



La qualité de nos prestations de service est basée sur la motivation et la formation de nos équipes ainsi que sur la technicité de nos équipements.

ES s'engage, auprès de ses clients, à répondre aux exigences réglementaires et à assurer, la sécurité des aliments par la mise en œuvre du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires basé sur les exigences de la norme ISO 22000, des bonnes pratiques d'hygiène ainsi que de la traçabilité et ce, à chaque étape du process.

ES s'applique chaque jour à mettre en œuvre toutes les conditions permettant de protéger sa chaîne alimentaire en respectant ses valeurs fondamentales :

- Innovation technologique permanente

Notre créativité constitue une source d'innovation qui est une motivation essentielle dans nos services.

Nous incitons nos équipes à faire preuve d'initiative, nous favorisons et promouvons les idées nouvelles.

L'innovation est au cœur de la stratégie ES et nous permet de donner une réponse aux besoins de nos clients et de nos parties prenantes en allant au-delà de la simple satisfaction qualité. Ainsi, nous pouvons nous différencier et rester leader sur le marché.

- Professionalisme des équipes

Notre structure dynamique permet de mettre en avant le professionnalisme de chacun.

L'expérience, le savoir-faire, les connaissances, les compétences, les cultures et les personnalités différentes de chacun, nous permettent de mettre en avant notre culture d'entreprise.

Nous veillons à ce que les compétences de chacun soient en accord avec le bien être des salariés et l'ensemble de nos parties prenantes.

Nous pouvons ainsi répondre à la réglementation et fournir un produit sain et sûr.

- Sécurité des Aliments

ES a mis en place un plan de formation permettant au personnel de production d'avoir conscience de l'importance à maîtriser les mesures mises en place, que ce soit au niveau des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication mais également au niveau des dangers significatifs.

La conception de nos équipements et leur technicité doivent nous permettre de ramener les dangers à un niveau acceptable.

- Pérennité de l'entreprise

Depuis sa création, ES est guidée par la volonté d'assurer la pérennité de notre activité.

Nos décisions, qu'elles soient en matière de gouvernance, de partenariats ou d'investissements, sont guidées par un objectif principal : choisir les meilleures solutions pour répondre aux attentes des clients et de nos parties prenantes tout en gardant comme objectif le futur de notre entreprise.



ENGAGEMENT DE LA DIRECTION

29.09.2020

Nos axes stratégiques sont :

- Être à l'écoute de nos clients pour satisfaire leurs attentes dans le respect de la réglementation et de la sécurité des aliments.
- Maintenir et améliorer notre performance industrielle et commerciale tout en préservant un comportement responsable vis-à-vis de nos parties prenantes.
- Renforcer l'axe sécurité, santé et bien-être au travail.
- Promouvoir les principes d'éthique, d'égalité et de diversité au sein de notre périmètre économique.

ES est sensible à l'impact environnemental qu'elle peut avoir sur son territoire. C'est pourquoi une attention particulière est apportée à des actions concrètes comme : le tri des déchets (sur notre site et chez nos clients), l'optimisation des déplacements (unités mobiles laissées sur place, prise en charge des déplacements à l'hôtel).

Notre engagement est communiqué à l'ensemble du personnel par affichage, et également à l'ensemble de nos parties intéressées via le site internet : www.embouteillageservices.fr.

Elle est déployée en objectifs mesurables, suivi par des indicateurs dont les résultats sont analysés en revue de direction. Cela demande une implication de toutes les équipes avec une parfaite maîtrise de nos processus et un contrôle permanent de notre efficacité.

Dans ce but, je confie à la Responsable Qualité le suivi, l'animation et l'évolution du Système de Management de la Sécurité des Aliments pour satisfaire aux exigences de la norme ISO 22000 ainsi qu'aux exigences réglementaires en vigueur.

Pierre Beauclair – Directeur Général

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and a long horizontal stroke at the bottom.