

Missione	Preparare pasti cotti freschi ogni giorno, sicuri dal punto di vista igienico - sanitario, validi a livello nutrizionale, appetibili e di buona qualità fornendo un prodotto frutto di eccellenza in ogni fase di lavorazione nel pieno rispetto delle richieste dei clienti, dei requisiti di Legge ottimizzando i risultati di gestione ed offrendo servizi personalizzati.
Mercato	I nostri lavoratori sono pienamente consapevoli degli obiettivi, operiamo in un mercato competitivo, pertanto siamo costantemente alla ricerca di differenziazione che possa esaltare e sfruttare al meglio le potenzialità della nostra organizzazione. Riteniamo che sia importante per il nostro elaborato disporre di un team motivato e appassionato al proprio lavoro, in quanto crediamo che questo si trasformi in un beneficio per i nostri clienti.
Obiettivi	- aumentare la trasparenza verso il cliente; - migliorare la qualità dei pasti e dei servizi; - razionalizzare l'organizzazione ed i processi; - gestire efficacemente mezzi ed attrezzature; - attuare piani di miglioramento annuali; - addestrare il personale e renderlo consapevole della rilevanza della professionalità sulla qualità dei pasti e del proprio impatto sull'efficacia del sistema di gestione.
Indicatori di efficacia	- fatturato; - numero pasti complessivi; - incidenza costo del personale sul singolo pasto; - dilazione pagamenti clienti; - numero offerte elaborate; - indice successo delle offerte; - raggiungimento livello di informazione/formazione; - livello soddisfazione clienti; - assenza infortuni sul lavoro; - redditività aziendale.
Impegno della Direzione	La Direzione è attivamente impegnata nel miglioramento continuo del Sistema di Gestione per la Qualità e provvede a coinvolgere tutti i responsabili di processo ed il personale, promuovendo l'approccio basato sulla gestione del rischio, per ottenere gli obiettivi enunciati e migliorare gli indicatori che li rappresentano. La Direzione richiede un rispetto costante ed una continua osservanza delle regole contenute nel Manuale Qualità, nel Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario e delle relative Procedure per migliorare la professionalità degli operatori, i pasti preparati per i nostri clienti ed i processi aziendali. La Direzione si impegna a riesaminare questo documento almeno annualmente ed a renderlo disponibile alle parti interessate che lo richiedono.

Caltignaga, 25/07/2022

La Direzione

Data:	Emissione:	Approvazione:
25/07/2022	RAQ	DG