



POLITICA AZIENDALE

Diapason ha come obiettivi principali:

- la promozione di un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e rispettoso
- il rispetto dei diritti umani fondamentali, la prevenzione di qualsiasi forma di lavoro forzato, minorile e discriminazione
- garantire la consultazione e la partecipazione attiva dei lavoratori e dei loro rappresentanti nei processi decisionali riguardanti la salute e sicurezza sul lavoro
- il miglioramento continuo dell'organizzazione, del Sistema di Gestione e delle prestazioni
- la redditività per sostenere l'azienda, fornire Servizi con un giusto rapporto Qualità/Prezzo per soddisfare il personale e i Soci a riguardo degli obiettivi economici
- la garanzia di una equità retributiva
- la soddisfazione del Cliente, sia quello primario ovvero i responsabili delle strutture asservite, sia quello secondario ovvero i fruitori dei servizi del Centro Produzione Pasti
- il rispetto di tutte le normative applicabili inerenti i propri siti aziendali, processi e prodotti
- la sicurezza igienica dei pasti preparati e distribuiti alle scuole, salubrità di ingredienti e materie prime (es. non utilizzo di prodotti OGM)
- coinvolgimento del personale
- miglioramento delle condizioni igienico/ambientali dei locali dove avviene la preparazione dei pasti
- l'impegno a gestire con criteri di tutela ambientale ed efficienza i propri processi attraverso l'individuazione, la gestione ed il controllo degli aspetti ambientali secondo un modello di sviluppo compatibile con l'ambiente ed il territorio
- incentivare la cultura della qualità e della sicurezza alimentare
- la promozione della parità di genere e l'inclusione, attraverso la valorizzazione del talento femminile e maschile
- incentivare la cultura della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali
- sistema annuale di valutazione delle performance
- sistema annuale di valutazione degli infortuni

Per l'ottenimento di questi obiettivi prioritari Diapason si propone di promuovere, sviluppare e supportare:

- *l'aumento dei Clienti serviti dal Centro Produzione*
- *l'aumento quantitativo dei pasti preparati dal Centro Produzione pur mantenendo la soddisfazione dei Clienti e la qualità del prodotto*
- *la completa soddisfazione di tutti i requisiti legislativi e regolamentari per la sicurezza alimentare e ambientale, riguardanti le materie prime impiegate, le tecniche di produzione, i locali di lavorazione, i requisiti del prodotto, gli imballi e i mezzi di trasporto, coinvolgendone anche i fornitori*
- *qualifica dei fornitori valutando anche la capacità di fornire prodotti salubri*

