
POLITICA PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Il presente documento enuncia gli indirizzi generali e gli obiettivi cui tendere per un continuo miglioramento dei servizi garantiti ai clienti ed una crescita costante e duratura dell'azienda.

I principi che devono guidare l'operato di DIEMME FOOD S.r.l. sono i seguenti.

- **IL RISPETTO DEI REQUISITI DEL CLIENTE E DELLE PARTI INTERESSATE**

È di fondamentale importanza che quanto esplicitamente pattuito con il cliente a livello contrattuale venga rispettato in tutte le forme previste.

È altrettanto importante percepire tutti i requisiti impliciti e quelli stabiliti dalle parti interessate quali enti pubblici per garantire un servizio completo e professionale al cliente.

- **LA SODDISFAZIONE DEL CLIENTE**

L'obiettivo primario dell'azienda è di essere partner dell'industria alimentare nelle sfide future, attraverso innovazione, creatività e servizio su misura. La creazione di valore aggiunto è al centro di tutte le attività ed insieme alla soddisfazione del cliente rappresenta il motore della crescita aziendale. Essendo parte della filiera alimentare Diemme food è consapevole di entrare quotidianamente nelle cucine dei consumatori e per questo motivo l'impegno quotidiano del team aziendale si traduce nel fornire prodotti della massima qualità e sicurezza. Operando in un business sempre più globale in cui l'ambiente normativo è in continua evoluzione, attraverso un team specializzato in affari regolatori, Diemme food fornisce supporto tecnico – legislativo per il rispetto dei regolamenti vigenti nei diversi paesi: (Europa – Usa - Asia), garantendo la conformità dei propri prodotti agli standard richiesti, inclusi le certificazioni Halal e Kosher.

A tal fine l'azienda ha ottenuto la certificazione del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare conforme ai requisiti della Norma FSSC 22000.

- **LA SODDISFAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE**

La direzione tra tutte le risorse coinvolte nell'operatività aziendale considera fondamentale il fattore umano. Tutto il personale è informato sugli obiettivi dell'azienda ed il coinvolgimento di tutti per il raggiungimento di essi è principio basilare dell'azienda.

- **IL MIGLIORAMENTO CONTINUO**

La Direzione Generale ha fatto propri i principi della qualità per il miglioramento continuo. La volontà di ottenere un sempre più elevato standard qualitativo del servizio, l'aggiornamento continuo dei macchinari e utilizzo di tecnologie sempre più all'avanguardia, l'addestramento continuo del personale, la disponibilità ed assoluto rigore nella tempestività nella risoluzione di eventuali problematiche sono i fattori su cui DIEMME FOOD S.r.l. fonda il proprio sistema di gestione della qualità. Il miglioramento continuo passa inevitabilmente da un'analisi e gestione dei rischi che riguardano l'attività imprenditoriale e che la direzione generale monitora per poter intraprendere i percorsi di crescita più opportuni.

Cinisello Balsamo, 24/03/23

La Direzione

