

POLITICA AZIENDALE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO

La presente politica detta i principi quadro e i valori che Camst, quale Gruppo che opera in diversi settori, si impegna a rispettare e promuovere al fine di fornire ai propri clienti (committenti e consumatori finali, pubblici o privati, interni od esterni) i servizi tali da soddisfare i loro requisiti e le loro aspettative con gli obiettivi dichiarati di contribuire al loro miglioramento e alla loro efficienza produttiva tenendo conto del contesto ambientale, spazio-temporale e socio-culturale in cui essi e Camst si collocano.

Camst, quale Gruppo, si impegna pertanto a:

Obblighi di conformità

Operare in modo totalmente conforme a tutte le disposizioni legislative previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale e agli altri requisiti o standard volontariamente sottoscritti ed applicabili alla propria organizzazione, nonché ai requisiti contrattuali oggetto dei servizi svolti.

Sistemi di Gestione

Adottare un sistema di gestione integrato "qualità e sicurezza alimentare, qualità nella gestione del facility, sicurezza e salute sul lavoro, ambiente, energia e responsabilità sociale" impegnando risorse e tempo adeguati agli obiettivi e traguardi stabiliti, affinché tutte le attività siano condotte conformemente agli standard e ai requisiti di riferimento adottati, nell'interesse dell'organizzazione e delle parti interessate. Definire responsabilità e procedure per assicurare un'adeguata gestione di tutti gli aspetti del Sistema di Gestione Integrato correlati alle proprie attività, considerando i rischi e le opportunità.

Qualità

Progettare e realizzare servizi che mirino alla massima soddisfazione del cliente nel rispetto dei requisiti di conformità sopra descritti, nell'ambito della ristorazione collettiva, commerciale e di attività di catering e banqueting e nell'ambito delle attività definite come no core nei confronti dei clienti pubblici e privati.

Sicurezza alimentare

Nell'ambito della ristorazione, della produzione di prodotti alimentari e dello stoccaggio, movimentazione e logistica di derrate, mettere in atto un sistema di gestione HACCP e di rintracciabilità mirato al presidio dei rischi igienico-sanitari che, attraverso opportune fasi di prevenzione e controllo, assicuri i più elevati standard di sicurezza alimentare per garantire la produzione di prodotti igienicamente sicuri e la rintracciabilità degli stessi. Impiegare personale consapevole dell'importanza delle proprie attività nel conseguire gli obiettivi di qualità e sicurezza igienica delle preparazioni alimentari.

Ambiente

Operare secondo logiche e prospettive di tutela della protezione ambientale, anche attraverso la prevenzione dell'inquinamento e la riduzione di possibili impatti ambientali connessi alle attività condotte e servizi prestati, secondo un approccio che consideri l'intero ciclo vita. L'attuazione di tali impegni passa dall'ottimizzazione dell'uso delle risorse naturali (in particolare consumi di energia elettrica e di gas metano), e dal loro impiego razionale per proteggere e salvaguardare l'ambiente, nonché dal contenimento e riduzione dei principali impatti, con particolare riferimento alla gestione ecosostenibile dei rifiuti anche tramite la raccolta differenziata, alla gestione delle acque reflue prodotte in fase di lavorazione e, infine, alla scelta di attrezzature, prodotti chimici, impianti, processi a basso impatto ambientale.

Energia

Perseguire soluzioni tecniche a basse emissioni climalteranti valorizzando l'energia come risorsa essenziale nella creazione di valore per il cliente, attraverso una gestione efficiente dei consumi energetici in tutti i processi aziendali, in particolare presso i locali di ristorazione. Implementare gradualmente sistemi di

monitoraggio per gli usi energetici significativi, quali cottura e conservazione degli alimenti, illuminazione, ventilazione, climatizzazione degli ambienti, erogazione e distribuzione dei pasti. Pianificare la gestione e la manutenzione di impianti e attrezzature mirando a garantirne un funzionamento in condizioni di efficienza. Trarre beneficio dalle nuove tecnologie sia in fase di progettazione che di acquisto, considerando i costi di esercizio e consumi energetici lungo tutto il ciclo di vita.

Salute e Sicurezza sul lavoro

Garantire condizioni di lavoro sicure e salubri, prevenire i potenziali incidenti, gli infortuni e le malattie professionali sul posto di lavoro secondo un approccio basato sulla eliminazione dei pericoli e riduzione dei rischi alla fonte che garantisca indistintamente i propri lavoratori e quelli dei fornitori e limiti le possibili conseguenze su qualunque parte interessata sul luogo di lavoro o in aree limitrofe. Diminuire gli infortuni nei siti produttivi e nelle attività svolte, in particolar modo quelli relativi alle principali tipologie: taglio, caduta; distorsioni; schiacciamenti; esposizione chimica. Garantire il coinvolgimento del medico competente e la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e, ove presenti, dei rappresentanti dei lavoratori.

