

«La calidad nunca es
un accidente, siempre
es el resultado de
un esfuerzo de la
inteligencia»

John Ruskin



NUTRICIÓN Y CALIDAD



La nutrición es la pieza esencial de la alimentación animal, nuestra razón de ser, aquello que llevó a Jean Nogües y Enrique Galán a fundar la Nueva Asociación de Nutrición y Técnicas Alimentarias, hoy conocida como Nanta, a finales de los años 60.

Durante todos estos años, nuestro foco ha permanecido siempre centrado en ofrecer al mercado la mejor alimentación posible para los animales. En consecuencia, hemos asumido los objetivos de nuestros clientes como propios, afrontando con responsabilidad el reto de ayudar a los ganaderos a alimentar al mundo.

En este recorrido, la calidad se ha instaurado como nuestro principal fundamento. Para su consolidación, se han analizado cada uno de los procesos y acciones de la compañía y se han incorporado en el Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria, cuyo principal principio no es otro que la aplicación del sentido común en la incesante búsqueda de la mejora continua.

La rentabilidad del ganadero

Todos nuestros medios están dedicados a la búsqueda de las mejores soluciones para favorecer la rentabilidad del ganadero, sin olvidar los diferentes compromisos adquiridos con la sociedad: desde el diseño de los piensos a la obtención del producto final, pasando por los centros de investigación, que permiten testar la eficiencia de los nuevos programas de alimentación, o por el resto de los servicios de apoyo que presta la compañía, fundamentales para una mayor optimización en las granjas.

Y es que, tal y como nos explica Jesús Lizaso, director de Nutrición, Formulación y Calidad de Nanta, «en el pienso, la nutrición es la base, pero, sin duda alguna, hay otros muchos factores que inciden de forma decisiva en que los clientes extraigan todo el potencial de nuestros productos y estos sean lo más rentables posible».

Conocedores de esta realidad, y para obtener los mejores resultados, hemos impulsado también los mejores servicios a manos de técnicos extraordinariamente formados, cuyos conocimientos y saber hacer permiten, precisamente, optimizar los negocios ganaderos, el manejo y las instalaciones, factores imprescindibles para que el animal pueda beneficiarse a pleno rendimiento de todos los nutrientes del pienso.

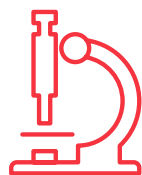
La regularidad de nuestros productos

Diseñar una nutrición de calidad sobre el papel, es decir, en un plano teórico, es lógicamente imprescindible. Pero, tras este paso, Nanta pone en marcha toda una serie de mecanismos transversales en los diferentes departamentos de la empresa, para materializar aquello que se ha concebido anteriormente.

Hacerlo realidad, cumplir con todas las hipótesis del diseño teórico a lo largo del proceso, significa llevar esa nutrición de calidad hasta el animal. Para alcanzarlo, Jesús Lizaso puntualiza que resultará esencial apostar por la calidad en el control de las materias primas, «pero también en todas y cada una de las diferentes etapas del proceso de producción, así como en la logística del almacenamiento y la entrega del producto». Cada paso del proceso cuenta para conseguir los logros para los que está diseñado el pienso.

Nuestro foco ha permanecido siempre centrado en ofrecer al mercado la mejor alimentación posible para los animales

La precisión y valoración de las materias primas y del pienso son el asiento de la nutrición y la calidad en Nanta



