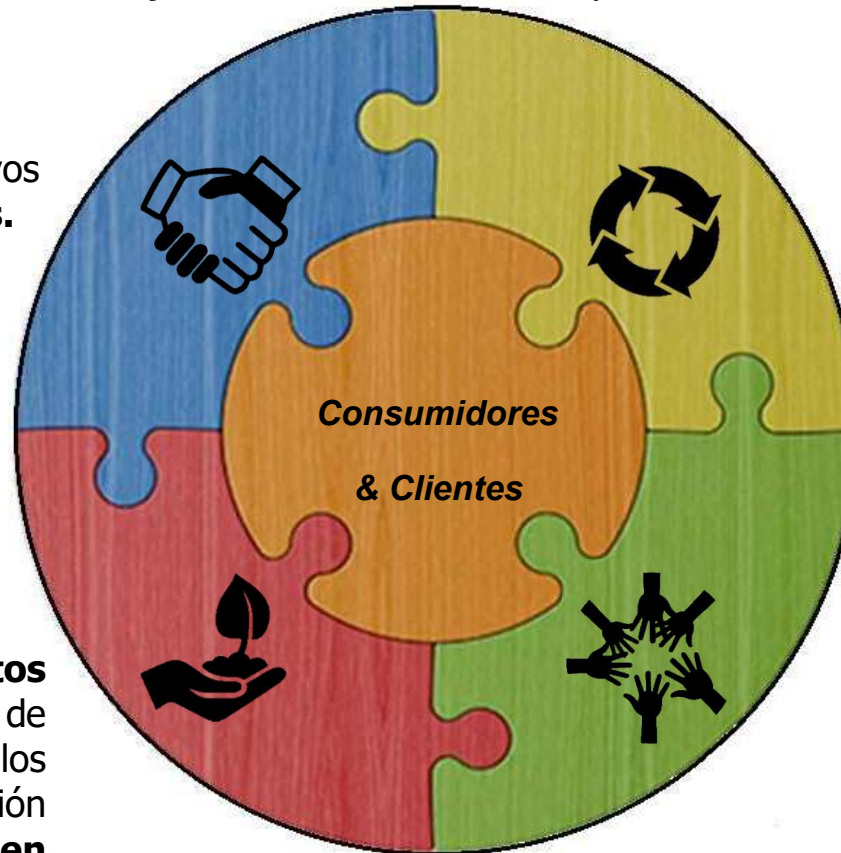
 **CookMaster** enfoca en la Seguridad y Salud como uno de los principales ejes en su desarrollo sustentable y se compromete a realizar sus servicios de planificación, logística y distribución de alimentos con o sin elaboración, con el objetivo de satisfacer las expectativas de los grupos de interés, basándose en:

Alianzas para lograr los objetivos generando **relaciones confiables**.



Cumplir con todos los **requisitos aplicables, requisitos legales**, de los clientes y consumidores y aquellos que establezca la propia organización en materia de **Seguridad y Salud en el Trabajo, eliminando los peligros y reduciendo los riesgos**.

Mejora continua e innovación de infraestructura y procesos basados en **capacitación y Seguridad y Salud en el Trabajo**

Fomentar un **Ambiente de Trabajo Saludable** que promueva el desarrollo integral de las personas y brinde a los empleados las herramientas adecuadas para realizar su **trabajo eficientemente y de manera segura**. Consultar y participar a, los trabajadores y personal no directivo, en los distintos aspectos de la gestión de la **Seguridad y Salud en el Trabajo**.