



Politica per la qualità e sicurezza alimentare

La DOLCIARIA GADESCHI S.p.A. ha aderito ad un programma di miglioramento continuo dei propri processi produttivi e dell'ambiente di lavoro, in modo da garantire la massima qualità ed igiene dei prodotti offerti. Il pensiero della Direzione Generale si può così sintetizzare:

“La soddisfazione del Cliente è il principio con il quale abbiamo cominciato ad operare e dal quale non vogliamo derogare. Le richieste del Cliente in termini di qualità ed igiene del prodotto devono essere una costante di tutti i nostri processi produttivi attuali e futuri; la comprensione delle esigenze del Cliente sarà per noi un forte stimolo per lo sviluppo di nuovi prodotti”.

In questa ottica la DOLCIARIA GADESCHI S.p.A. vuole qualificarsi tra le migliori aziende nel campo della progettazione, sviluppo e produzione di dolci e salati caratteristici.

La Direzione Generale ha deciso quindi di adottare un Sistema di Gestione per la Qualità certificato, come strumento fondamentale per garantire la crescita futura delle attività e per mantenere e migliorare la competitività nel settore.

I seguenti indirizzi saranno il **riferimento costante per guidarci verso la piena soddisfazione del Cliente** e di tutti coloro che operano nell'Azienda:

- miglioramento continuo della qualità e sicurezza dei prodotti, nonché il rispetto della requisiti legali e delle specifiche nella loro realizzazione;
- verifica costante dei metodi di lavoro, delle procedure operative e dei requisiti di igiene;
- analisi attenta degli ambienti di lavoro, onde garantire la sicurezza del personale;
- salvaguardia e rispetto dell'ambiente, nonché la sostenibilità dei processi produttivi;
- rispetto dei principi etici, nonché l'etica e la responsabilità nei confronti del personale;
- responsabilità sociale d'impresa che si riflette nel proprio modo di fare business;
- soddisfacimento dei requisiti stabiliti dal Cliente nell'ordine di fornitura;
- soddisfacimento dei requisiti cogenti applicabili;
- dialogo chiaro e continuo con tutti i fornitori;
- crescita della professionalità di ciascun collaboratore;
- analisi sistematica dei risultati per correggere eventuali anomalie;
- miglioramento continuo dello stesso Sistema di Gestione.

Per quanto riguarda la problematica OGM la Direzione ha deciso di escludere ogni possibile materia prima, additivo, coadiuvante direttamente o indirettamente costituito da OGM.

Relativamente alla tematica allergeni la nostra struttura, per impegno della Direzione, assume tra gli obiettivi prioritari del proprio SGQ che i semilavorati e prodotti finiti realizzati all'interno del nostro stabilimento provengano da materie prime nelle quali si presenta la seguente situazione o statu allergeni:

- Prodotti amaretti, amarettini, cantucci e biscotti contenenti frutta secca: presenti come ingredienti o cross contamination: glutine, frutta secca, latte, uova e arachidi.
- Prodotti meringhe, biscotti senza frutta secca e snack: presenti come ingredienti glutine, latte, uova; come cross contamination: glutine, frutta secca, latte e uova.

E' vietato introdurre ingredienti a base di: sedano, pesce, molluschi, SO₂, sesamo, crostacei, lupini e senape.

La Direzione Generale s'impegna a fare in modo che questa scelta sia compresa e condivisa da tutti i collaboratori e ad operare attivamente per il superamento dei problemi applicativi.

La Direzione Generale assicura inoltre che gli obiettivi aziendali, definiti in occasione del Riesame della Direzione, siano formalizzati attraverso l'identificazione, per i pertinenti livelli e funzioni dell'organizzazione, delle rispettive finalità e delle tempistiche di realizzazione. Gli obiettivi sono divulgati al personale aziendale attraverso comunicazione interna e l'analisi del loro stato di attuazione viene formalizzato nel Verbale Qualità, redatto a metà anno circa; in occasione del Riesame della Direzione annuale, gli obiettivi e la Politica della Qualità sono riesaminati per accertarne la continua idoneità.

A tale scopo è stato nominato Rappresentante della Direzione Alfredo Mattarozzi e Responsabile Assicurazione Qualità Davide Severgnini; entrambi collaboreranno attivamente con tutta l'Organizzazione per il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

La Direzione Generale

Mario Lameri