

## **POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE E PARITÀ DI GENERE**

L'individuazione della "missione" della Cesare Trucillo SpA rappresenta un momento fondamentale per la corretta definizione della politica aziendale per la qualità e la sicurezza alimentare che la Direzione Aziendale intende condividere con tutte le Parti Interessate.

A tal fine, non si potrà quindi prescindere dalla considerazione:

- della sua storia, fatta di obiettivi, politiche e risultati;
- delle preferenze attuali del management e della proprietà;
- delle implicazioni ambientali che influenzano le finalità della stessa;
- delle risorse critiche per il conseguimento della missione aziendale;
- delle proprie peculiari competenze;
- delle politiche di genere.

Per la Cesare Trucillo SpA FARE QUALITÀ E GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO significa non solo soddisfare le richieste dei diversi "portatori di interesse" dell'azienda ma anche superarne le aspettative offrendo le seguenti garanzie:

☺ FORMAZIONE CONTINUA, ATTRAVERSO LA DIFFUSIONE DELLA CULTURA ORGANIZZATIVA DEL CLIENTE-FORNITORE INTERNO

coinvolgendo tutto il personale, ad ogni livello e grado nella diffusione della cultura della qualità e sicurezza alimentare in azienda mediante:

- la condivisione degli obiettivi, delle aspettative e delle informazioni rilevanti
- stabilendo un sistema di feedback dei dipendenti sulle tematiche relative alla sicurezza alimentare;
- Misurando le prestazioni e rivedendo periodicamente gli obiettivi
- Apprezzando e celebrando i successi;

☺ ASSISTENZA TECNICA, AL FINE DI ANTICIPARE LE ESIGENZE DEL CLIENTE ED A COMPRENDERNE I BISOGNI IMPLICITI MIGLIORANDO IL FEEDBACK DELLA RETE DI VENDITA

☺ PRODOTTI SICURI, A NORMA DI LEGGE, AUTENTICI E CONFORMI A REQUISITI DI QUALITÀ SPECIFICATI

sulla base di un'attenta valutazione dei rischi/opportunità derivanti dall'analisi del contesto in modo da rispondere in maniera efficace alle esigenze di tutte le parti interessate (fornitori, clienti, personale, enti di controllo).

A tal fine, l'azienda dispone di un Sistema Qualità e la Sicurezza Alimentare che ha rivalutato la sua politica della qualità alla luce di più ampi principi di gestione che consentono di:

- concentrarsi sui clienti e comprendere le loro esigenze future e presenti;
- creare un ambiente interno all'organizzazione in cui si assicuri il coinvolgimento delle persone nella realizzazione degli obiettivi di qualità e sicurezza alimentare e della parità di genere;
- responsabilizzare tutta la struttura organizzativa sui risultati;
- gestire le risorse e le attività correlate in ottica di processo;
- migliorare l'efficacia e l'efficienza dell'organizzazione attraverso l'adozione di un approccio sistemico per l'individuazione, la comprensione e la gestione di un sistema correlato di processi;
- perseguire un miglioramento continuo mediante la ricerca di una serie di stimoli interni ed esterni che agevolano la pianificazione delle attività aziendali;
- creare rapporti di partnership con i fornitori per lo studio congiunto di miglioramenti produttivi;
- • assicurando che il sistema sia sostenuto da periodiche e sistematiche attività di informazione, formazione, addestramento e sensibilizzazione per tutti i dipendenti, i collaboratori, i fornitori, i visitatori;
- • garantendo un riesame periodico della politica aziendale e dei sistemi di gestione affinché essi siano sempre mantenuti attuali ed appropriati alla realtà aziendale in accordo ai cambiamenti del contesto;
- • garantendo uno scambio continuo di informazioni con gli enti preposti ai controlli (ASL di riferimento, Ufficio Repressione Frodi);
- • assicurando che la Politica qui esposta e i relativi sistemi di gestione siano compresi, attuati e mantenuti a tutti i livelli dell'organizzazione;
- • assicurando che il presente documento sia disponibile verso l'esterno e che venga comunicato anche a coloro che lavorano per conto dell'organizzazione come i fornitori.

- disporre di una struttura organizzativa trasparente sia all'interno che all'esterno dell'azienda.

Sulla base di queste riflessioni, la Direzione Aziendale della Cesare Trucillo SpA ritenendo che la qualità dei prodotti, dei processi e della organizzazione sia un elemento fondamentale per il successo dell'azienda nel passato, nel presente e nel futuro, ha interpretato la sua “missione” come quella di diffondere “l’arte del caffè” garantendo:

- la qualità organolettico-sensoriale del caffè;
- la salubrità ed igienica del caffè e dei processi;
- l’assunzione della piena responsabilità nei confronti del cliente relativamente alla qualità e sicurezza alimentare del prodotto fornitogli;
- la diminuzione della disparità di genere.

In particolare, la qualità igienica del prodotto è da intendersi quale salubrità e sicurezza offerta dalla Cesare Trucillo SpA ai suoi clienti e su cui l'azienda ha costruito la qualità organolettico-sensoriale e quella della struttura organizzativa.

A tal fine, diventa fondamentale il contributo di tutti coloro che operano nell'azienda e che collaborano dall'esterno. La sterilità del caffè, conseguita dopo la fase di tostatura, deve, infatti essere mantenuta integra mediante la applicazione di procedure finalizzate:

- all'igiene del personale;
- all'igiene degli impianti di produzione;
- all'igiene dello stabilimento.

Ogni persona che opera nello stabilimento deve vigilare sul mantenimento degli standard di igiene definiti dalla Direzione Aziendale e segnalare prontamente eventuali scostamenti.

I principi posti alla base della suddetta politica aziendale per la qualità, trovano, poi, concreta specificazione nei seguenti obiettivi generali che coinvolgono tutte le aree aziendali:

- ⇒ garanzia di un CAFFÈ SANO, IGIENICO E SICURO;
- ⇒ offerta di PRODOTTI CON CARATTERISTICHE STANDARD partendo dall'analisi dei bisogni espressi e impliciti dei clienti;
- ⇒ controllo costante della SODDISFAZIONE DELLA CLIENTELA;

- ⇒ FIDELIZZAZIONE della clientela;
- ⇒ ricerca costante di INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI TECNOLOGIA;
- ⇒ stimolo DELLA FORZA VENDITA;
- ⇒ creazione di un CLIMA ORGANIZZATIVO FORTEMENTE PARTECIPATIVO E INTEGRATIVO.

In tal senso, tutto il personale deve sentirsi coinvolto nelle attività aziendali dando un contributo essenziale per la crescita qualitativa dei processi e dell'organizzazione anche attraverso la formulazione di proposte di miglioramento che la Cesare Trucillo SpA è pronta ad accogliere.

L'impegno della Direzione Aziendale sarà sempre di definire degli obiettivi di crescita qualitativa chiari, credibili e misurabili e di comunicarli adeguatamente a tutti i componenti della Cesare Trucillo mediante:

- la definizione di piani annuali di miglioramento;
- il riesame sistematico degli obiettivi conseguiti e delle attività svolte.

La Direzione

