

	IMPEGNO DELLA DIREZIONE	MAQ Ediz.4 Rev.01 2019 Sez.02 Rev 12 del 03/2019 Aggiornamento del 28/04/2025 Pag. 1
---	--------------------------------	---

POLITICA FOODNESS

L'attività di Foodness consiste nel formulare, produrre e commercializzare preparati in polvere per bevande calde e fredde, creme e sorbetti, confezionati in buste, barattoli e capsule. Foodness si propone di realizzare prodotti adatti anche a chi, per intolleranze o scelte alimentari, può consumare solo alimenti con specifiche caratteristiche senza rinunciare al gusto.

QUALITA', LEGALITA' E AUTENTICITA'

Il consumatore che sceglie Foodness sceglie un prodotto sicuro e di qualità. Foodness si impegna a soddisfare i requisiti per la sicurezza alimentare applicabili e a rispettare i requisiti legislativi e regolamentari, nonché quelli concordati con il cliente. La responsabilità in merito alla sicurezza alimentare spetta al reparto qualità. I prodotti di Foodness sono adatti a tutti, intolleranti, allergici, a chi è attento a ciò che consuma.

INNOVAZIONE

L'innovazione finalizzata a individuare e soddisfare i requisiti del cliente, la sicurezza e la qualità dei prodotti, il miglioramento continuo e la crescita della cultura aziendale della food safety, rappresentano per noi un preciso e prioritario impegno. Il continuo lavoro di ricerca e sviluppo permette a Foodness di creare nuovi prodotti con il fine di distinguersi dalla concorrenza, presidiare efficacemente specifici segmenti di mercato ed essere un riferimento certo per il consumatore.

SOSTENIBILITA'

L'azienda persegue l'obiettivo di produrre in modo sostenibile e nella maniera meno impattante possibile per l'ambiente. A tale proposito l'azienda si impegna ad utilizzare per quanto possibile materiali riciclabili e compostabili, così come materie prime provenienti da filiere che producono in modo sostenibile, in cui viene tutelato il lavoro e la qualità di vita dei lavoratori e delle loro famiglie.

Ad esempio per i nostri packaging utilizziamo solo carta che proviene da foreste e filiere gestite in modo responsabile, infatti è certificata FSC. Così anche per bicchieri e coppette nei nostri bar prima erano in plastica, ora in carta certificata ATICELCA. L'azienda inoltre attua una politica volta a contenere e neutralizzare le emissioni di CO2 prodotte.

RISORSE UMANE E CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Il raggiungimento di obiettivi comuni è possibile solo se il percorso e la destinazione sono chiari a tutti e se tutti lavorano per conseguire gli obiettivi aziendali. I dipendenti vengono formati adeguatamente per le loro specifiche mansioni e aggiornati come previsto da adempimenti normativi. Lo spirito collaborativo e la consapevolezza del proprio e dell'altrui ruolo diventano strumenti indispensabili. Preciso impegno dell'azienda è la crescita della cultura della sicurezza alimentare. A questo proposito l'azienda si propone di realizzare corsi di formazione, affiancamento al personale e incontri finalizzati ad avere il riscontro e il contributo dei dipendenti su queste tematiche.

SALUTE E SICUREZZA

Assenza di infortuni e di malattie professionali sono un obiettivo strategico da mantenere. In questo senso, la massima attenzione è rivolta soprattutto alla segnalazione dei quasi incidenti ed alla valutazione preventiva dei nuovi processi o prodotti e delle ricadute di tali attività mediante indicatori di rischio. Il mantenimento della documentazione di valutazione dei rischi in forma aggiornata assume pertanto un ruolo primario. Esiste una iniziativa mensile chiamata "safety challenge", che premia la migliore segnalazione del mese riportata dai dipendenti, in ambito della sicurezza sul lavoro, volta a ridurre il rischio.

ATTENZIONE E SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

Il settore ricerca e sviluppo si propone di realizzare prodotti salutari e innovativi che rispondano alle esigenze e ai requisiti, anche impliciti, dei clienti. La valutazione della soddisfazione del cliente è la misurazione più significativa e diretta della qualità effettivamente erogata dall'azienda e di come viene percepita dal cliente.

Per il cliente privato che acquista in GDO o sui canali on-line l'azienda mette a disposizione dei clienti il servizio di customer care e i forum social che consentono un'interazione diretta tra il cliente e l'azienda. I reclami, le recensioni e i pareri dei clienti vengono analizzati in prima battuta dalle funzioni customer care che poi trasmettono ai reparti qualità ed R&D quelli di pertinenza.

Una fitta rete di agenti sparsa per il territorio riporta le segnalazioni pertinenti rilevate dai clienti all'ufficio Qualità.

CONDIVISIONE DELLA POLITICA AZIENDALE

La politica aziendale viene riesaminata ed approvata almeno annualmente nell'ambito del riesame della direzione per garantirne l'aggiornamento e l'allineamento agli obiettivi aziendali e viene comunicata a tutto il personale interno, ai visitatori e al personale esterno, ai fornitori in outsourcing e di prodotti commercializzati tramite momenti formativi, e-mail, affissione in bacheca, comunicazione verbale e sul sito internet aziendale www.foodness.it.