

Qualità & Servizi nasce come società per azioni mista pubblico privata nel 1996, per poi diventare interamente pubblica dal 2007.

I soci sono il Comune di Sesto Fiorentino, il Comune di Campi Bisenzio, il Comune di Signa e il Comune di Calenzano.

Nel corso degli anni l'azienda ha vissuto profondi cambiamenti, tappe fondamentali che l'hanno portata alla sua attuale idea di servizio e di ristorazione: Qualità & Servizi si fonda oggi sull'idea e il progetto di costituire una vera e propria comunità del cibo, stabilendo relazioni e connessioni con gli utenti e con le risorse del territorio.

L'obiettivo dell'azienda è offrire cibo buono, che soddisfi il gusto di chi lo consuma, che sia prodotto in modo naturale e preparato in sicurezza, che provenga il più possibile dal territorio locale contribuendo così allo sviluppo dell'economia agricola e alla tutela dell'ambiente.

I principali obiettivi del Sistema di Gestione Integrato sono:

- **migliorare la qualità dei servizi** forniti e perseguire la **soddisfazione del cliente**;
- **prevenire o ridurre l'inquinamento ambientale** attraverso la gestione dei rifiuti urbani e speciali;
- **incentivare l'uso razionale delle risorse idriche ed energetiche** attraverso una chiara opera di sensibilizzazione del personale aziendale
- **ridurre al minimo il numero di infortuni** o danni per la salute dei lavoratori, attraverso l'identificazione, la prevenzione e la riduzione dei rischi per la salute e sicurezza sul lavoro considerando come principio di base l'eliminazione dei rischi ed il controllo costante dei rischi residui;
- **garantire la sicurezza alimentare** dei pasti;
- **mantenere un elevato livello di formazione e consapevolezza** in materia di qualità, sicurezza alimentare, ambiente e sicurezza sul lavoro;
- **coinvolgere e sensibilizzare** tutto il personale sul rispetto delle norme e dei principi in ambito di ambiente, di sicurezza alimentare e di sicurezza sul lavoro in particolar modo del personale addetto al servizio di somministrazione presso le scuole, front line dell'azienda il cui operato è fondamentale per ottenere la compliance al progetto da parte dell'utenza

Al fine di perseguire questi obiettivi l'azienda si assume quindi l'impegno di curare l'intera filiera produttiva:

- Selezione dei fornitori e delle materie prime, basata su stringenti criteri di qualità e di trasparenza
- Cucina basata sulla gastronomia, con il costante impegno a rendere ogni prodotto tanto sicuro dal punto di vista della sicurezza alimentare quanto buono dal punto di vista organolettico
- controlli sull'intero processo produttivo al fine di garantire elevati standard di qualità e di sicurezza alimentare
- controllo e gestione degli sprechi, attenzione alla sostenibilità ambientale dei processi
- utilizzo di prodotti e tecnologie orientati all'abbattimento delle emissioni inquinanti e alla riduzione della produzione di CO₂
- customer care, attraverso monitoraggio capillare della soddisfazione degli utenti
- progetti di educazione alimentare rivolti a bambini e insegnanti

L'azienda si impegna altresì a rispettare il quadro normativo vigente in tema di pubbliche amministrazioni, sicurezza alimentare, sicurezza sul luogo di lavoro, tutela dell'ambiente. In quest'ottica Qualità & Servizi ha scelto volontariamente di acquisire le certificazioni ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001 e OHSAS 18001.

La direzione aziendale si impegna a mantenere il livello attuale di qualità e di performance aziendale e a raggiungere gli obiettivi futuri, garantendo:

- la condivisione degli obiettivi con i soci aziendali e con il personale aziendale, nonché con tutte le parti interessate
- la formazione e l'aggiornamento continuo del personale, in modo che la consapevolezza sia il punto di partenza per ottenere partecipazione e responsabilizzazione delle persone
- la messa a disposizione di adeguate risorse umane e infrastrutture
- la tutela della salute dei lavoratori, dei consumatori e dell'ambiente

Questa politica sarà resa disponibile a tutte le parti interessate tramite affissione nei locali aziendali e pubblicazione sul sito internet aziendale.

Annualmente questa politica viene controllata e riverificata dalla Direzione Aziendale in occasione del riesame della Direzione al fine di garantirne la validità.

Calenzano, 12.02.2020

Amministratore Unico

