

LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DEI PRODOTTI FORNITI AI PROPRI CLIENTI È UN ASPETTO FONDAMENTALE PER SALUMIFICIO F.LLI COATI CHE, PER MANTENERE E MIGLIORARE IL PROPRIO SUCCESSO NEL MERCATO OVE OPERA, DEVE:

1. Conquistare la fiducia dei clienti sulla **qualità** e la **sicurezza** dei nostri prodotti;
2. ottenere il livello di qualità richiesto al **minor costo possibile** in modo da rendere disponibile i prodotti a prezzi competitivi;
3. essere sempre **conforme** in tutte le singole attività **alla legislazione** in vigore.

Sulla base di quanto detto pone come obiettivo strategico aziendale quello di dotare l'intera struttura della capacità di operare, in ogni fase lavorativa, con metodologie proprie della **gestione per la qualità** in modo da ridurre, eliminare e soprattutto prevenire eventuali non conformità o carenze di qualità di prodotto e/o di servizio. Il tutto è impostato nell'ottica di misurare e perseguire costantemente la soddisfazione del cliente e la sua fidelizzazione.

Mission di Salumificio F.Lli Coati è operare in maniera **sostenibile** affinché le strategie d'impresa abbiano una prospettiva a lungo termine e siano orientate a garantire crescita e continuità nel tempo. Per questo motivo sono state portate avanti politiche commerciali rivolte alla promozione del marchio Coati parallelamente ad un'apertura allo sviluppo del private label in collaborazione con clienti fidelizzati. Sostenibilità significa anche riduzione del rischio di insolvenza da parte dei clienti, pertanto sono richieste ai clienti precise garanzie assicurative sul credito esposto, passaggio ritenuto propedeutico per una sana e duratura collaborazione.

Un principio portante dell'azienda è il concetto di **squadra**, coinvolgendo tutto il personale, in cui ognuno porta avanti i compiti assegnati per il bene comune. In Salumificio F.Lli Coati è forte la volontà di ascoltare le esigenze di tutti e di tentare sempre di soddisfarle, senza attuare mai nessuna forma di discriminazione e senza mai mancare di rispetto ad alcuno. La **Formazione** è un elemento portante della nostra Azienda, per rendere ciascuno sempre più consapevole del proprio ruolo e della propria incidenza sul risultato finale.

L'AZIENDA HA QUINDI DECISO DI:

- a) Implementare e mantenere attivo il **Sistema di Gestione per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare** in accordo con le prescrizioni delle norme UNI EN ISO 9001:2015 e gli standard tecnici internazionali GSFS e IFS, nonché agli standard descritti nella norma UNI EN ISO 22000:2018
- b) attribuire allo scopo adeguate risorse finanziarie e strutturali;
- c) creare al proprio interno un **impegno collettivo** per la qualità e la sicurezza alimentare attraverso il coinvolgimento, la formazione e la partecipazione di tutto il personale;
- d) rispettare i requisiti di **igienicità e di salubrità** di strutture ed impianti per tutte le produzioni realizzate, con particolare riguardo alle prescrizioni che discendono dall'applicazione della metodologia HACCP e degli standard GSFS e IFS;
- e) consolidare e migliorare il rapporto di **collaborazione e comunicazione con i propri clienti e fornitori**;
- f) definire, rinnovare e rendere noti alle funzioni interessate chiari **obiettivi** misurabili per il miglioramento continuo della qualità e della sicurezza alimentare;
- g) Non utilizzare allergeni e OGM nei propri prodotti, anche attraverso la qualifica dei propri fornitori per impedirne anche l'accesso accidentale in azienda.

Arbizzano (VR), 18/05/2020

La Direzione