

Politica Qualità e Sicurezza Alimentare

Pellegrini S.p.A. si pone come obiettivi strategici la soddisfazione dei clienti commerciali, dei consumatori finali e il miglioramento continuo dell'efficacia ed efficienza di tutti i processi aziendali, obiettivi rinnovati di anno in anno e diffusi tramite la rivista *Informa*. Pellegrini S.p.A. si propone inoltre il miglioramento dei rapporti interpersonali promuovendo un clima di rispetto, di attenzione e di premura reciproca nei confronti di tutti i suoi interlocutori ed in modo speciale avendo cura dei rapporti fra le persone all'interno dell'azienda. Pellegrini S.p.A. infine assicura la conformità ai requisiti legislativi e regolamentari e ai requisiti di sicurezza alimentare, anche eventualmente concordati con il cliente.

Pellegrini S.p.A. adotta sistemi di Gestione per la Qualità conforme alle norme UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 22000:2005, quale strumento di riferimento per il conseguimento degli obiettivi prefissi.

L'impegno della direzione aziendale è focalizzato a:

- Sviluppare e diffondere in tutta l'Azienda la cultura della qualità, dell'igiene, tramite la diffusione dei contenuti del Sistema di Gestione per la Qualità e della Sicurezza Alimentare, della presente Politica e degli obiettivi di miglioramento.
- Garantire la sicurezza alimentare
- Perseguire gli obiettivi di miglioramento costante: Incrementare il margine e migliorare la qualità del servizio e della sicurezza alimentare
- Fidelizzare i clienti
- Divulgare ed attuare il Modello Organizzativo Codice Etico Pellegrini
- Curare un'efficace sistema di comunicazione e trasparenza sia verso i clienti e i consumatori che verso tutte le altre parti interessate, compresi i fornitori e le autorità pubbliche di controllo attraverso la divulgazione della rivista *Informa*, il sito internet www.gruppopellegrini.it, e la certificazione di bilancio.
- Attuare interventi organizzativi e di formazione al fine di accrescere le competenze e capacità di ciascun dipendente;
- Coinvolgere nel processo di miglioramento della qualità i propri dipendenti, assicurando adeguati mezzi e risorse e adottando le modifiche da essi proposte per migliorare le procedure operative, lo svolgimento delle attività, i controlli e la documentazione;
- Consolidare con tutti i clienti un rapporto di reciproca e duratura collaborazione, al fine di fornire sempre prodotti e servizi che soddisfino le loro aspettative e sempre conformi alle leggi e ai regolamenti in vigore;
- Responsabilizzare i fornitori e consolidare con essi un rapporto di collaborazione affinché forniscano con continuità materie prime di qualità costante.
- Definire sempre, laddove possibile, obiettivi misurabili.

La direzione aziendale dichiara il proprio impegno per la realizzazione di questi obiettivi e per la diffusione di questi modelli di comportamento. Richiama tutti i dirigenti e i dipendenti al rispetto delle prescrizioni del Manuale della Qualità e all'impegno per il miglioramento continuo.

Il Responsabile del Gruppo HACCP
ISO 22000

Ing. Danilo Diotti

