

	POLITICA PER LA QUALITÀ	rev. 01 Pag. 1 di 1
--	--------------------------------	------------------------

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.

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.

Boschetto26 crea valore per i Clienti attraverso pasti sicuri, puntuali e coerenti con le esigenze nutrizionali. La missione integra qualità del servizio e funzione sociale di cooperativa di tipo B, mediante l'inserimento lavorativo della percentuale prevista di persone svantaggiate.

L'organizzazione opera con personale selezionato e formato, referenti di processo, ricette e guide operative, fornitori qualificati e mezzi adeguati, con attenzione a sprechi e non conformità.

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 consolidare il ruolo di riferimento territoriale nei servizi di ristorazione collettiva e consegna pasti, rafforzando capacità produttiva, continuità del servizio e inserimento lavorativo. Rapporti stabili con Clienti, fornitori, istituzioni e stakeholder dovranno accompagnare la nostra attività sostenendone affidabilità, autorevolezza e correttezza organizzativa.

Per raggiungere tale obiettivo, Boschetto26 dovrà:

- garantire ai propri Clienti pasti di alta qualità, sicuri, nutrienti, puntuali, e coerenti con le esigenze dei Clienti;
- 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;
- Analizzare dati, errori, sprechi e non conformità per migliorare il SGQ;
- 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;
- sostenere i percorsi di inserimento lavorativo
- selezionare e monitorare fornitori affidabili di materie prime;
- presidiare i processi con referenti, ricette, istruzioni operative e controlli;
- mantenere attrezzature, mezzi, impianti e sistemi di protezione adeguati;

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.

Ferrara, 18 Giugno 2026

Il Presidente
Claudio Dusi