

## POLITICA AZIENDALE

L'alta Direzione si impegna attivamente affinché la Politica venga compresa, attuata e sostenuta da tutti i collaboratori attraverso un programma di formazione e continua verifica del SGI mediante riesami sistematici degli obiettivi e indicatori. R.O. diffonde la cultura della sicurezza alimentare e qualità dei prodotti, coinvolgendo attivamente tutti i suoi dipendenti per la sua realizzazione attraverso l'etica, corsi di formazione e programmazione lavorativa. L'azienda mette a disposizione le necessarie risorse organizzative, umane, economiche e strutturali al fine di attuare quanto descritto, s'impegna con la collaborazione dei rappresentanti lavoratori per la sicurezza ad offrire condizioni lavorative idonee al fine di prevenire infortuni, malattie legate al lavoro, nel rispetto dei requisiti legali e applicabili; identificandosi così nel profondo concetto di sicurezza globale aziendale. La volontà di crescita e miglioramento continuo sono i cardini della nostra filosofia il cui destinatario finale resta sempre il Cliente, nelle sue diverse forme d'utenza, che rappresenta a tutti gli effetti l'indicatore di giudizio del nostro operato e sul quale saranno indirizzate tutte le scelte e azioni future.

### *I nostri Target*

- La garanzia e la qualità dei prodotti forniti lungo tutta la filiera alimentare
- Favorire prodotti territoriali, introducendo nuove ricette, seguendo le esigenze dei nostri clienti e garantendo qualità assoluta
- Qualificare e fidelizzare i fornitori per mantenere rapporti duraturi
- Formazione del personale attraverso programmi sulla 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
- Miglioramento continuo alla prevenzione e successiva riduzione degli infortuni
- Fornire le condizioni di lavoro sicure e salubri per la riduzione dei rischi e pericoli e la prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro
- Mantenere trasparenza e collaborazione 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.
- Sostenere nelle diverse forme 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, 05.02.2024

RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.a.



UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 214  
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 5917  
UNI 10954 – CERT. n° 2402  
UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 22709  
UNI CEI EN ISO 50001 – CERT. n° 41023

UNI EN ISO 22005 – CERT. n° 33039  
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@ristorazionecottavian.it - www.ristorazionecottavian.it