

- Mantener una continuidad en el suministro de productos que necesita nuestra empresa.
- Prever las variaciones de precios, así como las tendencias existentes en el mercado.

Ya no basta para la empresa tener un único proveedor para la compra de un producto, estas variables y situación de incertidumbre ha llevado a Jake a:

- Seleccionar un proveedor que mejor se posicione a las exigencias de la compañía, además de contar con dos o tres proveedores suministradores adicionales con un negocio, quizás más bajo o por igual en función de cada situación.
- Establecer un compromiso de la empresa con el proveedor en el proceso de compra.
- Por lo cual se establece un contrato en el que recogen los criterios básicos y las condiciones que debe cumplir los materiales que suministren.

3. Consumidores

Medidas para la salud y seguridad del consumidor

Garantizar la calidad y seguridad de nuestros productos alimenticios, con el fin de aportar el máximo de protección a los clientes, es uno de los objetivos prioritarios que Jake tiene marcados.

Para ello Jake debe tener una garantía plenamente reconocida a nivel nacional e internacional que los productos alimenticios que ella produce cumplen los altos niveles de exigencias en cuanto a seguridad y calidad en todos los procesos de la empresa.



Por tanto, Jake cada año renueva la certificación de calidad más importante a nivel internacional: BRC (British Retail Consortium) obteniendo la calificación máxima de doble A (AA).

Es importante destacar que todas las cláusulas deben ser cumplidas al 100%, puesto que se trata de un cumplimiento de máximos, dependiendo del número y tipo de no conformidades, las empresas certificadas se clasifican en grados de cumplimiento de la norma: AA+, AA, A, B y C.



Además, Jake cuenta con la certificación de calidad IFS (International Food Standard) obteniendo una calificación del 98,35%.

Estas dos certificaciones establecen una normativa de aplicación común para toda la industria alimentaria, con criterios de evaluación que incluyen las instalaciones del fabricante, los sistemas de operación y todos los procedimientos. Además, la evaluación se realiza por parte de un organismo certificador independiente y acreditado, unificando así los criterios y procedimientos de control.



Además, la empresa ha obtenido un tercer certificado: GMP-Dietary Supplements (Para Fabricación y envasado de productos, con complementos alimenticios), que resulta necesario cumplir con una serie de controles de calidad y procedimientos específicos, los cuales se encuentran regulados FDA a través de la norma “CFR Title 21 Part 11”.

En definitiva, en 2021, Jake cuenta con tres importantes certificaciones que le permiten alcanzar los más altos estándares de seguridad e inocuidad alimentaria.