CONTROL

de todas las materias primas

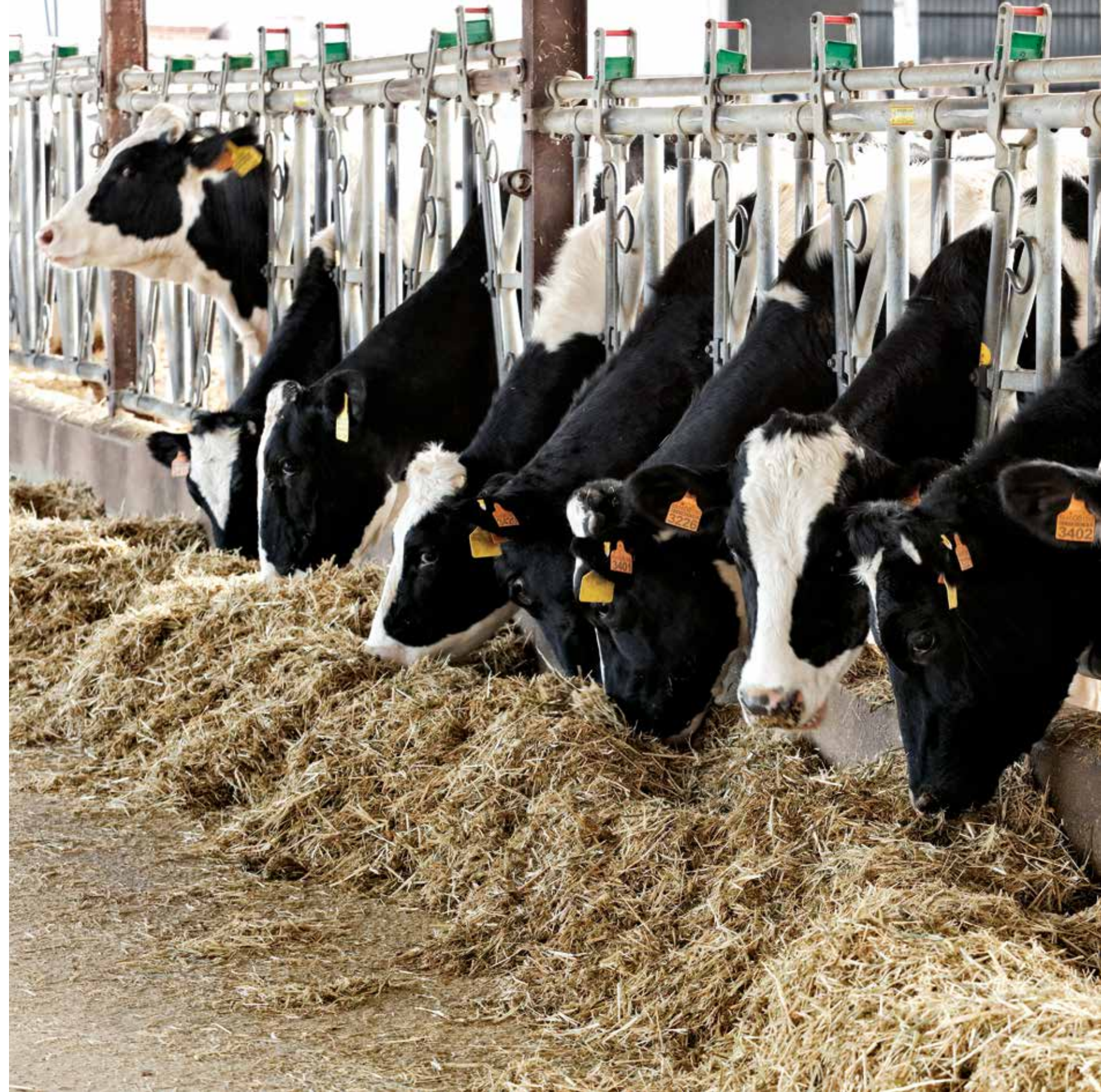
Como resultado, en Nanta aportamos una nutrición que no basa su calidad en teorías e hipótesis, sino en resultados percibidos por el ganadero: piensos regulares, que fomentan unas mejores prestaciones de los animales, repercutiendo, como no puede ser de otra manera, en la rentabilidad y sostenibilidad de su negocio.

Debemos destacar que para alcanzar esa calidad tan característica de Nanta, la regularidad de los productos es fundamental. Tal y como nos explica Jacinta Miranda, técnico en Calidad y Seguridad Alimentaria de Nanta en Portugal, «el cliente que recepciona un camión de pienso esta semana, debe recibir pienso con la misma composición y parámetros a la semana siguiente, con independencia de que las características de la materia prima hayan variado».

Para ello, se establece el máximo control posible sobre la calidad de las materias primas que diariamente entran en las plantas. Examinar todos aquellos componentes que pasarán a formar parte de nuestros piensos es imprescindible para reajustar la fórmula en función de las necesidades presentes. Además, aquellas materias primas que no pasen su pertinente control de calidad serán rechazadas en el acto.

Valor nutricional

La precisión y valoración de las materias primas y del pienso son el asiento de la nutrición y la calidad en Nanta. Por ello, damos una vital importancia al control de todas aquellas materias primas que nos llegan a través de diversas técnicas analíticas. Estas nos permiten el seguimiento de los parámetros esenciales desde el punto de vista de la calidad nutricional y seguridad alimentaria.





Minimizamos las variaciones en nuestros productos con ajustes constantes de los valores nutricionales en las formulaciones

En Nanta, trabajamos con materias primas naturales como cebada, trigo, maíz... Cereales que, por su propia naturaleza, son variables. A través de los análisis, logramos optimizar la matriz nutricional: proporcionamos al nutricionista la información de con qué valores analíticos tiene que calcular la fórmula.

