CO.SE.MA. è una moderna impresa di servizi che, grazie all'esperienza maturata, alla flessibilità e professionalità dei propri operatori, alla dotazione tecnologica in possesso e alla precisa e capillare organizzazione, è in grado di fornire una serie di servizi integrati in un'ottica di gestione completa nel settore pubblico e privato; in particolare opera nel territorio regionale in ambito di:

- **Progettazione ed erogazione di servizi di pulizia in ambito civile ed industriale**
- **Progettazione ed erogazione servizi di ristorazione scolastica e collettiva con preparazione confezionamento, somministrazione e trasporto pasti**
- **Servizi di facchinaggio**
- **Servizi di manutenzione del verde e piccola manutenzione**

La Cooperativa svolge la sua attività con l'obiettivo di fornire ai propri clienti un servizio sempre più innovativo ed eccellente e di garantire ai propri consumatori alimenti sicuri, seguendo i mutamenti del panorama scientifico e tecnologico, gli standard riconosciuti che si basano sul continuo aggiornamento e implementazione di processi e tecniche al fine di migliorare continuamente i risultati conseguiti in ambito qualità, sicurezza alimentare e ambiente.

Protezione dell'ambiente, focalizzazione sul cliente, accurata selezione dei fornitori e collaboratori, coinvolgimento formazione ed aggiornamento continuo di dipendenti, team di area e soci sono gli elementi chiave alla base dell'attività di **CO.SE.MA.**; principi fondamentali che devono portare alla piena soddisfazione di tutte le parti interessate rilevanti.

Questa forte volontà aziendale si traduce nella definizione e applicazione di specifiche azioni e obiettivi da raggiungere, sia in materia di qualità e sicurezza alimentare dell'organizzazione e del servizio, che dell'ambiente in cui operiamo. I punti principali su cui Cosema si impegna sono:

- assicurare che le proprie attività siano svolte in conformità con le vigenti leggi e regolamenti applicabili alla nostra organizzazione in materia ambientale, di igiene degli alimenti e con altri obblighi sottoscritti con clienti, consumatori e parti interessate rilevanti;
- attuare ogni sforzo in termini organizzativi, operativi e tecnologici per migliorare continuamente le prestazioni della cooperativa attuando e mantenendo in aggiornamento, anche attraverso i diversi feedback delle parti interessate, il Sistema di Gestione Integrato Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare, in conformità ai requisiti degli standard implementati;
- promuovere l'utilizzo dell'approccio per processi e del risk-based thinking, assicurando la disponibilità delle risorse necessarie al Sistema di Gestione Integrato;
- avviare attività di formazione, informazione e sensibilizzazione del personale sulle tematiche ambientali, qualità e sicurezza alimentare, nonché sugli obiettivi aziendali, in modo che ciascuno si senta responsabilizzato a svolgere il proprio lavoro, consapevole dell'importanza delle proprie attività.
- stimolare e motivare la partecipazione e il coinvolgimento del personale negli obiettivi aziendali anche attraverso meccanismi di riconoscimento individuale e della professionalità delle risorse umane impegnate allo scopo di migliorare le performance aziendali;
- perseguire una collaborazione assidua e costante con i fornitori allo scopo di attivare rapporti improntati ad una crescita congiunta, con particolare riferimento ai propri fornitori di derrate, attrezzature e servizi, inclusi appaltatori;
- stabilire modalità di comunicazione sempre più tempestive, efficaci ed efficienti, con il supporto della comunicazione online.

Qualità

Q1. Valorizzazione aziendale mediante un miglioramento dell'immagine e della competitività rispetto al mercato;
Q2. Espansione territoriale ed ingresso in nuove aree di mercato attraverso il coinvolgimento di tutto il personale a garanzia di qualità e prestazione assieme ad una pianificazione di lavoro e di miglioramento di ogni singola attività nel rispetto delle regole di etica del lavoro;
Q3. Individuazione e riduzione dei costi della non qualità sorvegliando l'efficacia delle azioni correttive e di miglioramento intraprese;
Q4. flessibilità e affidabilità nei sistemi di produzione e di erogazione dei servizi;
Q5. percezione della soddisfazione del cliente attraverso un'attenta comprensione delle richieste implicite ed esplicite ed offerta di un servizio personalizzato capace di andare incontro ai reali bisogni con fornitura di soluzioni personalizzate.

Ambiente

A1. Controllo e riduzione, ove possibile, degli impatti ambientali dei nostri servizi considerando una prospettiva di ciclo di vita, con particolare attenzione alla riduzione dei consumi di prodotti, di energia, di acqua e della produzione di rifiuti;
A2. impiego di prodotti ecosostenibili e delle migliori tecnologie disponibili sul mercato per prevenire l'inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo;
A3. continua ricerca di soluzioni gestionali eco-efficienti nell'erogazione del servizio che permettano di prevenire e controllare gli effetti negativi delle nostre attività sull'ambiente e di migliorare nel tempo le nostre performance ambientali, nonché di rispondere alle richieste delle parti interessate, sia nell'ambito privato che della pubblica amministrazione (CAM – Criteri Minimi Ambientali);

Sicurezza Alimentare

H1. Nell'ambito della ristorazione, potenziare il controllo e la valutazione dei rischi igienico-sanitari correlati ai prodotti e alle attività aziendali nelle diverse fasi del processo produttivo in modo da assicurare i più elevati standard di sicurezza alimentare e rintracciabilità degli alimenti;
H2. miglioramento continuo delle condizioni igieniche attraverso il continuo ammodernamento degli ambienti di lavoro e delle attrezzature/apparecchiature utilizzate per la preparazione dei pasti;
H3. massima attenzione ad una ristorazione sostenibile mediante l'utilizzo di prodotti a filiera corta con proposte di prodotti tipici del territorio e di un consumo consapevole.

Sicurezza e prevenzione

P1. Aggiornamento continuo del personale sui requisiti di sicurezza e prevenzione sui posti di lavoro mediante una corretta condivisione delle informazioni disponibili;
P2. applicazione delle norme vigenti e dei protocolli per Emergenza Covid-19.
P3. prevenzione e mantenimento delle condizioni di benessere della forza lavoro provvedendo a istituire un sistema di monitoraggio della salute del personale; garantendo la sicurezza degli ambienti di lavoro sanificando rigorosamente gli spazi in conformità con i requisiti di gestione dell'igiene previsti dalle autorità sanitarie;
P4. rafforzamento dell'educazione alla sicurezza, stabilendo le linee guida per la protezione individuale e aumentando la consapevolezza sulla prevenzione dei rischi.

La Direzione si assume la responsabilità di assicurare che la suddetta Politica sia compresa e attuata a tutti i livelli dell'organizzazione, nonché sostenuta dai pertinenti ruoli gestionali attraverso formazione, partecipazione e supporto di risorse adeguate: Viene divulgata ai fornitori e ai partner della nostra organizzazione secondo una logica di proattività e sensibilità verso un continuo miglioramento delle prestazioni.

Cormons, 16.09.24

La Direzione
Società Cooperativa Cosema SpA