

POLITICA AZIENDALE

La Direzione si impegna attivamente affinché la Politica venga compresa, attuata e sostenuta da tutti i collaboratori attraverso un programma di informazione e/o sensibilizzazione aziendale ed una continua verifica del SGI mediante riesami sistematici degli obiettivi e degli indicatori. Per ottemperare a quanto enunciato mette a disposizione le necessarie risorse organizzative, umane, economiche e strutturali al fine di essere identificati e presentare un'immagine di unità, serietà e responsabilità, che nel mondo della ristorazione si associa al concetto di Sicurezza globale. RO si impegna, con la collaborazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, a fornire condizioni lavorative sicure e salubri, al fine di prevenire infortuni, malattie legate al lavoro, nel rispetto dei requisiti legali e applicabili, nell'ottica del miglioramento continuo. La volontà di crescita e miglioramento continuo sono i cardini della filosofia aziendale il cui destinatario finale resta sempre il Cliente che rappresenta a tutti gli effetti il "datore di lavoro" virtuale dell'azienda, sul quale sono e saranno parametrize tutte le azioni future.

Ristorazione Ottavian ha come target:

- La garanzia e la qualità dei prodotti forniti lungo tutta la filiera alimentare
- La qualità del servizio: favorendo prodotti territoriali, proponendo nuove ricette, seguendo le esigenze dei nostri clienti, fidelizzandoli così alle nostre realtà
- Qualificare-mantenere e fidelizzare i fornitori per ottenere rapporti di fiducia duraturi
- La qualificazione del personale: attraverso continui programmi di formazione riguardo: sicurezza alimentare-ambiente-energia e sicurezza sui luoghi di lavoro
- Rispetto della legislazione applicabile alla sicurezza sui luoghi di lavoro per tutti i nostri dipendenti
- Il miglioramento continuo alla prevenzione e successiva riduzione degli infortuni: fornendo risorse umane e strutturali necessarie.
- Il Coinvolgimento e consultazione dei lavoratori, anche attraverso i loro rappresentanti per la sicurezza
- Addestrare i dipendenti ad intervenire in condizioni anomale e di emergenza così da minimizzare le eventuali conseguenze
- Fornire le condizioni di lavoro sicure e salubri per la riduzione dei rischi e pericoli e la prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro
- Promuovere un rapporto trasparente e collaborativo con i soggetti pubblici, privati e le comunità locali.
- Migliorare il proprio impatto ambientale, tenendo sotto controllo gli aspetti relativi, prevenendo l'inquinamento e migliorando continuamente le proprie prestazioni.
- Migliorare il proprio impatto ambientale e l'efficienza aziendale, migliorando le proprie prestazioni energetiche, garantendo il rispetto dei requisiti applicabili e valutando anche in fase di acquisti e progettazione gli aspetti energetici.
- Implementare e mantenere relazioni durature e proficue nel tempo con tutti gli "stakeholders".
- Migliorare la visibilità dell'immagine aziendale anche partecipando ad eventi del territorio sostenendo realtà no profit e di beneficenza,

L'azienda si impegna a rispettare la normativa vigente in termini di **sicurezza alimentare**, **sicurezza sul lavoro**, **legislazione ambientale**, **energetica** e quanto altro applicabile.

La nostra *mission*:

Sicurezza, servizio e qualità nella ristorazione

S. Vendemiano, 20.04.2023

Ristorazione Ottavian SPA



UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917
UNI 10854 – CERT. n° 2402
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22701
UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023

UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33038
DTS 007 – CERT. n° 24397
BS OHSAS 18001 – CERT. n° 24331
UNI EN ISO 14001 – CERT. n° 24330

RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.A.

Via Friuli, n° 20 - 31020 San Vendemiano (TV) - Tel. 0438.400135 r.a. - Fax 0438.402050 - Cap. Soc. € 516.000,000 i.v. - C.F. e P.I. Reg. Impr. 00305360265

info@ristorazioneottavian.it - www.ristorazioneottavian.it