

POLITICA per la QUALITA'

La Direzione Generale di “**Ideal Chef S.r.l.**”. stabilisce le strategie aziendali nella consapevolezza della necessità di una visione integrata dell’organizzazione, nella quale l’aspetto “qualità” permea, ed è fondamento di tutti gli altri aspetti che concorrono a delineare le strategie stesse. Questa precisa volontà è documentata nella Politica della Qualità. L’indirizzo generale che regge e sovrintende la politica della Qualità è la soddisfazione delle parti interessate ed il rispetto delle prescrizioni cogenti, dei requisiti applicabili, nonché l’erogazione del servizio in un’ottica di miglioramento continuo.

Obiettivi della Politica della Qualità di **Ideal Chef S.r.l.** sono:

- ✓ Ottemperanza ai requisiti richiesti, cogenti e non, per l’erogazione del servizio, dandone comunicazione all’intera organizzazione;
- ✓ Soddisfazione delle parti interessate con riferimento ai contratti o eventuali convenzioni stipulate con Enti Pubblici, e Aziende private;
- ✓ Soddisfazione delle esigenze ed aspettative implicite ed esplicite delle parti interessate;
- ✓ Mantenimento dell’affidabilità dei fornitori, con particolare attenzione all’aspetto dei prodotti alimentari;
- ✓ Conoscenze tecniche e tecnologiche aggiornate e adeguate;
- ✓ Facilità nei contatti e nelle comunicazioni interne ed esterne;
- ✓ Ottimizzazione dell’organizzazione interna ed efficace gestione dei processi aziendali;
- ✓ Soddisfazione dei requisiti di sicurezza, di igiene e tutela ambientale previsti dalle leggi cogenti;
- ✓ Ampliamento ed evoluzione dei servizi in linea con le future tendenze del mercato;
- ✓ Implementazione degli standard qualitativi e quantitativi dell’organizzazione diventando riferimento Regionale per i servizi erogati

La politica aziendale ci porta a operare in una realtà regionale/provinciale e ci permette di essere vicini ai clienti, osservando eventuali problemi e potendoli così risolvere nell’immediato.

Questa politica permette anche di privilegiare il territorio, affidandoci a partner locali che garantiscono qualità e presenza costante nei nostri ristoranti aziendali di prodotti sempre freschi e controllati, diminuendo gli sprechi.

La filosofia dell’azienda si basa Su:

- Confrontarsi quotidianamente e rispondere alle esigenze dell’utenza
- Utilizzare prodotti controllati e di alta qualità
- Coinvolgere e divulgare informazioni ai commensali per una condotta alimentare equilibrata
- Promuovere lo sviluppo del territorio utilizzando prodotti locali

LA DIREZIONE GENERALE