En este contexto, «el valor nutricional de una materia prima tiene que ser el real, para ello debemos ser ágiles con la interpretación de los datos nutricionales y comunicarlos rápidamente a nuestro departamento de formulación», comenta Óscar Sanz, técnico en Calidad y Seguridad Alimentaria en Castilla y León.

De esta forma, minimizamos las variaciones en nuestros productos, ya que el ajuste de los valores nutricionales en nuestras formulaciones es constante. «Acudimos al mercado a elegir las diferentes materias primas en función de las circunstancias para cumplir las necesidades nutricionales de cada animal.

Tenemos que formular con calidades reales, no valen las calidades de una tabla nutricional, porque estos valores pueden variar en una misma materia prima, incluso en un mismo proveedor», apunta Óscar Sanz.

Por y para la calidad

El departamento de calidad de Nanta vive el compromiso de brindar una nutrición de calidad con intensidad y mucha responsabilidad. En cada fábrica, la persona responsable de calidad forma parte del comité de dirección, y dicho departamento tiene un importante peso dentro de la empresa.

De este modo, en cada una de las fábricas de Nanta, el técnico en Calidad y Seguridad Alimentaria vela porque los productos salientes de las plantas sean regulares, lo más ajustados posibles a la matriz de formulación, evitando desviaciones relevantes provocadas por posibles cambios en los parámetros químicos de las materias primas.

¿CÓMO ASEGURAMOS EL VALOR NUTRICIONAL DE NUESTROS PIENSOS?



Estricto control sobre nuestros proveedores y realización continua de controles que garanticen que las materias primas suministradas cumplen los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.



Conocimiento exacto del valor nutricional de nuestras materias primas y ajuste de una forma correcta de nuestras formulaciones con valores reales.



Control analítico de nuestros productos finales destinado a dar seguridad sobre el grado de cumplimiento de las especificaciones de nuestros productos.



Como Jesús Jiménez, técnico en Calidad y Seguridad Alimentaria en la zona centro describe, «son los gestores de la matriz nutricional de las materias primas, de los valores nutricionales que la forman, y tenemos la misión de conseguir que cuando decimos que un pienso va a cumplir con unos determinados niveles, siempre los cumpla». En definitiva, tenemos una serie de ingredientes que presentan una variación natural y con esos productos debemos conseguir piensos homogéneos.

Pero no se trata solo de un tema de control de la matriz nutricional, sino también de un control de las operaciones de producción. En este sentido, «que las decisiones del responsable de calidad de una fábrica se acaten con independencia de cómo puedan repercutir en la cadena de producción, es el fiel reflejo del enfoque de Nanta hacia la calidad, sin ningún tipo de presión más que el hacer las cosas bien», señala Jesús Jiménez.

Para garantizar este intenso grado de verificación, Nanta cuenta con laboratorios de autocontrol a pie de fábrica, «al lado de la cocina». Esto posibilita la recogida constante de muestras en la propia planta, así como estar pendiente de todo el proceso productivo en directo, analizando cada materia prima en el mismo momento de la recepción, al igual que los productos que vamos fabricando, que son sometidos a diferentes controles antes de llegar a la granja de destino.

En todo este proceso en busca de la excelencia, la agilidad es una de las premisas más significativas, ya que los controles deben

resolverse a tiempo para saber que aquello que se envía al cliente cumple con todas las características del producto.

Pero, además de este departamento especialmente enfocado en la calidad de la nutrición, dicha calidad solo es posible si esta mentalidad está diseminada en el conjunto de la empresa, en el ADN de cada trabajador. «Porque entendiendo la calidad como la satisfacción de las expectativas del cliente, esto no es solo una cuestión que se aborde en el laboratorio, sino en cada uno de los pasos del proceso. Todos y cada uno de los colaboradores de Nanta son aseguradores de calidad», comparte Jacinta Miranda, para quien el compromiso de producir y ofrecer una nutrición de calidad es no bajar la guardia nunca. Estar siempre despierto y atento porque cada por menor cuenta cuando se habla de calidad.

La red NIR

El NIR representa una revolución en el sistema de control. En Nanta fuimos pioneros en la implantación de la primera red de equipos NIR en España en el año 1994. Desde entonces, se ha avanzado notoriamente en esta tecnología y en el desarrollo de las calibraciones de todas las materias primas utilizadas en la fabricación de nuestros piensos.

Esta metodología, que prácticamente no requiere tratar la muestra, no es destructiva y no conlleva gasto de productos químicos ni generación de residuos, ha evolucionado significativamente desde su implantación. Para Almudena Antón, técnico en Calidad y Seguridad Alimentaria, «lo más reseñable es el paso de trabajar con muestras en molido, que te exigía desmenuzar la muestra a un tamaño determinado, a prescindir de la molienda, con el tiempo que esto ahorra».

