

La Direzione di Felsineo S.p.A. Società Benefit e FelsineoVeg Srl Società Benefit per meglio confrontarsi su un mercato molto competitivo e per fornire un prodotto sempre più rispondente alle richieste dei clienti, considera come elementi prioritari e strategici di gestione, la Garanzia della Qualità e Sicurezza Alimentare, le tematiche Ambientali e di Salute e Sicurezza dei lavoratori, nonché il miglioramento continuo dell'efficacia dei sistemi di gestione.

La Direzione stabilisce obiettivi, impegni, responsabilità ed assegna risorse adeguate per il raggiungimento degli obiettivi stessi.

La Direzione di Felsineo S.p.A. Società Benefit e FelsineoVeg Srl Società Benefit per si impegna a:

- incrementare la qualità operativa dei processi aziendali in una logica di miglioramento continuo della qualità, della salubrità e sicurezza alimentare del prodotto, del servizio reso al cliente nonché della riduzione degli sprechi;
- migliorare l'attenzione, da parte di tutta l'organizzazione, per garantire la legalità dei prodotti realizzati;
- approvvigionare materie prime che rispondano a specifici requisiti di qualità, effettuando un accurato controllo nella qualifica e verifica dei fornitori;
- migliorare continuamente l'efficacia delle azioni di formazione, informazione e sensibilizzazione del personale;
- rispettare con il massimo impegno le normative cogenti in materia di ambiente, di sicurezza alimentare e di salute e sicurezza sul luogo di lavoro;
- migliorare le prestazioni ambientali attraverso un uso efficiente delle risorse naturali e dell'energia, la riduzione degli impatti relativi ad emissioni di gas a effetto serra o lesivi per l'ozono e l'impegno alla protezione dell'ambiente riducendo i rischi derivanti da eventi indesiderati (incendio, sversamenti accidentali), tenendo conto anche del ciclo di vita del prodotto.
- prevenire l'insorgere di infortuni, di lesioni e di malattie professionali correlabili alle attività svolte con particolare impegno al contenimento e progressiva riduzione dei rischi relativi all'ergonomia delle postazioni di lavoro, al rumore ed alla movimentazione dei carichi;
- migliorare con continuità le condizioni di salute e sicurezza di tutto il personale che opera per conto di Felsineo promuovendo la partecipazione ed il coinvolgimento dello stesso nel costante impegno alla eliminazione, prevenzione e riduzione dei rischi residui sul luogo di lavoro;
- monitorare e migliorare il livello di soddisfazione del servizio erogato ai clienti, fornendo prodotti conformi alle richieste;
- garantire una approfondita e tempestiva gestione dei reclami;
- promuovere la cultura della qualità e sicurezza alimentare attraverso un processo di sensibilizzazione dei collaboratori, al fine di diffondere un comportamento responsabile nei confronti degli aspetti di tutela della sicurezza, della salute e di soddisfazione del Cliente, e per affidare a comportamenti professionali adeguati l'attuazione della politica aziendale qui dichiarata.
- promuovere i principi di sostenibilità nei processi aziendali, trasversali sui temi ambiente, sicurezza, qualità.

Opera:

- con trasparenza nei processi di comunicazione interni ed esterni;
- con attenzione e cura nelle relazioni con i clienti;
- ricercando il pieno coinvolgimento delle parti interessate.
- continuando ad impegnarsi nella produzione di mortadella costituita da ingredienti non derivanti e/o non contenenti Organismi Geneticamente Modificati.
- continuando ad impegnarsi affinché tutte le tipologie di mortadella prodotte siano idonee ai pazienti celiaci in quanto "non contenenti fonti di glutine".
- con costante aggiornamento su nuovi microrganismi patogeni emergenti (es 9CFR 430, per Listeria).

La Direzione si impegna affinché la Politica Qualità, Sicurezza Alimentare, Ambiente, Salute e Sicurezza sia:

- ufficializzata mediante firma dell'Alta Direzione
- portata a conoscenza di tutti;
- capita attraverso interventi formativi, discussioni ed approfondimenti;
- posta in atto e la sua applicazione accertata attraverso verifiche;
- supportata da obiettivi misurabili per la qualità, l'ambiente, la salute e la sicurezza;
- aggiornata attraverso il suo riesame in seno alla Direzione;
- resa disponibile a chi ne facesse richiesta.

La Direzione traduce gli obiettivi generali in obiettivi e programmi specifici documentati e riesaminati periodicamente.