

My Chef RC S.p.A. società operante nel campo della ristorazione commerciale con presenza capillare sul territorio nazionale ha da sempre ricercato con continuità il miglioramento dell'erogazione del Servizio al fine di soddisfare al meglio le esigenze dei Clienti, tuttavia questo non sarebbe possibile se non fosse garantito il coinvolgimento di tutto il personale operativo nel rispetto dell'Ambiente e nella tutela della Salute e della Sicurezza sui luoghi di lavoro.

Per tali motivi **My Chef RC S.p.A.** ha deciso di adottare un Sistema di Gestione Integrato che contempli al suo interno la gestione per l'Ambiente e per la Salute e Sicurezza sul Lavoro, conforme alle norme **ISO 14001** ed **ISO 45001**, imponendosi come obiettivo prioritario la **Soddisfazione dei Clienti**, garantendo il massimo grado di **Professionalità e Competenza** in ogni servizio erogato. Impegnandosi, inoltre, a soddisfare i requisiti cogenti, dei Clienti e di tutte le parti interessate ed a migliorare in continuo l'efficacia del Sistema di Gestione Integrato.

My Chef RC S.p.A. ha posto al centro della Sua attività economica la tutela dell'Ambiente e della Salute e Sicurezza sul Lavoro dei propri addetti impegnandosi all' adempimento totale degli obblighi di legge correlati o altri requisiti volontari, credendo profondamente nella tutela dell'Ambiente e della Salute e Sicurezza del proprio personale e degli esterni coinvolti, impegnandosi a fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione di infortuni o malattie correlate al lavoro.

My Chef si impegna, inoltre:

- a valutare l'impatto ambientale generato dalla propria attività al fine di una corretta gestione, ad assicurare l'impegno alla protezione dell'ambiente ed a mantenere e migliorare le condizioni ambientali in linea con l'evolversi delle condizioni tecnologiche;
- ad analizzare costantemente le fonti di rischio nei propri processi produttivi ed attuare ogni sforzo possibile in termini organizzativi, operativi e tecnologici al fine di eliminare / ridurre tutti i rischi per la salute e sicurezza dei propri lavoratori;
- a garantire l'appropriatezza della politica alle attività svolte ed agli scopi aziendali, alle dimensioni ed al contesto ove opera l'organizzazione, nonché alla natura specifica dei Rischi per la Salute e Sicurezza e le correlate opportunità per la Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro;
- a sviluppare e mantenere attivi piani per gestire le situazioni di emergenza, limitandone al minimo gli impatti sulle persone e sull'ambiente;
- a favorire la consultazione e partecipazione dei propri lavoratori ed i loro Rappresentanti per la Salute e Sicurezza

Gli obiettivi saranno emessi su base annua e revisionati al presentarsi di modifiche, introduzione di nuovi fattori di rischio per la salute e sicurezza dei lavoratori, impatti ambientali o situazioni temporanee, anche in occasione del Riesame della Direzione come base per il miglioramento continuo.

La presente Politica Integrata sarà riesaminata ogni anno in sede di Riesame della Direzione al fine di accertarne la continua idoneità oppure ogni qualvolta sia necessario a seguito di cambiamenti.

La Politica sarà comunicata e diffusa tramite opportuna distribuzione a tutti gli addetti aziendali e alle parti esterne interessate.

La Direzione Generale

Castelli Sergio



Milano, lì 01.10.2018