

L'Accademia Gualtiero Marchesi è un luogo di pensiero e una scuola dove tramandare il sapere gastronomico del Maestro Gualtiero Marchesi.

I corsi di formazione che vi si tengono sono rivolti non solo a chef professionisti, ma anche a chi, partendo da diversi livelli di base, vuole approfondire e sperimentare.

Ci proponiamo di migliorare continuamente, valorizzando sempre più la nostra immagine e il nostro posizionamento sul mercato, nel fermo impegno di offrire un servizio in linea con le richieste del cliente e conforme alle norme vigenti, assumendoci la responsabilità del risultato nei confronti di tutte le parti coinvolte.

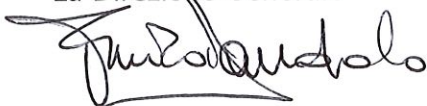
Dal 2022 l'Accademia Gualtiero Marchesi è ente di formazione accreditato dalla Regione Lombardia e applica il modello organizzativo 231 al fine di garantire la prevenzione di eventuali reati da parte dei suoi collaboratori. Nel corso del 2024, inoltre, è stata messa a punto una procedura di whistleblowing volta a tutelare i dipendenti che effettuino segnalazioni di possibili illeciti interni all'azienda.

In particolare, attraverso il sistema di gestione per la qualità intendiamo perseguire le seguenti finalità:

1. soddisfare tutti i requisiti cogenti per la qualità, l'igiene e la sicurezza alimentare;
2. ottenere la piena soddisfazione del cliente e di tutte le parti interessate;
3. operare competitivamente sul mercato per migliorare i risultati gestionali e mantenere un'immagine di alto livello;
4. consolidare la partnership con le scuole di formazione professionale e le Associazioni di categoria al fine di offrire opportunità di alta formazione nel settore della gastronomia italiana così come l'ha intesa il Maestro Gualtiero Marchesi;
5. stabilire obiettivi annuali misurabili in materia di qualità per garantire il miglioramento continuo;
6. monitorare ed ottimizzare i processi aziendali, valutando le non conformità per sfruttare le opportunità di miglioramento;
7. rivedere costantemente le politiche, gli standard e le procedure per la qualità, l'igiene e la sicurezza alimentare per gestire efficacemente i rischi correlati a modifiche del servizio, del processo, tecnologiche e di contesto;
8. comunicare ai fornitori i requisiti stabiliti in materia di qualità, igiene e sicurezza alimentare, garantendo che i fornitori stessi rispettino gli impegni.

La Direzione è impegnata attivamente nel definire, comunicare e perseguire la presente politica per la qualità di cui è pienamente responsabile, conscia che l'attuazione di tale programma e il raggiungimento degli obiettivi stabiliti è possibile soltanto attraverso il coinvolgimento e la collaborazione di tutti i collaboratori dell'Accademia.

La Direzione Generale



Emesso e verificato da RQ

Approvato da DG