



Politica della Qualità e della Sicurezza Alimentare

“PASSIONE DA AGRICOLTORI E RIGORE DA FARMACISTI”

POLITICA

La Cesenate Conserve Alimentari S.p.A si è proposta a livello nazionale ed internazionale come punto di riferimento nella produzione e vendita di prodotti agricoli trasformati a base di pomodoro, frutta, verdura, legumi, cereali e origine animale di alta qualità, in particolare di semilavorati e prodotti finiti destinati all'alimentazione dell'infanzia e biologici.

Le strategie messe in atto sono basate sull' integrazione dell'intera filiera produttiva stringendo rapporti consolidati, a monte con i fornitori di materie prime, ingredienti e macchinari, all'interno con i dipendenti ed a valle con i Clienti. I presupposti sono di operare nel pieno rispetto delle esigenze dei fornitori, dei Clienti, dei dipendenti e della legislazione vigente nel settore alimentare, dell'ambiente, della sicurezza nei luoghi di lavoro, energia e dell'etica verso i dipendenti e il sociale.

Gli strumenti a disposizione sono l'attivazione di un sistema di monitoraggio e di misura dei processi aziendali tale da permettere di valutare il grado di raggiungimento degli obiettivi e di innescare la leva del miglioramento continuo.

PIANIFICAZIONE DEGLI OBIETTIVI PER LA QUALITA'

Far bene il Nostro Lavoro è l'obbiettivo per garantire ai Nostri Clienti un prodotto sicuro con alti valori qualitativi e nutrizionali e conformi anche ai requisiti islamici ed ebraici.

Per La Cesenate Conserve Alimentari S.p.A è sempre importante introdurre innovazione tecnologica, nuove lavorazioni e allargare la gamma delle lavorazioni, sia a nostro marchio Alce Nero e Puri & Duri che di altri Clienti.

La Cesenate Conserve Alimentari S.p.A. segue un percorso di sostenibilità agricola e sociale verso tutte le materie prime e ingredienti, in particolare a favore delle zone di produzione pomodoro ed ha intrapreso lo stesso percorso per aziende agricole produttrici di frutta e verdura.

Ogni anno la Direzione stabilisce gli obiettivi di Qualità e Sicurezza Alimentare da monitorare e raggiungere nell'impegno al miglioramento continuo.

La cultura per la sicurezza alimentare ha un ruolo fondamentale, per influenzare il comportamento e la mentalità nei confronti della sicurezza alimentare, all'interno dell'organizzazione.

RAPPORTO CON GLI STAKEHOLDER

La Direzione intende continuare la crescita del valore delle persone in azienda con formazione, addestramento e qualifica del personale in forza e dei nuovi assunti. Valorizzare l'impegno, l'intelligenza e la competenza dando spazio alle persone volenterose, talentuose e meritevoli.

Dai dipendenti si attende partecipazione ai progetti aziendali, il rispetto delle regole di igiene e sicurezza alimentare, requisiti indispensabili all'azienda che ha acquisito credito e prestigio soprattutto in funzione di questi valori. Inoltre l'ambiente, la sicurezza nei luoghi di lavoro e l'etica sociale richiedono sempre più partecipazione e condivisione da parte di tutti i dipendenti.

Per ottenere questi obbiettivi che la Direzione chiede collaborazione e responsabilità a tutti i suoi dipendenti.

Al fine di raggiungere gli scopi sopra prefissati la Direzione si impegna a mettere a disposizione adeguate risorse.

Anche per gli altri stakeholder (consumatori, clienti, fornitori, sindacati, mondo dell'istruzione, pubblica amministrazione, collettività, banche, associazioni di categoria, enti di certificazione, mass-media, ecc.) viene svolta un'analisi delle aspettative e valutato i rischi e le opportunità.

APPROVATO DIRSTA	APPROVATO DIR