

Fondata nel 1984, Cimas S.r.l. è un'azienda leader divenuta nel corso degli anni un punto di riferimento nel settore della ristorazione e dei vari servizi annessi quali catering e mense.

La Direzione, durante lo svolgimento di tutte le proprie attività, s'impegna a:

- mantenere la conformità con tutte le leggi e i regolamenti vigenti e applicabili in campo ambientale nel proprio settore, oltre che conformarsi alle prescrizioni autorizzative degli enti locali;
- prevenire ogni inquinamento ambientale possibile derivante dalle proprie attività;
- perseguire il miglioramento continuo teso alla riduzione delle incidenze ambientali con applicazioni economicamente praticabili e con le migliori tecnologie disponibili;
- garantire la produzione di pasti ed offrire servizi di ristorazione destinati agli utenti, nel rispetto del principio di sicurezza alimentare e garanzie di igiene;
- migliorare l'efficienza energetica degli stabilimenti.

A tale scopo CIMAS, dopo aver condotto un'attenta Analisi Ambientale Iniziale delle attività produttive svolte nei propri siti di Urbania, Senigallia e Falconara ed una valutazione del rischio alimentare connesso con i propri processi, ha individuato delle aree prioritarie di intervento e si pone i seguenti obiettivi:

- implementare un Sistema di Gestione Integrato soddisfacendo tutti i requisiti di ISO 9001, ISO 14001/EMAS e ISO 50001 ed un piano di autocontrollo in coerenza con i principi della norma ISO 22000:2018;
- assicurare la cooperazione con le autorità locali attivando un dialogo aperto per prevenire impatti ambientali negativi rilevanti e nel gestire eventuali situazioni di richiamo/ritiro prodotto;
- promuovere la responsabilità individuale di chi opera all'interno dell'azienda alla protezione dell'ambiente ed aumentare la consapevolezza degli operatori;
- realizzare programmi di informazione e formazione del personale e perseguire ove possibile, la riduzione degli impatti ambientali derivanti dalla propria attività oltre ad accrescere la cultura della sicurezza alimentare;
- gestire con scrupolosa attenzione i rifiuti derivanti dalla propria attività e quelli prodotti dagli uffici, applicando ove possibile la raccolta differenziata per il recupero e il corretto smaltimento degli stessi e promuovere comportamenti orientati a limitare lo spreco alimentare;
- garantire la corretta gestione delle forniture delle materie prime, ponendo particolare attenzione alla riduzione degli impatti ambientali correlati all'approvvigionamento
- valutare l'adozione di misure di riduzione degli impatti ambientali connessi all'utilizzo dei veicoli di CIMAS.