

Al fine di sviluppare in tutta l'azienda la cultura della qualità e di assicurare un miglioramento continuo delle proprie prestazioni la BLUECOOP si impegna a:

- Attuare e mantenere attivo un sistema di Gestione Aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008
- Ricercare l'ottimizzazione dei processi aziendali al fine di raggiungere il massimo livello di efficacia ed efficienza
- Rispettare gli standard qualitativi esplicitamente o implicitamente contenuti nei contratti e in accordo con tutte le norme e le prescrizioni vigenti
- Assegnare al cliente un ruolo centrale nelle strategie e nei processi di miglioramento aziendali operando in modo da accrescere la sua soddisfazione
- Coinvolgere i dipendenti nei piani di sviluppo della qualità e del "Miglioramento Continuo"

Mission

- ❖ Agire responsabilmente nel mercato ed impegnarsi per favorirne sviluppo e trasparenza a vantaggio dei committenti
- ❖ Offrire ai clienti e al mercato progetti e servizi innovativi, sviluppando nuove sinergie e valorizzando il contributo di tutti i collaboratori
- ❖ Diffondere tra il proprio personale il rispetto dell'ambiente e valorizzazione dei rapporti interpersonali
- ❖ Contribuire allo sviluppo della democrazia economica secondo i valori guida e i principi del Codice etico

Vision

- ❖ Azienda socialmente responsabile nel settore della ristorazione collettiva



Qualità Ambiente, Sicurezza e Miglioramento Continuo



In linea con le attuali esigenze di mercato riguardanti, i consumi, l'educazione alimentare, la sicurezza degli alimenti e la rintracciabilità di filiera la BLUECOOP Soc Coop ha investito notevoli risorse per la qualificazione dei propri servizi di ristorazione collettiva, e, per la tutela e la salvaguardia dell'ambiente, mantenendo attiva e la certificazione UNI EN ISO 14000 del proprio sistema di gestione ambientale

20.01.2012