

POLITICA DELLA QUALITA' E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE-

DOC79 Rev 02 del 20/2/24



CASA OPTIMA



San Clemente, 20/2/24

Siamo un unico gruppo ma respiriamo le storie e le esperienze di aziende diverse. Abbiamo voci differenti ma parliamo la stessa lingua, fatta di amore per le persone, per le tradizioni e la qualità. Facciamo delle nostre unicità un corpo più forte, unico, eccellente. Lavoriamo ogni giorno con attenzione e professionalità, perseguendo un solo scopo: arricchire la vita di dolcezza.

L'alta direzione del GRUPPO CASA OPTIMA, consapevole dell'estrema importanza che rivestono la sicurezza alimentare e la soddisfazione dei clienti, in virtù delle politiche di responsabilità sociale promosse dalla proprietà, si impegna

- a sviluppare e realizzare i propri prodotti garantendo:
 - o il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e di qualità e nel rispetto della legislazione e della normativa applicabile oltre che nel rispetto degli standard di certificazione (ISO 9001/BRCGS/IFS/IFS BrokerFSSC22000)
 - o la qualità e l'autenticità degli ingredienti e la standardizzazione dei processi,
 - o il rispetto per l'ambiente e la promozione di progetti di sostenibilità ambientali
 - o l'Italianità che ci caratterizza in valore d'eccellenza anche all'estero,
 - o l'attenzione categorie di consumatori con particolari esigenze alimentari,
 - o il rispetto delle prescrizioni stabiliti per gli standard Halal, Kosher, Rain Forest Alliance(dove previste)
 - o la divulgazione della politica della qualità e della sicurezza alimentare dei suoi prodotti;
 - o la ricerca del miglioramento continuo dei processi e dei prodotti
 - o **la riduzione degli sprechi e dei rifiuti all'interno delle organizzazioni e le relative supply chain.**
- assicurare il miglioramento continuo dell'efficacia del sistema di gestione qualità e della sicurezza alimentare al fine di garantire:
 - o il soddisfacimento dei requisiti e delle aspettative di tutte le parti interessate, sia in termini di prodotto che di servizio, garantendo clausole e requisiti contrattuali,
 - o la comunicazione e la comprensione degli obiettivi per la qualità e la sicurezza alimentare all'interno dell'organizzazione e dell'intera filiera produttiva a tutte le parti interessate,
 - o la competenza e consapevolezza e i giusti livelli di addestramento del personale in tema di qualità e sicurezza alimentare,
 - o la diffusione della cultura della sicurezza alimentare e della cultura della qualità attraverso un piano di azioni che illustrino come tale attività saranno svolte e controllate,
 - o un costante dinamismo alla ricerca di tecnologie sempre più performanti, così da offrire il miglior supporto ai professionisti che ci scelgono,
 - o l'entusiasmo di lavorare sempre al meglio, con un atteggiamento positivo e sempre costruttivo,
 - o la redditività dell'organizzazione nel rispetto dell'ambiente, della sostenibilità e della responsabilità sociale.
 - o La promozione e diffusione della cultura della qualità

Tutto il personale del Gruppo Casa Optima a qualsiasi livello è pertanto Responsabile della puntuale applicazione delle procedure aziendali previste dai sistemi di gestione nell'ambito delle proprie mansioni e della segnalazione, ai propri responsabili, di eventuali problematiche in particolare legate alla sicurezza e alla salubrità del prodotto

Direttore Group Operations

Massimiliano Ficco

Direttore Group Marketing and R&D

Matteo Sala

Group Quality Manager --
Donata Sabbatini

Amministratore Delegato
Francesco Fattori