

POLITICA AZIENDALE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO

La presente politica, redatta coerentemente con quanto definito dal Codice Etico, detta i principi quadro che Camst, quale Gruppo che opera nel settore della ristorazione e del facility management, si impegna a rispettare e promuovere per migliorare i propri risultati ambientali, sociali ed economici, ispirando la propria linea di condotta agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Il Gruppo Camst, pertanto, persegue l'obiettivo di fornire servizi che soddisfino le aspettative dei propri stakeholder (committenti e consumatori finali, pubblici o privati, interni od esterni, ecc.) tenendo conto del contesto ambientale, spazio-temporale e socio-culturale in cui essi e Camst si collocano.

Obblighi di conformità

Il Gruppo Camst si impegna ad operare in modo totalmente conforme a tutte le disposizioni legislative previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale e agli altri requisiti o standard volontariamente sottoscritti ed applicabili alla propria organizzazione, nonché ai requisiti contrattuali oggetto dei servizi svolti.

Sistemi di Gestione

Camst si impegna ad adottare un sistema di gestione integrato "qualità, sicurezza alimentare, sicurezza e salute sul lavoro, ambiente, energia e responsabilità sociale" impegnando risorse e tempo adeguati agli obiettivi e traguardi stabiliti, affinché tutte le attività siano condotte conformemente agli standard e ai requisiti di riferimento adottati, nell'interesse dell'organizzazione e degli stakeholder. Definisce inoltre responsabilità e procedure per assicurare un'adeguata gestione di tutti gli aspetti del Sistema di Gestione Integrato correlati alle proprie attività, considerando i rischi e le opportunità.

Qualità

Camst si impegna nella progettazione e realizzazione di servizi che mirino alla massima soddisfazione del cliente nel rispetto dei requisiti di conformità sopra descritti, nell'ambito della ristorazione collettiva, commerciale e di attività di catering e banqueting, facility services e nell'ambito delle attività definite come no core nei confronti dei clienti pubblici e privati.

Sicurezza alimentare

Nell'ambito della ristorazione, della produzione di prodotti alimentari e dello stoccaggio, movimentazione e logistica di derrate, Camst si impegna a mettere in atto un sistema di gestione HACCP e di rintracciabilità mirato al presidio dei rischi igienico-sanitari che, attraverso opportune fasi di prevenzione e controllo, assicuri i più elevati standard di sicurezza alimentare per garantire la produzione di prodotti igienicamente sicuri e la rintracciabilità degli stessi. All'uopo, si adopera nell'impiego di personale consapevole dell'importanza delle proprie attività nel conseguire gli obiettivi di qualità e sicurezza igienica delle preparazioni alimentari.

Ambiente

Camst si impegna ad operare secondo logiche e prospettive di tutela della protezione ambientale, anche attraverso la prevenzione dell'inquinamento e la riduzione di possibili impatti ambientali connessi alle attività condotte e servizi prestati, secondo un approccio di sostenibilità che consideri l'intero ciclo vita. L'attuazione di tali impegni passa dall'ottimizzazione dell'uso delle risorse naturali (in particolare consumi di energia elettrica, di gas metano e acqua), e dal loro impiego razionale per proteggere e salvaguardare l'ambiente, nonché dal contenimento e riduzione dei principali impatti, con particolare riferimento alla gestione ecosostenibile dei rifiuti a partire da soluzioni finalizzate alla riduzione della loro produzione o alla loro gestione circolare fino alla raccolta differenziata, alla gestione delle acque reflue prodotte in fase di lavorazione, alla riduzione delle emissioni complessive ed infine, alla scelta di attrezzature, prodotti chimici, impianti, processi a basso impatto ambientale.

Energia

Camst si impegna a perseguire soluzioni tecniche a basse emissioni climalteranti valorizzando l'energia come risorsa essenziale nella creazione di valore per il cliente, attraverso una gestione efficiente dei consumi energetici in tutti i processi aziendali, in particolare presso i locali di ristorazione. A tale scopo implementa, gradualmente, sistemi di monitoraggio per gli usi energetici significativi quali cottura e conservazione degli alimenti, illuminazione, ventilazione, climatizzazione degli ambienti, erogazione e distribuzione dei pasti. Pianifica, inoltre, la gestione e la manutenzione di impianti e attrezzature mirando a garantirne un funzionamento in condizioni di efficienza. Camst trae quindi beneficio dalle nuove tecnologie sia in fase di progettazione che di acquisto, considerando i costi di esercizio e consumi energetici lungo tutto il ciclo di vita.

Salute e Sicurezza sul lavoro

Camst si impegna a garantire condizioni di lavoro sicure e salubri, prevenire i potenziali incidenti, gli infortuni e le malattie professionali sul posto di lavoro secondo un approccio basato sulla eliminazione dei pericoli e riduzione dei rischi alla fonte, che tuteli indistintamente i propri lavoratori e quelli dei fornitori e limiti le possibili conseguenze su qualunque stakeholder sul luogo di lavoro o in aree limitrofe. Mira, inoltre, a diminuire gli infortuni nei siti produttivi e durante le attività svolte, in particolar modo quelli relativi alle tipologie principali: taglio, caduta, distorsioni, schiacciamenti, esposizione chimica; si impegna a garantire il coinvolgimento del medico competente e la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e, ove presenti, dei rappresentanti dei lavoratori.

Responsabilità Sociale e rispetto dei diritti umani

Camst ritiene necessaria la salvaguardia del benessere delle persone che lavorano nell'Azienda e per l'Azienda, che collaborano con essa o che, semplicemente, vivono nelle comunità in cui opera.

