

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, HA ASSUNTO L'IMPEGNO DI:

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;
4. sostenere il miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare e della qualità del sito.

Sulla base di quanto detto la Direzione pone come obiettivo strategico 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 dei prodotti e dei servizi offerti. Il tutto è impostato nell'ottica di misurare e perseguire costantemente la soddisfazione del cliente e la sua fidelizzazione.

Mission della Direzione 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 della norma 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.

Negrar di Valpolicella (VR), 29 luglio 2022

SALUMIFICIO F.LLI COATI S.p.A.
Via Montebellini, 36
37020 MARANO V.lla (VR)
Sede Amm. va. Via L. De Vinci, 5
37024 NEGRAR (VR)
C.F. e P.IVA 02451960237

QUALITY AND SAFETY OF THE PRODUCTS SUPPLIED TO CUSTOMERS IS A FUNDAMENTAL ASPECT FOR SALUMIFICIO F.LLI COATI WHICH, IN ORDER TO MAINTAIN AND IMPROVE ITS SUCCESS IN THE MARKET, HAS UNDERTAKEN TO:

1. Hold customer confidence in the **quality** and **safety** of our products;
2. To achieve the required level of quality at the **lowest possible cost** in order to make products available at competitive prices;
3. Always **comply** in all individual activities with the **legislation** in force;
4. Promote the commitment to continuously improve the site's food safety and quality culture.

On this basis, the Top Management sets as a strategic objective to equip itself with the ability to operate, at every process, according the methods of **quality management** so as to reduce, eliminate and in particular prevent any non-compliance or lack of quality of the products and services offered. Everything is set with the aim of regularly measuring and pursuing customer satisfaction.

The Top Management's mission is to operate in a **sustainable** way so that business strategies have a long-term perspective and are oriented to ensure growth and continuity over time. For this reason, commercial policies aimed at promoting the Coati brand have been pursued in parallel with an opening to the development of the private label in collaboration with loyal customers. Sustainability also means reducing the risk of insolvency on the part of customers, therefore precise insurance guarantees are required to customers on the exposed credit, which is considered a prerequisite for a healthy and lasting collaboration

A core principle of the Company is the **team** concept, involving all the staff, in which everyone carries out the tasks assigned for the common good. In Salumificio F.lli Coati there is a strong desire to listen to the needs of all workers and to try to satisfy them, without any form of discrimination and without disrespecting anyone. **Training** is a fundamental element of our Company, to make everyone more aware of their role and their impact on the final result.

THE COMPANY THEREFORE DECIDED TO:

- a) Implement and maintain the **Quality and Food Safety Management System** in accordance with the requirements of ISO 9001:2015 and ISO 22000:2018, as well as the international technical standards GSFS-BRC and IFS;
- b) Provide adequate financial and structural resources for this purpose;
- c) Create a **collective commitment** to food quality and safety through the involvement, training and participation of all staff;
- d) Comply with the **hygiene and healthiness** requirements of structures and equipment for all productions, in particular to the requirements coming from the application of the HACCP methodology and the GSFS-BRC and IFS standards;
- e) Consolidate and improve **relationships and communication** with its all customers and suppliers;
- f) Define, renew and make known to the stakeholder the measurable **objectives** for the continuous improvement of food quality and safety;
- g) Forbid allergens and GMOs in all products, including through the qualification of suppliers, to prevent accidental access to the plant.

Negrar di Valpolicella (VR), 29 luglio 2022

C.E.O.
SALUMIFICIO F.LLI COATI S.P.A.
Via Monti Lessini, 36
37020 MARANO VILLA (VR)
Sede Amm.va: Via L. De Vinci, 5
37024 NEGRAR (VR)
C.F. e P.IVA 02451960237