

Il presente documento racchiude in sé le Politiche di gestione della Qualità, della Sicurezza Alimentare, dell'Ambiente e della Salute e Sicurezza sostenute dalla **Ovdamatic spa**. Nel corso del 2019 la Ovdamatic spa ha avviato l'aggiornamento del Sistema. Di gestione Integrato con particolare attenzione ed interesse alla salvaguardia ambientale. A tal fine il Management della Ovdamatic ha recepito il Sistema di Gestione Integrato per la Qualità, per la Sicurezza alimentare, l'Ambiente e la Salute e Sicurezza già esistente presso il sito, con il seguente scopo di certificazione:

Gestione dei distributori automatici mediante customizzazione, installazione, assistenza tecnica, rifornimento e somministrazione mediante gli stessi di bevande calde e fredde, prodotti refrigerati, alimentari e non alimentari.

La **Mission** che la Direzione della Ovdamatic si è data è di finalizzare gli sforzi di tutto il personale ad un'attenta gestione delle problematiche legate alla **Qualità**, alla **Sicurezza Alimentare**, all'**Ambiente** e alla **Sicurezza**. A tali fini la Direzione dà evidenza della sua leadership e del suo impegno nello sviluppo e miglioramento del Sistema di Gestione Integrato e nel miglioramento continuo della sua efficacia attraverso i seguenti **PRINCIPI GENERALI**:

- La focalizzazione sul cliente ovvero la divulgazione a tutto il personale dell'importanza di rispettare i requisiti definiti da leggi / regolamenti e dal cliente stesso;
- la disponibilità, la professionalità e l'adeguatezza delle risorse necessarie per attuare, tenere aggiornato e migliorare in modo continuo l'efficacia del suo SGI ed accrescere la soddisfazione dei clienti.
- il massimo impegno nella prevenzione di ogni eventuale non conformità, ottimizzando la gestione dei processi in termini di efficienza ed efficacia, implementando una gestione del rischio attraverso la filosofia del "Risk Based Thinking" (RBT) e garantendo un costante presidio delle attività in qualsiasi modo connesse con gli aspetti critici individuati, con la sicurezza alimentare, con la salute e sicurezza dei lavoratori e con l'ambiente.

Per raggiungere i suddetti risultati, la Direzione si impegna ad assumere un ruolo attivo nella promozione e guida di tutte le attività aventi influenza sulla qualità, attraverso la diffusione a tutti i livelli dei concetti qui esposti e la verifica dei risultati ottenuti. Il punto di partenza per la realizzazione di queste politiche è stato individuato nel perseguimento dei seguenti **OBIETTIVI TRIENNALI** (2020-2022) (dettagliati all'interno del documento di Improvement):

***Lavorare per emergere sulla concorrenza
migliorando la qualità dei prodotti affinché
i nostri servizi siano superiori alla media del mercato e
la pausa sia vissuta da tutti come un piacevole momento di relax.***

Tutte le attività svolte sono orientate al soddisfacimento delle esigenze espresse ed implicite del mercato di riferimento ed alla garanzia della sicurezza alimentare. Questo orientamento generale si esplicita e si concretizza in tre campi di intervento:

AREA SICUREZZA ALIMENTARE

- Soddisfare la propria clientela in termini di qualità del prodotto, di salubrità, di servizio e prezzo, offrendo ad essa la prova tangibile di avere raggiunto e di voler mantenere e migliorare continuamente la qualità dei prodotti commercializzati Ottimizzare il rapporto con i Fornitori/Produttori al fine di conseguire una qualità e salubrità sicura
- Coinvolgere attivamente il personale nei flussi logistici del prodotto e negli aspetti legati alla sicurezza igienica sanitaria Migliorare e rafforzare la posizione dell'azienda sul mercato cercando di consolidarne nel tempo i rapporti contrattuali con i clienti
- Garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche per la salute del consumatore finale grazie alla collaborazione dei produttori, dei trasportatori e dei clienti stessi
- Porre la massima attenzione, nella gestione dei processi aziendali, alla tutela dell'ambiente e agli aspetti etici

AREA GENERALE E QUALITA'

- Istituire e mantenere un Sistema Integrato Qualità –Sicurezza Alimentare - Ambiente - Sicurezza secondo gli standard internazionali UNI-EN ISO 9001:2015, la norma UNI EN ISO 22000:2018, la norma UNI EN ISO 14001:2015 e lo standard ISO 45001:2018, Disciplinare TQS Vending;
- L'Impiego di risorse umane, strumentali ed economiche necessarie al miglioramento del sistema di gestione implementato, tramite un piano annuale di investimenti (Business Plan) al fine di realizzare quanto pianificato nel documento di Mitigation Action Plan, output del Risk Assessment annuale.
- Onorare i propri obblighi di conformità in materia QHSE e FOOD Safety dialogando con le Autorità e collaborando con le Istituzioni garantendo la massima correttezza e trasparenza nei rapporti e fornendo informazioni complete, affidabili e chiare;
- Aumento della Customer Satisfaction (interna ed esterna) assicurando il rispetto dei requisiti esplicitati dal cliente qualitativi, quantitativi, ambientali, di sicurezza del lavoro, tramite una focalizzazione sull'efficienza operativa dei processi di pianificazione ed erogazione del servizio puntando su un costante e progressivo aumento del livello di innovation, e garantendo l'affidabilità delle forniture;
- Garantire un adeguato livello di formazione, addestramento, informazione e comunicazione a tutto il personale e la sua costante **consultazione** e **partecipazione**, a tutti i livelli e non solo a quelli manageriali, ai fini del miglioramento del SGI;
- Crescita aziendale tramite aumento costante del fatturato (costi/efficienza) ed ottimizzazione dei costi di gestione (compresi fornitori ed outsourcer), ricorrendo a Fornitori pre-qualificati, e sensibilizzandoli sulle tematiche della qualità del prodotto / servizio, ambientali e di salute e sicurezza sul lavoro in un'ottica di miglioramento continuo;

