

*La soddisfazione del nostro Cliente e delle Parti Interessate rappresenta l'obiettivo essenziale che pervade e stimola ogni fase delle nostre attività, a partire dall'analisi delle aspettative esplicite ed implicite, fino ad ottenere un flusso finalizzato al costante miglioramento.*

Bauer S.p.A. si colloca operativamente in un contesto di mercato nel quale i consumatori sono sempre più attenti alla corretta alimentazione e richiedono prodotti naturali, non dannosi per la salute e privi di sostanze chimiche ed aromatizzanti artificiali, nonché con tenore in cloruro di sodio contenuto. Inoltre, in misura crescente l'attenzione viene posta ad esigenze etiche, sostenibilità ed attenzione all'ambiente. Una crescente aspettativa del consumatore e del ristoratore va verso la componente di servizio che i prodotti possono offrire nel loro impiego in cucina.

Pertanto, l'obiettivo di base della nostra Azienda è quello di offrire ai propri clienti prodotti sicuri, legali, autentici e di qualità elevata, ovvero superiori dal punto di vista organolettico e più salutari rispetto a quelli concorrenti presenti sul mercato, nonché con ampiezza di gamma tale da soddisfare anche nicchie specialistiche e nuove modalità di utilizzo.

Parimenti si pone l'obiettivo di gestire le proprie attività mediante infrastrutture, impianti, ricette e procedure in grado di rispettare le persone che vi operano, l'ambiente che circonda il sito e che viene influenzato per l'intero ciclo di vita dei prodotti, il risparmio energetico, ovvero la sostenibilità dell'azienda nel tempo in termini economici, sociali, istituzionali ed ambientali.

A supporto di tale impegno, Bauer garantisce tali requisiti, esplicitati e comunicati anche con *claims*, mediante certificazioni da parte di Organismi di Terza Parte accreditati e/o riconosciuti.

Bauer presta particolare attenzione al proprio approccio strategico, al coinvolgimento delle parti interessate ed alla gestione di tutti gli ambiti seguenti: innovazione e formulazione delle ricette, selezione e fidelizzazione dei fornitori, attuazione dei processi produttivi con una cura artigianale ma con tecnologia avanzata, nel rispetto delle norme e leggi vigenti nel territorio di produzione e di vendita; Bauer favorisce un ambiente di lavoro collaborativo e rispettoso dei principi etici e delle esigenze delle persone e contribuisce alla costruzione di un contesto sociale sostenibile e di reciproco sviluppo.

La politica per la Qualità Bauer delinea i principi di base a cui aderisce Bauer, ovvero:

- responsabilità di rendere conto di quanto promesso
- comportamento coerente con il proprio codice etico
- rispetto del principio di legalità a tutti i livelli
- rispetto delle norme internazionali di comportamento
- rispetto dei diritti umani
- comportamento coerente rispetto ai principi della responsabilità economica, sociale ed ambientale.

	Politica ed Obiettivi per la Qualità	Rev. 12 del 18.10.2024
	<b>POLITICA PER LA QUALITA'</b>	Pag. 2 a 2

La presente Politica per la Qualità viene attuata, diffusa e sostenuta tramite:

- la messa a disposizione delle risorse necessarie in termini di conoscenze, macchinari e attrezzature, di manodopera e di servizi per la realizzazione dei prodotti;
- il coinvolgimento di tutto il personale, che viene informato sui contenuti della politica per la qualità e opportunamente formato ad operare nel sistema qualità e dal quale vengono raccolte esigenze e proposte secondo un piano per il miglioramento della cultura della sicurezza alimentare e qualità, incluse le misurazioni dei risultati raggiunti a fronte degli obiettivi dati;
- il mantenimento di rapporti consolidati ed affidabili con i fornitori, basati sulla loro capacità di garantire sicurezza, trasparenza e continuità di fornitura, nonché prevenzione di eventuali frodi nella catena di fornitura;
- la ricerca di nuove soluzioni che migliorino lo standard qualitativo dei propri processi, prodotti, servizi ed informazioni;
- la costante innovazione, sia in termini di ricette che di nuove modalità d'utilizzo dei prodotti, di packaging, di servizi e soluzioni organizzative;
- la messa in campo di azioni volte al rispetto della sicurezza e salute dei propri collaboratori;
- al rispetto dell'ambiente, nonché al perseguimento di strategie di sostenibilità.

*L'adozione del Sistema di Gestione per la Qualità Integrato rappresenta l'impegno assunto dalla Direzione di dotarsi di uno strumento per la conduzione aziendale, in accordo con le prescrizioni della Norma UNI EN ISO 9001: 2015 e con la Norma UNI ISO 26000: 2010, con la Legislazione cogente locale, nazionale e comunitaria e dei paesi di vendita, con gli standard GSFS ver.9 e IFS ver.8, con gli standard di prodotto mirati a garantire claim specifici (Biologico, Vegano, Senza Glutine, RSPO e Halal), con il riconoscimento Leed (punteggio Gold) del sito da US Green Building Council, con la Product Environmental Footprint e con la certificazione Family Audit.*

*La Direzione diffonde la presente Politica per la Qualità e gli Obiettivi correlati a tutti i livelli aziendali, affinché siano compresi, attuati e sostenuti da tutti i dipendenti e collaboratori, in quanto tutti coinvolti direttamente nel Sistema di Gestione per la Qualità Integrato; inoltre viene diffusa e condivisa anche alle pertinenti parti interessate tramite sito internet.*

*Nella consapevolezza che la soddisfazione dei Clienti e delle Parti interessate è perseguibile esclusivamente mediante la capacità di coglierne le esigenze spesso mutevoli e di tradurle in concreto, ci impegniamo a sviluppare le nostre attività con costante ricerca del miglioramento, verso il raggiungimento di un elevato livello qualitativo dei nostri prodotti e servizi ed il perseguimento degli obiettivi aziendali.*

Trento, 18.10.2024

La Direzione

