

## POLITICA INTEGRATA PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA E L'AMBIENTE

Lo scopo della Politica Integrata per la Qualità, la Sicurezza e l'Ambiente è quello di dichiarare gli impegni che la Direzione SARCA assume nei confronti della qualità di prodotti e servizi offerti, della salvaguardia dell'ambiente, della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

La Politica rappresenta pertanto il documento di riferimento per tutto il personale, dal quale attingere i principi guida della Mission di SARCA, orientati al raggiungimento della Vision aziendale tramite sforzi di miglioramento continuo.

### La Mission di SARCA

La scelta di formulare una Mission Aziendale da includere nella Politica è una precisa assunzione di responsabilità da parte della Direzione SARCA, poiché unire due aspetti per propria natura molto diversi in termini di ambiti e scopi (la Mission è uno strumento di marketing e commerciale, mentre la Politica deve essere un manifesto di intenti reali e dai riflessi operativi) rappresenta il vero impegno dell'Azienda: siamo quello che facciamo e siamo quello che diciamo.

Per questo, SARCA può permettersi di sintetizzare la propria Politica in una Mission utilizzabile anche ai fini commerciali e di marketing:

***“Servire pasti preparati non semplicemente con cibi e attrezzature, ma anche con i nostri dipendenti, con i clienti, con la qualità delle materie prime, con la sicurezza, l'innovazione, la tutela dei lavoratori, il rispetto per l'ambiente, il gusto, la salute, la cultura e la tradizione”.***

L'attività di SARCA è ben rappresentata dall'insieme sinergico di alcuni termini caratteristici: innovazione, professionalità, avanguardia, efficienza, orientamento al cliente, esperienza, responsabilità, flessibilità, prontezza di risposta, equilibrio dinamico, coerenza, crescita, rispetto degli impegni, condivisione, convivialità, educazione alimentare, legalità, rispetto delle persone, trasparenza e sostenibilità.

### Gli obiettivi di Qualità Integrata di SARCA

Quanto sintetizzato dalla Mission è più esplicitamente dettagliato nei seguenti obiettivi di qualità:

- Conformarsi a tutta la normativa cogente ed a tutti i requisiti di responsabilità sociale previsti dalle norme e dagli standard internazionali.
- Stare sempre al passo con le aspettative del cliente, nel rispetto degli standard applicabili.
- Abbattere o ridurre alla fonte i rischi per la sicurezza alimentare tramite un'attenta selezione dei fornitori, una corretta progettazione dei propri sistemi di ristorazione ed un costante e professionalizzante addestramento formativo del personale.
- Mettere a punto controlli sempre più mirati, efficaci ed efficienti del raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare, definita a tale scopo con obiettivi misurabili e quantificabili.
- Sviluppare sistemi di tracciabilità e rintracciabilità sempre più efficienti, sicuri, verificabili e trasparenti.
- Progettare prodotti e servizi sostenibili mediante, quando operativamente ed economicamente possibile, un sistema integrato di azioni e procedure atte alla riduzione dell'impatto ambientale delle proprie attività.
- Progettare pasti e menù in funzione della garanzia di sicurezza nutrizionale e soddisfazione sensoriale, con un occhio attento alle varie problematiche di salute, etnie, religioni e visioni etico-culturali.

- Costruire team di lavoro e squadre operative professionali, competenti, responsabili, efficienti, motivate, orientate al cliente, capaci di rispondere prontamente ad ogni necessità ed operanti in un clima stimolante, sereno, di collaborazione, comunicazione e rispetto reciproco.
- Formare, addestrare ed educare tutto il personale ed i propri fornitori e sub-fornitori al fine di disincentivare situazioni e comportamenti discriminatori (in base a razza, ceto sociale o origine nazionale, casta, nascita, religione, disabilità, genere, orientamento sessuale, responsabilità familiari, stato civile, appartenenza sindacale, opinioni politiche ed età) e/o che precludano la libertà di associazione ed il diritto alla contrattazione collettiva e/o che diano sostegno all'utilizzo del lavoro infantile, del lavoro forzato e obbligato.
- Adottare procedure disciplinari, orari di lavoro e sistemi retributivi adeguati a quanto prescrivibile all'attività dell'azienda.
- Garantire che le condizioni e gli ambienti di lavoro siano idonei a tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori e di tutte le persone esterne che, a vario titolo, accedono nei locali e negli impianti gestiti da SARCA.
- Attuare tutte le strategie comunicative utili (formazione e addestramento compresi) per fare in modo che la Politica diventi parte integrante della cultura e della responsabilità di tutte le persone che lavorano per SARCA.
- Addestrare i propri Direttori ed i propri Responsabili affinché orientino il proprio stile di lavoro e del proprio team alla Politica, nel rispetto delle procedure e delle norme ed impegnandosi per il miglioramento continuo.
- Divulgare e comunicare gli obiettivi di qualità e sicurezza alimentare a tutti i propri clienti e fornitori, al fine di garantire l'impegno assunto su tutti i fronti della qualità da parte di SARCA.
- Studiare prodotti, servizi e attività che consentano la comunicazione efficace ed efficiente di corretti modelli di consumo alimentare, al fine di contribuire a colmare le necessità di educazione alimentare degli utenti e contrastarne le sempre crescenti cattive abitudini a tavola.
- Studiare, tramite azioni di monitoraggio continuo, le esigenze dei propri clienti e la loro soddisfazione al fine di anticipare la risposta ad ogni possibile richiesta.
- Creare con il cliente un rapporto di fiducia e collaborazione.
- Contribuire alla tutela del patrimonio gastronomico italiano e locale, nonché della cultura alimentare tramite la comunicazione, la divulgazione e l'adozione nei propri menù di produzioni tipiche, ricette tradizionali, prodotti di qualità e specialità locali.
- Destinare risorse alla ricerca e sviluppo di materie prime, prodotti, risorse umane, tecniche, tecnologie, strategie e partnership che consentano il miglioramento continuo della qualità sotto tutti i suoi aspetti e su tutti i fronti.
- Costruire un efficace sistema di collaborazione e comunicazione "di ritorno" con clienti, dipendenti e partners commerciali al fine della soddisfazione di tutti gli stakeholders coinvolti.
- Operare in conformità a quanto previsto dal Modello Organizzativo D.Lgs. 231/2001.
- Impegnarsi a migliorare costantemente la propria prestazione ambientale e quella dei propri Fornitori.

La Politica rappresenta la realtà aziendale e pertanto deve essere ad essa appropriata accompagnandone l'evoluzione nel tempo. A tale scopo, SARCA riesamina almeno annualmente la propria Politica per verificarne l'adeguatezza, riconfermandola o modificandola se necessario.

Brescia, 21 gennaio 2019

Il Presidente e Amministratore Delegato  
Dr. Stefano Consoli

SARCA CATERING SRL  
Via Travagliato, 16  
25030 Torbole Casaglia (BS)  
C. F. o P. IVA: 03588030175