Nella consapevolezza che la qualità del servizio derivi anche dalla salute, sicurezza, benessere e coinvolgimento delle persone nel ciclo produttivo, Camst si impegna a rispettare e divulgare attivamente i principi previsti dalla normativa e dallo Standard SA 8000:

- condannare in modo assoluto il lavoro infantile ed il lavoro obbligato;
- garantire il sostegno al diritto di associazione ed alla contrattazione collettiva da parte dei propri lavoratori, il rispetto della libertà e della dignità dei dipendenti, con la messa al bando di qualsiasi coercizione, nonché delle offese, verbali e non, che si pongano come lesive della dignità personale dei lavoratori;

- astenersi da qualsiasi pratica che comporti l'esercizio di discriminazioni legate a nazionalità, sesso, opinioni religiose e politiche, classe sociale ed età;
- garantire un salario dignitoso ed un orario di lavoro corretto, negli ambiti definiti dalle disposizioni legislative e contrattuali;
- garantire il coinvolgimento degli stakeholder al fine di facilitare la comunicazione sulle tematiche di responsabilità sociale e rispetto dei diritti umani.

Camst ha previsto una procedura di segnalazione interna di irregolarità o violazioni, effettive o presunte, dei principi sopra enunciati, resa disponibile a tutti gli stakeholder sui canali di comunicazione aziendali.

Fornitori

La qualifica dei fornitori in linea con i principi adottati da Camst selezionandoli affinché assicurino il rispetto dei principi etici per sé e per i loro fornitori e subfornitori rappresenta un importante impegno per il Gruppo che gestisce in particolare gli approvvigionamenti di materie prime e servizi tenendo in primaria considerazione la qualità, la sicurezza alimentare e la rintracciabilità delle preparazioni alimentari, nonché il rispetto e la tutela dell'ambiente.

Comunicazione

Camst si impegna nell'adottare un sistema attivo di comunicazione interna ed esterna che favorisca, in ottica di sviluppo complessivo delle competenze, il coinvolgimento, la sensibilizzazione e la responsabilizzazione di tutti gli stakeholder, in particolare: di tutto il personale dipendente, delle ditte appaltatrici, dei clienti e degli altri portatori di interesse, relativamente agli obiettivi di qualità, igiene e sicurezza alimentare, ambiente, energia, sicurezza e salute sul lavoro e responsabilità sociale. Camst si adopera per garantire la comunicazione con gli stakeholder: i clienti, i committenti, i consumatori, gli organi di controllo, le istituzioni, i fornitori, gli enti e la popolazione locale e gestirla nell'ottica della trasparenza del rapporto e della loro soddisfazione in termini di servizio reso. Camst si impegna inoltre all'ascolto, alla comprensione ed a valorizzare le loro esigenze sia in fase iniziale sia in fase di gestione avanzata del rapporto, proponendo soluzioni efficaci, flessibili e mirate al fine di razionalizzare e integrare i servizi per migliorare la partnership; rende noti gli impegni che l'Azienda si assume tramite l'emissione annuale del Bilancio di Sostenibilità.

Efficienza Organizzativa

Camst si impegna ad operare con alta professionalità sia in fase di pianificazione dei servizi ed attività, sia in fase di esecuzione e controllo, esprimendo in tal modo la volontà dell'organizzazione di dare al Cliente risposte affidabili, con competenza e puntualità. Si adopera, altresì, per semplificare e snellire i processi con l'obiettivo di garantire servizi specializzati, assicurando che le attività vengano progettate, implementate, e dirette secondo un approccio di efficienza, anche energetica, in linea con gli obiettivi economici aziendali.

Corrette pratiche di business

Camst si è dotata di un "Modello di Organizzazione e Gestione ex D. Lgs. 231/2001" e di procedure per prevenire la commissione di reati e violazioni nell'ambito della propria operatività (comportamenti fraudolenti, episodi di corruzione, nonché fenomeni di riciclaggio).

Camst si è dotata di apposita procedura di segnalazione interna di irregolarità o violazioni di norme e principi, effettive o presunte, all'Organismo di Vigilanza (organismodivigilanza@camst.it) per le tematiche attinenti all'attuazione e al rispetto del Codice Etico.

Miglioramento continuo

Camst si impegna a perseguire il miglioramento continuo del proprio Sistema di Gestione Integrato, attraverso una continua analisi e valutazione dei rischi e opportunità associate, con la finalità di migliorare le proprie prestazioni, operando in termini di efficacia ed efficienza nei diversi ambiti: considerare pertanto le condizioni e gli aspetti ambientali, sociali, i fattori interni ed esterni, le attività svolte, la prevenzione dei rischi e tutela della salute, elevare lo standard aziendale di qualità e sicurezza alimentare del servizio di ristorazione erogato ai clienti e ai consumatori, e quello degli altri servizi erogati, migliorando le prestazioni energetiche. Camst mira a garantire l'adozione di obiettivi e traguardi misurabili tramite l'utilizzo di indicatori che permettano un'analisi costante delle prestazioni e delle relazioni delle proprie attività con il contesto circostante.

Per perseguire direttamente e fattivamente tali impegni, la Direzione del Gruppo CAMST ha stabilito di attuare un Sistema di Gestione Integrato, rendendo disponibile pubblicamente questa politica, attraverso tutti i canali comunicativi, verificandola periodicamente e mantenendola costantemente attiva e resa operante con la diffusione a tutto il personale dipendente e a tutte le persone che lavorano per conto di essa o degli stakeholder. La Direzione si impegna altresì a fare in modo che tutte le sue funzioni siano partecipi, secondo le proprie responsabilità e competenze, all'attuazione del Sistema e al raggiungimento degli obiettivi definiti.

Villanova di Castenaso, 26/02/2021

Rev.	0	1	2	3
Data	21/04/2017	04/04/2018	26/02/2019	26/02/2021

Il Direttore Generale



Il Presidente

