

<p>OLYMPIA RISTORAZIONE S.r.l.</p> 	<p>Manuale Sistema Qualità</p> <p>POLITICA DI QUALITA', AMBIENTE, SICUREZZA ALIMENTARE e SOSTENIBILITA'</p>	<p>Allegato D Ed. n° 07 del 15/06/2025 Pagina 1 di 2</p>
---	---	---

OLYMPIA RISTORAZIONE SRL

intende confermare attraverso la **Politica di Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare e Sostenibilità** l'impegno a **garantire, per mezzo dell'applicazione costante del sistema di gestione integrato, il soddisfacimento dei requisiti del cliente e delle aspettative delle proprie parti interessate ed il miglioramento continuo della sicurezza alimentare e della sostenibilità dei servizi offerti.**

Intende attivare e mantenere un Sistema di Gestione Ambientale all'interno di un'azienda di ristorazione in accordo con la norma UNI EN ISO 14001 significa produrre pasti e ridurre, prevenire e limitare gli impatti negativi sull'**ambiente** nelle attività di tutti i giorni nel rispetto del territorio circostante.

In ambito di Sostenibilità Degli Eventi in conformità alla Norma ISO 20121, l'azienda intende darsi un ruolo attivo per organizzare i propri eventi in maniera non solo sostenibili da un punto di vista ambientale ma anche economico e sociale. Questo vuol dire raggiungere obiettivi non solo di inclusione sociale già ottenuti sotto diversi fronti (progetto ThisAbility, CR forma etc) ma anche migliorare le condizioni di lavoro per gli operatori degli eventi oltre che promuovere la sostenibilità anche a tutte le parti interessate (Fornitori, Clienti, Partecipanti, Organizzatori di eventi, Sponsor).

Per quanto concerne la Sicurezza Alimentare, 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.

Gli indirizzi per la qualità e per la sicurezza alimentare delineati sono attuati per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- 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;
- Monitorare e adeguare l'offerta all'evoluzione della domanda in termini di qualità percepita e soddisfazione del cliente, all'interno di un approccio volto al miglioramento continuo.

Attraverso:

- Il completo rispetto della legislazione e dei regolamenti cogenti applicabili nonché dei requisiti contrattuali rispetto al CCNL applicato
- Lo svolgimento del lavoro in conformità al D.lgs 81/08, promuovendo la sicurezza sui luoghi di lavoro, formando periodicamente i lavoratori in materia di sicurezza
- La promozione dell'inclusione sociale collaborando attivamente all'inserimento nel mondo del lavoro sui propri punti di distribuzione sia di soggetti Disabili sia di soggetti provenienti dai sistemi di detenzioni
- Perseguire l'applicazione degli aspetti etici e di sostenibilità nell'ambito dell'organizzazione degli eventi a partire dalla progettazione con promozioni di utilizzo di materia prima a Km zero, stoviglieria bio o riutilizzabile ma con basso impatto sulla fatica degli operatori (benessere dei lavoratori), campagna antispreco con conferimento a terzi del food di rientro, utilizzo di mezzi ecosostenibili, gestione sostenibile dei rifiuti, customer care a fine evento.
- Per migliorare lo sviluppo sostenibile, Olympia Ristorazione ha promosso lo sviluppo di un piano l'integrazione di inclusività sociale ed economica, creando un progetto di inserimento lavorativo per soggetti disabili e stranieri nell'ambito degli eventi, sia dal lato produttivo che operativo di servizio.
- Massima trasparenza nei sistemi di pagamento comprese le distribuzioni agli utenti (es: ristoranti, bar, etc)
- Adozione dei protocolli FAO "Codex Alimentarius" a garanzia dell'igiene e la sicurezza degli alimenti
- Coinvolgimento degli organi di controllo e di vigilanza nella definizione dei processi produttivi
- Un approccio gestionale basato sull'analisi, valutazione e gestione dei rischi e delle opportunità organizzative
- L'analisi del contesto in cui si svolge il servizio di refezione offerto e la determinazione dei fattori rilevanti interni ed esterni
- La promozione di disposizioni efficaci per comunicare con le parti interessate interne ed esterne e coinvolgerle per individuarne le aspettative rilevanti per Olympia
- Recepimento negli standard operativi di tutte le attività atte a migliorare i processi e la loro affidabilità
- Valorizzazione e coinvolgimento delle risorse umane ai fini del miglioramento dei processi aziendali e della diffusione di maggior consapevolezza del proprio ruolo all'interno dei processi aziendali
- Utilizzo di un sistema di produzione basato sul legame caldo freddo

<p>OLYMPIA RISTORAZIONE S.r.l.</p> 	<p align="center">Manuale Sistema Qualità</p> <p align="center">POLITICA DI QUALITA', AMBIENTE, SICUREZZA ALIMENTARE e SOSTENIBILITA'</p>	<p>Allegato D Ed. n° 07 del 15/06/2025 Pagina 2 di 2</p>
---	---	---

- Il mantenimento di un sistema di gestione per la qualità e Sicurezza Alimentare secondo i modelli ISO 9001:2015 e ISO 22000:2018 documentati e implementati
-
- conformità alla **legislazione** e alla **regolamentazione ambientale**
- conformità alla **legislazione** e alla **regolamentazione sicurezza alimentare**
- controllo costante e conseguente **riduzione dell'impatto ambientale** delle attività (ottimizzazione nell'utilizzo delle risorse, scarichi idrici, scarichi in atmosfera, produzione di rifiuti...) compresa l'organizzazione degli eventi
- adozione di procedure gestionali nell'azienda di ristorazione che offrano la maggiore **protezione dell'ambiente e sostenibilità** lungo tutta la filiera comprese le parti interessate
- pianificazione degli **obiettivi** di prestazione ambientale;
- progettazione ed esecuzione di **piani** per il raggiungimento degli obiettivi fissati, destinando allo scopo risorse adeguate e qualificate
- valutazione** periodica dei risultati ottenuti
- comunicazione e diffusione degli obiettivi di **prestazione ambientale e di sostenibilità** e dei risultati alle funzioni interessate
- coinvolgimento dei **fornitori, dei dipendenti e dei clienti** al fine di promuovere la politica qualità, ambientale e di sostenibilità dell'azienda di ristorazione.

Per perseguire direttamente e fattivamente tali impegni, la Direzione di Olympia ha stabilito di attuare un Sistema di Gestione Integrato, rendendo disponibile pubblicamente questa politica, attraverso tutti i possibili 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, delle parti interessate o della comunità locale.

Gli obiettivi sono definiti aggiornati o riconfermati durante il Riesame della Direzione, così come la presente politica è riesaminata con la stessa frequenza per accertarne la continua idoneità.

Maccastorna, 15.06.2025

La Direzione

