

Chi siamo

L'Azienda Altotex Srl, con il proprio marchio "Rosticceria da 'i Nonno Bruno", si occupa di ristorazione collettiva, ristorazione aeroportuale e attività di rosticceria.

Siamo un'organizzazione giovane che unisce i sapori tipici della tradizione toscana con la dinamicità di un'azienda moderna attenta alla tecnologia e all'innovazione e al contesto in cui lavora.

Principi generali

Sin dalla sua nascita, nel 2008, l'organizzazione ha gestito la propria attività nel rispetto dei presenti principi:

gusto e tradizione abbiamo il privilegio di nascere in una terra bellissima e ricca di prodotti unici per qualità e gusto; abbiamo l'aspirazione di tramandare e diffondere i veri sapori della nostra terra ai nostri clienti

sicurezza dei consumatori applichiamo il metodo HACCP per identificare, prevenire e controllare i rischi alimentari, controllando accuratamente le materie prime, curando le ricette e le procedure di produzione, garantendo la rintracciabilità e monitorando tutta la filiera dall'approvvigionamento alla produzione alla conservazione alla distribuzione

rispetto delle regole l'organizzazione delle attività opera nel rispetto delle disposizioni comunitarie e nazionali applicabili e mantiene un dialogo aperto e costruttivo verso le autorità preposte alla verifica degli adempimenti

attenzione verso i collaboratori i dipendenti sono il polmone dell'azienda; la Direzione ne riconosce l'importanza, offre loro un ambiente sicuro e confortevole, ne cura la formazione, la crescita personale e professionale e presta attenzione alle esigenze di conciliazione tra la vita personale ed il lavoro

tecnologia e innovazione l'organizzazione è al servizio del prodotto; i processi sono standardizzati; si utilizzano attrezzature idonee e opportunamente mantenute/tarate; ove possibile, si adottano soluzioni tecnologiche moderne

gestione controllata dei processi sono definite e implementate procedure per accettazione, preparazione, conservazione, distribuzione e trasporto di alimenti, con controlli di qualità e sicurezza a ogni fase

sostenibilità consapevole del proprio impatto sull'ambiente, l'azienda si impegna sotto più ambiti:

- riduzione dei consumi/efficientamento dei processi;
- utilizzo, ove possibile, di materiali riutilizzabili;
- gestione responsabile dei rifiuti;
- sensibilizzazione

	Politica per la qualità e la sicurezza alimentare	Luglio 2026
---	--	-------------

Azioni

Attraverso la presente Politica, la Direzione sottolinea il proprio impegno verso la qualità e la sicurezza alimentare attraverso le seguenti azioni:

- definizione di funzioni e responsabilità all'interno dell'organizzazione
- analisi e valutazione dei rischi e opportunità per la qualità e la sicurezza alimentare correlati ai prodotti e alle attività
- definizione di misure idonee a presidio dei rischi individuati
- aggiornamento normativo sistematico
- proceduralizzazione e documentazione del proprio operato
- formazione e coinvolgimento del personale
- coinvolgimento e monitoraggio dei fornitori
- attività di monitoraggio e audit del sistema di gestione
- prevenzione di situazioni di pericolo e gestione efficace delle emergenze
- valorizzazione delle prestazioni del sistema di gestione con opportuni obiettivi/indicatori
- riesame annuale delle prestazioni, delle criticità, delle nonconformità e del livello di soddisfazione delle parti interessate
- individuazione delle esigenze di crescita e definizione di azioni di miglioramento

Sistema di gestione

Per soddisfare i principi e gli obiettivi sopra illustrati, la Direzione ha impostato, realizzato ed implementato un Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare, adottando gli standard ISO 9001 e ISO 22000, applicando la metodologia HACCP e le normative comunitarie e nazionali di riferimento, in linea con le aspettative delle parti interessate con un approccio sempre mirato al miglioramento continuo dello stesso.

La presente Politica, il Manuale Qualità e Sicurezza Alimentare e la documentazione a questi correlata costituiscono la formalizzazione che regola la pianificazione, la gestione ed il controllo delle attività rilevanti al fine di raggiungere gli obiettivi generali sopra enunciati e quelli più specifici stabiliti periodicamente a livello di riesame del sistema. I contenuti di tali documenti sono opportunamente diffusi ai collaboratori, ai fornitori, a chi ne ha interesse e sono continuo spunto di confronto e di miglioramento.

La Direzione