Politica
Qualità – Ambiente – Sicurezza

SIR Sistemi Italiani Ristorazione srl, società operante nel settore della ristorazione collettiva, ha come obiettivo principale quello di perseguire la massima soddisfazione dei propri clienti, dei dipendenti e della collettività in cui opera.
SIR Sistemi Italiani Ristorazione srl adotta un Sistema di Gestione Integrato per la Qualità, l'Ambiente, la Salute e Sicurezza dei lavoratori e la Sicurezza Alimentare conforme ai requisiti delle Norme Internazionali UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI ISO 45001:2018, UNI EN ISO 22000:2005 e UNI EN ISO 22005: 2008.
Il Sistema di gestione per la Qualità, l'Ambiente, la Salute e Sicurezza dei lavoratori e la Sicurezza Alimentare è lo strumento gestionale ed operativo per attuare la seguente Politica:

- ***QUALITÀ***

- *Controllo e miglioramento continuo dei processi e dei prodotti perseguendo efficacia ed efficienza.*
- *Prevenzione dei problemi e delle non-conformità al fine di ridurre ed eliminare ogni forma di inefficienza e di spreco della materia prima e delle ore lavoro.*
- *Coinvolgimento e motivazione del personale attraverso la formazione e addestramento a tutti i livelli.*
- *Promozione e diffusione della cultura del miglioramento continuo.*
- *Somministrazione di pasti dalle caratteristiche igieniche, sensoriali e nutrizionali soddisfacenti.*

- ***AMBIENTE***

- *Adozione di criteri e modalità operative orientate alla protezione dell'ambiente nel rispetto della legislazione vigente.*
- *Impegno a ridurre e prevenire l'inquinamento e il rapporto tra i consumi energetici e i pasti prodotti.*
- *Rispetto della normativa vigente applicabile alla realtà nostra produttiva.*
- *Rispetto del territorio attraverso l'utilizzo e la scelta di tecnologie e prodotti a basso impatto ambientale.*

- ***SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI***

- *Massima attenzione alla sicurezza sul luogo di lavoro con modalità che proteggano e favoriscano la salute e il benessere dell'individuo nel rispetto della legislazione vigente.*
- *Massima attenzione all'eliminazione dei pericoli per ridurre il rischio contenendo così gli infortuni e gli indici di gravità e di frequenza.*
- *Condivisione della responsabilità sul buon funzionamento del SGSS con tutti i dipendenti dell'azienda.*
- *Attuazione di tutte le misure necessarie per la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.*
- *Assegnazione di adeguati bgt ai fini delle necessità relative alla gestione della salute e sicurezza sul lavoro.*
- *Coinvolgimento, consultazione e motivazione del personale attraverso la formazione e addestramento a tutti i livelli.*

- ***SICUREZZA ALIMENTARE***

- *Massima attenzione alla sicurezza alimentare con analisi dettagliate dei rischi derivanti da tutte le produzioni e processi aziendali nel rispetto della normativa vigente e dei contratti con i clienti.*
- *Creazione di partnership con i propri fornitori di derrate alimentari, detersivi e attrezzature al fine di garantire maggiore attenzione ai requisiti di sicurezza alimentare nelle forniture.*
- *Massima collaborazione con i propri clienti al fine di dare tutte le informazioni necessarie per la gestione del prodotto finito in modo da ridurre la probabilità di incorrere in pericoli per la Sicurezza Alimentare.*
- *Massimo impegno nel ridurre il rischio alimentare a valori prossimi allo 0.*
- *Massimo impegno al controllo costante dei CCP sono la base del continuo miglioramento/aggiornamento/approfondimento del sistema di gestione della sicurezza alimentare.*
- *Predisposizione di specifici piani di formazione in funzione delle mansioni ricoperte e in funzione delle eventuali problematiche correlate alle attività produttive.*

Sir prevede che la comunicazione venga effettuata da figure aziendali specifiche in funzione degli argomenti da trattare e delle parti interessate coinvolte. Inoltre, tutte le comunicazioni indirizzate ai clienti sono condivise a diversi livelli aziendali.

La Politica SIR è orientata al "consolidamento della propria posizione nel mercato della ristorazione collettiva e dei propri risultati economici di gestione".

Al fine di rendere evidente l'attuazione della nostra Politica, la Direzione definisce obiettivi di miglioramento sottoposti a riesame periodico per accertarne l'adeguatezza e l'efficacia e mette a disposizione le risorse necessarie per conseguirli nell'ottica del continuo miglioramento del SGI.

I Sistemi di gestione non devono essere un impegno in più ma uno strumento e gli obiettivi che ci siamo dati possono essere realizzati solo con l'entusiasmo, il coinvolgimento e la soddisfazione di ognuno di noi.

Azzano San Paolo: 05 Marzo 2021

Amministratore Unico