



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.

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

- garantire la qualità, sicurezza, legalità e autenticità dei propri prodotti;
- rispetto delle specifiche cliente;
- 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;
- dialogo chiaro e continuo con tutti i fornitori;
- crescita della professionalità di ciascun collaboratore.

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 sistema di gestione il rispetto dei seguenti indirizzi:

- 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 in azienda: sedano, pesce, molluschi, SO₂, sesamo, crostacei, lupini e senape.

La Direzione Generale s'impegna a fare in modo i contenuti del presente documento siano compresi e condivisi da tutti i collaboratori, operando attivamente per il superamento dei problemi applicativi.

Il presente documento sarà divulgato alle parti interessate interne attraverso l'affissione dello stesso in aree chiave dell'azienda e i contenuti ribaditi in occasione delle sessioni formative periodiche condotte all'interno dell'organizzazione.

La Direzione si impegna a rendere il documento disponibile anche alle parti interessate esterne che ne chiedessero esplicita consultazione.

La Direzione Generale

Mario Lameri