MISSION AZIENDALE

Fornire un pasto sano, buono, educativo e giusto

Politica Aziendale del Sistema di Gestione Integrato

Milano Ristorazione è una società a totale capitale pubblico, soggetta ad attività di direzione e coordinamento da parte del Comune di Milano, ed operante in regime di in house providing. La sua attività preminente è quella di erogare servizi di ristorazione alle collettività di bambini in età scolare e a quelli dei nidi d'infanzia, ad anziani ospiti di case di riposo, ad anziani assistiti a domicilio, persone in situazione di fragilità, portatori di disabilità accolti nei Centri comunali.

Un'utenza così diversificata richiede che tutti i comportamenti adottati dalla complessa struttura aziendale siano proceduralizzati e convogliati in processi codificati che permettano l'assunzione di piena responsabilità per il perseguimento degli obiettivi individuati e del miglioramento continuo del servizio erogato.

Milano Ristorazione ha definito la presente Politica a seguito dell'analisi del contesto e delle parti interessate.

L'obiettivo principale di Milano Ristorazione è, quindi, la soddisfazione dei bisogni di tutti i suoi consumatori e della sua utenza, ma anche degli altri stakeholders: famiglie, educatori, fornitori, comunità milanese nel senso più ampio, Comune di Milano. Milano Ristorazione, al riguardo, si integra nel sistema di valori e di azioni della Food Policy di Milano, insieme di politiche portate avanti dall'amministrazione cittadina per delineare una visione condivisa sul futuro rapporto della città con il cibo.

Sono parte integrante della visione aziendale: la sicurezza alimentare e nutrizionale, la qualità, l'ambiente. La salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, la trasparenza nei rapporti con gli stakeholders, la sostenibilità dei propri comportamenti.

Gli obiettivi della politica del Sistema di Gestione Integrato di Milano Ristorazione, in una logica di miglioramento continuo, sono i seguenti:

- Garantire il pieno rispetto delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia alimentare, ambientale e di Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro applicabili alle attività aziendali;
- Orientare il proprio operato verso standard elevati di Sicurezza Alimentare;
- Sviluppare la cultura e l'educazione alimentare nella scuola;
- Assicurare la massima trasparenza nell'informazione;
- Ricercare la continua soddisfazione dei consumatori, degli utenti e degli stakeholders;
- Favorire la comunicazione esterna e l'ascolto di tutti gli stakeholders tra i quali le direzioni didattiche e gli organismi di rappresentanza delle famiglie per assicurare la visibilità ed il valore salutistico del servizio e la trasparenza nei rapporti con l'utenza;
- Progettare e attuare processi di erogazione del servizio rispondenti esattamente a quanto atteso dall'utenza e dai consumatori e prevedere all'interno di ciascuno di essi le differenziazioni necessarie a soddisfare le esigenze di gruppi specifici della popolazione sia per intolleranze o patologie di origine alimentare, che per abitudini alimentari proprie delle diverse etnie e religioni;
- Progettare i menù e le nuove preparazioni alimentari al fine di migliorare il gradimento dei pasti
- Consolidare una politica del Sistema di Gestione Integrato attenta all'evoluzione dei modelli di consumo, offrendo prodotti alimentari che valorizzino le tradizioni ed i consumi locali, tutelanti il patrimonio gastronomico nazionale;

- Promuovere l'impiego di prodotti biologici e privi di OGM;
- Produrre un pasto che, oltre ad assicurare i requisiti igienico - sanitari e nutrizionali, assicuri un'elevata qualità sensoriale;
- Diffondere la cultura del controllo degli sprechi alimentari, promuovere e favorire progetti di educazione al consumo consapevole e di recupero delle eccedenze alimentari, sviluppare la cultura e l'educazione alimentare nella scuola;
- Promuovere una politica di efficienza ed efficacia rivolta a tutta l'organizzazione;
- Progettare per le risorse umane una formazione mirata e continua orientata alla valorizzazione delle competenze e della professionalità delle risorse;
- Costruire un ambiente di lavoro sereno e stimolante e favorire la comunicazione interna;
- Promuovere tra i collaboratori, a ogni livello, il senso di rispetto e responsabilità verso l'ambiente, con particolare attenzione alla prevenzione dell'inquinamento ambientale;
- Utilizzare nella preparazione dei pasti procedure e tecnologie rispettose dell'ambiente;
- Coinvolgere gli appaltatori e i fornitori, che lavorano per conto di Milano Ristorazione, nell'applicazione delle norme relative agli alimenti e bevande, all'ambiente ed alla Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro, in accordo con i principi aziendali;
- Utilizzare fornitori che garantiscano l'uso di tecnologie di produzione di qualità, anche attraverso l'applicazione della filiera controllata e di processi rispettosi dell'ambiente;
- Lavorare in stretta collaborazione con i propri fornitori per riceverne il massimo contributo in termini di qualità e sinergia.

Grazie all'impegno diretto di tutti i componenti la filiera alimentare e grazie alla piena condivisione da parte dei suoi stakeholders dei valori enunciati da Milano Ristorazione, sarà possibile raggiungere gli obiettivi che l'azienda si è posta, volti al soddisfacimento e al miglioramento continuo della qualità percepita dai consumatori ed utenti, attuali e futuri, di Milano Ristorazione e alla piena Sicurezza Alimentare di ciascun pasto offerto ad ogni suo consumatore.

La Direzione si impegna a definire obiettivi e traguardi di miglioramento, a fornire le risorse umane, le competenze specialistiche, le tecnologie e le risorse finanziarie indispensabili per attuare e controllare il Sistema di Gestione Integrato, verificandone periodicamente il livello di efficienza ed adeguatezza agli obiettivi.

Edizione: 13

Il Presidente
Dott. Davide Vincenzo Dell'Acqua

Data: 10 maggio 2023