-
- *la rintracciabilità del pasto prodotto e consegnato al cliente risalendo al fornitore della materia prima utilizzata per la preparazione, ove richiesto*
 - *procedure operative e di controllo efficaci per garantire un elevato standard igienico dei locali di produzione pasti*
 - *procedure operative e di controllo necessarie a garantire la realizzazione di un prodotto sicuro, sotto l'aspetto igienico-sanitario e rispondente agli standard specifici richiesti dalla clientela*
 - *un'efficace sistema di comunicazione esterna, con tutte le parti interessate (fornitori, clienti, autorità legislative, altre organizzazioni che hanno impatto sul Sistema di Gestione), ed interna in merito a prodotti, materie prime, processo produttivo, locali, pulizia e sanificazione, requisiti legislativi applicabili, pericoli per la sicurezza alimentare e misure di controllo, reclami e tutte le situazioni che possono influire sulla sicurezza alimentare*
 - *la consapevolezza, da parte del personale, delle proprie mansioni e degli strumenti specifici da attuare per garantire in tutte le operazioni quotidiane la sicurezza igienica dei pasti preparati inculcando in loro la cultura della sicurezza alimentare*
 - *un modello di sviluppo compatibile con le norme vigenti in ambito ambientale e rispettando il contesto territoriale in cui opera*
 - *la selezione e la valutazione dei fornitori sono effettuate tenendo conto, oltre che di qualità e affidabilità, anche delle prestazioni in termini di efficienza energetica e delle misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali.*
 - *Una progettazione di processi e prodotti, nonché la scelta di beni e servizi che tengano conto di criteri di efficienza energetica e di basso impatto ambientale*
 - *un uso efficiente delle risorse energetiche e delle risorse materiali, impegnandosi alla tutela dell'ambiente nell'arco del ciclo di vita del prodotto*
 - *un'efficace sistema di comunicazione esterna, con tutte le parti interessate (fornitori, clienti, autorità legislative, altre organizzazioni che hanno impatto sul Sistema di Gestione), ed interna in merito a prodotti, materie prime, processo produttivo, pulizia e sanificazione, requisiti legislativi applicabili, pericoli per la sicurezza ambientale e misure di controllo e tutte le situazioni che possono influire sulla sicurezza ambientale, inclusi eventuali incidenti*
 - *un ambiente di lavoro sicuro, non solo dal punto di vista di infortuni, ma privo di ogni discriminazione attraverso il rispetto dei diritti umani fondamentali*
 - *la completa soddisfazione di tutti i requisiti legislativi e regolamentari per la sicurezza sul lavoro, tramite la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo corretto delle attrezzature e dei DPI e garantendo la sicurezza ed agibilità degli edifici*
 - *la completa soddisfazione di tutti i requisiti legislativi e regolamentari per garantire un sistema di gestione sociale e la parità di genere nei luoghi di lavoro*
 - *la selezione e valutazione del personale, attraverso un processo di recruiting che rispetta a pieno le politiche aziendali*
 - *un sistema annuale di valutazione delle performance di responsabili e collaboratori, rafforzando l'impegno di ognuno rispetto agli obiettivi e alle sfide aziendali*
 - *la consapevolezza, da parte del personale, delle proprie mansioni e degli strumenti specifici da attuare per garantire in tutte le operazioni quotidiane la sicurezza nei luoghi di lavoro, non solo a livello fisico ma anche psicologico*

-
- *un'efficace sistema di comunicazione esterna, con tutte le parti interessate (lavoratori, rappresentanti dei lavoratori, fornitori e catena di fornitura, clienti, autorità legislative, enti di certificazione e comunità locale), ed interna in merito a politiche per la parità di genere, condizioni di lavoro e diritti umani, salute e sicurezza dei lavoratori, requisiti legislativi e contrattuali applicabili, pericoli e rischi per la salute e sicurezza sul lavoro, obiettivi e KPI di inclusione e performance etica, segnalazioni di comportamenti scorretti o molestie, consultazione e partecipazione attiva dei lavoratori e tutte le situazioni o incidenti che possono influire sulla sicurezza, sul benessere lavorativo, sull'equità e sulla responsabilità sociale.*
 - *la creazione dei corretti canali d'informazione, sia interni che esterni*
 - *il coinvolgimento e la formazione di tutto il personale per il mantenimento del Sistema di gestione integrato e il miglioramento continuo dello stesso*
 - *la revisione e il monitoraggio dei propri processi al fine di migliorare l'efficacia e l'efficienza dei servizi*
 - *un efficace sistema di controllo interno ed esterno che permetta di mantenere costantemente aggiornati gli strumenti del SGSA e valutarne sistematicamente l'efficacia*
 - *la definizione di politiche retributive di breve e medio-lungo termine*

Elemento comune a tali obiettivi è il miglioramento continuo e sostenibile, la cui efficacia viene periodicamente misurata, valutata e convalidata: lo stesso non è pensabile se non nel contesto dell'analisi di strategie, obiettivi e valutazione dei servizi e risorse. A supporto di ciò, l'analisi della Soddisfazione dei Clienti e gli Indicatori di monitoraggio delle prestazioni sono strumenti utili per valutare il miglioramento continuo, anche grazie al continuo feedback del cliente.

Questa Politica costituisce la base per la definizione di Obiettivi misurabili e relativi indicatori prestazionali ed è resa disponibile alle parti interessate che ne facessero richiesta.

Il Direttore

Matteo Matteoni