

	Gestione del Sistema della Sicurezza Alimentare	Nr. Doc: M-2.1.1
	MODULO	Edizione: 22.04.2024
	Politica della qualità PF	Revisione: 16.03.2026 Versione: 03

La Punto Fresco SA, ritiene come linea guida primaria la massima soddisfazione della clientela, nel rispetto delle loro aspettative ed esigenze, attraverso un'elevata qualità dei servizi sui prodotti deperibili e non. È fortemente impegnata nella distribuzione di prodotti in sicurezza, a norma di legge e conformi ai requisiti di qualità specificati, adottando sistemi di gestione per la qualità e sicurezza alimentare conformi al modello della norma EN ISO 22000:2018 e FSSC 22000 e dagli standard internazionali IFS Logistics, Codex Alimentarius e HACCP. Inoltre, la Politica della Qualità detta linee guida al fine di consentire un continuo miglioramento dei processi interni e dei servizi erogati per poter incrementare la propria posizione sul mercato.

La Direzione intraprende decisioni basate sui principi e valori dell'azienda, perseguendo simultaneamente i propri obiettivi, garantendo al tempo stesso il benessere dei dipendenti, la correttezza e la trasparenza dei rapporti con le parti interessate, assicurando il rispetto dell'ambiente, la prosperità economica e l'innovazione tecnologica.

Attraverso la Politica per la Qualità, la Direzione definisce i seguenti obiettivi principali:

Consolidare complessivamente i sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare

Mantenere, verificare e rafforzare l'efficacia del sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare attraverso le ispezioni interne e le certificazioni in dotazione.

Focalizzare l'attenzione al cliente

Concentrarsi in primo piano sulla soddisfazione dei clienti nel pieno rispetto delle prescrizioni legislative per ottenere il più alto gradimento da parte degli stessi, attraverso un feedback regolare delle prestazioni. Fornire servizi e prodotti di qualità all'altezza delle aspettative della clientela, ridurre qualsiasi difetto di prodotto, minimizzare e comprendere al massimo i reclami dei clienti e soddisfare sempre le esigenze di qualità, quantità e di servizi logistici, sono i nostri punti chiave.

Garantire la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto

Operare affinché l'intera catena di approvvigionamento e di logistica rispetti le normative legali e le specifiche dei clienti in modo che la sicurezza alimentare sia sempre garantita (visite dei fornitori, audit fornitori, analisi dei prodotti, controlli tracciabilità). La comunicazione ed il coinvolgimento dell'intero personale in azienda sono posti in primo piano nella cultura aziendale per l'attenzione alla sicurezza alimentare e alla qualità di prodotto.

Generare miglioramento continuo

Attuare e fornire chiare ed opportune direzioni, finalizzate al miglioramento continuo dei processi, tramite tutti gli strumenti, conoscenze ed esperienze a disposizione (azioni correttive, verifiche ispettive, analisi dei dati). Il coinvolgimento del personale tramite comunicazioni interne e formazioni continue rappresenta la base per permettere un miglioramento costante.

Rafforzare posizione sul mercato

Approfittare dell'ubicazione strategica a Stabio per incrementare l'offerta dei servizi, l'immagine aziendale in modo da accrescere la soddisfazione del cliente e per continuare a garantire la freschezza dei prodotti forniti evitando il "turismo delle merci" da Sud a Nord e da Nord a Sud.

Garantire l'attenzione alla sostenibilità ambientale

L'energia elettrica utilizzata proviene solo da fonti rinnovabili (centrali idroelettriche) ed è impegnata per un uso sensato delle fonti energetiche (acqua, carburante, energia di riscaldamento, energia di raffreddamento), cerca soluzioni più sostenibili possibili, per avere il minor impatto ambientale (biogas) con il minor spreco alimentare (istituzioni sociali per frutta e verdura). Nel lavoro quotidiano l'attenzione è rivolta ad operazioni attente ai costi e alla sostenibilità (riparare invece di acquistare, riciclare materiali riciclabili...). In seno al gruppo si stanno studiando diversi progetti per raggiungere l'autosufficienza energetica.

Accrescere il benessere e la sicurezza del personale

Il coinvolgimento delle persone è indispensabile per garantire e sviluppare ulteriori processi sia sulla sicurezza sul lavoro e sia sulla salute dei collaboratori, prestando attenzione al rispetto di un metodo di lavoro sicuro e supportando la prevenzione degli infortuni e delle assenze di lavoro.

Fornitori e trasportatori

Gestire in modo proattivo le relazioni con i nostri fornitori e trasportatori per garantire il miglioramento continuo delle prestazioni durante l'intera catena di fornitura dei servizi.

La Direzione si impegna ad adottare tutte le misure affinché la Politica Aziendale venga rivista annualmente, sia diffusa, compresa, attuata e sostenuta all'interno dell'azienda, favorendo e promuovendo lo sviluppo ed il miglioramento del sistema di gestione quale strumento per realizzare con successo gli obiettivi fissati.

La Direzione, 16.03.2026

