



La Direzione di Latteria Sociale di Chiuro soc.coop.agr. si è sempre posta come obiettivo prioritario quello di proporre al consumatore prodotti con livelli di qualità, legalità, autenticità e sicurezza elevati, nel pieno soddisfacimento delle esigenze della clientela e nel rispetto dei requisiti cogenti.

In tale ottica, intende acquisire nuove quote di mercato attraverso un continuo miglioramento dell'immagine aziendale nel campo della produzione e commercializzazione di prodotti valtelinesi legati alla tradizione ed alla tipicità locale. La Latteria di Chiuro è una realtà molto radicata nel territorio che sa coniugare tradizione ed innovazione. Nel recente passato è riuscita ad integrare nella nostra terra un alimento funzionale come lo yogurt naturale prodotto con latte 100% valtelinese, abbinandolo a confetture extra di frutta preparate da una cooperativa sociale locale, che si avvale della collaborazione di persone svantaggiate e che si occupa del ripristino a coltura di piccoli frutti su terreni imboschiti.

Il radicamento nel territorio della Latteria di Chiuro si manifesta anche con la realizzazione di adeguate azioni in ambito ambientale, sociale e culturale per le quali ha ricevuto dalla Regione Lombardia il riconoscimento per le Buone Prassi di responsabilità sociale. Alcuni esempi di tale impegno sono il sostegno, anche attraverso lo sviluppo di packaging dedicati, di campagne di sensibilizzazione e prevenzione in ambito medico-salutistico, di attività di promozione dello sport e della salute e di concorsi rivolti agli studenti basati sull'elaborazione di un tema proposto.

Per favorire il conseguimento di questi obiettivi, Latteria di Chiuro ha ritenuto opportuno gestire le attività coerentemente alle regole del Sistema Qualità secondo lo standard IFS Food, secondo la norma UNI-EN-ISO 22005:2008 per la rintracciabilità di filiera e acquisendo la certificazione per la Produzione Biologica. L'azienda opera costantemente il monitoraggio dei processi e dei flussi organizzativi, al fine di individuare possibili fonti di inefficienza con l'obiettivo di ridurre i costi ed essere maggiormente competitiva sul mercato.

La Direzione considera il proprio sistema per la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari uno dei principali stimoli per il coinvolgimento del personale e per il miglioramento dei propri processi; l'azienda mette a disposizione i mezzi e le risorse per assicurarne l'applicazione, il mantenimento ed il continuo miglioramento nel tempo, fondando le proprie scelte su una politica verso i clienti/consumatori in grado di:

- offrire prodotti di alta qualità, grazie alla continua attenzione alla scelta delle materie prime impiegate, all'autocontrollo esercitato in tutte le fasi del processo produttivo, all'impegno nella ricerca e sviluppo, al fine di soddisfare le esigenze della clientela nazionale ed estera;
- offrire prodotti sicuri e privi di OGM;
- offrire prodotti trasparenti nell'etichettatura per quanto concerne gli ingredienti presenti, la modalità di conservazione, la presenza di allergeni e le modalità di smaltimento degli imballaggi;
- rafforzare il rapporto di fiducia, basato sul dialogo, sulla disponibilità e sulla flessibilità, garantendo una comunicazione di facile comprensione e il più possibile personalizzata.



POLITICA DELLA QUALITA'

Allegato7 al MdA
Rev. 3
del 08/01/2024

Una politica per i fornitori in grado di:

- selezionare i fornitori con trasparenza valutando la professionalità e gli standard qualitativi;
- consolidare il rapporto attraverso partnership e prediligendo fornitori locali;
- stabilire con tutti condizioni di mutua collaborazione.

Una politica per il personale, ottimizzando le risorse in grado di:

- definire obiettivi produttivi chiari e raggiungibili per tutti i reparti fornendo strumenti tecnologici e risorse;
- assicurare al personale informazione e formazione, pari opportunità di crescita professionale e la valorizzazione del contributo di ciascuno per il consolidamento della cultura d'impresa;
- offrire un ambiente di lavoro sicuro e salubre, stimolando inoltre l'assunzione delle responsabilità da parte di tutti i dipendenti;
- garantire il rispetto dell'etica sociale necessaria per una gestione che non violi i diritti fondamentali dell'uomo e dei lavoratori;
- sviluppare la "cultura della sicurezza alimentare" quale principio generale, aumentando la consapevolezza e migliorando i comportamenti dei dipendenti per rafforzare la sicurezza alimentare;
- far comprendere e condividere gli obiettivi e gli impegni del Sistema di Gestione della Qualità da tutti i livelli dell'organizzazione aziendale, che deve tendere al miglioramento continuo e all'innovazione.

Una politica per il territorio nell'ottica della responsabilità ambientale e della sostenibilità in grado di:

- contribuire allo sviluppo del territorio dove si opera;
- prevenire e ridurre il più possibile l'inquinamento dovuto alle emissioni, agli scarichi ed ai rifiuti, utilizzando materiali di confezionamento il più possibile riciclabili o riciclati ed incentivandone il corretto smaltimento, il riuso ed il riciclaggio.
- riduzione dei consumi energetici grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici sul tetto del caseificio e sul tetto del magazzino per un totale 3000 mq con una produttività di 469 kw;
- garantire al territorio il minimo impatto dei processi produttivi ed uso razionale delle risorse: dal 2019 viene utilizzata solo energia elettrica da fonte 100% rinnovabile.
- elaborare un bilancio sostenibile quale strumento per comunicare in modo trasparente gli impatti del proprio lavoro su ambiente, società e governance.

La Direzione si impegna inoltre a riesaminare ed adeguare costantemente il Sistema di Gestione e la documentazione collegata, ponendosi nuovi obiettivi da raggiungere. Gli obiettivi e l'idoneità della Politica della Qualità saranno costantemente riesaminati ed adeguati alle modifiche del mercato e del contesto produttivo.

Chiuro, 08/01/2024

Il Presidente: Marantelli Colombin Franco

LATTERIA SOCCLE DI CHIURO
Società Cooperativa Agricola
Via Nazionale, 23 - 27030 CHIURO (SO)
Tel. 0342.482113 - Fax 0342.484368
Codice Fiscale/Partita IVA: 00050560143