

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 e Ambiente* 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 continuo 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 applicabili a tutti i servizi/prodotti e agli aspetti ambientali di competenza (sia cogenti sia richiesti dalle parti interessate);
6. la protezione dell'ambiente, la prevenzione all'inquinamento e la prevenzione degli sprechi;
7. il mantenimento di un elevato grado di comunicazione interna ed esterna.

In relazione al contesto Noi e gli Altri sostiene e lavora per mantenere attivi tutti i suoi servizi concentrando l'attenzione su:

- 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.

Il documento di politica vuole anche essere il quadro di riferimento per fissare gli obiettivi per il sistema di gestione integrato qualità e ambiente. La Direzione a seguito di approvazione in CDA pone come base per gli obiettivi dell'anno in corso i seguenti aspetti:

Obiettivi aziendali/qualità

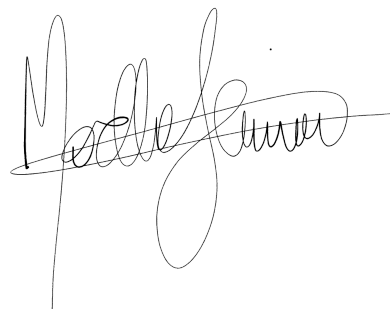
- acquisire nuovi servizi che diano redditività creando sinergie con altre realtà e lavorando sulla qualità della progettazione;
- migliorare la visibilità di Noi e gli Altri puntando sul processo di comunicazione;
- ampliare la base sociale;
- informatizzare il processo di informazione/formazione ai lavoratori per argomenti tematici riguardanti la qualità, la sicurezza, l'ambiente e i processi lavorativi;
- riorganizzazione e aggiornamento del sistema documentale nell'archiviazione Drive.

Obiettivi ambiente

- utilizzare quanto più possibile prodotti chimici e di consumo ecocompatibili nelle attività e nei servizi di pulizia;
- ridurre gli sprechi e i rifiuti in modo particolare in ambito ristorazione (progetto emporio solidale Quotidiamo);
- miglioramento dell'impianto termico della Comunità con particolare attenzione alla scelta di caldaia e pannelli solari.

La Direzione si fa quindi promotrice di una continua "trasformazione aziendale", lavorando a tutti i livelli aziendali, nel rispetto delle cogenze, coinvolgendo e motivando le varie funzioni, sempre in un'ottica di **Qualità, rispetto dell'Ambiente in linea con le normative UNI EN ISO 9001:2015 e 14001:2015.**

Aosta, 21/11/2023

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'M. Della Porta', written in a cursive style.