

## *Chi semina.. Raccoglie.....*

L'esperienza maturata negli anni da **Fanin** Spa ha insegnato quanto sia necessario mettersi continuamente in discussione, analizzare i propri punti di forza e di debolezza, pianificare le azioni per poter comunicare sempre più strettamente con il mercato.

La grande forza di **Fanin** Spa è basata sulla passione e sulla capacità di investire dimostrate, nel corso degli anni, con innovazioni nel capitale produttivo e umano, con la consapevolezza che chi opera con dedizione, serietà e costanza, potrà raccogliere i frutti dei propri sforzi.

È stato deciso, quindi, di implementare un **Sistema di Gestione Integrato** in accordo con le norme UNI EN ISO 9001:2015 e ISO 22000:18, QS nonché con standard di prodotto specifici, convinti che la qualità dei prodotti e un'organizzazione interna attenta alle continue esigenze dei propri clienti siano gli elementi di successo commerciale dell'azienda.

Il Sistema di Gestione Integrato è, quindi, visto come lo strumento per:

- **migliorare continuamente** le **prestazioni aziendali** rivolte alla **soddisfazione** dei **clienti** e delle **altre parti interessate**;
- **soddisfare** le **aspettative** del **personale** coinvolto, il quale deve essere adeguatamente motivato, formato ed addestrato alla disciplina della Qualità e della Sicurezza Alimentare;
- **rispettare** le **leggi in vigore**, le **specifiche** e la **normativa contrattuale**;
- **migliorare l'organizzazione** e il **monitoraggio** dei processi caratterizzanti il sistema.

L'azienda intende gestire il **miglioramento** delle **proprie prestazioni** mediante la definizione di obiettivi aziendali specifici e periodicamente riesaminati in sede di riesame della Direzione, mentre la volontà di miglioramento può essere sintetizzata negli **Obiettivi Generali**:

- **Garantire** l'immissione sul mercato di **prodotti** che rispondano alle specifiche definite o concordate con il cliente, in particolar modo per tutti gli aspetti inerenti alla Sicurezza Alimentare, cercando di anticiparne le esigenze;
- **Consolidare** l'immagine di **affidabilità** dell'azienda;
- **Migliorare** la **qualità igienico-sanitaria** dei prodotti aziendali;
- Perseguire l'**ottimizzazione** e l'**informatizzazione** dell'organizzazione e dei processi produttivi e gestionali.

Per realizzare questi intenti risulta importante:

- **collaborare** col **cliente** nella definizione del prodotto e delle modalità di servizio adeguati alle esigenze effettive;
- acquisire nell'intera organizzazione sempre più familiarità con le procedure e le attività del Sistema di Gestione Integrato, garantendo che la **Politica Aziendale** sia **compresa** ed **attuata** a tutti i livelli;
- gestire correttamente la **comunicazione esterna** al fine di garantire che le informazioni sulla Sicurezza Alimentare inerenti i propri prodotti e/o servizi siano disponibili lungo la filiera di appartenenza;
- garantire la **comunicazione interna** a tutti i livelli al fine di consentire il corretto ed efficace svolgimento del SGI;
- attuare una continua e decisa attività di sensibilizzazione nei confronti del personale.

La Direzione, per assicurare la continua adeguatezza ed efficacia, riesamina periodicamente il SGI, la Politica e gli Obiettivi in sede di Riesame della Direzione.