



La Qualità, oltre ad essere un valore aziendale fondamentale che caratterizza tutti i processi di Lattoria S. Pietro, è alla base della strategia generale dell'azienda, sintesi di tecnologia all'avanguardia, sostenibilità ambientale, tradizionalità nella lavorazione, garanzia della filiera e rispetto del valore dei prodotti agroalimentari attraverso il mantenimento di un'economia rurale, ma orientata al contemporaneo.

Scopo aziendale è quello di produrre un formaggio di qualità eccelsa, garantendo massimo rispetto dell'igiene della lavorazione e della sicurezza alimentare nell'intera filiera e fornendo una sempre più ampia gamma di servizi e prodotti in grado di soddisfare le aspettative dei clienti.

L'azienda si adopera regolarmente per migliorare i processi e la loro gestione, cercando nuove strategie di mercato e investendo costantemente le proprie risorse, cercando di gestire al meglio l'economia dell'intera cooperativa e "rendendo preziosa ogni goccia di latte".

In un momento storico economicamente difficile per il nostro settore, la Cooperativa adotta un modello di gestione "totale", strutturato, dinamico e finalizzato a prevenire rischi ed effetti indesiderati, cogliere opportunità di sviluppo e misurare l'effettivo raggiungimento degli obiettivi prefissati, coinvolgendo lavoratori, soci conferenti e tutti coloro che collaborano con l'azienda.

Nel rispetto dei principi sopra esposti Lattoria Agricola San Pietro promuove tutte le azioni necessarie al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Adottare un'organizzazione orientata all'**approccio per processi** che preveda metodi di misurazione delle prestazioni attraverso la definizione di indicatori di monitoraggio;
- Promuovere l'attenzione verso il rispetto dell'**ecosistema**, mantenendo efficaci gli impianti esistenti e promuovendo all'interno della struttura cooperativa l'acquisizione di impianti a basso impatto ambientale (es: per la produzione di energia elettrica e biogas o impianti fotovoltaici);
- Valorizzare la materia prima prodotta all'interno della cooperativa, differenziando il valore aggiunto intrinseco delle varie realtà agricole e facendo così fronte all'**incremento** produttivo in atto e previsto nel breve-medio periodo;
- Aumentare la gamma di prodotti offerti, incontrando le **necessità di mercato** e dei consumatori con esigenze particolari (es: eliminazione del lisozima per soggetti allergici e sostituzione del caglio animale per i soggetti che adottano una dieta vegetariana);
- Garantire la **sostenibilità** ambientale, sociale ed economica promuovendo all'interno della cooperativa un modus operandi stabile ed equilibrato, organizzato e controllato in maniera centralizzata;
- Promuovere lo sviluppo dell'**agricoltura biologica** all'interno delle aziende conferenti, in grado di sfruttare la naturale fertilità del suolo, migliorare il benessere degli animali, mantenere la biodiversità dell'ambiente ed escludere l'utilizzo di prodotti di sintesi e degli OGM;
- Sostenere **tradizionalità, educazione alimentare e valorizzazione del territorio** attraverso attività di promozione in azienda con scuole e gruppi turistici e nelle principali fiere di settore;
- Implementare nuove **partnership** allo scopo di aumentare la quota di mercato, sviluppare numero di clienti e fatturato aziendale ed entrare in nuove aree di mercato nazionali ed estere;
- Ricercare **nuove tecnologie** che possano rendere sempre più efficiente e affidabile il prodotto offerto, gestendo non solo i processi aziendali, ma l'intera filiera produttiva e dando la possibilità all'azienda di avere costantemente sotto controllo dati e indicatori aziendali;
- **Valorizzare le risorse** umane e la loro crescita professionale a tutti i livelli attraverso la definizione di programmi di sensibilizzazione e formazione;
- Diffondere la cultura della qualità e dell'igiene attraverso opportune **azioni informative** nei confronti di tutto il personale interno del caseificio e di tutti i conferenti;
- Favorire un **ambiente di lavoro** che, ispirato al rispetto, alla correttezza ed alla collaborazione, permette il coinvolgimento e la responsabilizzazione del personale;

Impegnandosi a:

- Mantenere aggiornato, efficace ed efficiente il proprio Sistema di Gestione per la Qualità, certificato secondo lo Standard UNI EN ISO 9001:2015;
- Agire nel pieno rispetto della normativa vigente in campo nazionale ed internazionale ed applicabili al settore di attività dell'azienda, mantenendo aggiornato ed applicato un Manuale di Autocontrollo che regola i requisiti aziendali di qualità e sicurezza alimentare, controllo dei processi e dei prodotti e rintracciabilità dell'intera filiera produttiva;
- Rendere disponibili risorse e mezzi adeguati agli obiettivi e ai traguardi fissati, in termini di competenza, attrezzature, informazioni, risorse economiche e finanziarie, e a monitorarne costantemente l'adeguatezza;
- Promuovere la comprensione e la diffusione della Politica della Qualità e degli obiettivi aziendali a tutto il personale interno ed ai soci conferenti, oltre che a clienti e collaboratori aziendali.

La Direzione stimola l'azienda a non considerare ogni obiettivo raggiunto come una soglia non superabile, ma ad andare sempre oltre. In collaborazione con il Responsabile Gestione Qualità, è disponibile a qualsiasi chiarimento in merito alla presente Politica.

DATA

20/04/2018

La Direzione Generale