

POLITICA PER LA QUALITA', LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA SALVAGUARDIA AMBIENTALE

Grazie ad una consolidata esperienza decennale, RISTOGEST è diventata una società specializzata nell'ideazione d'innovativi format (e di tutti i relativi servizi integrati) nei campi **della ristorazione e dell'hospitality**.

Nata nel 2002, ha iniziato a sviluppare il proprio business attraverso la **gestione di ristoranti, locali e centri cottura** per poi integrare il **banqueting** e il **catering**, a partire dal 2012 RISTOGEST si è concentrata anche nello **street food**, aggiudicandosi una serie di contratti con Enti pubblici e privati per importanti manifestazioni sportive, culturali, musicali e d'intrattenimento.

La progressiva specializzazione nel partecipare a gare d'appalto e bandi, ha permesso a RISTOGEST di intraprendere, dal 2017, una graduale **internazionalizzazione e diversificazione** delle attività

Attualmente RISTOGEST, attraverso distinte società controllate e marchi registrati (sia in Italia sia all'estero) **gestisce, oltre a esercizi di somministrazione e strutture ricettive in concessione, anche attività commerciali al dettaglio nel settore agroalimentare**.

La notevole crescita dell'azienda, evidenziata dalle referenze sviluppate dimostra come sia stato possibile sviluppare un servizio di eccellenza riconosciuto dai Clienti.

Per realizzare al meglio il nostro servizio ed ottenere vantaggi competitivi nonché perseguire il miglioramento continuo delle proprie prestazioni, RISTOGEST ha adottato un Sistema di Gestione per la Qualità conforme alla norma internazionale UNI EN ISO 9001 ed. 2015, quale garanzia del lavoro svolto.

La stesura di questa politica testimonia l'impegno che nasce dalla Direzione, attraverso l'organizzazione sostenendo il perseguimento degli obiettivi fissati.

E trattandosi di un'organizzazione che produce pasti per un pubblico molto vario, l'obiettivo intrinseco e primario di fornire pasti sicuri dal punto di vista igienico-sanitario è certificato secondo un altro standard internazionale che è la norma UNI EN ISO 22000.

L'attenzione per l'ambiente da sempre perseguita dall'azienda trova riconoscimento nell'obiettivo di certificazione del sistema di gestione ambientale secondo lo standard internazionale UNI EN ISO 14001.

I dipendenti e i collaboratori aziendali sono formati, motivati e coinvolti nel miglioramento continuo delle prestazioni, al fine di offrire un patrimonio di conoscenze e competenze e soddisfare al meglio i bisogni espressi ed impliciti dei clienti e dei consumatori.

I fornitori e i partner aziendali condividono il costante processo di miglioramento e assicurano prodotti, attrezzature, accessori e servizi affidabili, sempre all'avanguardia con le esigenze di cura, assistenza e alimentazione controllate per gli ospiti e gli utenti. Tutti insieme ci impegniamo a conseguire servizi più affidabili per il consumatore.

La Direzione di RISTOGEST intende perseguire una politica orientata al miglioramento continuo dei servizi erogati, coinvolgendo dipendenti e collaboratori, mediante le seguenti azioni:

- assicurare che le attività siano svolte in conformità con norme di legge e con eventuali regolamenti sottoscritti; in particolare provvedere al completo rispetto di leggi e regolamenti relativi alla produzione di alimenti e al mantenimento di idonee condizioni igienico-ambientali di lavoro;
- pianificare, attuare e mantenere un efficace Sistema Integrato secondo i requisiti delle norme volontarie ISO/EN/UNI a cui aderisce;

- attuare ogni sforzo per prevenire infortuni e malattie professionali, l'inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo, minimizzando il consumo delle fonti utilizzate e favorendo una corretta informazione sull'utilizzo delle stesse;
- utilizzare o favorire lo sviluppo di nuovi prodotti a basso impatto ambientale e specifiche tecniche di lavoro, per ridurre al minimo la contaminazione dell'ambiente;
- mantenere appropriate condizioni per contribuire a realizzare una produzione igienica, salutare e sana;
- promuovere appropriati programmi di formazione-aggiornamento in modo che ogni operatore incrementi la propria professionalità;
- definire obiettivi e traguardi misurabili per la valutazione delle prestazioni, tramite analisi periodica delle attività svolte e conseguente conferma o ridefinizione delle stesse;
- attuare programmi di customer satisfaction per il monitoraggio delle attività e per l'implementazione delle azioni di miglioramento del Sistema di gestione.
- avere personale motivato e adeguatamente formato, responsabilizzato al proprio ruolo in azienda
- assicurare la massima trasparenza nell'informazione e comunicazione con il cliente
- gestire le situazioni di rischio o pericolo alimentare e ove necessario applicare il principio di precauzione
- far emergere opportunità dal controllo preventivo del rischio
- perseguire la cultura della misura per la valutazione delle prestazioni aziendali, tramite analisi sistematica degli effetti delle proprie azioni e conseguente conferma o ridefinizione delle stesse
- accrescere la riconoscibilità aziendale nel mercato e la sua reputazione
- puntare sulla scelta di materie prime di ottima qualità e di provenienza certificata che rispettino l'ambiente e salvaguardino il patrimonio del territorio nazionale
- sostenere una ristorazione che punta sul sociale tramite un impegno concreto e misurabile
- promuovere un'alimentazione garante di allergie/intolleranze alimentari e rispetti le scelte etiche
- garantire la protezione dell'ambiente, sensibilizzando l'utenza servita sulla riduzione degli sprechi e la salvaguardia della biodiversità dei prodotti alimentari

La Direzione RISTOGEST assicura che il Sistema Integrato di gestione sia attuato e mantenuto a tutti i livelli e che la presente politica sia compresa, condivisa, e mantenuta a tutti i livelli dell'organizzazione.

La Direzione, supportata dal Servizio Qualità Sicurezza Alimentare e Ambiente, s'impegna ad assicurare che tale Politica sia compresa, condivisa, attuata e mantenuta a tutti i livelli dell'organizzazione.

La Direzione s'impegna a definire obiettivi di miglioramento, a fornire le risorse umane, le competenze specialistiche, le tecnologie e le risorse finanziarie necessarie per attuare e controllare il sistema di gestione aziendale integrato, verificandone periodicamente il livello di efficienza ed adeguatezza agli obiettivi tramite riesami periodici.