

	Manuale Sistema Gestione Qualità, Salute, Sicurezza e Ambiente & Sustainability	Numero: MQHSE Revisione: 21 Edizione: 15/01/2026
Manuale Sistema Gestione Qualità, Salute, Sicurezza e Ambiente & Sustainability		Pagina: 1 di 3

POLITICA DELLA QUALITA'

L'adozione del Sistema di Gestione della Qualità in tutti i processi dell'azienda è una decisione strategica **del Presidente** della Zuegg SpA. **Egli stesso è il garante finale** dell'attuazione del Sistema di Gestione della Qualità e del miglioramento continuo della sua efficacia. Inoltre egli è il primo promotore della cultura e dei principi aziendali contenuti nel **Corporate Concept** che concorrono a delineare la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto, l'attenzione al cliente e la food safety culture aziendale.

Quest'ultima, in particolare, si attua tramite uno sviluppo di una sempre maggiore competenza e consapevolezza aziendale tramite formazioni/efficace comunicazione/ globale coinvolgimento e condivisione di un impegno nascent dal top management e diffuso e sostenuto con coerenza a tutti i livelli aziendali, prendendo in considerazione anche i feedback dei dipendenti e valutazioni delle prestazioni.

In quest'ottica il sistema gestionale della qualità concorre quindi a creare anche quel sistema di valori, convinzioni e norme di sicurezza alimentare che influenzano positivamente la mentalità ed gli atteggiamenti di sicurezza alimentare aziendali.

Con il sostegno dei Quality Manager e della squadra del Top Management, il Presidente si impegna in particolare a:

- comunicare all'organizzazione le responsabilità e l'importanza di ottemperare ai requisiti del cliente e delle parti interessate, a quelli cogenti applicabili e a quelli definiti dell'azienda per garantire la sicurezza alimentare e la qualità ed autenticità del prodotto
- stabilire, attuare e mantenere la politica della qualità diffondendola a tutti i dipendenti e suddivisa in obiettivi specifici nei diversi reparti;
- creare una cultura aziendale di food safety ed attenzione al cliente coerentemente con la politica della qualità;
- riesaminare periodicamente il Sistema di Gestione Qualità e gli Obiettivi per la Qualità con opportuni strumenti quali il *quality meeting* ed il *management review*;
- assicurare la disponibilità delle risorse e la loro consapevolezza intermini di sicurezza alimentare qualità e responsabilità;
- definire le responsabilità nel Sistema di Gestione della Qualità;
- guidare e sostenere attivamente i ruoli gestionali e le altre risorse affinché contribuiscano all'efficacia del Sistema di Gestione della Qualità;
- promuovere l'utilizzo dell'approccio per processi e la consapevolezza del pensiero basato sul rischio (risk-based thinking)

Customer Satisfaction Eccellente

Accrescere la soddisfazione dei nostri clienti mediante la conformità dei prodotti ai requisiti del cliente stesso sta al centro di tutte le nostre strategie e decisioni per ottenere i risultati economici.

Per la Zuegg, customer satisfaction eccellente significa superare le aspettative qualitative del cliente in modo che il cliente/consumatore percepisca una soddisfazione, attraverso il prodotto, superiore alle sue attese.

Il consumatore finale premia la bontà e la sincerità dei prodotti che consuma. Per questo motivo il presidente dimostra particolare attenzione ai parametri sensoriali dei prodotti per il consumatori finali quali gusto, sapore, aroma, colore, consistenza, pezzatura ecc.

	Manuale Sistema Gestione Qualità, Salute, Sicurezza e Ambiente & Sustainability	Numero: MQHSE Revisione: 21 Edizione: 15/01/2026
Manuale Sistema Gestione Qualità, Salute, Sicurezza e Ambiente & Sustainability		Pagina: 2 di 3

Il marchio Zuegg è stimato come garante di qualità, sicurezza e naturalità. Perciò in relazione alle leggi vigenti e, nel rispetto della tradizione aziendale e delle scelte già intraprese, la Zuegg dichiara di non volere utilizzare OGM all'interno della propria filiera produttiva. A tal fine assume questo impegno attraverso:

- capitolati di fornitura contenenti la richiesta di prodotti non OGM;
- audit presso i fornitori a rischio;
- analisi di laboratorio tramite laboratori esterni accreditati.