La agilidad es una de las premisas más significativas, ya que los controles deben resolverse a tiempo para saber que aquello que se envía al cliente cumple con todas las características del producto

**Esta fuerza de grupo
permite establecer un
control diario de la calidad
de todo lo que entra y sale
de las fábricas**



Porque, como hemos mencionado anteriormente, uno de los requisitos para la efectividad de los controles de calidad es la agilidad de los procesos. Gracias a la técnica NIR actual, en menos de minuto y medio conocemos los principales componentes nutricionales de una materia prima o pienso a través de una única analítica multiparámetro.

No obstante, la principal fuerza de este equipo radica en la red que conecta los distintos equipos instalados en las diferentes fábricas con el máster, ubicado en la central de Nanta en Tres Cantos. Esta fuerza de grupo permite establecer un control diario de la calidad de todo lo que está entrando y saliendo de las plantas.

Un trabajo duro y minucioso, con el que conseguimos tener la matriz y el control nutricional de los piensos al día. «Podemos estar comprobando que se está formulando bien y que las materias primas son conforme a lo establecido en cuanto al aporte de nutrientes, así como que los piensos se están produciendo tal y como se han formulado, aportando una gran capacidad de reacción ante posibles contratiempos», explica Almudena Antón.

Aunque en la actualidad los equipos NIR suelen estar presentes en la mayoría de las empresas productoras de pienso, nuestro valor diferencial reside en la robustez de las calibraciones al llevar muchos años desarrollándolas y en la frecuencia con la que se aplica el proceso. Y es que, para que esta metodología sea realmente eficaz, hay que realizar controles de forma permanente.



Para completar las funciones de los equipos NIR y desarrollar los análisis de química inorgánica, la fracción mineral, los laboratorios de control cuentan con un valorador potenciómetro (técnicas analíticas clásicas, pero informatizadas). Los minerales, calcio, fósforo o cloruros son parámetros también muy importantes que pueden determinar el funcionamiento de un producto y deben tenerse en cuenta.

La filosofía de este tipo de análisis es la misma que ya hemos comentado: ser muy rápidos a la hora de tener resultados. No debemos olvidar que «ahora mismo estamos fabricando el pienso que en unas horas irá a una granja», puntualiza Jesús Jiménez. Resulta imprescindible contar con el resultado antes de que el producto se haya consumido, asegurando la capacidad de reacción ante posibles problemas.

**Nuestro valor
diferencial reside en
la robustez de las
calibraciones y en
la frecuencia con
la que se aplica el
proceso**



¿QUÉ IMPULSA LA FUERZA DE LA RED NIR?

Esta técnica de espectroscopia del infrarrojo cercano consiste en medir la cantidad de luz absorbida por un cuerpo. Pero el saber que la retención de una determinada cantidad de luz significa que el pienso tiene más o menos proteína, por ejemplo, requiere de multitud de analíticas anteriormente realizadas por las vías convencionales, a partir de las que se establecen unas ecuaciones o calibraciones, que son las que usa la técnica NIR para predecir los valores analíticos.

La precisión es una de las premisas de la nutrición de calidad, distintiva de Nanta, y se alcanza gracias a la fuerza de grupo proporcionada por todos los laboratorios de autocontrol definidos en cada una de las fábricas de la compañía.



Como mínimo, una vez a la semana, realizamos un estudio estadístico de posibles variaciones en la calidad de nuestras materias primas. Este estudio se reporta a formulación y, de forma conjunta con el departamento de calidad, se toma la decisión de realizar una formulación con los nuevos valores de esas materias primas.

LAS CALIBRACIONES

La calibración es un modelo matemático de predicción que, tras la recopilación de diversos espectros de una materia prima, a través de análisis por vía tradicional, proporciona una matriz y su posterior ajuste matemático.

Estas calibraciones facilitan una predicción sobre la base de datos generada para cada materia prima.

Las calibraciones no son estáticas. La base de datos generada por ese modelo de predicción ha de ser alimentada continuamente para así tenerla actualizada a la producción. Los piensos no siempre son los mismos, ya que la formulación varía según la entrada de diferentes materias primas para asegurar la estabilidad y calidad nutricional.

Nanta cuenta con calibraciones para 47 materias primas y para todo tipo de piensos divididos por especies.



Programas nutricionales

En la rentabilidad de las granjas intervienen, además de la calidad y regularidad del pienso, otros muchos factores como son la genética, el estado de salud, las instalaciones y el manejo.

Con los programas nutricionales buscamos satisfacer las diferentes necesidades de los animales, en función de la especie, la edad del animal, el tipo de producción, y obtener los mejores rendimientos, respetando siempre el bienestar animal y un estrecho compromiso con la sostenibilidad.

