

POLITICA AZIENDALE

La **C.A.T. S.r.l.**, quale realtà storicamente radicata sul territorio, è attiva nel mercato del vending erogando servizi di:

- ♦ GESTIONE E ASSISTENZA TECNICA DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI BEVANDE ED ALIMENTI;
- ♦ COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI;

Allo scopo di mantenere sempre alta e diversificata la qualità dell'offerta, è operativo, all'interno del sito di proprietà, un laboratorio alimentare di assemblaggio e confezionamento che ci consente di offrire direttamente alla clientela:

- ♦ PRODOTTI DA FORNO FARCITI SALATI E DOLCI.

Il contesto in cui operiamo, è un mercato sempre più attento al controllo dei costi, alla sostenibilità del prodotto e del servizio e all'acquisizione della migliore offerta, che comprende la continua ricerca della qualità del prodotto/servizio fornito e il relativo sforzo commerciale e realizzativo profuso, volto ad aumentare il numero di battute erogate.

Rimane saldo il nostro impegno alla conformità verso obblighi in materia di qualità, di etica, di sicurezza e salute e di prevenzione dell'inquinamento.

Siamo, dunque, sempre pronti, e con rinnovata energia, a rispondere tempestivamente alle molteplici esigenze dei nostri clienti, degli utilizzatori e di tutte le parti interessate rilevanti, espresse verso i nostri prodotti/servizi e a contrastare, con la qualità, la minimizzazione dell'impatto ambientale ed il controllo delle misure atte a garantire sicurezza e salute del lavoratori, l'offerta sempre aggressiva da parte della concorrenza.

Noi intendiamo consolidare e se possibile migliorare, attraverso azioni di promozione ed innovazione del servizio e del prodotto, la nostra posizione nel mercato attraverso la garanzia della qualità, la puntualità del servizio erogato al cliente e la riduzione dei consumi e degli sprechi alimentari.

Sulla base della politica enunciata, gli obiettivi di C.A.T. S.r.l. sono:

- Rispettare continuamente tutti gli obblighi di conformità applicabili alle singole fasi di processo, i requisiti dello Standard in materia di Qualità, gli obblighi relativi agli Aspetti Ambientali significativi e in particolare, le corrette prassi in materia di igiene alimentare come previsto dal Regolamento HACCP;
- Mantenere un livello di servizio/prodotto conforme alle specifiche definite ed alle aspettative di Clienti ed Utilizzatori;
- Attuare azioni di miglioramento continuo dei contenuti qualitativi in tutte le attività aziendali, attraverso un'adeguata organizzazione e gestione delle singole aree e attraverso la formazione e il coinvolgimento del personale;
- Implementare in continuo, sul processo di assemblaggio prodotti da forno, tutti i controlli e i monitoraggi previsti al fine di prevenire i rischi sui punti critici individuati;
- Realizzare un sistema di controllo sull'erogazione volto a ottimizzarne l'efficienza del servizio nell'ottica della soddisfazione del cliente, della sostenibilità ambientale e a garanzia del rispetto dei requisiti del sistema qualità;
- Ricercare clienti che, quali partner, sostengano il servizio di distribuzione quale "benefit aziendale" in grado avvicinare le persone e farle partecipare, mantenendo il grado di benessere desiderato, al raggiungimento dei target comuni.
- Mantenere adeguato il parco macchine, con specifiche tecniche conformi agli standard di risparmio energetico, gestito anche attraverso opportuni investimenti in tecnologie innovative.
- Promuovere azioni di controllo dell'impatto ambientale quali prevenzione dello spreco e riduzione del tenore dei rifiuti prodotti, attraverso la donazione ad Enti Benefici del prodotto alimentare invenduto.

La Direzione

Orbassano (TO), il 10/01/2025