Inoltre, considerato il rischio per la salute del consumatore dovuto alla presenza di allergeni negli alimenti come ingredienti o come tracce, è stata adottata una politica "allergeni" basata sulla: severa ricerca e selezione dei fornitori;

dettagliato studio HACCP per evitare "cross contamination";

tempestiva e trasparente informazione con i nostri clienti sulla eventuale presenza di allergeni nei nostri prodotti.

Per il buon funzionamento del sistema di gestione qualità e per una customer satisfaction di eccellenza, l'organizzazione deve garantire che:

le risorse siano messe a disposizione al fine di soddisfare i requisiti relativi ai prodotti e ai processi;

le risorse umane siano competenti, consapevoli, motivate, coinvolte, adeguatamente addestrate per il sistema qualità in modo da garantire il loro operato in relazione alla sicurezza alimentare e qualità dei prodotti;

siano rispettati tutti i principi base della responsabilità sociale nei riguardi delle risorse umane aziendali prediligendo rapporti commerciali con fornitori che abbiano lo stesso approccio ad esse.

le infrastrutture e gli ambienti di lavoro siano adeguati;

la realizzazione dei prodotti (pianificazione, processi relativi al cliente, progettazione, sviluppo, approvvigionamento, monitoraggio) avvenga secondo regole e responsabilità condivise in relazione alla sicurezza alimentare e alla qualità.

le misurazioni, analisi e miglioramento siano gestiti secondo le norme prestabilite.

Orientamento agli obiettivi e monitoraggio attraverso il sistema di navigazione permanente

Orientarsi sulla competizione nei mercati per sviluppare la nostra posizione di leadership attraverso metodo, competenza e comportamento corretto.

creare vantaggio competitivo e difenderlo;

non accettare mai lo "status quo" perchè solo così si può migliorare;

gestire al meglio il cambiamento;

confrontarsi con il migliore: è attraverso il benchmarking continuo che la nostra azienda può migliorare ed anticipare la concorrenza;

pianificare e produrre concorrenza piuttosto di pianificare contro la concorrenza.

Il Presidente, onde ottimizzare i costi e le opportunità della qualità, stabilisce nell'organizzazione aziendale la funzione del Quality Navigation System che lo sostiene nella gestione del sistema nell'organizzazione internazionale, monitorando periodicamente tutti i parametri importanti della qualità nel gruppo Zuegg.

Miglioramento continuo

Il nostro sistema qualità deve garantire l'adozione di un approccio per processi nello sviluppo, attuazione e miglioramento dell'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità.

Prestiamo particolare importanza a:

comprendere i requisiti nei processi e monitorarli;

 <i>Passione per la frutta, amore per la vita</i>	Manuale Sistema Gestione Qualità, Salute, Sicurezza e Ambiente & Sustainability	Numero: MQHSE Revisione: 21 Edizione: 15/01/2026
Manuale Sistema Gestione Qualità, Salute, Sicurezza e Ambiente & Sustainability		Pagina: 3 di 3

determinare i rischi/opportunità di ogni processo e stabilire le azioni per affrontarli;
valutare i processi in termini di valore aggiunto;
conseguire i risultati relativi alle prestazioni ed all'efficacia dei processi;
migliorare continuamente i processi sulla base di misurazioni oggettive.
Migliorare il clima e la cultura aziendale
Il metodo nella nostra azienda è basato su:
analisi dei dati e dei requisiti prima di
definire gli obiettivi e
definire le strategie e i processi;
garantire i mezzi per
dare attuazione ai processi
monitorando e misurando i processi e i prodotti,
verificando l'efficacia delle azioni messe in atto per affrontare rischi/opportunità onde
adottare azioni correttive per il miglioramento continuo nei processi.

Martina Zuegg