Por ejemplo, en especies como vacuno y ovino, los programas nutricionales contemplan la optimización entre la alimentación de base que nuestros clientes producen en las granjas (como forrajes) y el complemento

En la rentabilidad de las granjas intervienen, además de la calidad y regularidad del pienso, otros muchos factores



de nuestros piensos. Para llegar a la optimización de esta combinación, nuestros servicios técnicos hacen una valoración pormenorizada y minuciosa para conseguir un programa alimentario lo más efectivo al más bajo costo posible.

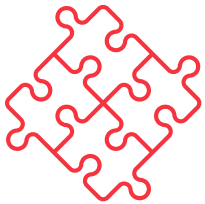
Estos programas, caracterizados por su altísimo nivel de personalización para adaptarse a las necesidades precisas de cada granja, requieren de mucho esfuerzo e investigación, pero por detrás está también el trabajo y conocimiento de muchas personas dedicadas a su desarrollo.

Evolución de los productos

El mundo de la alimentación animal es un sector que se ha desarrollado notoriamente en los últimos 40 años. La mejora de la genética, así como la aparición de nuevos tipos de instalaciones y tecnologías en el mercado, estimulan, como no puede ser de otra manera, la evolución de la nutrición para dar soporte a todos estos progresos. «No puedes alimentar al pollo de hoy igual que al pollo de hace diez años, porque su genética es completamente distinta», advierte Jesús Lizaso, para quien es vital no estancarse, «porque una dieta se queda obsoleta en el plazo de dos años».

Por ello, en Nanta contamos con mecanismos con los que poder evaluar todos esos posibles avances, referentes también a instalaciones, legislaciones, sostenibilidad... para tenerlos en cuenta en la nutrición que ofrecemos a los ganaderos.

En este sentido, el ritmo de adaptación de la compañía siempre ha sido muy rápido. El continuo dinamismo al que nosotros mismos nos sometemos, nos ha impulsado a liderar el mercado en busca de nuevas soluciones de alimentación.



DINAMISMO

Búsqueda constante de nuevas soluciones

NUTRICIÓN DE PRECISIÓN

Nanta acompaña a los ganaderos mediante una serie de servicios complementarios, imprescindibles para optimizar el potencial de los piensos: servicio veterinario, seguimiento de instalaciones, etcétera.

La nutrición de precisión se alcanza desde un buen trabajo en equipo:



La regularidad y la coherencia en todas las actuaciones son la clave en este camino diario por la conquista de la confianza de nuestros clientes

Además, gracias a las facilidades de los medios de investigación del grupo, la inmensa mayoría de esos programas o tecnologías nutricionales han sido evaluados en los centros de investigación antes de su lanzamiento, con la garantía de su funcionamiento.

