

# POLITIQUE QHSE

Dans la continuité de toutes les actions menées par OFMC depuis sa création et pour répondre aux attentes de ses clients en matière de qualité des prestations de full catering et dans un contexte concurrentiel où ses partenaires (clients, autorités, personnel,...) précisent de plus en plus leurs besoins et leurs exigences, la direction générale a décidé d'appliquer une politique basée sur les normes ISO 9001/2015, ISO 14001/2015 et OHSAS 18001/2007 .

Cette politique se traduit par les axes et orientations suivants :

- La satisfaction des clients et des parties intéressées.
- la protection de l'environnement et la prévention des pollutions.
- Le développement d'une relation de partenariat avec chaque client et à long terme.
- La protection de la santé et la sécurité de ses collaborateurs ainsi que la prévention des risques professionnels.
- L'accroissement des parts de marché et de la rentabilité.
- L'amélioration continue du Système de Management Intégré.

Tous ces engagements seront traduits en objectifs et cibles et seront suivis dans le cadre de la planification du Système de Management Intégré.

Cette politique doit être mise à disposition des parties intéressées, comprise par tous les collaborateurs, leur implication pour la réalisation des objectifs est primordiale. Que chacun de nous se sente responsable.

Le QHSE manager est chargé de la coordination des travaux de la mise en place de cette politique et de m'informer régulièrement sur l'état d'avancement du système de management intégré.

Nous nous engageons donc à mettre à disposition tous les moyens pour assurer la pérennisation de notre démarche et en mesurer les performances.

Hassi Messaoud le 08 Décembre, 2017

Version: 05

Le Directeur Général



**OFMC**  
Oasis Facilities Management Catering  
Abdellatif Brihmat  
Director

