

Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare

Dichiarazione della Direzione

HOSPES opera in un settore in cui, i bisogni del cliente sono particolarmente importanti e critici. Inoltre, la capacità di garantire la sicurezza degli alimenti forniti è un fattore essenziale per rafforzare la propria presenza sul mercato della ristorazione; allo stesso tempo sono state redatte nuove e importanti normative di riferimento specifiche che hanno imposto, oltre alle conseguenti necessità di adeguamento, un crescente impegno tecnico ed economico.

A tal fine la Società HOSPES S.r.l. ha voluto dotarsi di un adeguato Sistema integrato di gestione per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare, *assumendosi la responsabilità di garantirne l'efficacia*, con lo scopo di:

- mantenere e migliorare la posizione nel settore di competenza, attraverso una costante attività di indagine di mercato che indaghi e verifichi nuove opportunità di servizio, condotta dal settore commerciale e voluta fortemente dalla Direzione Generale.
- dimostrare la propria capacità di fornire con regolarità servizi di ristorazione e pulizia che rispettino e soddisfino i requisiti dei clienti e quelli cogenti applicabili, attraverso un processo di formazione continua rivolto a tutto il personale dipendente ed operante ad ogni livello, e mediante il suo sistematico coinvolgimento nella filosofia aziendale di approccio all'attività.
- dimostrare la propria capacità di gestire e mantenere sotto controllo i rischi per la sicurezza alimentare relativi agli alimenti prodotti presso le proprie Unità Operative al fine di assicurare che gli alimenti risultino sicuri al momento del consumo, tutto ciò attraverso l'applicazione di un Piano di Autocontrollo basato sul sistema HACCP ai sensi della normativa vigente in materia di salute e sicurezza alimentare Reg. CE n° 852/2004.
- accrescere la soddisfazione dei propri clienti, tramite l'applicazione corretta e costante di un efficace sistema di gestione per la qualità *e la sicurezza alimentare*, monitorato ed analizzato attraverso l'analisi del gradimento del servizio, la conduzione di verifiche ispettive interne e di Riesami della Direzione che includano oltre alla definizione e revisione degli obiettivi aziendali, la verifica della idoneità del sistema e l'individuazione di azioni per il miglioramento continuo dello stesso.

A fronte dello scopo di cui sopra la direzione si pone i seguenti obiettivi:

1. migliorare la professionalità del personale attraverso una formazione mirata sugli aspetti della qualità e della sicurezza alimentare;
2. migliorare la qualità igienica delle produzioni attraverso l'analisi dei risultati di indagini microbiologiche su alimenti e superfici di lavoro;
3. migliorare la qualità tecnica delle produzioni attraverso l'analisi delle non conformità e la condivisione delle azioni correttive con il personale;
4. fornire servizi sempre più personalizzati e incentrati sulla domanda del cliente piuttosto che sull'offerta.

La Direzione Generale si assume pienamente tale impegno, richiedendo ai propri collaboratori una convinta adesione

Il Procuratore della Società

Michea Ferrante
