

D01-SGI

POLITICA INTEGRATA QAS

Qualità – Ambiente – Sicurezza

in accordo alle norme ISO 9001:2015, 14001:2015 e 45001:2023

Dati societari

Alceste al Buon Gusto S.n.c. di Regolanti Igino e Maria Elena
Sede legale e operativa: Piazzale Sant'Antonio, 6 – 00042 Anzio (RM)
C.F. 07158470588 – P.IVA 01704611001
PEC: alcestesas@legalmail.it
Telefono: 06 9846744

Premessa

Alceste al Buon Gusto è un ristorante situato ad Anzio, a pochi passi dal mare, punto di riferimento della ristorazione locale con una lunga tradizione nella cucina di mare e nella valorizzazione dei prodotti ittici freschi. Il locale offre ai propri ospiti un'esperienza autentica, fatta di sapori mediterranei, accoglienza e attenzione alla qualità, in un ambiente curato e familiare.

Consapevole dell'importanza della qualità del servizio, della tutela dell'ambiente e della salute e sicurezza dei propri lavoratori e ospiti, la Direzione di Alceste al Buon Gusto ha deciso di adottare un Sistema di Gestione Integrato (SGI) conforme alle norme ISO 9001:2015 (Qualità), ISO 14001:2015 (Ambiente) e ISO 45001:2023 (Salute e Sicurezza sul Lavoro). Il presente Sistema si coordina con il Sistema di Gestione per la Parità di Genere secondo la UNI/PdR 125:2022, già attivo presso l'azienda, e con il sistema di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP) adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

La nostra Politica Integrata

La Direzione di Alceste al Buon Gusto assume la presente Politica come quadro di riferimento per la definizione e il riesame periodico degli obiettivi di qualità, ambiente e sicurezza, e si impegna a gestire l'intera attività del ristorante in modo sistematico, pianificato e documentato, perseguendo il miglioramento continuo e il pieno rispetto delle prescrizioni legali e degli altri obblighi sottoscritti. A tal fine la Direzione individua i seguenti obiettivi generali, validi per l'intera organizzazione:

- offrire ai propri ospiti un servizio accogliente, sicuro e di qualità, capace di soddisfarne esigenze e aspettative e di consolidare l'immagine e l'identità del ristorante;
- tutelare l'ambiente in cui l'azienda opera, prevenendo l'inquinamento e gestendo in modo responsabile le risorse naturali;
- garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori e degli ospiti in tutte le attività di cucina, sala e servizi accessori;
- rispettare tutte le prescrizioni legali e regolamentari applicabili in materia di qualità, ambiente, sicurezza e igiene degli alimenti;
- diffondere a tutti i livelli una cultura orientata alla qualità, all'ambiente, alla sicurezza e all'inclusione, in coerenza con i valori della Politica per la Parità di Genere già adottata;
- promuovere e mantenere attivo un processo di miglioramento continuo, con obiettivi misurabili e periodicamente riesaminati.

Obiettivi per la Qualità

- erogare servizi conformi ai requisiti e idonei a soddisfare le esigenze degli ospiti, mantenendo un'attenzione costante al loro grado di soddisfazione;
- gestire con cura accoglienza, prenotazioni e servizio di sala e cucina, assicurando ordine, pulizia e decoro del locale;
- monitorare e qualificare i fornitori di beni e servizi, privilegiando affidabilità, sicurezza e sostenibilità;
- gestire tempestivamente reclami e non conformità, trasformandoli in occasioni di miglioramento del servizio;
- valorizzare le tradizioni e gli eventi del territorio come elemento distintivo dell'offerta.

Obiettivi per l'Ambiente

- ridurre i consumi idrici ed energetici degli impianti e dei servizi del ristorante, adottando soluzioni efficienti;
- ridurre la produzione di rifiuti e promuovere la raccolta differenziata in cucina e nelle aree comuni;
- prevenire ogni forma di inquinamento dell'ambiente circostante, con particolare attenzione alla corretta gestione degli scarichi, degli oli esausti e dei rifiuti;
- gestire in modo responsabile le risorse naturali e mantenere il decoro degli spazi aziendali e delle aree circostanti;

- privilegiare acquisti “green” e fornitori attenti agli aspetti ambientali;
- gestire correttamente eventuali sostanze pericolose impiegate nelle attività di pulizia e manutenzione.

Obiettivi per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro

- garantire in via preliminare la piena conformità a leggi e regolamenti in materia di salute e sicurezza (D.Lgs 81/2008 e s.m.i.);
- informare, formare e addestrare tutto il personale, tenendo conto della stagionalità e del frequente ricambio dell’organico;
- prevenire e ridurre i rischi connessi alle attività di cucina e di sala (ustioni, tagli, scivolamenti, movimentazione manuale dei carichi, esposizione al calore) e all’uso di attrezzature e impianti;
- mantenere efficienti i presidi di emergenza (antincendio, primo soccorso, segnaletica) ed eseguire periodiche prove di emergenza;
- favorire la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti (RLS) sui temi della sicurezza;
- monitorare costantemente le prestazioni di sicurezza per mettere in atto azioni di miglioramento continuo.

Impegni della Direzione

Per favorire il raggiungimento di tali obiettivi, la Direzione di Alceste al Buon Gusto si impegna a:

- definire, riesaminare e mantenere aggiornata la presente Politica, assicurandone l’adeguatezza agli scopi e al contesto dell’organizzazione;
- mettere a disposizione le risorse umane, tecniche ed economiche necessarie al funzionamento e al miglioramento del Sistema di Gestione Integrato;
- ottemperare a tutte le prescrizioni di legge e agli altri obblighi sottoscritti;
- comunicare la presente Politica a tutto il personale e renderla disponibile alle parti interessate e al pubblico, tramite il Welcome Book, l’affissione presso il locale e i canali di comunicazione aziendali;
- coinvolgere e responsabilizzare il personale, considerando ciascun collaboratore protagonista nel raggiungimento degli obiettivi di qualità, ambiente e sicurezza.

La presente Politica è soggetta a revisione almeno annuale, in occasione del Riesame della Direzione, per verificarne la continua idoneità, adeguatezza ed efficacia.

Anzio, 15/06/2026

La Direzione

Regolanti Igino – Regolanti Maria Elena
Soci Amministratori e Legali Rappresentanti