

POLITICA AZIENDALE (QUALITA'-AMBIENTE-SICUREZZA ALIMENTARE)

La Direzione ha definito una Politica Aziendale che è stata documentata, diffusa e resa disponibile a tutte le parti interessate, tramite riunioni ed affissione nelle bacheche aziendali e pubblicazione sul sito web. Tale politica è costituita da una "mission", da strategie generali ed obiettivi misurabili e confrontabili nel breve e nel medio periodo. La gestione aziendale è ispirata ad una "visione" dell'azienda come centro di benessere fisico e mentale degli ospiti-turisti. Il processo di miglioramento continuo coinvolge l'intera organizzazione aziendale allo scopo, ultimo, di migliorarne l'efficienza e l'efficacia attraverso l'incremento delle performances. L'impegno dell'azienda è quello della soddisfazione del cliente, della minimizzazione degli impatti ambientali e la sicurezza alimentare. Tale impegno viene attuato e mantenuto attraverso l'aggiornamento continuo alle norme, tempestivo adeguamento dei sistemi di gestione esistenti, formazione delle risorse umane. Tale impegno è stato orientato alla costruzione di metodi di lavoro conformi alle norme di riferimento UNI EN ISO 9001: 2015 – UNI EN ISO 14001:2015 – UNI EN ISO 22000:2018.

L'azienda ha definito il proprio sistema di gestione come mezzo strategico per:

- soddisfare la politica aziendale (ambiente, qualità e sicurezza alimentare) e gli obiettivi specificati;
- garantire ai propri clienti che i propri servizi siano in grado di soddisfare le loro esigenze nel rispetto delle normative e leggi applicabili e di produrre il massimo beneficio; (in quest'ottica, l'azienda si impegna al rispetto delle leggi e norme vigenti nel proprio settore che abbiano influenza anche nel sistema di gestione per la sicurezza alimentare dei propri clienti);
- consolidare la tendenza ad intervenire sui rischi e quindi sulle cause dei problemi anziché limitarsi ad intervenire dopo che gli effetti sono stati rilevati.

Gli obiettivi prefissati dall'azienda sono:

1. Garantire la sicurezza dei propri prodotti, attraverso la corretta gestione delle attività di ristorazione;
2. Mantenere un livello alto di qualità delle forniture attraverso adeguati controlli;
3. Mantenere un'efficace comunicazione a tutti i fornitori, per estendere agli stessi gli obiettivi di sicurezza alimentare ed allo stesso tempo monitorare i fornitori affinché rispondano ai requisiti richiesti dalla normativa e dai clienti.
4. Consolidare le capacità delle risorse umane dell'azienda nel sistema di Gestione Qualità-Ambiente e Sicurezza Alimentare;
5. Coinvolgere il proprio personale attraverso l'informazione e la formazione;
6. Adottare sistemi atti a salvaguardare l'ambiente che conduca l'azienda verso una politica di sostenibilità ambientale
7. Curare l'immagine aziendale sul mercato e consolidamento del proprio mercato
8. Curare l'attenzione verso il cliente

Al fine del raggiungimento, mantenimento, e monitoraggio degli obiettivi sopra enunciati, l'azienda attua le seguenti attività:

- Redige annualmente un "Piano Obiettivi" dettagliato e conforme alla seguente Politica;
- Partecipa ed organizza incontri e formazione con il personale
- Riesamina regolarmente la Politica, gli obiettivi e le procedure;
- Aggiorna, almeno una volta all'anno, il quadro dei rischi.

I destinatari a cui si rivolge questo documento sono:

- il personale aziendale
- il management
- i clienti e i fornitori
- tutte le persone che lavorano per la Resort Srl o per conto di essa.