

Frascheri S.p.A., impresa alimentare del settore lattiero-caseario e dei prodotti "freschi", vuole continuare ad essere un riferimento importante in termini di credibilità e di serietà per i propri clienti e consumatori finali, per i dipendenti, i collaboratori ed i fornitori ed intende rafforzare progressivamente la propria competitività sul mercato, a discapito della difficile situazione economica attuale.

La Direzione Generale ha definito ed approvato la Politica per la Qualità.

L'impresa Frascheri S.p.A. sviluppa i propri processi sulla capacità di produrre e confezionare diverse tipologie di latte alimentare e di commercializzare prodotti lattiero-caseari (yogurt, ricotta, formaggi, gelati) uova, prodotti di IV gamma ed altri prodotti "freschi", operando per proporre al mercato referenze che incontrino la soddisfazione ed il gradimento dei propri clienti e consumatori finali e che siano caratterizzate da salubrità, qualità, naturalità, sicurezza e servizio.

A tal fine l'impresa Frascheri S.p.A. opera:

- attuando un sistema documentato di gestione della qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001;
- applicando i principi ed i requisiti del piano HACCP (analisi dei rischi e punti critici di controllo) ed integrandoli nel sistema qualità;
- controllando l'ambiente produttivo, il prodotto, i processi e la competenza del proprio personale.

L'azienda pone al centro della propria attenzione la politica della qualità intesa nella più ampia accezione:

- il sistematico perseguimento delle attività definite nella programmazione annuale (pianificazione delle attività), al fine di raggiungere gli obiettivi stabiliti e di concorrere alla crescita delle competenze del personale;
- l'individuazione e l'applicazione di indicatori della qualità dei processi aziendali;
- la definizione, da parte della Direzione, degli obiettivi e degli indicatori della qualità del prodotto e dei processi, nell'ambito del Riesame del SQA;
- la raccolta e l'elaborazione dei dati individuati al fine di perseguire il miglioramento continuo.

La qualità e la sicurezza dei prodotti finiti sono connesse alle attività di selezione e di controllo esercitate da Frascheri S.p.A. su tutti gli elementi della filiera, a partire dalle materie prime impiegate ed in riferimento ai processi produttivi attuati (nel rispetto degli standard igienico-sanitari definiti). Fondamentali sono naturalmente anche le attività di gestione degli approvvigionamenti e di valutazione dei fornitori. Tali elementi sostanziali del SQA dell'impresa Frascheri S.p.A. concorrono alla realizzazione dell'obiettivo principale: dare ai propri clienti e consumatori finali garanzie circa la bontà del prodotto e del servizio offerti.

L'azienda sviluppa il tema del miglioramento della qualità dei prodotti e del servizio:

- impostando e svolgendo periodicamente un'attenta lettura ed interpretazione delle esigenze del cliente e del mercato;
- operando per garantire la genuinità e la salubrità dei propri prodotti e garantendo l'eliminazione o la riduzione a livelli accettabili dei rischi connessi;
- applicando con costanza le procedure e le prassi di lavoro definite nell'ambito del sistema qualità.

Il mantenimento ed il miglioramento continuo del SQA, devono essere perseguiti da tutto il personale, chiamato a fornire tempestivamente tutta la collaborazione richiesta dalla Direzione Generale, nell'applicazione delle procedure di lavoro e nel suggerimento di adeguamenti e miglioramenti dei processi produttivi e distributivi.

Frascheri S.p.A.  
L'amministratore delegato  
Fiorenzo Frascheri

