
POLITICA SISTEMI DI GESTIONE

RISTO 3 Società Cooperativa

Risto 3 opera per favorire la crescita sostenibile della Cooperativa, in modo da assicurare ai Soci, alle Socie e a tutti i collaboratori un'adeguata redditività compatibilmente con il mantenimento di una stabilità finanziaria, proiettata nel futuro per lo sviluppo della Società.

Risto 3, per perseguire questa missione (sostenere la competizione sul mercato e mantenere la credibilità aziendale costruita nel tempo sul territorio) ha assunto e assume come valori fondanti la qualità delle attività e dei prodotti; il rispetto dei diritti e la tutela della salute e sicurezza dei propri lavoratori e dei terzi; il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente; il rispetto della legalità.

La concreta attuazione di tali valori si realizza attraverso la definizione di politiche, indirizzi e obiettivi generali relativi ai diversi aspetti della vita aziendale, nonché mediante l'adozione di un sistema di gestione integrato, che regola e guida i comportamenti di tutte le persone che operano in Risto 3.

Gli elementi comuni a tutte le politiche sono:

- 1. il perseguimento della soddisfazione delle parti interessate (clienti, lavoratori, soci, fornitori, comunità locali;_);**
- 2. il miglioramento continuo dei processi aziendali, delle prestazioni e della qualità dei prodotti/servizi, nel pieno rispetto di tutte le norme applicabili.**

Relativamente alle diverse componenti del sistema di gestione integrato, sono state definite le seguenti politiche.

Qualità dei processi e dei prodotti/servizi

- Cercare di individuare in anticipo le esigenze del cliente e le sue aspettative per soddisfarle tramite la qualità dei servizi erogati.
- Diffondere nell'organizzazione cultura e metodologie appropriate in modo che chiunque vi lavori sia costantemente proiettato a fornire il miglior servizio atteso dal cliente.
- Coinvolgere il personale rendendolo sempre più elemento di sviluppo della cooperativa e consapevole di un gioco di squadra volto al raggiungimento della soddisfazione del cliente e delle altre parti interessate.
- Favorire una proficua alleanza con i propri Fornitori in modo da poter essere parte attiva nella definizione delle prestazioni e delle caratteristiche dei servizi al fine di assicurare ai clienti prodotti di maggior qualità, sicuri, affidabili e a prezzi ragionevoli.

Sicurezza alimentare

- Pianificare, attuare e tenere aggiornato un sistema di gestione per la sicurezza alimentare mirato a fornire prodotti che siano sicuri per il consumatore;
- Applicare sistemi per assicurare che l'organizzazione ottemperi sempre alla propria politica di sicurezza alimentare e alla legislazione vigente;
- Organizzare un'efficace comunicazione sui temi di sicurezza alimentare tanto all'interno della cooperativa che nei confronti dei propri fornitori, clienti e istituzioni.

Salute e sicurezza delle persone

- Pianificare, attuare e tenere aggiornato un sistema di gestione per la salute e la sicurezza delle lavoratrici e dei lavoratori che operano per conto dell'azienda e di tutte le persone che accedono alle strutture controllate da Risto 3.
- Analizzare sistematicamente i potenziali rischi cui sono sottoposte le persone per minimizzarli e per prevenire gli infortuni e le malattie professionali. Indagare sugli infortuni, gli incidenti e i mancati incidenti occorsi per individuare e attuare ogni possibile miglioramento.
- Migliorare costantemente le condizioni dei luoghi e delle procedure di lavoro nonché degli impianti, dei mezzi e delle attrezzature utilizzati adeguandoli alla migliore tecnologia disponibile ed economicamente sostenibile.

- Assicurare un'adeguata e continua formazione delle persone sui rischi cui sono sottoposte. Accrescere la consapevolezza di tutto il personale in merito all'importanza del rispetto delle regole stabilite in tema di salute e sicurezza per garantire la propria incolumità e quella delle altre persone presenti nei luoghi di lavoro.
- Coinvolgere tutti i lavoratori e le persone cui sono stati assegnati compiti specifici in materia di salute e sicurezza, nel processo di implementazione e verifica del sistema di gestione.

Responsabilità sociale

- Aderire e rispettare i criteri evidenziati dalla norma SA8000 (lavoro infantile, lavoro forzato, salute e sicurezza, libertà di associazione, discriminazioni, pratiche disciplinari, orario di lavoro, retribuzione) adeguando il proprio Sistema di gestione.
- Attuare la rispondenza reale al principio del rispetto dei diritti dei lavoratori.
- Sviluppare la crescita, la competenza e la professionalità di tutte le risorse umane.
- Monitorare gli ambienti di lavoro, per un miglioramento continuo delle condizioni di salute e sicurezza per le proprie lavoratrici /lavoratori.
- Promuovere l'adozione di queste politiche anche presso i propri fornitori.

Tutela e rispetto dell'ambiente

- Assicurare il controllo e il miglioramento continuo degli impatti ambientali associati alle attività di Risto 3 attraverso il contenimento dei consumi di materie prime, sostanze chimiche e fonti energetiche.
- Promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari con minore impatto ambientale (biologici, prodotti locali) con attenzione ai prodotti certificati .
- Promuovere l'utilizzo di prodotti non alimentari con minore impatto ambientale (prodotti biodegradabili e riciclabili).

Rispetto della legalità

- Rispettare le leggi applicabili e gli accordi con le parti interessate in materia societaria, di sicurezza alimentare, di salute e sicurezza dei lavoratori, di responsabilità sociale e di tutela dell'ambiente.
- Conformarsi ai requisiti delle norme internazionali ISO previste dalle certificazioni aziendali in essere.
- Adottare e applicare un Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001.

Per adempiere alla propria Missione e perseguire le proprie politiche di gestione Risto 3 assicura il suo impegno a fornire mezzi e risorse umane, organizzative, tecnologiche ed economiche adeguate.

Trento, 22 gennaio 2019._

La Presidente

Camilla Santagiluliana Busellato