

### **Premessa**

Alla Direzione Aziendale è assegnata la responsabilità e l'autorità per la definizione della politica, degli obiettivi ed impegni per la Qualità e la Sicurezza dei prodotti forniti ai propri clienti.

La Direzione di **CONOR S.r.l.** ha stabilito di operare mediante l'adozione di un **Sistema di Gestione per la Qualità** che soddisfi i requisiti espressi nella norma **ISO 9001** negli stabilimenti di Bologna e Cesena, e anche di un **Sistema di gestione per la Sicurezza Alimentare** che soddisfi i requisiti espressi nella norma **ISO 22000** e dello Standard IFS Logistics per ora per lo stabilimento di Bologna, tenendo in considerazione tutti gli aspetti che investono la salubrità, legalità/autenticità rintracciabilità e sicurezza dei prodotti.

I sistemi di gestione applicati in azienda includono ovviamente tutti i requisiti normativi dell'autocontrollo **igienico- sanitario previsto dal contesto normativo del settore** in base ai principi del metodo HACCP, e i **requisiti / specifiche previste dai clienti**.

Tale decisione è complementare alle prospettive di sviluppo aziendale che prevedono la sempre maggior attenzione alle esigenze dei clienti, all'andamento del mercato ortofrutticolo nazionale e alle aspettative degli addetti che operano nell'azienda.

### **OBIETTIVI**

**CONOR Srl** si propone attraverso il proprio sistema di qualità di analizzare con continuità il contesto aziendale e i fattori interni ed esterni all'azienda che sono in grado di influire sulla qualità e sicurezza igienica dei prodotti e sulla qualità del servizio offerto.

È fondamentale sensibilizzare e formare tutte le funzioni aziendali sia nei confronti dei problemi dell'igiene dei prodotti ortofrutticoli, per offrire alla propria clientela un'elevata qualità igienica dei prodotti commercializzati, lungo tutta la catena logistica dal ricevimento della merce, allo stoccaggio e distribuzione, sia per quanto riguarda la qualità offerta, al fine di soddisfare le aspettative e i bisogni impliciti ed espliciti dei propri clienti e di tutte le parti interessate che costituiscono il contesto operativo di Conor.

Lo sviluppo ed il mantenimento di tali standard sono strategici per l'azienda, in quanto deve garantire agli operatori commerciali la sicurezza di poter prendere impegni ambiziosi con i clienti, avendo la coscienza di poter mantenere quanto promesso sotto l'aspetto qualitativo che di sicurezza alimentare.

CONOR Srl stabilisce, quindi, annualmente una serie di obiettivi, sia relativi alla qualità in se stessa, che allo sviluppo dell'attività caratteristica che determinano le linee guida per lo sviluppo aziendale.

La mission aziendale si può riassumere quindi nella volontà di CONOR Srl di valorizzare oltre al puro e semplice prodotto ortofrutticolo tutta la rete dei servizi al cliente ad esso collegati, fino a verificare la soddisfazione del consumatore finale in tutte le sue sfaccettature: dalla garanzia di salubrità del prodotto, alla gamma di referenze offerte, alla continuità del servizio, alla puntualità delle consegne e, non ultimo, alla ricettività rispetto alle mutazioni delle aspettative del mercato.

Per perseguire tale politica la Direzione di CONOR, periodicamente, definisce gli obiettivi da raggiungere.

Al tempo stesso CONOR, si impegna ad operare nel rispetto dell'ambiente, nella sostenibilità e dei principi etici nei confronti del personale.

### **IMPEGNI**

Per concretizzare tale linea di condotta la Direzione si impegna a:

- stabilire e mantenere l'organizzazione per il Sistema Qualità e cioè definire e documentare responsabilità, autorità e rapporti reciproci del personale, mezzi e risorse umane per le attività di direzione, esecuzione del lavoro e verifica,
- stabilire e mantenere le regole e le responsabilità concernenti l'attività di riesame da parte della Direzione sulla politica (obiettivi ed impegni) e sul Sistema.
- garantire la sicurezza, legalità, qualità dei prodotti sottoposti alla sua Responsabilità in particolare per quanto riguarda l'approvvigionamento e ricevimento merci, lo stoccaggio, la preparazione ordini, le spedizioni, ed il trasporto attraverso la predisposizione e implementazione di opportune procedure e controlli.
- Gestire appropriati canali di Comunicazione interattiva interna ed esterna

**Tutte le funzioni aziendali nell'ambito delle proprie attività sono tenute ad eseguire rigorosamente quanto descritto nel Manuale e nelle Procedure e a suggerire possibili miglioramenti e a segnalare ogni situazione che possa pregiudicare la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti**