

CAMPO DI APPLICAZIONE

Gestione di mense e di locali di ristorazione, erogazione di servizi catering, banqueting, preparazione, veicolazione e somministrazione di pasti.

VI.CO.OK S.r.l. – Vicook è un'azienda di ristorazione attiva dal 2007 su tutto il territorio nazionale nella gestione di mense e locali di ristorazione, nell'erogazione di servizi di catering, banqueting e nella preparazione, veicolazione e somministrazione di pasti destinati a realtà aziendali, scolastiche, socio-sanitarie ed eventi. La Direzione di Vicook, consapevole del ruolo che l'alimentazione riveste per la salute delle persone e per l'ambiente, ha scelto di adottare e mantenere attivo un Sistema di Gestione Integrato Qualità-Ambiente-Sicurezza, conforme ai requisiti delle norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e UNI ISO 45001, quale strumento strategico per governare i processi aziendali, soddisfare le parti interessate e migliorare in modo continuo le proprie prestazioni.

Con il presente documento la Direzione formalizza e comunica a tutto il personale, ai fornitori, ai clienti e a ogni altra parte interessata i principi e gli impegni che guidano l'operato di Vicook, impegnandosi a fornire le risorse umane, tecniche ed economiche necessarie alla loro concreta attuazione.

Impegni Generali della Direzione

- Garantire la conformità a tutti i requisiti cogenti applicabili (norme di legge, regolamenti, requisiti contrattuali e volontari sottoscritti dall'azienda) in materia di qualità alimentare, ambiente, salute e sicurezza sul lavoro.
- Assicurare il coinvolgimento, l'informazione, la formazione e la consultazione di tutto il personale e dei collaboratori, a ogni livello, promuovendo una cultura diffusa della qualità, della tutela ambientale e della sicurezza.
- Definire, riesaminare periodicamente e comunicare obiettivi misurabili di miglioramento, coerenti con il contesto, i rischi, le opportunità e le aspettative delle parti interessate.
- Adottare un approccio basato sul rischio (risk-based thinking) nella pianificazione e gestione dei processi, per prevenire non conformità, incidenti, infortuni e impatti ambientali negativi.
- Perseguire il miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema di Gestione Integrato, anche attraverso il riesame periodico da parte della Direzione.
- Estendere, ove pertinente, i medesimi principi a fornitori, appaltatori e partner commerciali, richiedendone il rispetto nell'ambito delle attività svolte per conto di Vicook.

Qualità – UNI EN ISO 9001

Vicook pone il cliente – committente, ente gestore, ospite/utente finale – al centro delle proprie scelte, impegnandosi a:

- garantire pasti sicuri, sani, bilanciati e di prima qualità, nel rispetto delle esigenze nutrizionali, delle diete speciali e delle preferenze degli ospiti serviti nelle mense, nei locali di ristorazione e negli eventi di catering;
- selezionare e valorizzare una filiera di fornitori affidabili, locali e di qualità, monitorandone costantemente le prestazioni;
- assicurare puntualità, continuità e affidabilità nell'erogazione dei servizi di preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti, anche in condizioni di picco o emergenza;
- misurare la soddisfazione del cliente e degli ospiti e utilizzare i risultati per orientare le azioni di miglioramento;
- innovare costantemente ricette, processi produttivi e servizi, coniugando gusto, salute e sostenibilità;
- gestire in modo strutturato reclami, non conformità e azioni correttive, prevenendo il ripetersi degli eventi indesiderati.

Ambiente – UNI EN ISO 14001

Vicook riconosce la propria responsabilità verso l'ambiente e il territorio in cui opera e si impegna a:

- prevenire l'inquinamento e ridurre gli impatti ambientali significativi connessi alla preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti (consumi energetici e idrici, rifiuti alimentari e da imballaggio, emissioni, uso di sostanze chimiche);
- privilegiare filiere corte, prodotti stagionali, locali e a basso impatto ambientale, riducendo lo spreco alimentare lungo l'intero ciclo di produzione e distribuzione dei pasti;
- promuovere la raccolta differenziata, il riuso e il riciclo dei materiali, nonché l'uso responsabile di imballaggi e stoviglieria, anche nei servizi di catering ed eventi;
- monitorare i consumi energetici e le risorse impiegate nelle cucine, nei locali di ristorazione e nella logistica dei pasti, individuando margini di efficientamento;
- sensibilizzare personale, fornitori e ospiti su corretti stili alimentari e comportamenti a basso impatto ambientale;
- tutelare la biodiversità e il paesaggio, anche attraverso il sostegno a iniziative e progetti di valorizzazione del territorio.

Salute e Sicurezza sul Lavoro – UNI ISO 45001

La tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori, dei collaboratori e di chiunque acceda ai luoghi di lavoro è condizione imprescindibile per Vicook, che si impegna a:

- eliminare i pericoli e ridurre i rischi per la salute e la sicurezza sul lavoro connessi alle attività di cucina, mensa, ristorazione e catering (rischi meccanici, termici, biologici, chimici, ergonomici, da movimentazione manuale dei carichi e da trasporto/veicolazione dei pasti);
- garantire condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione di infortuni e malattie professionali, anche presso siti e locali gestiti per conto di clienti terzi;
- assicurare la consultazione e la partecipazione attiva dei lavoratori e, ove presenti, dei loro rappresentanti (RLS/RLST), nelle decisioni che riguardano la salute e la sicurezza;
- fornire dispositivi di protezione individuale adeguati, formazione, informazione e addestramento continui, in relazione alle mansioni svolte e ai rischi specifici;
- pianificare la gestione delle emergenze e assicurare un adeguato sistema di sorveglianza sanitaria e di monitoraggio degli infortuni e dei quasi-incidenti (near miss);
- promuovere una cultura della sicurezza basata sulla responsabilizzazione di tutti i livelli aziendali e sul miglioramento continuo delle condizioni di lavoro.

Diffusione e Riesame

La presente Politica è documentata, comunicata a tutto il personale e resa disponibile alle parti interessate e al pubblico sul sito internet www.vicook.it. Essa costituisce il quadro di riferimento per la definizione e il riesame degli obiettivi del Sistema di Gestione Integrato ed è sottoposta a verifica periodica da parte della Direzione, in occasione del Riesame di Direzione, al fine di garantirne l'adeguatezza, la congruità e la coerenza rispetto al contesto, alla strategia e alle esigenze delle parti interessate rilevanti per Vicook.

Milano, 26/01/2026


VI.CO.OK s.r.l.
C.F./P.I. 03552660165
vi.co.ok@legalmail.it
Via M. Montessori, 3 - 24126 Bergamo