

Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare

L'organizzazione è consapevole che, per operare in un mercato sempre più competitivo, è necessario adottare un Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare, promuovendo:

- il ruolo centrale del cliente;
- la diffusione della cultura della qualità e sicurezza alimentare a tutti i livelli dell'organizzazione;
- il miglioramento continuo della qualità nei servizi erogati;
- il miglioramento continuo dell'efficacia e dell'efficienza dei processi;
- la salvaguardia dell'ambiente di lavoro, la salute e la sicurezza dei lavoratori;
- prevenire eventuali reclami da parte del cliente;

l'ottenimento di risultati economici atti a permettere il raggiungimento degli obiettivi stabiliti.

ROJAC s.r.l. intende realizzare un'impresa che abbia nell'attenzione al cliente e nel miglioramento continuo dell'efficacia dei processi aziendali, il suo punto di forza.

ROJAC s.r.l. è pertanto impegnata a:

- agire nel pieno rispetto delle norme e delle leggi vigenti applicabili al settore di attività dell'organizzazione stessa;
- perseguire il miglioramento continuo;
- accrescere la soddisfazione del cliente migliorando sempre più i canali di comunicazione con gli stessi al fine di fidelizzarli nel tempo;
- proporre menù periodicamente variati e corrispondenti ai desideri dei consumatori
- adottare 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
- consegnare pasti "sicuri" (per salubrità e correttezza in relazione ad eventuali allergie/intolleranze e/o regimi alimentari specifici);
- tenere sotto controllo la qualità dei servizi erogati attraverso momenti di controllo;
- comprendere i bisogni e le aspettative delle parti interessate;
- misurare le prestazioni del Sistema di Gestione per la Qualità e della Sicurezza Alimentare attraverso l'analisi dei dati e delle informazioni di ritorno dal sistema di feedback dell'organizzazione;
- coinvolgere tutto il personale e le eventuali parti interessate mediante una costante attività di formazione e informazione sulla cultura e le tecniche organizzative e gestionali onde perseguire il miglioramento continuo dei processi;
- definire degli obiettivi di miglioramento nei vari ambiti aziendali di cui viene monitorato lo stato di raggiungimento.
- 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 e la qualità.

Per la realizzazione, lo sviluppo e il mantenimento di un Sistema di Gestione per la Qualità e Sicurezza Alimentare, la Direzione Generale (DG) si impegna ad attribuire all'intera organizzazione adeguate risorse e deleghe di responsabilità attuando inoltre la prevenzione ed il controllo dell'efficacia organizzativa.

ROJAC s.r.l. in un'ottica culturale di miglioramento continuo, utilizza come modello di riferimento la norma UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 22000:2018

La presente politica viene portata a conoscenza di tutto il personale, mediante esposizione in bacheca.

Viene inoltre resa disponibile alle parti interessate mediante pubblicazione sul sito internet.