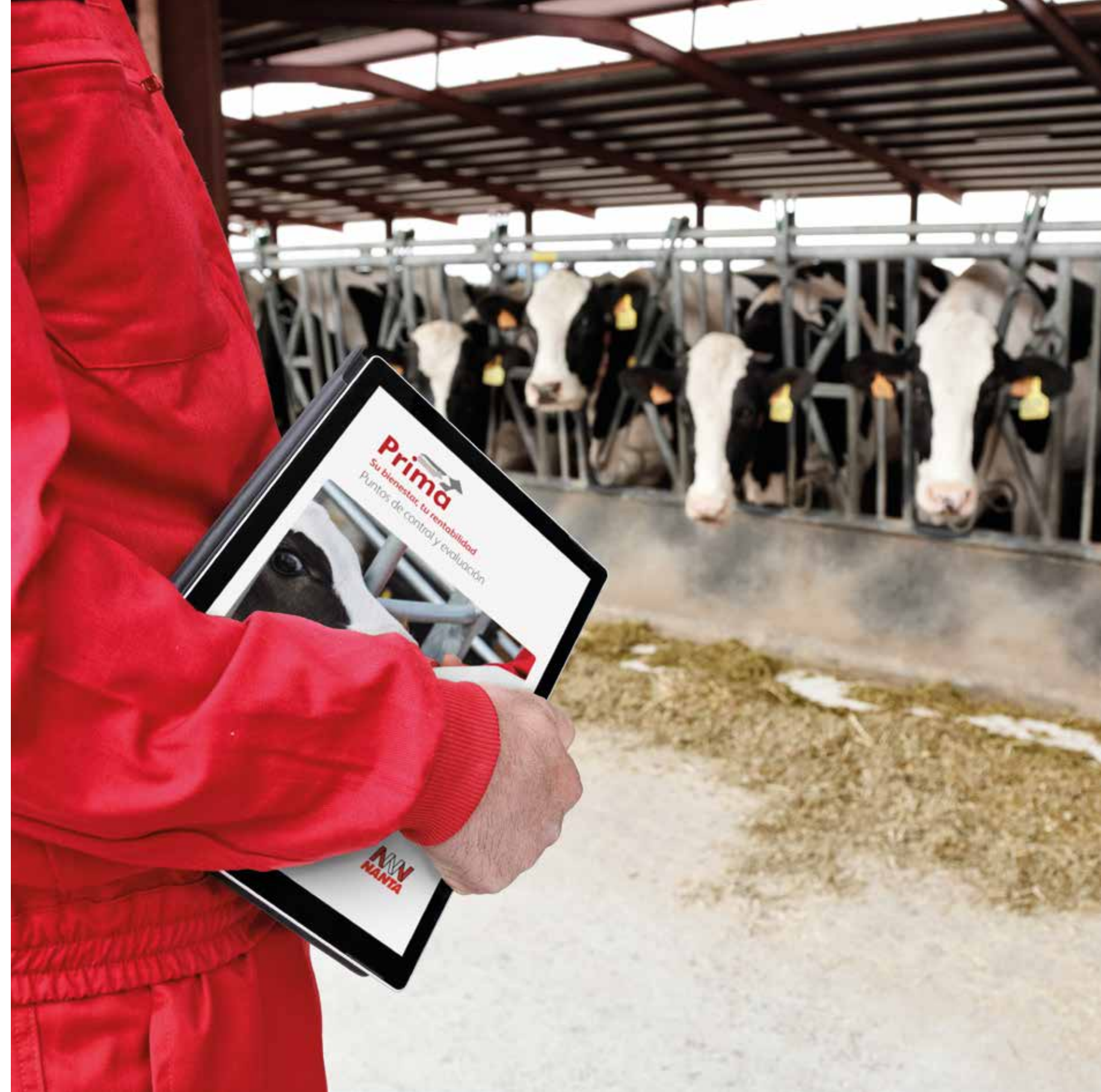
La certeza de hacer bien las cosas

Contar con la confianza de nuestros clientes es clave para nosotros, es la base para alcanzar su fidelidad y nuestra propia satisfacción. Somos conscientes de que para lograrlo no hay más secreto que el de satisfacer las expectativas de los ganaderos con hechos, demostrando que aquello que promulgamos es auténtico.

Tal y como suelen apuntar en el equipo comercial: si perdiésemos un cliente por un problema de calidad sería muy difícil de recuperar porque habríamos perdido su confianza y, eso, es algo que va en contra de nuestra forma de hacer las cosas.

La regularidad y la coherencia en todas las actuaciones son la clave en este camino diario por la conquista de la confianza de nuestros clientes.

Prueba de que avanzamos en el sentido correcto es que «los ganaderos son conscientes de que, con independencia de la coyuntura de precios que haya en el mercado de materias primas (un mercado muy volátil), o de su disponibilidad, la calidad de los productos está asegurada. Y si para ello hay que gestionar cambios en las fórmulas, se hace», nos revela Jacinta Miranda desde Portugal.





«Nanta siempre está presente»



Tomás Villalba
Ganadero

Tomás Villalba lleva confiando en Nanta desde 1987. Fue el año de la puesta en marcha de su primer cebadero de cerdos y, desde que comenzó esta primera integración, su negocio y consecuente relación con Nanta no ha cesado de prosperar.

¿Cómo ha conseguido Nanta hacer crecer esa confianza?

Siempre han sido punteros en todo: en cuanto al asesoramiento que nos han proporcionado para las instalaciones o manejos, en la calidad de los piensos (siempre muy fiables y estables) y en los resultados técnicos que se traducen en resultados económicos. Así que vas confiando porque tu negocio funciona y ellos son una parte muy importante de ese éxito.

En mi caso, me asesoraron desde el principio, cuando yo era joven e inexperto. Nanta me apoyó, me financió algunas inversiones y, años más tarde, de su mano, crecí con la puesta en marcha de un cebadero de pollos de 12 000 plazas, la incorporación de las llamadas naves francesas, que ellos mismos introdujeron en España (naves cerradas controladas por ordenador en las que tenemos en cuenta todos los parámetros de humedad,

temperatura...) y, poco a poco, he ido ampliando con varias naves de conejos.

¿Qué representa para usted la nutrición y el compromiso ofrecido por Nanta?

La nutrición representa, aproximadamente, cerca del 70 % del coste de producción. Sin una buena nutrición es imposible tener una buena sanidad, y sin una buena sanidad es imposible criar animales, y más en los últimos años en lo que ya somos muchos los que trabajamos en la reducción de antibióticos y necesitamos apoyarnos en productos muy digestibles y con mucha calidad en la materia prima.

