



Cucina&Sapori Cooperativa Sociale, porta avanti da oltre 10 anni la sua attività, ed ha sempre perseguito l'obiettivo di fornire ai propri clienti servizi di ristorazione tesi ad un elevato livello qualitativo.

Oggi, la strategia aziendale è rivolta:

- ad un miglioramento continuo della qualità del servizio di ristorazione offerto;
- a focalizzare l'attenzione al cliente nell'intento di fornirgli un servizio di ristorazione conforme alle aspettative e in grado di anticipare e soddisfare le specifiche esigenze;
- a gestire e migliorare un'impresa in grado di garantire ai soci lavoro e salario, e in coerenza con lo statuto aziendale reinvestire questa opportunità nei soggetti svantaggiati più deboli in essa occupati per distribuire pari opportunità e pari dignità;
- all'implementazione, mantenimento e miglioramento di un efficace sistema di gestione integrato per la qualità, l'ambiente e la sicurezza alimentare conforme alle normative vigenti;
- Ad adottare politiche, procedure, piani operativi di sostegno alle risorse umane, atti ad agevolare l'inserimento all'interno dell'organizzazione aziendale di tutti i soggetti svantaggiati su cui la cooperativa reinveste;
- a migliorare continuamente i propri controlli e verifiche in merito alla qualità delle materie prime approvvigionate, sulle procedure operative del personale operante, a poter dare una rapida risposta per ricostruire la filiera produttiva (tracciabilità e lotti dei prodotti), qualora si verifichi la necessità, a misurare e continuamente monitorare l'uso delle risorse ambientali per ridurre l'impatto che, il cattivo uso delle stesse hanno sull'ambiente.

La realizzazione di tale politica si basa sui seguenti obiettivi fondamentali:

- Il Soddisfacimento della normativa cogente applicabile, i regolamenti e qualunque documento contenente requisiti che la Cooperativa sottoscrive, nonché il miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema Integrato per la Qualità aziendale;
- La focalizzazione dell'attenzione aziendale al soddisfacimento del cliente, attraverso l'utilizzo di efficaci strumenti di "customer satisfaction" (ad es. questionari di soddisfazione) e sistemi di comunicazione, nonché attraverso il continuo monitoraggio e riduzione di eventuali reclami – al fine di migliorare la conoscenza delle esigenze del cliente per verificare prontamente l'idoneità dell'offerta del servizio di ristorazione ed eventualmente modificarla cercando di avvicinarla ai bisogni dell'utenza per accrescerne la fidelizzazione;
- Il miglioramento della gestione aziendale di ristorazione definendo gli standards dei prodotti e dei processi inerenti il servizio erogato (definizione del menù, scelta dei fornitori, delle materie prime, rispetto degli standards igienico sanitari definiti, ecc);
- la formazione e l'aggiornamento continuo del personale Cucina&Sapori coinvolto nei servizi di ristorazione, nel rispetto delle aspirazioni, capacità e motivazioni di ciascuno, dando risalto a tutte quelle attività specifiche volte alla tutela del lavoratore stesso;
- Riduzione degli impatti ambientali, mediante la ricerca di soluzioni che consentano il risparmio energetico anche in ambito sostitutivo e manutentivo e la produzione di energia da fonti rinnovabili; la definizione di requisiti di acquisto volti al miglioramento delle performance ambientali, energetiche.

La direzione declina i macro-obiettivi in obiettivi specifici di settore e competenza in linea con le specificità delle singole aree organizzative, e si impegna a fornire risorse e mezzi per attuare la politica sopra esposta.

Il raggiungimento di tali obiettivi è misurato tramite verifiche degli indicatori previsti durante la stesura degli obiettivi stessi, e specificati negli appositi documenti, su base gestionale, ambientale, energetica ed economica, e saranno posti a verifica e valutazioni in occasione dei Rapporti Stato Qualità.

La Politica e gli obiettivi per la Qualità e più in generale il Sistema Integrato per la Qualità di Cucina&Sapori vanno intesi come un sistema flessibile ed in continuo aggiornamento, disponibile all'evoluzione ed al cambiamento, ma sempre in funzione di quanto viene direttamente ed indirettamente richiesto dal cliente, la cui soddisfazione costituisce l'obiettivo primario ed imprescindibile.



Cucina&Sapori ritiene che i propri collaboratori aziendali costituiscono la principale risorsa a disposizione, per cui l'unica strada percorribile è quella che prevede un loro pieno coinvolgimento.

La direzione crede profondamente in questo e si impegna a diffondere e promuovere la qualità in azienda.

In particolare:

- In ottica di trasparenza, mettere a disposizione quanto previsto dalla normativa ed informare le parti interessate delle prestazioni raggiunte;
- Coinvolgere le parti interessate sensibilizzandole sugli impegni della Politica e sul Sistema di Gestione Integrato;
- Motivare i lavoratori perché venga sviluppato, ad ogni livello, il senso di responsabilità nei confronti dell'ambiente, dei consumi energetici;
- Educare a comportamenti di rispetto ambientale e di attenzione al corretto utilizzo dell'energia e delle risorse naturali;
- Promuovere il dialogo con tutte le parti interessate tenendo conto delle loro istanze ed attivando adeguati strumenti di partecipazione.

La Direzione

Data 25/10/2018