

✿ POLITICA PER LA QUALITA' ✿

Il mercato in cui opera OROGEL Fresco è sempre più caratterizzato da aspetti fondamentali, quali:

- *richiesta di massima sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti;*
- *forte competizione nel mercato nazionale ed estero;*
- *richiesta di massima "partnership" da parte della clientela;*
- *richiesta di impegno per la difesa dei diritti sociali e dell'ambiente.*

In rapporto a questi aspetti si ritiene che le **Linee Strategiche** di sviluppo della ns. società debbono essere:

- Impegno a produrre prodotti sani e a norma di legge con assunzione di piena responsabilità verso i propri clienti diretti e indiretti;
- Promuovere l'impegno per la qualità lungo tutta la filiera aziendale, dai soci conferenti e fornitori, agli stabilimenti di lavorazione fino alla consegna ai clienti finali;
- Miglioramento permanente delle prestazioni dei processi e delle caratteristiche dei prodotti mediante costanti riesami;
- Attenzione ed impegno nel rispetto dei principi etici e delle tematiche ambientali;
- Trasferire sulla materia prima, conferita dai produttori, il valore aggiunto derivante dall'attività di valorizzazione sul mercato dei prodotti finiti nel rispetto del principio di mutualità tra soci;

Quanto detto deve essere perseguito operando secondo i seguenti **principi**:

- Orientamento al cliente con costante ricerca di "soluzioni", che siano in grado di rispondere ad esigenze ed attese dei clienti in termini di prodotto e di servizio;
- Focalizzazione sui processi per governarli e migliorarli costantemente.
- Valutazione periodica dei risultati aziendali basata su informazioni e dati oggettivi;
- Miglioramento continuo dei modelli gestionali ed operativi per la competitività aziendale.
- Rispetto dei diritti umani nel mondo del lavoro, tra i quali: equità di trattamento, non utilizzo di lavoro minorile o coercitivo, adeguatezza del trattamento economico, idonee condizioni di lavoro anche nel massimo rispetto della normativa sulla sicurezza vigente.
- Protezione dell'ambiente e la prevenzione dell'inquinamento attraverso la corretta gestione e controllo dei processi aziendali con particolare attenzione al ciclo di vita del prodotto e alle prestazioni energetiche degli impianti produttivi e di stoccaggio
- Rispetto della normativa posta a tutela della Salute e Sicurezza dei Lavoratori.

Nell'ottica di quanto enunciato appare quindi necessario impegnarsi a fondo per:

- Il fermo rispetto della normativa cogente, degli obblighi di conformità, dei requisiti volontari sottoscritti e delle procedure e politiche aziendali adottate;
- Diffondere a tutti i dipendenti e collaboratori della cultura della sicurezza alimentare tramite formazione continua, focus group, materiale informativo;
- L'adozione di misure volte a valutare e monitorare le prestazioni dei Fornitori in termini di performance qualitativa, possibile sviluppo strategico condiviso, sostenibilità economica, sociale ed ambientale degli stessi e nel rapporto con l'Azienda;
- L'ampliamento delle produzioni agricole a filiera corta e controllata: integrate, biologiche e biodinamiche, nel rispetto della salute umana e dell'ambiente (focus residualità e approccio rigenerativo del socio);
- Informazione e sviluppo dei rapporti relazionali con i clienti, per raccogliere le loro aspettative in termini di prodotto/servizio;
- il miglioramento continuo dei prodotti e dei modelli gestionali ed operativi per la competitività aziendale;
- L'adozione di un sistema di gestione dei rischi e monitoraggio dei processi, che permetta la valutazione degli effetti della "non qualità", degli impatti ambientali, delle prestazioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori e dell'efficientamento energetico.
- L'implementazione e mantenimento dei seguenti schemi certificativi: **IFS** (presso i siti di Longiano, Forlimpopoli e Corporeno) **GLOBALG.A.P.** (Opzione 2 e i seguenti Add-on: GRASP , Nurture module e SPRING), **LEAF Marque**, **Biologico**, **Biosuisse** e **Biodinamico** (presso i siti di Longiano e Corporeno), **IGP** ("Pesca e Nettarina di Romagna" e "Pera dell'Emilia Romagna").

A tal fine sono stati individuati degli indicatori per singolo processo definendo degli obiettivi misurabili e raggiungibili (**vedi Allegato 1**) e in grado di dare evidenza sull'andamento della qualità aziendale ed in particolare sull'efficacia ed efficienza del sistema qualità.

Poiché il raggiungimento degli obiettivi aziendali è comunque possibile solo con il coinvolgimento e l'impegno di tutte le funzioni aziendali e delle persone che le incarnano, questo documento e la filosofia in esso espressa diventa strumento principale delle attività, ed esso viene diffuso a tutti i livelli, assicurandone la comprensione da parte di tutti.

Data: 18/03/2025

Il Presidente
REALDO MASTINI