

L'obiettivo della **dkr drinkatering** è:

- il pieno raggiungimento e l'aumento della soddisfazione del cliente e delle altre parti interessate (dipendenti, fornitori, ambiente esterno, clienti, consumatori, collaboratori, parti sociali, organismi di controllo interno, organismi di rappresentanza dei lavoratori, mercato, ecc);
- il conseguimento e il mantenimento attraverso l'offerta dei propri prodotti/servizi di una primaria reputazione in fatto di Qualità, nella salvaguardia dell'ambiente e della sicurezza sui posti di lavoro, nella salvaguardia di un'alimentazione naturale
- accertarsi affinché siano compresi e soddisfatti con regolarità i requisiti del cliente e delle altre parti interessate, i requisiti cogenti applicabili, requisiti regolamentari applicabili, gli obblighi normativi ambientali, sicurezza alimentare, sicurezza sui posti di lavoro, e obblighi derivati dal contesto in cui opera;
- operare a protezione dell'ambiente e della sicurezza sui posti di lavoro impiegando il più possibile prodotti riciclabili e a basso impatto ambientale e per a basso rischio per la sicurezza, con basso impatto ambientale a fine vita e durante tutto il loro ciclo di vita;
- promuovere il miglioramento continuo del sistema di gestione per accrescere le prestazioni qualitative, per l'ambientali e per la sicurezza sui posti di lavoro, la sicurezza alimentare;
- determinare e affrontare i rischi e le opportunità che possono influenzare la conformità dei prodotti e servizi e la capacità di accrescere la soddisfazione del cliente.
- Attuare e mantenere un sistema di gestione per la sicurezza e salute sui posti di lavoro per migliorare la salute e la sicurezza sul lavoro, eliminare i pericoli e minimizzare i rischi per la SSL, cogliere le opportunità per la sicurezza e salute dei lavoratori, prendere in carico le non conformità anche in materia di salute e sicurezza sui posti di lavoro, promuovere il miglioramento continuo, soddisfare i requisiti legali e gli altri requisiti, raggiungere gli obiettivi prefissati
- Attuare e mantenere un sistema di gestione per la sicurezza e salute delle macchine e attrezzature utilizzate e prodotte o componenti destinati a far parte di processi produttivi per migliorare la salute e la sicurezza dei lavoratori e del personale impiegato dal cliente ad operare su di essi, eliminare i pericoli e minimizzare i rischi per la salute e la sicurezza per i clienti e i suoi lavoratori, inclusi manutentori che effettueranno eventuali interventi nel ciclo di vita del prodotto, cogliere le opportunità per la sicurezza e salute (nel senso più ampio del termine), prendere in carico le non conformità, prendere in carico le segnalazioni, prendere in carico le indicazioni provenienti dal mercato nazionale e internazionale, prendere in carico ogni indicazione scientifica proveniente dal contesto nazionale e internazionale in cui verrà impiegato il prodotto, promuovere il miglioramento continuo, soddisfare i requisiti legali e gli altri requisiti, raggiungere gli obiettivi prefissati.

La Direzione si impegna a mettere a disposizione le risorse opportune per la creazione del **Sistema di Gestione (SG)** composto dai seguenti sistemi:

- ❖ **Sistema di Gestione per la Qualità (SGQ), Sicurezza alimentare (SGQA), Ambientale (SGA), Sicurezza sui Posti di Lavoro (SGS)** in conformità alle norme **EN ISO 9001:2015, EN ISO 14001:2015, EN ISO 22000:2005, ISO 450001:2018, D.L.gs 81/08 e smi, regolamenti e indicazioni regionali e di settore in materia di sicurezza sui posti di lavoro, Reg 852;**

In particolare, l'azienda pratica e praticherà con sistematica convinzione:

