

LA POLITICA INTEGRATA DI NOI E GLI ALTRI

La Direzione di Noi e gli Altri valuta la **Qualità, il rispetto per l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare** requisiti importanti per una proficua ed efficace gestione dell'azienda; ritiene che lo sviluppo delle proprie attività debba essere sostenibile e compatibile con l'Ambiente che le ospita; ritiene fondamentale adottare procedure operative basate sull'analisi dei rischi e dei pericoli associati alla produzione dei pasti; considera quindi che un sistema integrato possa creare opportunità per il contesto e per i suoi dipendenti, mantenendo un giusto equilibrio tra responsabilità sociale, ambientale ed economica.

Pertanto riconosce e sancisce la necessità di adottare e mantenere un *Sistema di Gestione Integrato Qualità - Ambiente - Sicurezza Alimentare* quale codice metodologico per guidare e tenere sotto controllo i processi ed i servizi dell'organizzazione.

Noi e gli Altri si impegna per ottenere:

1. un miglioramento costante del Sistema di Gestione integrato, in termini di efficienza e efficacia dell'organizzazione e dell'operatività aziendale;
2. una costante attenzione ai Clienti ed ai Competitori effettivi e potenziali;
3. una continua attenzione alle esigenze della collettività e dell'ambiente;
4. la costante analisi dei rischi e condivisione delle buone pratiche igieniche;
5. il rispetto dei requisiti cogenti applicabili e dei requisiti di Sicurezza Alimentare, di Qualità ed Ambientali individuati e concordati con il cliente;
6. il mantenimento di un elevato grado di comunicazione interna ed esterna.

A tale scopo, dopo aver condotto l'analisi dei processi aziendali, l'analisi ambientale iniziale delle attività svolte e l'analisi dei rischi e dei pericoli associati alla produzione dei pasti, sotto la propria responsabilità, Noi e gli Altri ha individuato le aree prioritarie di intervento e si pone i seguenti obiettivi:

- trovare un equilibrio tra la qualità dei servizi ed il loro prezzo;
- ricercare e mantenere un solido rapporto con i clienti, nell'ottica di instaurare un confronto costante per migliorare i vari aspetti dei servizi;
- offrire soluzioni innovative per rafforzare il settore della ristorazione;
- curare l'immagine dell'azienda e visibilità sul mercato;
- curare l'ambiente di lavoro istituendo clima di fiducia e collaborazione, migliorando sempre l'organizzazione interna;
- puntare sulla crescita professionale delle risorse, sull'aumento della professionalità e della consapevolezza a tutti i livelli;
- migliorare la comunicazione con i soggetti interessati; proporre corsi di addestramento e aggiornamento al personale, formazione ed iniziative finalizzate al miglioramento

continuo, al rispetto dell'ambiente e dei requisiti di Sicurezza alimentare;

- porre attenzione ai seguenti **obiettivi ambientali**:

- ridurre le emissioni in atmosfera dovute all'attività di trasporto;
- mantenere fornitori che utilizzano energia da fonti rinnovabili;
- ottimizzare l'attività logistica.

- garantire il raggiungimento dei seguenti **obiettivi nell'ambito della Sicurezza Alimentare**:

- standardizzare i processi per la Sicurezza Alimentare connessi alla produzione dei pasti nei centri cottura;
- migliorare il controllo delle singole fasi della produzione del pasto;
- migliorare l'immagine aziendale in termini di sicurezza dei prodotti offerti attraverso:
 1. Soddisfazione delle aspettative dei committenti;
 2. Miglioramento della comunicazione interna ed esterna con tutti gli operatori coinvolti nella filiera;
 3. Soddisfazione dei requisiti cogenti.

La Direzione si fa quindi promotrice di una continua “trasformazione aziendale”, lavorando a tutti i livelli aziendali, coinvolgendo e motivando le varie funzioni, sempre in un'ottica di **Qualità, rispetto dell'Ambiente e di cultura della Sicurezza Alimentare, in linea con le normative UNI EN ISO 9001:2015, 14001:2015 e 22000:2018.**

Aosta, 20/01/2022

