

Scatolificio Niccoli, une entreprise active dans le secteur depuis 1956, est la solution pour ceux qui recherchent une entreprise expérimentée dans la fabrication de boîtes, avec un cycle de production entièrement « interne ». Un service complet pour les clients, de la conception au développement de boîtes en carton, jusqu'aux solutions d'emballage pour tous les secteurs.

La direction est convaincue que le succès de son entreprise est lié à la réalisation d'objectifs primaires tels que l'augmentation de la satisfaction client tant en termes de produits et services associés que pour l'amélioration des processus métier.

La direction de Scatolificio Niccoli, afin de fournir des garanties de qualité et de sécurité alimentaire aux clients, a reconnu l'opportunité d'établir, documenter et maintenir au fil du temps un Système de Gestion intégré pour la Qualité et la Sécurité Alimentaire, conforme aux normes UNI EN ISO 9001 et FSSC 22000, conformes à la législation et aux réglementations en vigueur ainsi qu'aux normes GMP. La certification par un organisme tiers accrédité à cet effet est un élément essentiel afin de pouvoir présenter le système de gestion intégré aux tiers de manière crédible et transparente. La direction de Scatolificio Niccoli a défini les lignes directrices stratégiques concernant la qualité et la sécurité alimentaires.

Pour atteindre ces objectifs, la direction s'engage à promouvoir, développer et soutenir :

- l'innovation technologique continue des usines de production et des procédés de fabrication afin d'augmenter sa capacité de production, d'améliorer la qualité des procédés réalisés et d'optimiser les procédés qui en découlent ;
- la formation de tout le personnel visant à développer ses compétences pour améliorer la performance qualitative et environnementale ;
- la diversification des produits pour répondre de plus en plus aux besoins de ses clients ;
- l'implication de tous les employés par leur participation active aux processus de l'entreprise ;
- l'amélioration continue des canaux de communication et d'information avec ses clients ;
- une collaboration étroite avec ses fournisseurs pour assurer la conformité des fournitures et services proposés ;
- la recherche continue lors du développement de nouveaux produits de matières premières ayant un impact environnemental moindre et capables de répondre pleinement aux besoins des clients et du marché ;
- veiller à ce que ses activités soient menées dans le strict respect de toutes les réglementations en vigueur dans les domaines environnemental, éthique, sanitaire et sécuritaire sur le lieu de travail ;
- Assurer un suivi continu des processus métier, également sur la base d'une évaluation attentive des risques et opportunités par la direction de l'entreprise.
- améliorer l'image de l'entreprise sur le marché pour l'acquisition de nouvelles commandes ;
- maintenir un système de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire conforme aux normes et aux BPF (bonnes pratiques de fabrication), basé sur la satisfaction client, le contrôle et l'amélioration des produits et processus commerciaux, ainsi que la conformité aux exigences réglementaires ;
- Satisfaire ses clients en termes de qualité des produits, de salubrité, de service et de prix, en leur offrant une preuve tangible d'avoir atteint et de vouloir maintenir et améliorer continuellement la qualité des produits commercialisés ;
- Optimiser la relation avec les fournisseurs afin d'atteindre la qualité, la salubrité et la sécurité ;
- Impliquer activement le personnel dans les flux logistiques du produit et dans les aspects liés à la santé et à l'hygiène et sécurité ;
- Garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire des produits grâce à des systèmes de prévention et des méthodes de contrôle des phases critiques pour la santé du consommateur final, grâce à la collaboration des fournisseurs, des transporteurs et des clients eux-mêmes.

Afin d'assurer la réalisation des principes énoncés ci-dessus, la direction publie chaque année un document dans lequel elle définit des objectifs spécifiques et mesurables pour lesquels elle assure les ressources nécessaires à la réalisation.

La direction, par des examens périodiques, vérifie la performance du système de gestion et l'adéquation de cette politique.

Cette politique est communiquée à tout le personnel de l'entreprise et à tous les sujets travaillant pour le compte de Scatolificio Niccoli avec des moyens de communication appropriés, et communiquée à l'extérieur par publication sur le site web de l'entreprise.

Date 07/02/2024

La gestion