

## POLITICA DELLA QUALITÀ

**Preludio Classe Catering** ha sempre perseguito l'obiettivo di fornire ai propri clienti servizi di ristorazione orientati ad offrire il più elevato livello qualitativo possibile.

Oggi, la strategia aziendale è rivolta:

- ad un miglioramento continuo della qualità dei servizi di ristorazione offerto;
- a focalizzare l'attenzione al cliente nell'intento di fornirgli un servizio di ristorazione conforme alle aspettative e in grado di anticipare e soddisfare le specifiche esigenze;
- all'implementazione e al mantenimento e miglioramento di un efficace sistema di gestione per la qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015.

La realizzazione di tale politica si basa sui seguenti obiettivi fondamentali:

- offrire consulenze sulla cucina, cibi, abbinamenti, soluzioni di tipo innovativo, di tendenza, di design, sapori ecc...
- realizzare menu' rispondenti alle richieste del cliente
- utilizzare materie prime di alta qualità, prodotti tipici e tradizionali ma con presentazioni innovative
- comunicare il proprio territorio, regionale o nazionale, attraverso cibi e vini proposti
- contestualizzare i cibi proposti in allestimenti ricercati e innovativi, sia nel materiale che nel design, proponendo menu che rispettino il "mood" dell'evento ma anche creando allestimenti di sala ricercati, il tutto con budget assolutamente accessibili;
- monitorare e adeguare costantemente metodologie, strumenti e tecniche di lavoro per realizzare al meglio gli obiettivi d'impresa anche attraverso la definizione di opportuni indicatori
- focalizzare l'attenzione aziendale al soddisfacimento del cliente e delle parti interessate, attraverso l'utilizzo di efficaci strumenti di "customer satisfaction" (ad es. questionari di soddisfazione) e sistemi di comunicazione, nonché attraverso il continuo monitoraggio e riduzione di eventuali reclami – al fine di migliorare la conoscenza delle esigenze del cliente per verificare prontamente l'idoneità dell'offerta del servizio di ristorazione ed eventualmente modificarla cercando di avvicinarla ai bisogni dell'utenza per accrescerne la fidelizzazione;
- formare ed informare continuamente il personale coinvolto nei servizi di ristorazione, nel rispetto delle aspirazioni, capacità e motivazioni di ciascuno; promuovere la cultura della sicurezza alimentare.

La Politica e gli obiettivi per la Qualità e più in generale il Sistema di Gestione per la Qualità del Ristorante Il Preludio vanno intesi come un sistema flessibile ed in continuo aggiornamento, disponibile all'evoluzione ed al cambiamento, ma sempre in funzione di quanto le viene direttamente ed indirettamente richiesto dal cliente, la cui soddisfazione costituisce l'obiettivo primario ed imprescindibile

Ristorante Il Preludio ritiene che i propri collaboratori aziendali costituiscano la principale risorsa a disposizione, per cui l'unica strada percorribile è quella che prevede un loro pieno coinvolgimento.

La direzione crede profondamente in questo e si impegna a diffondere e promuovere la qualità in azienda.

**RISTORANTE IL PRELUDIO SRL Unip.**

Capitale Sociale Euro 300.000 i.v.

Via Guelfa, 11 - 52044 CORTONA (AR)

C.F./P IVA 02170300610

Info@preludio.net

Codice Univoco M5UXCR1