



La filosofia che caratterizza LANZAROTTI 1967 è il modo in cui ama lavorare: la qualità delle materie prime che utilizza, la maestria e fantasia con la quale gli chef interni realizzano ogni evento, curando il dettaglio di ogni singolo elemento, si esprime attraverso un mirato dosaggio di eleganza, originalità e colore, ed è sintetizzato in un servizio di alto livello. Servizio di classe, curato ed elegante anche per un numero elevato di ospiti.

Al fine di garantire che l'attività dell'Organizzazione sia svolta:

- Nella tutela dell'Ambiente, non solo in termini conservativi, ma come valorizzazione dello stesso.
- In modo tale che siano soddisfatti i requisiti per la sicurezza alimentare applicabili, sia essi legislativi e regolamentari o requisiti concordati con il cliente;
- Per una sempre maggiore soddisfazione del cliente ed un continuo miglioramento

LANZAROTTI 1967 promuove a tutti i livelli l'utilizzo dell'approccio basato per processi, mettendo a fuoco i rischi e le opportunità significativi legati a ciascuno di essi e privilegiando un atteggiamento preventivo per il miglioramento continuo.

L'alta direzione, nel definire i propri obiettivi (strategici e operativi), tiene conto sia del contesto in cui LANZAROTTI 1967 opera, sia delle aspettative ed esigenze delle parti interessate rilevanti con le quali si deve confrontare.

LANZAROTTI 1967 adotta un sistema di gestione conforme agli standard UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 22000 e UNI EN ISO 14001, nei rispettivi campi di applicazione, quali strumenti di riferimento per il conseguimento della qualità, tutela e protezione ambientale, sicurezza alimentare, elevati standard relativi all'autocontrollo igienico sanitario dei propri prodotti e servizi e il raggiungimento dei relativi obiettivi prefissati.

LANZAROTTI 1967 assume un impegno diretto nel proseguimento, rispetto, mantenimento e divulgazione della presente politica.

L'impegno della direzione aziendale LANZAROTTI 1967 è focalizzato a:

- Sviluppare e diffondere in tutta l'azienda la cultura della qualità, della sicurezza alimentare e dell'igiene tramite la diffusione dei contenuti del Sistema di Gestione per la Qualità, per l'Ambiente e della Sicurezza Alimentare, della presente Politica e degli obiettivi di miglioramento
- Garantire la sicurezza alimentare
- Prevenire impatti negativi sull'ambiente e sulla salute, ridurre rifiuti ed emissioni e promuovere la conservazione delle risorse in ogni fase del ciclo di vita dei suoi prodotti
- Perseguire gli obiettivi di miglioramento costante: incrementare il margine e migliorare la qualità del servizio, della sicurezza alimentare e di elevati standard igienico sanitari
- Fidelizzare i clienti, consolidando con tutti gli stessi un rapporto di reciproca e duratura collaborazione, al fine di fornire sempre prodotti e servizi che soddisfino le loro aspettative ed esigenze



- Rispettare la normativa cogente, con un costante aggiornamento in materia
- Sensibilizzare i fornitori, adeguatamente selezionati nella continua ricerca di prodotti di qualità, e consolidare con essi un rapporto di collaborazione affinché forniscano con continuità materie prime sicure e di qualità costante
- Migliorare i rapporti interpersonali, promuovendo un clima di rispetto, attenzione e premura reciproca nei confronti di tutti i suoi interlocutori, con particolare attenzione ai rapporti fra le persone all'interno dell'azienda. Si impegna affinché i rapporti con i propri interlocutori quali clienti, dipendenti, fornitori, istituzioni, siano coerenti ai propri principi e alle proprie politiche aziendali.
- Curare un efficace sistema di comunicazione e trasparenza sia verso i clienti sia verso tutte le altre parti interessate, compresi i fornitori e le autorità pubbliche di controllo attraverso processi informativi, ricerca di un dialogo aperto con il pubblico e le parti interessate al fine di far comprendere gli impatti ambientali delle attività e i propri principi ambientali, tenendo in considerazione le richieste dei cittadini, delle organizzazioni sociali e sindacali, dei dipendenti e dell'autorità pubbliche e cooperando con le stesse nel gestire possibili situazioni di emergenza al fine di ridurre al minimo gli impatti sull'ambiente e sulla sicurezza alimentare
- Attuare interventi organizzativi e di formazione al fine di accrescere le competenze e capacità di ciascun dipendente
- Coinvolgere nei processi di miglioramento dei sistemi di gestione implementati i propri dipendenti, assicurando adeguati mezzi e risorse e adottando le modifiche da essi proposte per migliorare le procedure operative, lo svolgimento delle attività, i controlli e la documentazione
- Definire sempre, là dove possibile, obiettivi misurabili

La direzione si impegna in prima persona ad ottenere quanto la Politica esprime.

In particolare, la direzione si fa carico, attraverso le riunioni di riesame, di vigilare sul miglioramento continuo del sistema di gestione ambientale e del perseguimento degli obiettivi di miglioramento ambientale.

La presente Politica costituisce il riferimento per la definizione degli obiettivi di miglioramento del sistema integrata.

- La direzione

Sede, li 03.03.2020