- il coinvolgimento di tutti i collaboratori nel miglioramento continuo dei prodotti e dei servizi offerti al cliente, la sicurezza alimentare per il consumatore e il mercato nel rispetto dell'ambiente esterno e della sicurezza sul lavoro;
- la messa a disposizione dei collaboratori degli strumenti formativi ed informativi necessari od opportuni al miglioramento dei servizi, dell'ambiente, della sicurezza, della sicurezza degli alimenti;
- l'accertamento della misura di soddisfacimento delle esigenze, delle richieste e delle aspettative dei clienti e delle altre parti interessate; protezione del suolo, del sottosuolo, dei corpi idrici superficiali e sotterranei;
- garanzia che la scelta di nuove tecnologie offra una maggiore protezione dell'ambiente e per la sicurezza sul lavoro;
- sviluppo di attività di formazione, sensibilizzazione ed addestramento dei dipendenti in materia di Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare e Sicurezza sui posti di lavoro;
- mettere a conoscenza tutti i dipendenti, fin dall'assunzione, dei sistemi organizzativi dell'Azienda e dei suoi obiettivi predisponendo attività specifiche d'informazione ed aggiornamento professionale di miglioramento continuo del Sistema Qualità;
- sviluppare la qualità ed assicurare la salubrità dei suoi prodotti;
- conservare una lavorazione artigianale pur sviluppando una capacità produttiva che consenta di soddisfare i crescenti volumi richiesti da un mercato di alta qualità;
- utilizzare le migliori Materie Prime;
- dedicare la massima cura nella preparazione dei prodotti, tutti rigorosamente preparati e lavorati da personale esperto con appropriate qualifiche;
- rispettare ed a far rispettare dai propri fornitori e clienti i diritti dei lavoratori e le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro, rispettando l'etica professionale e umana;
- operare con la massima trasparenza per quanto riguarda le componenti, in particolar modo tutto quello che concerne le cessioni di materiali in conformità al D.Lgs 174/04;
- rispettare l'ambiente attraverso un piano di sostenibilità che prevede la raccolta differenziata dei rifiuti;

Nel rispetto di:

- normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare in modo che tutti i prodotti siano conformi alle normative nazionali, ma anche normative degli altri paesi europei;
- legislazioni, regolamenti, direttive, ordinanze in materia di sicurezza alimentare, ambientali, per la sicurezza e per la qualità;
- obblighi imposti da autorizzazioni o permessi rilasciati dalle autorità preposte in materia di Sicurezza degli Alimenti, Sicurezza, Ambiente e qualità del Settore Alimentare;
- ogni altro impegno sottoscritto dalla Direzione della **dkr drinkatering**;
- collaborazione con il vicinato, con le autorità, con i clienti, con i fornitori e con i lavoratori per la promozione di una cultura che favorisca la tutela del consumatore, la sicurezza degli alimenti, l'ambiente e la sicurezza sui posti di lavoro;
- rispettare i requisiti richiesti dalle certificazioni volontarie

Il **Manuale** interpreta e traduce operativamente la **Politica per la Qualità, la Sicurezza Alimentare, la Sicurezza sui posti di lavoro e l'Ambiente della dkr drinkatering**.

L'attuazione della Politica è delegata alla Direzione (DIR) e ai suoi Collaboratori, essi devono dimostrare leadership ed impegno nei riguardi del sistema di gestione:

- assumendosi la responsabilità dell'efficacia del sistema di gestione per la qualità, la sicurezza alimentare, la sicurezza sui posti di lavoro e ambiente;
- assicurando che siano stabiliti la politica e gli obiettivi per la qualità, la sicurezza alimentare, la sicurezza sui posti di lavoro e gli obiettivi ambientali relativi al sistema di gestione e che essi siano compatibili con il contesto dell'organizzazione e con gli indirizzi strategici;
- assicurando l'integrazione dei requisiti del sistema di gestione per la qualità, la sicurezza alimentare, la sicurezza sui posti di lavoro e gestione ambientale nei processi di business;
- promuovendo l'utilizzo dell'approccio per processi e del risk-based thinking;
- assicurando la disponibilità delle risorse necessarie al sistema di gestione per la sicurezza alimentare, la sicurezza sui posti di lavoro e gestione ambientale;
- comunicando l'importanza di una gestione per la qualità, la sicurezza degli alimenti, la sicurezza sui posti di lavoro e per l'ambiente efficace, e della conformità ai requisiti del sistema di gestione;
- assicurando che il sistema di gestione consegua i risultati e gli esiti attesi;
- facendo partecipare attivamente, guidando e sostenendo le persone affinché contribuiscano all'efficacia del sistema di gestione;
- assicurando e promuovendo il miglioramento;
- fornendo sostegno agli altri pertinenti ruoli gestionali per dimostrare la loro leadership, come essa si applica alle rispettive aree di responsabilità.
- assicurandosi la piena responsabilità e l'obbligo complessivo di rendere conto della prevenzione di lesioni e malattie correlate al lavoro, nonché della predisposizione di luoghi di lavoro e attività sicuri e salubri
- assicurandosi che siano disponibili le risposte necessarie per stabilire, attuare, mantenere e migliorare il sistema di gestione e la sicurezza per i lavoratori e le parti interessate;
- guidando e sostenendo le persone affinché contribuiscano all'efficacia del sistema di gestione;
- sviluppando, guidando e promuovendo una cultura nell'organizzazione che supporti i risultati attesi del sistema di gestione;
- proteggendo i lavoratori dalle ritorsioni a seguito delle segnalazioni di incidenti, pericoli rischi e opportunità;
- assicurando che l'organizzazione stabilisca e implementi un processo o dei processi per la consultazione e la partecipazione dei lavoratori;
- supportare l'istruzione e l'operatività dei gruppi di lavoro per la salute e la sicurezza.

Gli obiettivi della Direzione sono:

- costituzione di un **Sistema di Gestione Integrato Qualità, sicurezza degli alimenti, la sicurezza sui posti di lavoro e Ambiente** conforme alle norme internazionali di riferimento e alla legislazione nazionale, regionale, comunale, e norme volontarie con l'obiettivo primario di migliorare costantemente qualità, la sicurezza degli alimenti, le prestazioni ambientali, il ciclo di vita dei servizi e dei prodotti offerti, oltre all'efficacia ed efficienza del servizio offerto al cliente e alle parti interessate;
- migliorare costantemente le proprie prestazioni e l'impatto sulla comunità per quanto economicamente e tecnicamente possibile;
- migliorare costantemente le proprie prestazioni sulla sicurezza e sul rispetto delle norme e l'impatto sulla comunità per quanto economicamente e tecnicamente possibile;
- ottenimento e successivo mantenimento della conformità alle norme volontarie sottoscritte dalla direzione;
- impegno a mettere in opera, mantenere e controllare la Politica per la Qualità, la sicurezza degli alimenti, per la sicurezza sui posti di lavoro e per l'Ambiente;
- impegno a riesaminare periodicamente il SG per assicurare l'adeguatezza, l'efficacia e la corretta applicazione del sistema stesso nel tempo;
- impegno a privilegiare le azioni di prevenzione per evitare l'insorgere dei problemi, senza tuttavia pregiudicare la possibilità di intervenire e porre rimedio nei casi di inconvenienti o non conformità;
- impegno a raccogliere e conservare i documenti riguardanti qualità e ambiente a dimostrazione del conseguimento della stessa;
- impegno a diffondere ed a sensibilizzare tutti gli operatori sulla Politica della **dkr drinkatering**;
- impegno a definire annualmente gli obiettivi da raggiungere a breve, medio e lungo termine;
- Impegno a fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione di lesioni e malattie correlate al lavoro
- Eliminare le fonti di pericolo e ridurre i rischi per la salute e la sicurezza sui posti di lavoro
- Consultare e rendere partecipe i lavoratori e le loro rappresentanze

Per assicurare la presa di coscienza della politica aziendale a tutti i livelli e da tutti i collaboratori, la Direzione Aziendale ha messo in atto le seguenti iniziative:

- **esposizione a tutto il personale di una copia della dichiarazione della Politica, pubblicazione ed esposizione nei locali aziendali e sul sito web;**
- **attuazione di corsi di formazione a cura di consulenti esterni e di formazione interne a cura dei Rappresentanti dei sistemi di gestione qualità, sicurezza alimentare, la sicurezza sui posti di lavoro e Ambiente.**