

POLITICA DELLA QUALITA'

La Direzione di Break&Lunch considera la piena soddisfazione del cliente un valore strategico essenziale per garantire la crescita ed il continuo sviluppo dell'Azienda.

La Direzione ritiene quindi fondamentale definire una Politica per la qualità e realizzarla attraverso un Sistema di Gestione per la Qualità Aziendale (SGQ) conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015

La Direzione riassume nei seguenti punti la propria Politica per la Qualità.

VISIONE

La Direzione ritiene di incontrare le esigenze e le aspettative dei clienti erogando servizi di ristorazione secondo standard di qualità elevati e percepibili dal consumatore finale

STRATEGIE

La Direzione ritiene strategico il proprio impegno nel:

- ❖ Adozione di un Sistema di Gestione per la Qualità conformemente alla UNI EN ISO 9001:2015
- ❖ Utilizzo di strumenti del Sistema di Gestione per la Qualità per migliorare costantemente le performance aziendali, compresa la crescita professionale dei dipendenti
- ❖ Investimento di risorse tecniche, economiche ed umane, funzionali al raggiungimento non degli obiettivi di fondo ma degli obiettivi specifici per la qualità dei prodotti e dei servizi
- ❖ Realizzazione programmi di addestramento operativo del personale per assicurare standard comportamentali in linea con le aspettative della Direzione
- ❖ Gestire le risorse attraverso la puntuale definizione delle mansioni e la promozione della crescita professionale, nel costante rispetto delle persone

OBIETTIVI STRATEGICI

Con la realizzazione del Sistema Qualità, affinché lo stesso sia riconosciuto lo strumento primario per elevare la qualità del proprio lavoro, la Break&Lunch si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi:

- ❖ Crescita nei settori scolastico, socio assistenziale e consolidamento del fatturato nel settore della ristorazione aziendale;
- ❖ Affidabilità dei fornitori
 - selezione dei fornitori sulla base degli standard di qualità definiti dall'Azienda, in funzione della criticità e delle problematiche del prodotto.
 - favorire un rapporto integrato con i fornitori più importanti
 - rispetto delle caratteristiche merceologiche ed igienico sanitarie richieste da Break&Lunch
- ❖ Controllo delle Unità Operative
 - Rispetto degli standard qualitativi di prodotto e di servizio definiti in fase di avvio impianto;
 - Produrre nel rispetto delle normative vigenti in materia di igiene Alimentare
- ❖ Soddisfazione dei Clienti in termini di prodotto e di servizio
 - Monitoraggio continuo volto alla riduzione di eventuali reclami;
 - divenire partner del Cliente per individuare le migliori soluzioni per la gestione del servizio di Ristorazione
- ❖ Miglioramento delle competenze del personale, attraverso la realizzazione di piani di addestramento definiti

La Direzione si impegna inoltre:

- ◆Garantire costantemente un ruolo attivo e di guida
- ◆Effettuare il Riesame del Sistema Qualità per assicurarne l'adeguatezza e l'efficacia nel tempo
- ◆Definire in sede di riesame, obiettivi misurabili specifici di Qualità, monitorandone nel tempo la realizzazione

Per le tematiche inerenti la Parità di genere si veda la specifica Politica