¿Cómo repercute la nutrición de calidad en la eficiencia de su granja?

La alimentación de calidad es fundamental, hay piensos que pueden costar menos dinero, pero al final salen más caros.

¿Recuerda alguna anécdota que ponga de relieve la importancia que para Nanta tiene ofrecer a sus clientes una nutrición de calidad?

Nanta siempre está presente. En una ocasión, recibí un camión que no llegaron a entregar porque antes de iniciar la descarga habían llamado de fábrica al transportista para avisar de que no sirvieran la partida al detectar que no reunía los estándares de calidad que Nanta tiene establecidos para sus productos. No se me ocurre mejor muestra de su compromiso. Esto nos aporta seguridad y confianza. Las cosas no son casuales.

«Tu negocio funciona y ellos son una parte muy importante de ese éxito»

Una búsqueda continua de superación y perfeccionamiento



La certificación de nuestro compromiso

Nanta lleva 25 años contando con certificaciones que avalan el compromiso de su calidad. El papel de estas certificaciones es aportar la garantía, tanto a nivel interno como externo, de la correcta implantación de unas determinadas normas. Pero detrás de este formalismo se esconde el espíritu de mejora constante de Nanta, una búsqueda continua de superación y perfeccionamiento.

La obtención de estas certificaciones y su mantenimiento en el tiempo es todo un reto que llevamos desafiando desde 1995, con la conquista de la ISO 9001. «No lo hemos dejado ni un año y hemos ido incorporando a cada una de las empresas que Nanta ha ido adquiriendo en el tiempo, a la rueda de la certificación», comparte José María Hierro, coordinador de Calidad y Seguridad Alimentaria, para quien esta apuesta obliga a mantener un alto nivel, reconocido internacionalmente, de calidad y seguridad alimentaria.

El sector agroalimentario cada vez tiene más interiorizada la necesidad de trabajar con compañías de pienso que cuentan con una certificación implantada. Pero estos procesos que hoy se ven como algo más habitual, por aquel entonces no eran un requisito solicitado por los clientes: era y es una forma de mostrar nuestro compromiso con la calidad.

«El simple hecho de implantar un procedimiento y hacer un análisis del proceso, ver las entradas que tiene, las salidas, poner unos indicadores de funcionamiento y de eficacia de cada uno de ellos te permite medir cómo van las cosas y fijar objetivos potenciando la mejora continua», promulga Jesús Lizaso.

Para la implantación de este tipo de norma, ha sido imprescindible el trabajo en equipo. Su involucración es indispensable para alcanzar los

estándares de calidad que tenemos implantados en nuestras fábricas. Así lo estamos demostrando al apostar por las diferentes normas de calidad que ya tenemos instauradas. No se trata de instituir las y dejarlas olvidadas, sino que estamos apostando continuamente por nuevos retos, incorporando correcciones y mejoras a estos procesos que permanecen vivos para impulsarnos en nuestro crecimiento constante.

Al igual que las diferentes auditorías a las que somos sometidos, que son entendidas como un proceso para detectar aquello que podemos mejorar, una ayuda para avanzar en nuestra apuesta por la mejora continua, y no como un examen que debemos superar para la obtención de un sello que no significaría nada de no ser por el empuje que sus requerimientos nos proporcionan.

Estamos apostando continuamente por nuevos retos, incorporando correcciones y mejoras a estos procesos que permanecen vivos

PRINCIPALES HITOS DE UNA NUTRICIÓN DE CALIDAD

1. Los mejores diseños nutricionales derivados de la combinación de personas bien formadas y la disponibilidad de herramientas, como la red de centros de investigación de Nutreco.

