# POLITICA PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA ALIMENTARE E LA TUTELA AMBIENTALE

**MISSIONE**

**VESCO Srl** ha avviato nel 2009 l'attività di centro di produzione pasti veicolati concentrando i propri sforzi iniziali nel settore della ristorazione scolastica a tutti i livelli. Il tutto è stato affiancato fin dall'inizio dai servizi di banqueting, e dal 2018 anche dalla ristorazione aziendale.
Il progetto di **VESCO Srl** nasce con l'obiettivo di offrire ai bambini un pasto "sano, buono, educativo ad un giusto prezzo", nel quale viene curata prima di tutto la qualità igienico sanitaria e nutrizionale, ma anche quella sensoriale e culturale, per stimolare l'attenzione dei piccoli utenti all'esperienza del gusto.
La mensa scolastica diventa così il "ristorante" dedicato ai bambini, che valorizza gli alimenti e promuove la corretta educazione alimentare, in un modo piacevole e formativo.
La consapevolezza di avere come propri utenti bambini e ragazzi con esigenze specifiche induce l'Azienda a dedicare particolare attenzione alla preparazione dei pasti affinché venga garantito il rispetto del menù, delle grammature e delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari.
Un'attenzione ulteriore si esplica anche nel rispettare le diverse diete, considerando oltre a quelle tradizionali anche quelle etico-religiose.
**VESCO Srl** assicura la piena conformità ai requisiti legislativi ed ai requisiti di sicurezza alimentare nell'ambito del ruolo svolto da VESCO nella filiera alimentare e alle eventuali richieste con i clienti.
**VESCO Srl** tiene conto anche degli aspetti legati all'ecologia e all'ambiente, perché buona parte dell'energia utilizzata per la produzione dei pasti è ottenuta da fonti rinnovabili.
**VESCO Srl** comunica i principi espressi nella politica a tutte le parti coinvolte e la attua a tutti i livelli dell'organizzazione aziendali.
**VESCO Srl** verifica la validità della politica in fase di riesame della direzione.
Nell'ambito dei servizi di Banqueting, **VESCO**, in linea con la tradizione e l'esperienza nella gestione di eventi, gestisce con la massima cura, serietà e professionalità i servizi di banqueting soddisfacendo il cliente in tutte le fasi del servizio e garantendo la salubrità delle preparazioni e la qualità organolettica dei pasti. VESCO supporta il cliente garantendo consulenza ed esperienza al fine del miglior risultato e del giusto rapporto qualità-prezzo.
Dal 2018 accanto alla ristorazione scolastica ed ai servizi di banqueting, **VESCO** ha allargato il proprio ambito lavorativo con la ristorazione aziendale, settore lavorativo che si vuole ampliare.

**OBIETTIVI**

1) Mantenere elevato il livello di sicurezza igienica del pasto mediante:
   -elevato ed efficace metodo di selezione dei fornitori;
   -aggiornamento continuo della documentazione relativa alle materie prime.
2) Garantire la piena corrispondenza tra l'operatività e il piano della sicurezza alimentare tramite periodiche verifiche.
3) Piena conformità dei risultati analitici sui prodotti finiti a supporto della validità e dell'efficacia del piano per la sicurezza alimentare.
4) Piena responsabilizzazione del personale in merito ai potenziali pericoli e alle modalità per la loro prevenzione e controllo.
5) Ottimizzare la produttività del centro cottura, aumentando il numero di pasti acquisiti e migliorando la redditività.
6) Accrescere la professionalità e la preparazione tecnica di tutto il personale anche nei servizi di Banqueting.
7) Consolidare il rapporto di fiducia creato con i propri clienti storici e i nuovi.
8) In ambito ambientale:
   Adottare politiche di approvvigionamento di materie prime caratterizzati da basso impatto ambientale, considerando sia la produzione del bene che il suo smaltimento finale.
   La riduzione della produzione dei rifiuti indifferenziati, ponendo particolare attenzione all'attività formativa/informativa di dipendenti e utenti dei servizi.
   L'ottimizzazione della gestione e dello stoccaggio dei prodotti chimici atta ad evitare interferenze con l'ambiente.
   La scelta nell'impiego di prodotti chimici fra quelli a basso impatto ambientale.
   La riduzione dei consumi energetici presso la sede del centro cottura attraverso una costante campagna di sensibilizzazione ai dipendenti.
   L'incremento della formazione e dell'addestramento del proprio personale rivolto all'aumento della sensibilità in ambito ambientale, nonché delle corrette procedure operative, sia presso la sede del centro cottura che presso i clienti.
9) Per la sicurezza alimentare: i componenti della Direzione partecipano all'organizzazione di incontri di addestramento in materia di qualità e sicurezza alimentare e sono il punto di riferimento per il personale operativo. Nella formazione risulta avere un ruolo chiave per la Direzione la diffusione della "Cultura per la sicurezza alimentare" e viene implementato ed aggiornato annualmente il "piano della Cultura della Sicurezza Alimentare aziendale".

Angera, 01/07/2025

La Direzione Generale
**Simone Vesco**

VESCO Srl
Via Soldani 10 - 21021 ANGERA - VA
Tel. Fiec.IP IVA 02030070127