

POLITICA PER LA QUALITA', LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SALVAGUARDIA AMBIENTALE

RISTORAZIONE OGGI nasce come azienda di ristorazione collettiva per i settori socio-sanitari, aziendali e scolastici.

RISTORAZIONE OGGI apre nel 2013 dall'idea di persone presenti da decenni nella ristorazione collettiva con l'entusiasmo e il desiderio di proporre una *Ristorazione su misura*, capace di soddisfare le esigenze del Cliente attraverso un approccio flessibile e personalizzato.

A distanza di alcuni anni dalla nascita, possiamo affermare con soddisfazione di essere riusciti a penetrare un mercato difficile e altamente competitivo, puntando sulla qualità dei prodotti forniti e su un'attenzione estrema alle esigenze ed alle problematiche del Cliente, attraverso risposte rapide e concrete.

La notevole crescita dell'azienda, evidenziata dalle referenze sviluppate in così poco tempo, dimostra come, in tutti e tre i settori in cui operiamo, sia stato possibile sviluppare un servizio di eccellenza riconosciuto dai Clienti.

Per realizzare al meglio il servizio di ristorazione ed ottenere vantaggi competitivi nonché perseguire il miglioramento continuo delle proprie prestazioni, **Ristorazione Oggi** ha adottato un Sistema di Gestione per la Qualità conforme alla norma internazionale UNI EN ISO 9001 ed. 2015, quale garanzia del lavoro svolto.

La stesura di questa politica testimonia l'impegno che nasce dalla Direzione, attraverso l'organizzazione sostenendo il perseguimento degli obiettivi di eccellenza fissati.

E trattandosi di un'organizzazione che produce pasti per collettività, l'obiettivo intrinseco e primario di fornire pasti sicuri dal punto di vista igienico-sanitario è certificato secondo un altro standard internazionale che è la norma UNI EN ISO 22000.

L'attenzione per l'ambiente da sempre perseguita dall'azienda trova riconoscimento nell'obiettivo di certificazione del sistema di gestione ambientale secondo lo standard internazionale UNI EN ISO 14001.

La Direzione ritiene che una corretta gestione del sistema integrato tramite le norme su menzionate ed il continuo coinvolgimento delle risorse umane, vero capitale intangibile dell'azienda, sia, in una logica di miglioramento continuo, lo strumento fondamentale per definire e conseguire i seguenti obiettivi:

1. GARANTIRE AL CONSUMATORE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO E LA SICUREZZA IGIENICA DEL PASTO OFFERTO
2. INDIVIDUARE, ANTICIPARE E SODDISFARE, IN MANIERA REGOLARE, LE ESIGENZE DEL CLIENTE
3. PROMUOVERE E DIFFONDERE LA POLITICA DI EFFICIENZA ALL'INTERNO DELL'AZIENDA
4. SVILUPPARE CAPACITÀ ORGANIZZATIVE EFFICACI ED EFFICIENTI PER LA GENERAZIONE DI RISULTATI POSITIVI (MIGLIORAMENTO CONTINUO), ANCHE DI NATURA ECONOMICA
5. AVERE PERSONALE MOTIVATO E ADEGUATAMENTE FORMATO, RESPONSABILIZZATO AL PROPRIO RUOLO IN AZIENDA
6. PROMUOVERE TRA I COLLABORATORI DI OGNI LIVELLO IL SENSO DI RESPONSABILITÀ VERSO L'AMBIENTE, INCLUSA LA PREVENZIONE ALL'INQUINAMENTO
7. CREARE PARTNERSHIP CON I FORNITORI PER RAGGIUNGERE L'OBIETTIVO COMUNE DI SODDISFAZIONE DEL CLIENTE, ANCHE IN MATERIA AMBIENTALE (APPLICAZIONE NORMATIVA COGENTE)
8. CREARE PARTNERSHIP CON I CLIENTI STESSI
9. ASSICURARE LA MASSIMA TRASPARENZA NELL'INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE
10. GESTIRE LE SITUAZIONI DI RISCHIO O PERICOLO ALIMENTARE E OVE NECESSARIO APPLICARE IL PRINCIPIO DI PRECAUZIONE
11. FAR EMERGERE OPPORTUNITÀ DAL CONTROLLO PREVENTIVO DEL RISCHIO
12. RISPETTARE LA NORMATIVA COGENTE NAZIONALE E COMUNITARIA APPLICABILE ALLE ATTIVITÀ AZIENDALI
13. PERSEGUIRE LA CULTURA DELLA MISURA PER LA VALUTAZIONE DELLE PRESTAZIONI AZIENDALI, TRAMITE ANALISI SISTEMATICA DEGLI EFFETTI DELLE PROPRIE AZIONI E CONSEGUENTE CONFERMA O RIDEFINIZIONE DELLE STESSE
14. ACCRESCERE LA RICONOSCIBILITÀ AZIENDALE NEL MERCATO E LA SUA REPUTAZIONE
15. PUNTARE SULLA SCELTA DI MATERIE PRIME DI OTTIMA QUALITÀ E DI PROVENIENZA CERTIFICATA CHE RISPETTINO L'AMBIENTE E SALVAGUARDINO IL PATRIMONIO DEL TERRITORIO NAZIONALE
16. SOSTENERE UNA RISTORAZIONE CHE PUNTA SUL SOCIALE TRAMITE UN IMPEGNO CONCRETO E MISURABILE
17. GARANTIRE LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE, SENSIBILIZZANDO L'UTENZA SERVITA SULLA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E LA SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI
18. VALUTARE E MONITORARE GLI EFFETTI SULL'AMBIENTE DELLE ATTIVITÀ IN CORSO PER RIDURRE GLI IMPATTI AMBIENTALI NEGATIVI PER QUANTO DI PROPRIA COMPETENZA

La Direzione, supportata dal Servizio Qualità, s'impegna ad assicurare che tale Politica sia compresa, condivisa, attuata e mantenuta a tutti i livelli dell'organizzazione.

La Direzione s'impegna a definire obiettivi di miglioramento, a fornire le risorse umane, le competenze specialistiche, le tecnologie e le risorse finanziarie necessarie per attuare e controllare il sistema di gestione aziendale integrato, verificandone periodicamente il livello di efficienza ed adeguatezza agli obiettivi tramite riesami periodici.

5 luglio 2019

**Ristorazione
Oggi**

Il Direttore Generale

Giuseppe Staglianò



Responsabile Qualità

Francesca Rosselli