AREA AMBIENTE

La Ovdamatic spa è sempre più interessata a raggiungere e a dimostrare un buon livello di comportamento nei confronti dell'ambiente, controllando l'impatto della propria attività sull'ambiente, adottando una politica ambientale e ponendosi degli obiettivi di salvaguardia ambientale. A tal fine esaminerà e prenderà in considerazione tutte le comunicazioni in materia di impatto ambientale che dovessero pervenire dall'esterno, considerando tali segnalazioni come parte integrante delle informazioni utili per il miglioramento del proprio Sistema di Gestione Integrato.

I principali aspetti / impatti ambientali legati alle nostre attività e di cui annualmente si monitora la significatività sono:

- produzione rifiuti
- uso di sostanze e preparati chimici e consumo di risorse
- emissioni in atmosfera
- scarichi acque meteoriche e reflui domestici
- impatto acustico
- altri impatti quali odori, polveri

In riferimento a tali aspetti la Direzione della Ovdamatic spa si impegna a:

- Onorare i propri obblighi di conformità: osservare ogni legge, regolamento e normativa applicabile ai propri prodotti, processi e rifiuti. Definire standard interni, laddove non ci siano leggi, regolamenti e/o norme e non siano adeguati alla propria realtà;
- Adottare processi tecnologici che offrano minori impatti ambientali, ovvero aumentare la sostenibilità ambientale ponendo attenzione agli elementi ambientali tramite l'inserimento dell'analisi del Ciclo di Vita del prodotto già in fase di pianificazione del servizio (LCA);
- Prevenire e/o ridurre l'inquinamento derivante dalle proprie attività produttive, le possibili contaminazioni ambientali e del contesto, rispettando i vincoli e le richieste degli stakeholders, comprese le aziende circostanti;

- Ottimizzare la gestione dei rifiuti aumentando le possibilità di riciclo e la qualità dei propri prodotti e sottoprodotti: pianificare, produrre, immagazzinare, trasportare, usare ed avviare a corretto smaltimento i rifiuti derivanti dall'attività produttiva in modo tale da proteggere l'ambiente nonché la salute e l'incolumità delle persone;
- Una attenzione alla manutenzione ordinaria preventiva di tutti gli impianti / macchinari / attrezzature permettendo così di mantenere gli stessi al massimo della efficienza e sicurezza, e ottimizzare gli interventi di manutenzione straordinaria.
- Ridurre e contenere i consumi di risorse non rinnovabili (energia, gasolio, ecc.).

AREA SALUTE E SICUREZZA

- Obiettivo 0 deviation in merito a infortuni, incidenti e near miss tramite l'adozione di strumenti di analisi degli incidenti/quasi incidenti, al fine di individuarne le cause e di prevenirne il ripetersi;
- L'impegno a mantenere gli aspetti di sicurezza in costante miglioramento continuo, puntando sempre non solo alla riduzione dei rischi, ma ai concetti di Risk Assessment e prevenzione; considerando la sicurezza ed i relativi risultati come parte integrante della gestione aziendale e del business;
- l'impegno al coinvolgimento ed alla consultazione dei lavoratori, anche ma non solo attraverso i loro rappresentanti per la sicurezza, poiché la responsabilità nella gestione della SSL riguarda l'intera organizzazione aziendale, dal Datore di Lavoro sino ad ogni lavoratore, ciascuno secondo le proprie attribuzioni e competenze;
- migliorare le condizioni di lavoro, in termini non solo di igiene e sicurezza, ma anche in termini organizzativi al fine di ridurre al minimo eventuali situazioni di stress da lavoro;

A tal fine la Direzione assicura il monitoraggio e la verifica costanti degli obiettivi ed impegni dichiarati nella presente Politica Aziendale (con cadenza almeno annuale), la verifica dell'adeguatezza del Sistema di Gestione e la verifica del rispetto dei requisiti legislativi attraverso gli audit interni e di terza parte, la pubblicazione periodica dei risultati ottenuti in ambito ambiente, salute e sicurezza, e qualità all'interno della azienda.

Tutto il personale è chiamato a condividere tale politica e ad uniformarsi ad essa nel lavoro di ogni giorno.

Brescia 28.12.2020

Il Presidente
Pierpaolo Turotti