

LA NOSTRA MISSIONE:

Boschetto26 nasce come un'organizzazione che si pone al servizio delle aziende e dei privati per fornire soluzioni di ristorazione professionale e consegna pasti di alta qualità.

Il punto di forza della nostra azienda è senz'altro rappresentato dalla precisione nella preparazione dei pasti e dalla puntualità nelle consegne, attenendosi rigorosamente alle tempistiche e alle esigenze richieste dal Cliente oltreché ad un rispetto scrupoloso dell'igiene e della pulizia nell'espletamento del nostro servizio.

La nostra missione è quella di creare valore per i Clienti attraverso un servizio di ristorazione eccellente, che soddisfi appieno le loro esigenze nutrizionali e organizzative.

I NOSTRI VALORI:

I valori che dalla nostra nascita ci contraddistinguono sono quelli di:

- Inclusività
- Trasparenza
- Conciliazione vita-lavoro
- Sviluppo professionale
- Flessibilità dei servizi
- Personalizzazione
- Partecipazione e collaborazione interna
- Collaborazione territoriale

LA NOSTRA VISIONE DEL FUTURO:

Obiettivo di Boschetto26 è quello di divenire un punto di riferimento per le strutture del nostro territorio e di contribuire sensibilmente al loro benessere nutrizionale, mantenendo con i Clienti e i nostri stakeholders un rapporto che duri nel tempo.

Un corretto rapporto con le istituzioni locali (ASL e Istituzioni Pubbliche) dovrà accompagnare la nostra attività dandole quella autorevolezza necessaria a garantire i mercati sulla nostra competenza e correttezza di comportamento.

Per raggiungere tale obiettivo, Boschetto26 dovrà:

- garantire ai propri Clienti pasti di alta qualità, nutrienti e puntuali, offrendo soluzioni efficienti per ogni esigenza alimentare;
- istituire e mantenere un sistema di raccolta e analisi dei dati relativi alla soddisfazione delle parti interessate e valutazione dei rischi e delle opportunità tali da consentire alla Direzione di intraprendere efficaci iniziative di miglioramento.
- garantire costantemente un adeguato grado di addestramento del personale al fine di mantenerlo aggiornato nelle tecniche di preparazione alimentare, sicurezza igienica e capacità di soddisfare le necessità nutrizionali dei Clienti.

Per conseguire gli obiettivi sopra descritti, la direzione aziendale ritiene indispensabile avvalersi di uno staff di persone sempre adeguatamente competenti nei diversi ruoli, di adeguate risorse finanziarie, tecniche e infrastrutturali.

Tutte le energie spese per il conseguimento dei traguardi aziendali definiti nel piano annuale degli obiettivi hanno lo scopo di generare soddisfazione in tutti i portatori di interesse ed in particolare verso i Clienti dell'azienda.