Responsabilità Sociale

Valorizzare il proprio impegno etico, in coerenza con la sua natura di impresa cooperativa e in linea con la propria Missione Aziendale, nella consapevolezza che la qualità del servizio derivi anche dalla salute, sicurezza, benessere e coinvolgimento delle persone nel ciclo produttivo. Condannare in modo assoluto il lavoro infantile ed il lavoro obbligato. Garantire il sostegno al diritto di associazione ed alla contrattazione collettiva da parte dei propri lavoratori, il rispetto della libertà e della dignità dei dipendenti, con la messa al bando di qualsiasi coercizione, nonché delle offese, verbali e non, che si pongano come lesive della dignità personale dei lavoratori. Astenersi da qualsiasi pratica che comporti l'esercizio di discriminazioni legate a nazionalità, sesso, opinioni religiose e politiche, classe sociale ed età. Garantire un salario dignitoso ed un orario di lavoro corretto, negli ambiti definiti dalle disposizioni legislative e contrattuali. Adottare e attuare principi di comportamento e di controllo che, nel rispetto del sistema di attribuzione di funzioni e di deleghe di poteri, rispondano alle finalità di prevenzione dei reati e degli illeciti amministrativi di cui al D.Lgs. 231/01 e alle successive modificazioni intervenute.

Fornitori

Qualificare i fornitori in linea con i principi adottati da Camst selezionandoli affinché assicurino il rispetto dei principi etici per sé e per i loro fornitori e subfornitori. Gestire in particolare gli approvvigionamenti di materie prime e servizi tenendo in primaria considerazione la qualità, la sicurezza alimentare e la rintracciabilità delle preparazioni alimentari.

Comunicazione

Adottare un sistema attivo di comunicazione interna ed esterna che favorisca, in ottica di sviluppo complessivo delle competenze, il coinvolgimento, la sensibilizzazione e la responsabilizzazione di tutto il personale dipendente, delle ditte appaltatrici, dei clienti e degli altri portatori di interesse, relativamente agli obiettivi di qualità, igiene e sicurezza alimentare, ambiente, energia, sicurezza e salute sul lavoro e responsabilità sociale. Garantire la comunicazione con i clienti, i committenti, i consumatori, gli organi di controllo, le istituzioni, i fornitori, gli enti e la popolazione locale nell'ottica della trasparenza del rapporto e della loro soddisfazione in termini di servizio reso. Saper ascoltare, comprendere e valorizzare le loro esigenze sia in fase iniziale sia in fase di gestione avanzata del rapporto, proponendo soluzioni efficaci, flessibili e mirate al fine di razionalizzare e integrare i servizi per migliorare la partnership. Rendere noti gli impegni che l'Azienda si assume tramite l'emissione annuale del Bilancio Sociale.

Efficienza Organizzativa

Operare con alta professionalità sia in fase di pianificazione dei servizi ed attività, sia in fase di esecuzione e controllo, esprimendo in tal modo la volontà dell'organizzazione di dare al Cliente risposte affidabili, con

competenza e puntualità. Semplificare e snellire i processi con l'obiettivo di garantire servizi specializzati, assicurando che le attività vengano progettate, implementate, e dirette secondo un approccio di efficienza, anche energetica, in linea con gli obiettivi economici aziendali.

Miglioramento continuo

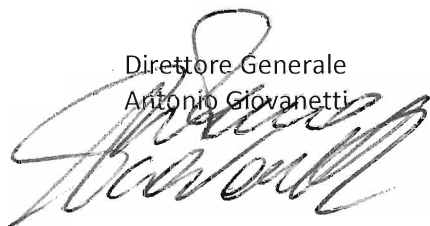
Perseguire il miglioramento continuo del proprio Sistema di Gestione Integrato, attraverso una continua analisi e valutazione dei rischi e opportunità associate, con la finalità di migliorare le proprie prestazioni, operando in termini di efficacia ed efficienza nei diversi ambiti: considerare pertanto le condizioni e gli aspetti ambientali, i fattori interni ed esterni, le attività svolte, la prevenzione dei rischi e tutela della salute, elevare lo standard aziendale di qualità e sicurezza alimentare del servizio di ristorazione erogato ai clienti e ai consumatori, e quello degli altri servizi erogati, migliorando le prestazioni energetiche. Garantire l'adozione di obiettivi e traguardi misurabili tramite l'utilizzo di indicatori che permettano un'analisi costante delle prestazioni e delle relazioni delle proprie attività con il contesto circostante.

Per perseguire direttamente e fattivamente tali impegni, la Direzione del Gruppo CAMST ha stabilito di attuare un Sistema di Gestione Integrato, rendendo disponibile pubblicamente questa politica, attraverso tutti i canali comunicativi, verificandola periodicamente e mantenendola costantemente attiva e resa operante con la diffusione a tutto il personale dipendente e a tutte le persone che lavorano per conto di essa o parti interessate. La Direzione si impegna altresì a fare in modo che tutte le sue funzioni siano partecipi, secondo le proprie responsabilità e competenze, all'attuazione del Sistema e al raggiungimento degli obiettivi definiti.

Villanova di Castenaso, 26/02/2019

Rev.	0	1	2
Data	21/04/2017	04/04/2018	26/02/2019

Direttore Generale
Antonio Giovanetti



Il Presidente
Francesco Malaguti

