McGarlet Exotic since 1927	POLITICA PER LA QUALITÀ E L'IGIENE DEGLI ALIMENTI	Allegato 01

La Direzione di **Mc Garlet Srl** si è dotata di un Sistema di Gestione Aziendale conforme ai requisiti dello standard IFS e del regolamento CE 852/2004, che le consentono un costante miglioramento in termini di efficienza per ogni area aziendale, al fine di elevare nel tempo il livello di soddisfazione della propria clientela e la tutela igienico-sanitaria delle produzioni.

La visione

- comprendere le aspettative ed esigenze del Cliente
- perseguire la soddisfazione dei propri clienti attraverso la fornitura di prodotti rispondenti ai requisiti dagli stessi espressi, ed ai requisiti di Legge
- definire i requisiti dei prodotti e del servizio, laddove non già specificati
- realizzare prodotti legali, sicuri e di qualità, conformi agli impegni concordati ed ai requisiti cogenti
- rispettare l'ambiente secondo le leggi e normative ambientali applicabili
- attuare scelte in linea con la sostenibilità aziendale
- promuovere la cultura della sicurezza alimentare negli ambienti di lavoro

Gli obiettivi

1. Operare con eccellenza nell'intero processo di impresa
2. Essere flessibili e capaci di intervenire prontamente
3. Misurare e migliorare continuamente l'efficacia dei processi necessari per il sistema di gestione della qualità
4. Abbattere le difettosità rilevate nei processi
5. Ridurre l'impatto ambientale e prevenire l'inquinamento
6. Disporre di un sistema di rintracciabilità che consenta precisione e rapidità in caso di ritiro del prodotto
7. Gestire rischi di perdite a livello di ricavi, persone, beni o ambiente
8. Tenere costantemente sotto controllo tutti i processi aziendali, gli aspetti ambientali e di sicurezza dei lavoratori, i prodotti e servizi ricevuti e forniti, tramite attività di monitoraggio di opportuni indicatori di qualità
9. Formare i dipendenti affinché siano consapevoli delle proprie responsabilità relative alla sicurezza alimentare e alla qualità dei prodotti.
10. Accrescere le performances dei fornitori attraverso il miglioramento delle consegne sia dal punto di vista del servizio reso che della qualità delle forniture;
11. Migliorare continuamente l'efficienza dell'organizzazione interna in termini di individuazione e riduzione delle non conformità imputabili ai processi produttivi e gestionali;
12. Incoraggiare la responsabilità dei dipendenti verso l'igiene delle produzioni; a tal fine la direzione è attenta ad assumere personale che risponda a requisiti professionali definiti internamente ed a formare lo stesso;
13. Mantenere la conformità allo standard igienico IFS FOOD ad un livello di eccellenza "higher" al fine di garantire al consumatore una qualità elevata delle produzioni e una costante idoneità degli ambienti e delle attrezzature utilizzate;
14. Semplificare le attività aziendali mediante l'utilizzo di strumenti informatici ed attrezzature all'avanguardia;
15. Aumentare la redditività economica dell'azienda, potenziando in particolare l'attività commerciale e riducendo gli sprechi anche in un'ottica di salvaguardia dell'ambiente.
16. Individuare nuove strategie commerciali per fidelizzare la clientela con la creazione di nuovi prodotti /servizi.

Le strategie chiave

- Pianificare le modalità per definire e riesaminare gli obbiettivi
- Consolidare rapporti di reciproco beneficio con i fornitori stimolando la sensibilità su problematiche di qualità e ambiente
- Coinvolgere attivamente, secondo principi di etica, il personale nella realizzazione della politica per la Qualità e sicurezza, diffondere all'interno dell'azienda gli obiettivi della qualità, sicurezza alimentare, sicurezza e salute dei lavoratori.
- operare nei confronti del personale secondo principi etici e nel rispetto della legislazione vigente
- migliorare i sistemi di comunicazione interna
- mettere a disposizione risorse umane, infrastrutture e un ambiente di lavoro adeguato a raggiungere la conformità dei prodotti
- operare secondo prassi aziendali trasparenti e in conformità a norme volontarie di eccellenza

La Direzione si impegna a:

- Diffondere la presente politica, anche attraverso il proprio sito (https://www.mcgarlet.it/it/la-nostra-storia-importazione-e-distribuzione-frutta-esotica/certificazioni/) e sensibilizzare alla qualità mediante riunioni periodiche coi collaboratori di primo livello e da questi, in cascata a tutto il personale.
- Mettere a disposizione e sviluppare le necessarie risorse, competenze tecniche ed infrastrutturali, economiche ed umane per assicurare lo svolgimento dei processi aziendali in conformità a quanto pianificato ed ai requisiti di riferimento;
- Assicurare un ambiente di lavoro rispettoso della sicurezza e dei diritti di tutte le parti interessate, anche secondo principi etici;
- Verificare periodicamente l'efficacia ed applicazione del sistema di autocontrollo igienico in relazione agli obiettivi aziendali, ai bisogni del mercato, ai requisiti cogenti e delle parti interessate anche tramite la certificazione dei propri prodotti secondo standard igienico IFS.

Le politiche aziendali relative alle specifiche aree aziendali (commerciale, approvvigionamenti, logistica, …) vengono discusse ed aggiornate di volta in volta in incontri specifici con i diretti responsabili coinvolti.

Il buon funzionamento del Sistema di Gestione ed il suo miglioramento richiede l'impegno diretto ed il coinvolgimento attivo di tutti.

Albano Sant'Alessandro (BG), 01.03.2022 **La Direzione**

MC.GARLET srl
Via Nicola Calipari, 12
24061 Albano S.Alessandro (BG)
Tel. +39 035 4521314 - Fax +39 035 582363
Partita IVA 03327290163