



POLITICA PER LA QUALITÀ E L'AMBIENTE

Zogi S.r.l. svolge le attività di:

- **produzione, stagionatura formaggi a pasta filata e a pasta pressata**
(Provolone Valpadana DOP, Asiago pressato DOP, Formaggio a pasta filata, Scamorza, Provolone tradizionale, Formaggio a pasta pressata)
- **sezionamento e confezionamento sottovuoto o in atmosfera protettiva di formaggi**
- **commercializzazione formaggi.**

Essa fonda la propria filosofia produttiva sulla costante soddisfazione dei Clienti, legando il successo della propria produzione anche ai servizi connessi al prodotto stesso. Risulta infatti essenziale abbinare al requisito di performance tecnologica, organolettica e igienico-sanitaria atteso, anche un'alta componente di servizio.

L'azienda si è, inoltre, posta come obiettivo il rispetto dell'ambiente in cui opera e la soddisfazione di tutte le parti interessate. A tal fine si impegna costantemente ad intraprendere, mantenere attivi e incrementare tutti quegli interventi necessari per garantire la massima prevenzione nella tutela dell'ambiente, valutando e rendendo compatibili le scelte di produzione aziendali anche a tale fondamentale finalità.

L'obiettivo prioritario **ESTERNO** è costituito dal



soddisfacimento dei clienti e delle loro richieste espresse od implicite

soddisfazione delle altre parti interessate

nel rispetto dell'ambiente in cui opera

Attraverso un traguardo strategico **INTERNO**:

la gestione affidabile ed efficace di tutti i processi aziendali.

L'azienda è impegnata nel miglioramento continuo di tali obiettivi generali, miglioramento che viene misurato sulla base indicatori aziendali definiti per valutare sia gli aspetti ambientali sia quelli per la qualità. Rispetto a tali indicatori, la Direzione determina ogni anno obiettivi e fissa le mete per il raggiungimento dei traguardi intermedi.



I punti irrinunciabili della nostra filosofia aziendale sono pertanto:

- **attenta lettura ed interpretazione delle esigenze dei clienti:** la nostra azienda dipende dai propri clienti e pertanto risulta essenziale capire le loro esigenze presenti e future, soddisfare, anzi, mirare a superare, le loro stesse aspettative;
- **eccellente qualità igienico-sanitaria dei prodotti finali,** ottenuta garantendo elevati standard di genuinità e salubrità delle Materie Prime utilizzate e un efficace controllo dei pericoli sanitari lungo tutte le fasi produttive. In merito alla salubrità del prodotto, abbiamo da tempo eliminato i conservanti dalla preparazione del prodotto finito, e ne stiamo riducendo l'impiego anche nei trattamenti superficiali.