

POLITICA INTEGRATA PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA E L'AMBIENTE

Lo scopo della Politica Integrata per la Qualità, la Sicurezza e l'Ambiente è quello di dichiarare gli impegni che la Direzione ITALIA CHEF assume nei confronti della qualità di prodotti e servizi offerti, della salvaguardia dell'ambiente, della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

La Politica rappresenta pertanto il documento di riferimento per tutto il personale, dal quale attingere i principi guida della Mission di ITALIA CHEF, orientati al raggiungimento della Vision aziendale tramite sforzi di miglioramento continuo.

La Mission di ITALIA CHEF

La scelta di formulare una Mission Aziendale da includere nella Politica è una precisa assunzione di responsabilità da parte della Direzione, poiché unire due aspetti per propria natura molto diversi in termini di ambiti e scopi (la Mission è uno strumento di marketing e commerciale, mentre la Politica deve essere un manifesto di intenti reali e dai riflessi operativi) rappresenta il vero impegno dell'Azienda: siamo quello che facciamo e siamo quello che diciamo.

Per questo, ITALIA CHEF può permettersi di sintetizzare la propria Politica in una Mission utilizzabile anche ai fini commerciali e di marketing:

“Servire pasti preparati non semplicemente con cibi e attrezzature, ma anche con i nostri dipendenti, con i clienti, con la qualità delle materie prime, con la sicurezza, l'innovazione, la tutela dei lavoratori, il rispetto per l'ambiente, il gusto, la salute, la cultura e la tradizione”.

L'attività di ITALIA CHEF è ben rappresentata dall'insieme sinergico di alcuni termini caratteristici: innovazione, professionalità, avanguardia, efficienza, orientamento al cliente, esperienza, responsabilità, flessibilità, prontezza di risposta, equilibrio dinamico, coerenza, crescita, rispetto degli impegni, condivisione, convivialità, educazione alimentare, legalità, rispetto delle persone, trasparenza e sostenibilità.

Gli obiettivi di Qualità Integrata di ITALIA CHEF

Quanto sintetizzato dalla Mission è più esplicitamente dettagliato nei seguenti obiettivi di qualità:

- Creare con il Cliente un rapporto di fiducia e collaborazione e studiarne, tramite azioni di monitoraggio continuo, le esigenze e la soddisfazione al fine di anticipare la risposta ad ogni possibile richiesta.
- Costruire team di lavoro e squadre operative professionali, competenti, responsabili, efficienti, motivate, orientate al cliente, capaci di rispondere prontamente ad ogni necessità ed operanti in un clima stimolante, sereno, di collaborazione, comunicazione e rispetto reciproco.
- Attuare tutte le strategie comunicative utili (formazione e addestramento compresi) per fare in modo che la Politica diventi parte integrante della cultura e della responsabilità di tutte le persone che lavorano per ITALIA CHEF.
- Addestrare i propri Direttori ed i propri Responsabili affinché orientino il proprio stile di lavoro e del proprio team alla Politica, nel rispetto delle procedure e delle norme ed impegnandosi per il miglioramento continuo.
- Costruire un efficace sistema di collaborazione e comunicazione “di ritorno” con clienti, dipendenti e partners commerciali al fine della soddisfazione di tutti gli stakeholders coinvolti.
- Destinare risorse alla ricerca e sviluppo di materie prime, prodotti, risorse umane, tecniche, tecnologie, strategie e partnership che consentano il miglioramento continuo della qualità sotto tutti i suoi aspetti e su tutti i fronti.
- Contribuire alla tutela del patrimonio gastronomico italiano e locale, nonché della cultura alimentare tramite la comunicazione, la divulgazione e l'adozione nei propri menù di produzioni tipiche, ricette tradizionali, prodotti di qualità e specialità locali.
- Progettare pasti e menù in funzione della garanzia di sicurezza nutrizionale e soddisfazione sensoriale, con un occhio attento alle varie problematiche di salute, etnie, religioni e visioni etico-culturali.

- Conformarsi a tutta la normativa cogente relativa a sicurezza alimentare, ambiente, sicurezza sul lavoro e responsabilità sociale previsti dalle norme, dagli standard internazionali e dagli accordi presi con i clienti.
- Assicurare che le attività di sicurezza alimentare siano gestite da persone di comprovata competenza ed esperienza.
- Mettere a punto controlli sempre più mirati, efficaci ed efficienti del raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare, definita a tale scopo con obiettivi misurabili e quantificabili.
- Sviluppare sistemi di tracciabilità e rintracciabilità sempre più efficienti, sicuri, verificabili e trasparenti.
- Garantire che le condizioni di lavoro siano sicure e salubri per la prevenzione di lesioni e malattie correlate al lavoro, eliminando i pericoli e riducendo i rischi per la sicurezza delle Persone.
- Consultare le Persone (inclusi i rappresentanti dei lavoratori) e rendendole partecipi relativamente a tutte le attività di sicurezza sul lavoro.
- Progettare prodotti e servizi sostenibili mediante, quando operativamente ed economicamente possibile, un sistema integrato di azioni e procedure atte alla riduzione dell'impatto ambientale delle proprie attività.
- Impegnarsi a migliorare costantemente la propria prestazione ambientale e quella dei propri Fornitori.
- Formare, addestrare ed educare tutto il personale ed i propri fornitori e sub-fornitori al fine di disincentivare situazioni e comportamenti discriminatori (in base a razza, ceto sociale o origine nazionale, casta, nascita, religione, disabilità, genere, orientamento sessuale, responsabilità familiari, stato civile, appartenenza sindacale, opinioni politiche ed età) e/o che precludano la libertà di associazione ed il diritto alla contrattazione collettiva e/o che diano sostegno all'utilizzo del lavoro infantile, del lavoro forzato e obbligato.
- Adottare procedure disciplinari, orari di lavoro e sistemi retributivi adeguati a quanto prescrivibile all'attività dell'azienda.
- Affrontare e considerare tutti gli aspetti relativi alla comunicazione, sia esterna che interna.

Quanto sopra viene considerato un quadro di riferimento per fissare gli obiettivi della Qualità.

La Politica rappresenta la realtà aziendale e pertanto deve essere ad essa appropriata accompagnandone l'evoluzione nel tempo. A tale scopo, ITALIA CHEF riesamina almeno annualmente la propria Politica per verificarne l'adeguatezza, riconfermandola o modificandola se necessario.

Piacenza, 16 febbraio 2021

Il Presidente e Amministratore Delegato
Dr. Stefano Consoli

ITALIA CHEF S.R.L.
Via M. Tirotti, 11
29122 PIACENZA
P.I. 01659060337