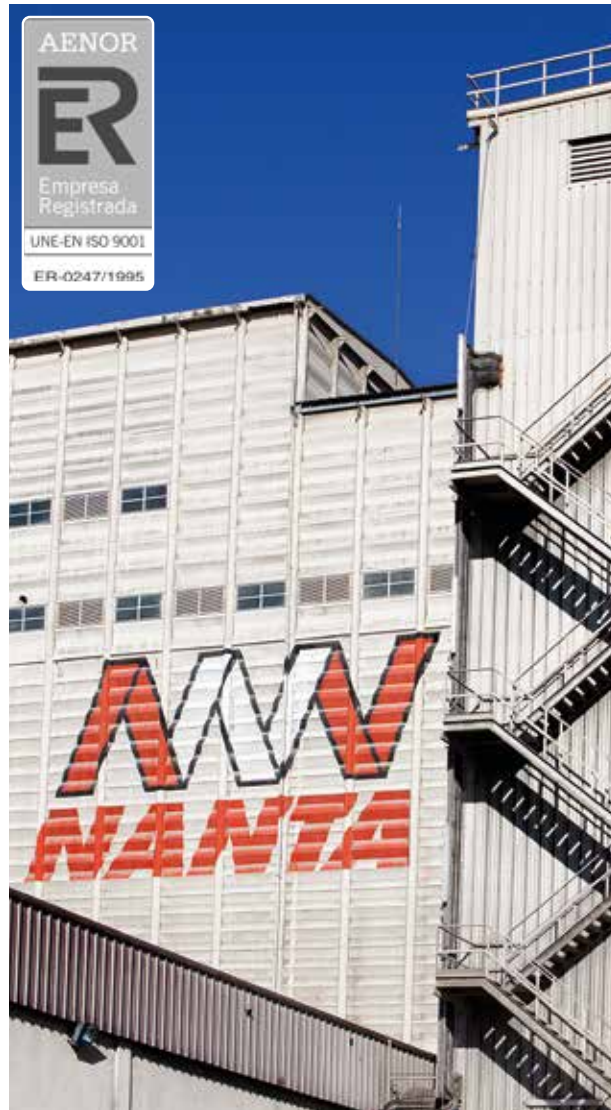
2. La rápida medición de valores en materias primas y producto final proporcionadas por el NIR desde 1994. Un salto importantísimo que permitió

incrementar el control de nuestros productos, pudiendo corregir, adaptar y mejorar de una forma muy ágil la estabilidad de los productos.

3. Certificación ISO 9001 en 1995. La decisión de contar con una certificación de calidad externa. Un acto absolutamente voluntario impulsado por el convencimiento propio de que, si hacíamos las cosas de forma sistemática, podría suponer una

mejora de todas las actividades en todos los procesos de la compañía.

4. Certificación ISO 22000 en 2008. La dimensión de la seguridad alimentaria, que ya veníamos trabajando desde el año 2000, fue avalada por un sistema de gestión internacional reconocido, que garantiza el trabajo de la empresa bajo unas normas destinadas a conseguir la inocuidad de los alimentos.



ISO 9001

La obtención de la certificación de calidad ISO 9001 en 1995 fue la primera ratificación de nuestro compromiso por ofrecer una nutrición con los más altos estandartes de calidad. Una firme apuesta mantenida durante el transcurso de los años, hasta que en 2008 dimos un paso más asumiendo el reto de la ISO 22000 y, este mismo año 2020, nos hemos acreditado bajo la FSSC 22000.

Sin embargo, aún hoy conservamos activo el sistema de gestión y el formato de trabajo en los procesos, bajo el paraguas de esta norma. De hecho, para garantizar su cumplimiento se siguen haciendo auditorías internas, ya que la base aportada por esta ha sido fundamental en la exitosa implantación de sus sucesoras.



¿QUÉ ES?

La ISO 9001 establece una serie de requisitos que la empresa debe cumplir para una correcta gestión de su sistema de calidad en todos nuestros procesos productivos. Esta norma está muy enfocada al cliente y a la satisfacción del mismo.



¿QUÉ SIGNIFICÓ?

Un cambio muy significativo en la forma de trabajar, con una gestión muy enfocada a los diferentes procesos de la fábrica, a todos los niveles, para promover la eficacia.

Se le da mucha importancia al liderazgo de la organización y se fomenta la política de calidad y la satisfacción del cliente, a través de la gestión de sus necesidades.

Supuso un paso cualitativo muy importante en el establecimiento de objetivos de calidad: específicos, medibles, alcanzables, relevantes y con un tiempo determinado de desarrollo.



¿QUÉ COMPROMISO CONLLEVA?

El mantenimiento de un sistema de gestión bajo las exigencias de una norma y, por supuesto, con los requerimientos que hace esta norma y con las obligaciones de cumplimiento de los mismos.

Año a año se superan una serie de auditorías por parte de un organismo externo, en nuestro caso AENOR, que certifica el cumplimiento de la norma.



PRUEBA DE SUPERACIÓN

El empuje de todos los integrantes de Nanta fue imprescindible para la puesta en marcha de todos los requerimientos exigidos por la norma ISO 9001.

Desde la dirección a cada uno de los empleados que tuvieron que hacer un gran esfuerzo por adaptarse a una nueva forma de trabajar basada en multitud de procedimientos e, incluso, nuevas herramientas.

José María Hierro recuerda que tras la implantación de los sistemas informáticos le dijo en una ocasión a un dosificador en la fábrica que cogiera el ratón y este se puso a mirar al suelo en busca de un roedor.