

Politica Aziendale

Sistema di Gestione per la Qualità, la Sicurezza alimentare, per l'Ambiente e per la Salute e Sicurezza dei lavoratori

Ritmo Srl ha scelto la strada della sicurezza, della qualità, del benessere e della tutela dell'ambiente quale obiettivo imprescindibile per essere un'Azienda competitiva e responsabile.

La Direzione, insieme ai suoi collaboratori, si impegna ad adottare tutte le misure affinché la Politica Aziendale sia rivista annualmente, sia diffusa, compresa, attuata e sostenuta all'interno di tutti i livelli dell'organizzazione, favorendo e promuovendo lo sviluppo ed il miglioramento del Sistema di Gestione quale strumento per realizzare con successo gli obiettivi fissati.

Ritmo elabora e sviluppa processi di comunicazione, informazione, formazione ed addestramento, promuovendo un dialogo con le parti interessate per assicurare una conoscenza del sistema aziendale integrato e la sua divulgazione anche attraverso il sito e i social.

Il Sistema di Gestione Ritmo integra requisiti e principi delle seguenti norme di certificazione volontarie:

ISO 9001 per la Qualità - ISO 14001 per l'Ambiente - ISO 45001 per la Salute e Sicurezza - ISO 22000 per la Sicurezza alimentare

*Ritmo per la **QUALITÀ** e la **SICUREZZA ALIMENTARE***

Progettare un servizio di ristorazione che sia di alto livello qualitativo e che risponda alle richieste del mercato, dei clienti, delle parti interessate coinvolte, agli accordi contrattuali, alle leggi e norme vigenti

Anticipare, comprendere e soddisfare le esigenze e le aspettative del cliente, con la realizzazione di ricette bilanciate dal punto di vista nutrizionale, appetibili e di elevata qualità, in collaborazione con un esperto nutrizionista

Acquistare materie prime, prodotti, attrezzature e servizi da fornitori qualificati e costantemente monitorati, garantendo l'identificazione dei prodotti e la disponibilità delle informazioni alle Autorità Competenti, ai fornitori, al cliente ed al consumatore finale

Favorire l'espressione e il miglioramento di capacità e competenze personali, attraverso l'attuazione di un programma di formazione che coinvolge il management aziendale e di tutti i suoi collaboratori

Definire e applicare un Sistema di Autocontrollo igienico - sanitario basato sul metodo HACCP che permette di attuare il controllo necessario sui pericoli alimentari individuati nel processo produttivo, a garanzia del consumo di prodotti alimentari sani e sicuri

Facilitare e permettere, in caso di allerte ed emergenze alimentari, l'immediato ritiro e/o richiamo delle materie prime e dei prodotti, incluse le diete speciali, applicando un'efficace procedura di rintracciabilità

*Ritmo per la **SALUTE** e **SICUREZZA** dei lavoratori*

Garantire luoghi e attività sicure, salubri, in modo da prevenire lesioni e malattie da lavoro correlate, riducendo al minimo e ove possibile eliminando qualsiasi forma di inquinamento e fonte di rischio, in particolare riguardo la produzione di rifiuti e l'uso di prodotti nocivi. Con questi obiettivi, Ritmo ha ideato un sistema preventivo e costantemente aggiornato, basato sull'analisi dell'impatto ambientale e del rischio, avvalendosi di risorse e strumenti adeguati alla gestione e sorveglianza ambientale e di sicurezza

Proteggere l'incolumità dei collaboratori a seguito di verifiche delle buone prassi messe in atto, che evidenziano quali siano i pericoli rischi opportunità e incidenti

Favorire la consultazione e partecipazione dei collaboratori con l'istituzione di un Comitato per la Sicurezza che ha la responsabilità di redigere specifici protocolli e monitorare l'applicazione di buone norme per la gestione di ogni tipo di emergenza

*Ritmo per l'**AMBIENTE***

Gestire i rifiuti in modo responsabile, grazie all'applicazione di procedure che ne permettano una corretta identificazione e separazione, oltre ad una riduzione, nel rispetto di tutte le norme e i regolamenti vigenti

Elaborare una valutazione dei rischi ambientali connessi alle nostre attività attuali e future, attraverso l'utilizzo delle migliori tecnologie all'avanguardia, assicurando l'efficienza ambientale delle stesse

Rendere più efficienti i processi produttivi, migliorare la propria prestazione ambientale, ricercando soluzioni per la riduzione delle emissioni inquinanti e del consumo di risorse energetiche, di acqua e carta, attraverso un'approfondita analisi con consulenti esperti del settore

*Ritmo è anche **ETICA** e **SOSTENIBILITÀ***

Svolgere e condurre le attività nel massimo rispetto delle norme etiche, garantendo integrità, trasparenza, riservatezza e protezione dei dati personali, in conformità alle leggi

Identificare degli obiettivi da perseguire per ottimizzare e migliorare i processi produttivi; tali obiettivi sono monitorati costantemente, attraverso periodici audit interni e verifiche quotidiane da parte dei Responsabili di processo, al fine documentare e raccogliere dati, analizzati e riesaminati almeno annualmente dalla Direzione che ne ha la responsabilità

Al fine di soddisfare gli obiettivi, la Direzione mette a disposizione le risorse necessarie, coinvolgendo tutte le funzioni aziendali e assicurando lo sviluppo di competenza e professionalità mediante un piano di formazione che permette la verifica che gli impegni assunti nella politica aziendale siano rispettati, sviluppati e mantenuti nel tempo

Sviluppare e integrare al Sistema di Gestione i principi riguardanti la Responsabilità Sociale

Prevenire, ridurre al minimo e ove possibile eliminare qualsiasi forma di spreco, con particolare attenzione a quello alimentare, attraverso la donazione delle eccedenze ad Associazioni del territorio e una corretta gestione dei rifiuti generati, applicando i requisiti di un Sistema di Gestione anti spreco.