



Politica per la Qualità

La Direzione del Gruppo DE NIGRIS si impegna a garantire la produzione e la distribuzione di prodotti alimentari sicuri, di alta qualità e conformi alle normative vigenti, perseguendo la massima soddisfazione dei nostri clienti e il miglioramento continuo delle nostre operazioni. La qualità è un valore fondamentale che guida ogni nostra attività, dalle fasi di progettazione e produzione fino alla distribuzione e al servizio post-vendita.

Obiettivi e Impegni

1. Soddisfazione del Cliente:

Garantire che i prodotti alimentari forniti soddisfino le esigenze e le aspettative dei nostri clienti, sia in termini di qualità che di sicurezza.

Monitorare e analizzare costantemente il feedback dei clienti, per identificare aree di miglioramento e ottimizzare il servizio e la qualità dei prodotti.

2. Conformità alle Normative:

Assicurare che tutti i nostri prodotti rispettino le normative nazionali e internazionali in materia di sicurezza alimentare, etichettatura, igiene, salute e sicurezza sul lavoro, e ambiente.

Aggiornarsi costantemente sulle nuove normative e leggi del settore alimentare, implementando tempestivamente gli adeguamenti necessari.

3. Sicurezza Alimentare:

Promuovere una cultura della sicurezza alimentare, garantendo che tutte le fasi del processo produttivo, dalla selezione delle materie prime alla consegna del prodotto finito, siano conformi agli standard di qualità e sicurezza alimentare.

Implementare e mantenere il sistema di gestione HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) per identificare, valutare e controllare i rischi legati alla sicurezza alimentare in ogni fase del processo produttivo.

4. Miglioramento Continuo:

Adottare un approccio di miglioramento continuo attraverso l'analisi regolare dei processi aziendali e l'introduzione di azioni correttive e preventive volte a ridurre i rischi e ottimizzare le performance.

Investire nella formazione continua del personale per garantire che ogni dipendente sia aggiornato sulle best practices del settore e sulle normative di qualità e sicurezza alimentare.

5. Gestione dei Fornitori:

Selezionare fornitori qualificati e certificati che condividano i nostri stessi impegni in termini di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità.

Monitorare regolarmente le performance dei fornitori per garantire che i prodotti e i materiali acquistati siano conformi agli standard di qualità aziendale.

6. Controllo della Qualità:

Implementare rigorosi controlli di qualità durante tutte le fasi del processo produttivo, al fine di garantire che i prodotti siano sicuri, autentici e conformi agli standard richiesti. (con specifico riferimenti alla gestione di certificazioni di prodotto come gli standard HALAL, Bio, Kosher).

Adottare tecnologie moderne per il monitoraggio e la verifica della qualità dei prodotti, assicurando il controllo costante della sicurezza e della qualità alimentare.

La Politica della Qualità è un impegno concreto e continuo per garantire che ogni prodotto che realizziamo rispetti i più alti standard di qualità, sicurezza e sostenibilità. Essa coinvolge l'intera organizzazione aziendale e richiede il contributo attivo di tutto il personale, sia direttamente che indirettamente coinvolto nel raggiungimento degli obiettivi prefissati.

La Direzione si impegna a rivedere periodicamente questa politica, in modo da rispondere alle nuove sfide del settore e alle aspettative dei nostri clienti, continuando a migliorare i nostri prodotti e servizi.

La qualità è il nostro punto di forza e la base per la crescita e il successo a lungo termine dell'azienda.