

 MELEGATTI 1894 S.p.A. a socio unico	MANUALE DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	Allegato 5 – Sez.5	
	POLITICA AZIENDALE	Rev. 04 del 14/10/2022	PAGINA 1 di 2

Melegatti 1894 S.p.A. pone quale fine ultimo della propria attività produttiva la completa soddisfazione delle esigenze e delle aspettative del Cliente.

L'obiettivo è quello di conseguire e mantenere uno standard ottimale di qualità dei propri prodotti, ottemperando alle normative in materia di sicurezza igienico-sanitaria, nonché quello di produrre prodotti da forno a lievitazione naturale e croissant garantiti dal punto di vista igienico sanitario, in condizioni di sicurezza, salute ed igiene per gli operatori, e rispetto per l'ambiente.

La presente politica è la base su cui intendiamo costruire il successo della nostra azienda per mantenere prestazioni di alto livello e per impegnarci al raggiungimento del nostro obiettivo primario: il miglioramento continuo della soddisfazione dei nostri clienti, da raggiungere attraverso l'immissione sul mercato prodotti con un rapporto di qualità-prezzo sempre vantaggioso sia per la distribuzione che per i consumatori stessi.

L'Azienda, di recente nuova costituzione, riprende le sue attività nella nuova sede operativa di San Martino nel 2020, riconoscendo il fatto di doversi fare spazio in un mercato, quello del croissant, saturo e competitivo, con l'obiettivo di diventare in tempi congrui leader di mercato.

I NOSTRI VALORI

- ❖ La **soddisfazione del cliente**: collaborare con il cliente è indispensabile per soddisfare nel modo migliore le sue esigenze. Focalizzare l'attenzione al cliente è considerato prioritario per anticiparne le aspettative e garantirne la soddisfazione.
- ❖ La **qualità applicata ai processi**: l'azienda riconosce l'importanza dei sistemi di gestione e sostiene fermamente la loro implementazione ed applicazione ai fini del miglioramento continuo.
- ❖ La **comunicazione e l'informazione** come risorse: tutti i dati sono accessibili alle parti interessate; il flusso delle comunicazioni e informazioni è gestito per garantire a tutti i componenti dell'organizzazione la conoscenza e la comprensione delle esigenze del cliente e di tutte le parti interessate.
- ❖ La **crescita delle risorse umane**: formare e coinvolgere il personale in un clima di collaborazione per favorire la crescita di una cultura della qualità, del rispetto dell'ambiente, della sicurezza alimentare e orientata alla risoluzione dei problemi e ad interpretare i bisogni del cliente al fine di perseguire il miglioramento continuo.
Formare continuamente il personale con l'obiettivo di rendere ciascuno consapevole delle conseguenze che lo svolgimento della propria attività lavorativa può avere sui processi successivi e sul processo del cliente, e per essere in grado di gestire i processi con competenza e responsabilità.
- ❖ La **prevenzione dell'inquinamento e sviluppo sostenibile**: la progettazione dei prodotti, il mantenimento delle strutture produttive e il continuo miglioramento delle infrastrutture e attrezzature che siano il più possibile efficienti e sostenibili per l'ambiente;
- ❖ I **fornitori**: servirsi di fornitori attentamente selezionati e qualificati in grado di garantire la qualità, la sicurezza e l'igiene e l'autenticità dei prodotti forniti;
- ❖ La **safety**: principio fondamentale della strategia aziendale, l'obiettivo è di ridurre a zero gli infortuni e di operare a rischio zero tra i nostri lavoratori, i nostri fornitori, le imprese esterne.
- ❖ I principi di **responsabilità sociale**: sono fondamentali per sostenere i valori umani, assumere comportamenti responsabili e gestire le attività in modo onesto, corretto e attento alle aspettative del pubblico.

 MELEGATTI 1894 S.p.A. a socio unico	MANUALE DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE	Allegato 5 – Sez.5	
	POLITICA AZIENDALE	Rev. 04 del 14/10/2022	PAGINA 2 di 2

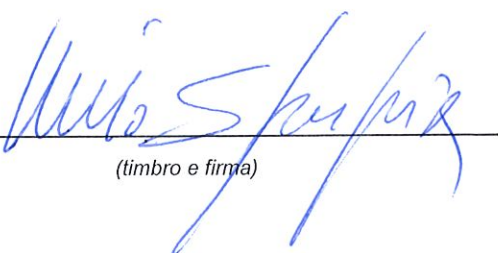
Per attuare i valori aziendali nella operatività di tutti i giorni, la Direzione **si impegna a:**

- ❖ mettere a disposizione tutte le risorse necessarie per garantire in modo continuo la sicurezza e l'igiene dei propri prodotti;
- ❖ mettere a disposizione le risorse per fornire con sistematicità a tutto il personale, ed in particolare ai nuovi assunti, una appropriata formazione riguardante le regole di comportamento ed igiene e rispetto per l'ambiente;
- ❖ contribuire alla diffusione della cultura della sicurezza alimentare a tutti i livelli, intendendo con essa i valori, le convinzioni e le norme condivise che influenzano la mentalità ed il comportamento verso la sicurezza alimentare all'interno dell'azienda;
- ❖ investire costantemente nelle strutture produttive e tecnologiche, privilegiando soluzioni il più possibile sostenibili;
- ❖ incentivare la ricerca e lo sviluppo nel campo delle materie prime, dei materiali di confezionamento e dei processi di fabbricazione, con costante aggiornamento relativo agli sviluppi scientifici e tecnici e scegliendo, dove possibile, soluzioni a minore impatto ambientale (ad esempio la scelta di imballi contenenti materiale riciclato o riciclabile);
- ❖ promuovere la cooperazione attiva con le imprese della distribuzione al fine di superare il semplice ruolo di fornitori ma di diventare veri e propri partner produttivi e commerciali;
- ❖ pianificare, applicare e migliorare il sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare in conformità agli standard BRC, IFS e FSSC 22000;
- ❖ riesaminare periodicamente e verificare nel tempo il sistema, per assicurarne l'adeguatezza, l'efficacia e l'efficienza nel tempo;
- ❖ monitorare sistematicamente l'andamento dei processi mediante l'utilizzo di indicatori;
- ❖ effettuare l'analisi del contesto dell'organizzazione e determinare le aspettative delle parti interessate, al fine di affrontare i rischi e le opportunità che ne derivano in maniera propositiva e strategica;
- ❖ definire le risorse per consentire l'aggiornamento normativo, al fine di per rispettare tutte le prescrizioni legali applicabili e le altre prescrizioni sottoscritte dall'azienda, comprese quelle dei Paesi di destinazione dei prodotti;
- ❖ garantire l'autenticità dei prodotti realizzati attraverso l'impostazione di un sistema di valutazione della vulnerabilità delle materie prime e valutazione del rischio frodi.

La presente politica è esposta in bacheca affinché ciascuno ne possa prendere conoscenza e si impegni ad applicarla nel proprio lavoro.

È riesaminata ogni anno per accertarne la continua idoneità in occasione del riesame della Direzione.

La Direzione aziendale,


(timbro e firma)