

Documento DO00

Politica per la Qualità Gruppo Buonristoro

Il Gruppo Buonristoro, nel perseguire i suoi obiettivi generali e per onorare la propria mission, ha istituito un Sistema di Gestione per la Qualità, al fine di:

- Garantire un servizio tempestivo e attento alle necessità del Cliente, garantendo la fornitura di prodotti sicuri e distribuiti rispettando la Normativa Legislativa vigente e in accordo con le Norme H.A.C.C.P., ISO 9001:2015 e altri standard volontari.
- Svolgere le sue attività non solo basandosi su criteri economici, ma anche orientandosi al rispetto dell'Ambiente ed al corretto utilizzo delle risorse naturali quale atto dovuto alla Comunità; tale intento non prescinde comunque dalla convinzione che una maggiore attenzione agli effetti ambientali della propria attività possa portare ad una riduzione dei consumi e dei costi.

Il Gruppo Buonristoro intende dare particolare risalto al coinvolgimento e alla motivazione dei propri collaboratori, avendo ben presente che l'efficace e positiva relazione costruita nel quotidiano e diretto rapporto con i Clienti è la base necessaria per conseguire e mantenere risultati ancor migliori di quelli che oggi registriamo, sia in termini di soddisfazione dei Clienti che di crescita aziendale.

PIANIFICAZIONE

1 OBIETTIVI PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE E LA SICUREZZA ALIMENTARE

Il Gruppo Buonristoro, per assicurare l'attuazione di questa Politica ed il mantenimento del **Sistema di Gestione di Gruppo**, nomina come Responsabile Qualificato, con adeguati poteri e responsabilità, nella persona del dott. Sebastiano Rampazzo.

Il Gruppo Buonristoro, in coerenza alla Politica indicata, ha instaurato e segue una strategia basata sui seguenti principi generali:

1. La Qualità dei prodotti / servizi con la quale raggiungere i propri Clienti deve sempre essere quella promessa ed attesa, conforme alle specifiche interne, del Cliente, alle leggi ed ai regolamenti vigenti;
2. Assicurare il più assoluto rispetto delle normative Nazionali e Regionali vigenti in materia Ambientale, di Sicurezza nei luoghi di lavoro e di Igiene e Sicurezza Alimentare;
3. Perseguire un ragionevole costante miglioramento degli effetti della propria attività sull'Ambiente, la Qualità e la Sicurezza Alimentare, anche grazie la promozione di progetti e iniziative innovative;
4. Coinvolgere, sensibilizzare e formare sulle tematiche Ambientali, di Sicurezza nei Luoghi di Lavoro, di Igiene e Sicurezza Alimentare tutto il personale e i propri collaboratori;
5. Valutare a priori gli effetti Ambientali, sulla Sicurezza del Lavoro e sulla Sicurezza Alimentare, di tutte le nuove attività e di tutti i prodotti e nuovi processi;
6. Valutare e controllare gli effetti delle attività in corso e le incidenze sull'ambiente, sulla Sicurezza dei propri collaboratori e sulla Sicurezza e Qualità del servizio stesso, anche tramite il monitoraggio periodico dei relativi indicatori;
7. Adottare disposizioni necessarie per prevenire o eliminare l'inquinamento e, qualora ciò si riveli impossibile, per ridurre al minimo la produzione di emissioni inquinanti, di scarichi e di rifiuti e preservare le risorse, tenendo conto di possibili tecnologie pulite;
8. Conseguire un elevato standard globale di Qualità e Sicurezza Alimentare mantenendo il controllo costante di tutte le fasi del processo industriale di servizio, dall'approvvigionamento alla distribuzione, al Cliente finale, favorendo la riduzione degli sprechi.
9. Rispettare i requisiti previsti dal disciplinare TQS Vending, adottato dall'associazione di categoria Confida, che definiscono standard di servizio specifici sulla qualità del servizio erogato.
10. Incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare, della Qualità e dell'Ambiente dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.



Per fare ciò vengono definiti in sede di riesame del Sistema di Gestione di Gruppo, obiettivi di dettaglio che vengono successivamente riesaminati e ridefiniti ponendo nuovi traguardi per le società ed il personale tutto, finalizzati al continuo miglioramento ed alla soddisfazione del Cliente.

2 PIANIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE DI GESTIONE DI GRUPPO

Per conseguire gli obiettivi fissati ed attuare una riduzione dei costi della “Non Qualità”, il vertice del **Gruppo Buonristoro** supporta il coinvolgimento di tutte le Aziende e di tutti i collaboratori, dipendenti e non, con attività di prevenzione sotto l'aspetto Qualitativo, Ambientale, di Sicurezza sul Lavoro e di Sicurezza Alimentare, con maggior chiarezza organizzativa sulle responsabilità e compiti, e attraverso la partecipazione a corsi di formazione mirati, visti altresì come occasione di crescita personale e professionale.

I miglioramenti, che devono essere continui e frutto dell'iniziativa di tutti, vengono valutati attraverso una serie di indicatori della Qualità, non ultimi quelli relativi alla “Customer Satisfaction”.

I programmi per il miglioramento vengono periodicamente rivisti e aggiornati con le più opportune “Azioni Correttive e/o Preventive” frutto dell'esperienza maturata dall'esame delle “Non Conformità” segnalate dai responsabili di funzione, dalle Verifiche Ispettive interne e/o esterne (Clienti, Istituto di Certificazione), dall'esame di eventuali reclami e segnalazioni.

Quanto sopra rappresenta solo la base non limitativa per la costituzione del Sistema di Gestione di Gruppo. Il **Gruppo Buonristoro** è certo di poter contare sulla personale partecipazione di tutti i suoi collaboratori per raggiungere gli obiettivi della Politica e per realizzare un efficiente SGG, volto a garantire i servizi / prodotti ai propri Clienti.

Il **Gruppo Buonristoro** si pone l'impegno di gestire le tematiche ambientali basandosi sui seguenti principi:

- analizzare ed ottimizzare i consumi delle materie prime, dell'acqua e delle risorse energetiche;
- promuovere una gestione dei rifiuti orientata a principi di riduzione, riciclaggio e riutilizzo;
- promuovere ove possibile e commercialmente praticabile, una corretta gestione da parte di tutti i propri clienti dei rifiuti e residui derivanti dal funzionamento dei distributori automatici e dal consumo di prodotti da essi erogati;
- gestire al meglio il recupero delle apparecchiature refrigeranti obsolete, ed il gas contenuto al loro interno, considerato rifiuto pericoloso;
- razionalizzare al massimo sia l'utilizzo delle sostanze pericolose nelle varie attività delle aziende, che lo stoccaggio delle stesse all'interno dei siti;
- promuovere, ove possibile, i principi adottati dal **Gruppo Buonristoro** nell'ambito della gestione del sistema ambientale, sia presso i clienti che presso i fornitori;
- provvedere a che tutti i collaboratori a vario titolo del **Gruppo Buonristoro** adottino comportamenti e applichino norme ambientali conformi alle indicazioni e alla volontà della direzione.