

MISSION AZIENDALE

Fornire un pasto sano, buono ed educativo.



DICHIARAZIONE della POLITICA AZIENDALE per la QUALITÀ

Milano Ristorazione è un'azienda comunale che opera un servizio pubblico, di tipo sociale, in un settore estremamente particolare e delicato come quello destinato all'infanzia e al periodo dell'età evolutiva. Ciò comporta una enorme responsabilità sociale che implica un'operatività ed una gestione basata su principi etici e su precise basi scientifiche.

L'obiettivo fondamentale di MILANO RISTORAZIONE è quello della piena soddisfazione di tutti i soggetti coinvolti: ciò viene ottenuto per mezzo del miglioramento continuo del servizio reso e della organizzazione atta a realizzarlo.

MILANO RISTORAZIONE considera la Qualità un aspetto fondamentale di tutte le proprie attività, essa è fattore caratterizzante e distintivo dei vari processi aziendali e dell'immagine dell'Azienda.

Qualità viene intesa come soddisfazione delle esigenze dei soggetti coinvolti ed utilizzo razionale e ottimizzato delle risorse aziendali.

Per raggiungere questo obiettivo MILANO RISTORAZIONE ritiene necessario mantenere il proprio Sistema di gestione per la Qualità, inteso come insieme di obiettivi, strutture organizzative, sistema di responsabilità, procedure, mezzi e risorse per garantire l'attuazione della politica aziendale per la Qualità, al livello previsto dalla normativa internazionale di riferimento.

Le linee guida della politica della qualità di MILANO RISTORAZIONE sono:

- ✓ Sviluppo della cultura e dell'educazione alimentare nella scuola
- ✓ Comunicazione continua, nei confronti del pubblico ed in particolare con le direzioni didattiche e gli organismi dei genitori per assicurare la visibilità ed il valore salutistico del servizio e la trasparenza nei rapporti con l'utenza
- ✓ Formazione continua a tutto il personale aziendale *orientata alla valorizzazione delle competenze e della professionalità delle risorse*
- ✓ Gestione per processi di tutta l'attività aziendale, conformemente agli standard di qualità fissati dalla normativa internazionale della UNI EN ISO 9001:2008
- ✓ Produzione di un pasto che oltre ad assicurare i requisiti igienico - sanitari, e nutrizionali, assicura una qualità sensoriale. La Qualità deve essere non solo percepita a livello sensoriale ma soprattutto intesa come impatto della nutrizione sulla salute
- ✓ Valorizzazione della biodiversità, della tipicità alimentare e della tradizione alimentare mediterranea nel rispetto di specifiche e particolari esigenze
- ✓ Utilizzo, ove possibile, di fornitori che garantiscano l'uso di tecnologie di produzione di qualità, anche attraverso l'applicazione della filiera controllata e di processi rispettosi dell'ambiente
- ✓ Creazione di un ambiente di lavoro idoneo a garanzia della qualità e della sicurezza del lavoro di tutti i collaboratori

Edizione: 05

Data: 05 ottobre 2009

Il Presidente

Il Direttore Generale

