

L'ITALIANA AROMI si prefigge di fornire ai propri clienti prodotti in grado di migliorare le caratteristiche degli alimenti esaltandone le caratteristiche organolettiche, nella consapevolezza di una realizzazione sana e sicura. La preservazione e la valorizzazione di questi alimenti avviene attraverso lo studio e l'accurata conoscenza delle loro caratteristiche, delle materie prime, delle tecnologie e degli impianti di produzione.

Il lavoro condotto per perseguire questi principi si realizza grazie ad un sistema organizzativo aziendale che coniuga le aspettative dei consumatori con le esigenze dei clienti assistendoli al meglio per fidelizzarli e indirizzarli nell'utilizzo dei nostri prodotti.

L'ITALIANA AROMI si assume l'impegno della conduzione e dell'organizzazione di un sistema di gestione per la Qualità che sia in grado di applicare con efficacia i requisiti stabiliti dalla norma UNI EN ISO 22000, che partendo dalla qualifica dei fornitori, attraverso il puntuale controllo dei processi di lavorazione, dei semilavorati e dei prodotti finiti, abbia come risultato l'ottenimento di prodotti di qualità riconosciuta, in grado di rispondere pienamente alle aspettative attese, siano queste dei clienti o delle autorità di controllo. Nel pieno rispetto della normativa volontaria il sistema sarà in grado di adeguarsi ai cambiamenti che dovessero intervenire, nell'ottica del miglioramento continuo.

Il nostro impegno, quindi, per poter realizzare prodotti sicuri e di qualità si indirizza verso molteplici aspetti:

- Coinvolgimento dei fornitori, qualificati e controllati, con un privilegio verso quelli certificati da un organismo di controllo
- Assicurazione di controlli rigorosi e sistematici delle materie prime all'arrivo, per garantire sia la costanza di qualità dei nostri prodotti che il rispetto dei requisiti di legge
- Mantenimento di strutture, magazzini, aree di lavorazione, attrezzature e impianti aziendali nelle migliori condizioni di pulizia ed efficienza
- Garanzia di un costante monitoraggio della qualità dei nostri prodotti finiti grazie ad analisi di laboratorio realizzate con strumentazione all'avanguardia, fornendo assistenza alla clientela nel corretto impiego dei nostri prodotti
- Mantenimento della continuità della filiera nel processo dal produttore al consumatore
- Garanzia per il nostro personale di una formazione continua sulla qualità e sicurezza alimentare per una loro crescita professionale e condizioni di lavoro sicure e soddisfacenti per la salute

Periodicamente la Direzione riesamina i risultati raggiunti dal sistema di gestione per la Qualità in modo da verificarne l'efficacia; in tale contesto si valutano le informazioni raccolte durante la sua applicazione mettendole in relazione con i principi enunciati in questa politica.

In tale ottica la Direzione Aziendale si impegna a:

- Comunicare esternamente ai fornitori ed internamente agli operatori e collaboratori le aspettative dei nostri clienti per ottenere il maggior focus possibile sulle loro richieste
- Stabilire canali di comunicazione aziendali tra la Direzione e i propri operatori e collaboratori per mantenere una costante ed efficace sistema di gestione della qualità.
- Stimolare gli operatori all'innovazione dei prodotti proposti ai clienti, sia in base alle loro esigenze, sia anticipando i trend del mercato
- Individuare le aree di miglioramento ed attivarsi per conseguire il miglioramento continuo, mettendo a disposizione le risorse umane ed economiche necessarie
- Rispettare i principi etici nei confronti di tutte le parti interessate, sia per chi collabora con noi sia per il consumatore finale, redigendo inoltre un codice etico aziendale
- Coinvolgere le proprie risorse umane a tutti i livelli per il raggiungimento della consapevolezza di quando il proprio ruolo incida sulla realizzazione di prodotti sani e sicuri, in modo da rispettare tutti i requisiti legali e contrattuali a cui si fa riferimento
- Perseguire il più basso impatto ambientale possibile rispetto al consumo di risorse scegliendo soluzioni organizzative atte allo scopo e grazie all'utilizzo di energia ottenuta da fonti rinnovabili
- Definire obiettivi chiari di qualità e sicurezza alimentare, diffondendone la conoscenza in tutta la filiera, riesaminandone lo stato di raggiungimento

La Direzione si impegna infine ad attuare prontamente le azioni necessarie affinché il mancato rispetto di questi principi porti all'individuazione delle cause scongiurandone la ricomparsa grazie all'adozione di opportune azioni correttive.

La presente politica è pubblicata sul sito istituzionale e riesaminata periodicamente per garantire che i principi in essa enunciati siano sempre in linea con le disposizioni legislative, gli standard di riferimento e le attese di clienti e consumatori.