

Politica Integrata

Qualità - Ambiente - Sicurezza Alimentare

La Italcatering con la creazione e l'implementazione del Sistema di Gestione Integrato - Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare - desidera dare una maggiore organizzazione alle proprie risorse al fine di:

- permanere sul mercato nel tempo grazie a:
 - a) proposte di menù periodicamente variate e corrispondenti ai desiderata dei consumatori (tenuto conto, laddove presenti, dei vincoli imposti dalla normativa)
 - b) attenzione ai costi e all'economicità dei pasti, base per poter avere risorse per onorare con regolarità gli impegni assunti verso le varie parti interessate (dipendenti, fornitori etc.) e per pianificare investimenti futuri;
 - c) strumenti di lavoro adeguati, rinnovati e funzionanti;
 - d) supporto fornito a Clienti e utenti prima, durante e dopo la consegna dei pasti;
 - e) continua ricerca di prodotti che garantiscano il miglior rapporto qualità/prezzo;
 - f) adozione di prassi igienico-sanitarie adeguate alle varie situazioni sia di normalità sia di straordinarietà (es. epidemie) al fine di garantire la salute e sicurezza dei propri operatori, la sicurezza degli alimenti, la continuità operativa e di conseguenza il servizio per i Clienti/utenti.
- proteggere, per quanto nelle sue possibilità, l'ambiente prevenendo l'inquinamento, grazie a:
 - a) lavorazione, da parte dei propri lavoratori e di coloro che operano sotto il suo controllo, di quantità adeguate di ingredienti (come da ricette) per la produzione dei pasti, riducendo al minimo sprechi, scarti, rifiuti;
 - b) adozione di comportamenti corretti nelle attività quotidiane da parte dei propri lavoratori e di coloro che operano sotto il suo controllo attraverso gestione differenziata dei rifiuti nei contenitori previsti e messi a disposizione, l'utilizzo di prodotti per igienizzazioni e sanificazioni con modalità e concentrazioni previste dal produttore;
 - c) smaltimento corretto dei rifiuti generati utilizzando, laddove previsto, fornitori abilitati;
 - d) sensibilizzazione di personale addetto alle consegne e di fornitori per effettuare le attività di carico/scarico riducendo al minimo l'emissione di CO₂;
 - e) pianificazione razionalizzata dei percorsi di consegna e utilizzo di automezzi propri mantenuti/revisionati nel rispetto della normativa e del costruttore, dotati, qualora previsto, degli opportuni dispositivi per la riduzione del loro inquinamento (es. filtro antiparticolato);
 - f) ricerca e scelta, in fase di rinnovo del parco automezzi, tenuto conto anche della capacità di spesa dell'azienda, di versioni sempre meno inquinanti;
 - g) ricerca e scelta, tenuto conto anche della capacità di spesa dell'azienda, per le confezioni dei pasti in mono-porzione di materiale riciclabile, anche in considerazione dell'evoluzione della normativa in materia;
 - h) ricerca e scelta, tenuto conto anche della capacità di spesa dell'azienda, di prodotti accessori confezionati in materiali che consentano un agevole smaltimento e siano riciclabili;
 - i) ricerca e scelta di forniture, tenuto conto anche della capacità di spesa dell'azienda, dotate del minor imballaggio e/o che lo stesso possa essere riutilizzato per varie consegne;
 - j) esecuzione di analisi su pasti, acqua in ingresso e in uscita;

- k) manutenzioni impianti, in particolare quella per impianti di refrigerazione e condizionamento che utilizzano gas nel rispetto della normativa in vigore;
 - l) sensibilizzazione dei destinatari dei pasti e/o dei committenti in merito alla corretta gestione dello smaltimento degli imballaggi e dei pasti avanzati;
- consegnare pasti "sicuri" (per salubrità e correttezza in relazione ad eventuali allergie/intolleranze e/o regimi alimentari specifici);
 - rispettare gli obblighi di conformità;
 - formare il personale e renderlo sempre più consapevole del proprio ruolo, dei propri compiti, della loro incidenza sul risultato finale e delle conseguenze generate in caso di inosservanza delle regole stabilite per la sicurezza alimentare, l'ambiente e la qualità.

Il Sistema Integrato è stato impostato da Italcatering in funzione dei requisiti degli standard internazionali UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 22000 e nel rispetto della normativa cogente di riferimento.

Per ottenere questo risultato Italcatering ritiene fondamentale coinvolgere i propri collaboratori nei progetti aziendali, affinché percepiscano e condividano l'importanza di far parte di un gruppo che percorre insieme la strada del miglioramento continuo oltre a selezionare e collaborare con fornitori che abbiano le caratteristiche necessarie a perseguire gli obiettivi aziendali.

Vengono a tal fine anche stabiliti obiettivi periodicamente verificati in merito al loro raggiungimento e ripianificati.

È quindi intenzione della Direzione creare un canale di comunicazione efficace e fattivo con:

- **Clientela** - utilizzatori finali del prodotto, fonte di riscontri importanti per migliorare il prodotto fornito e la sicurezza nella sua gestione; parte interessata, potenzialmente "influenzabile" nell'assumere comportamenti di maggior rispetto verso l'ambiente;
- **Organi di controllo** - supporto alla corretta applicazione della normativa alimentare applicabile e stimolo costante al miglioramento;
- **Collaboratori** - attori protagonisti dei processi interni di Italcatering che possono stimolare il miglioramento grazie all'esperienza che quotidianamente maturano sul campo, che con il loro agire condizionano l'ambiente e la sicurezza dei pasti forniti;
- **Fornitori** - di prodotti alimentari per la fornitura di pasti sempre adeguati alle necessità (qualitative, ambientali e di sicurezza alimentare), di attrezzature e manutenzioni per individuazione di attrezzature di lavoro all'avanguardia e coerenti con le necessità produttive, con le necessità espresse dai collaboratori, con la normativa cogente e nel rispetto dell'ambiente.

L'analisi delle necessità, la valutazione del raggiungimento degli obiettivi posti viene effettuata durante il Riesame periodico del Sistema Integrato.

La Direzione

