía, y el consumo racional de agua y de materia primas.
- Fomentar la prevención/reducción de pérdidas y malbaratamiento alimentario i la ley de las 3R en la gestión de residuos: Reducir – Reutilizar – Reciclar, en este orden.
Promover que proveedores y empresas subcontratadas también suscriban estos compromisos.
- Identificar y evaluar los riesgos laborales presentes en las diferentes actividades, y adoptar las medidas necesarias para eliminarlos o minimizarlos.



Sra. Sílvia Domènech
Directora General de LA FAGEDA

Santa Pau, 5 de marzo de 2024