

La ricerca ed il continuo miglioramento della qualità del servizio offerto, finalizzata al soddisfacimento della propria Clientela ed all'incremento nel tempo della sua soddisfazione, sono la ragion d'essere di DAC S.p.A.

La Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare che la Direzione di DAC promuove, poggia sui seguenti elementi fondanti:

- ⇒ erogare un servizio che soddisfi pienamente le aspettative ed i requisiti dei propri Clienti, i requisiti cogenti applicabili (legislativi e regolamentari) oltre ai requisiti stabiliti da DAC stessa e verificare che ciò avvenga;
- ⇒ ricercare e valutare ogni possibilità di miglioramento della qualità e/o della sicurezza alimentare al fine di proporre un servizio che sia continuamente in grado di soddisfare le aspettative dei Clienti e, ove possibile, di anticiparle;
- ⇒ impostare e aggiornare il sistema di gestione integrato "Qualità-Sicurezza Alimentare" affinché le risorse impiegate nei processi e nei servizi siano utilizzate in modo efficiente oltre che efficace;
- ⇒ assicurare continuamente la disponibilità delle risorse necessarie all'efficace attuazione del Sistema di Gestione per la Qualità e per la sicurezza alimentare ed al raggiungimento degli obiettivi programmati;
- ⇒ assicurare la distribuzione di prodotti sicuri dal punto di vista igienico-sanitario e attuare un piano di emergenza in situazioni di crisi a tutela della salute pubblica e della sicurezza alimentare;
- ⇒ assicurare un ambiente idoneo in virtù del fatto che le condizioni di lavoro possono condizionare il risultato finale del servizio e la conformità del prodotto;
- ⇒ incrementare le conoscenze e competenze del personale che opera in DAC, poiché sono la risorsa principale del servizio;
- ⇒ valutare le tecnologie disponibili sul mercato per facilitare, rendere più sicuro e rapido il lavoro, riducendo le possibilità di errore e la gestione cartacea delle attività;
- ⇒ rispettare nel quotidiano quanto previsto dal Codice Etico aziendale il cui ultimo aggiornamento, insieme al Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, è stato fatto con delibera del Consiglio di Amministrazione del 18 luglio 2017.

A tal proposito si rammenta che il codice Etico rappresenta la formalizzazione dei valori fondamentali ai quali si ispira non solo la DAC con i propri componenti del Consiglio di Amministrazione, i dipendenti, i dirigenti e gli agenti, ma anche i suoi fornitori e consulenti nonché tutti coloro che operano con la società sulla base di un rapporto contrattuale, anche temporaneo, e che si devono attenere nello svolgimento dei compiti e delle funzioni a loro affidate. Tale aggiornamento è stato svolto anche con la collaborazione dell'Organismo di Vigilanza a cui è demandato il compito di vigilare sull'osservanza e funzionamento di tale Codice.

Gli elementi fondanti la Politica per la Qualità e la Sicurezza Alimentare di DAC si concretizzano nei seguenti macro-obiettivi:

1. Potenziare e migliorare la Logistica e Magazzino - Distribuzione
 - parco veicoli sempre più numeroso e tecnicamente avanzato, regolarmente mantenuto, ottimizzando periodicamente la pianificazione delle percorrenze e garantendo una migliore distribuzione capillare;
 - gestione della distribuzione sul territorio Nazionale efficiente, con dislocazione delle consegne nelle diverse piattaforme del gruppo oltre che grazie all'apertura di nuove filiali;
 - generazione di forti sinergie finanziarie, di approvvigionamento e logistico-operative per aumentare l'entità e l'estensione geografica delle esportazioni verso i Paesi CEE ed extra-CEE, anche grazie alle diverse partnership possibili tramite il network internazionale garantito dal socio di riferimento Gruppo Bidcorp avente sedi in quattro Continenti;
 - implementazione del Sistema di rintracciabilità generato dal processo di automazione del magazzino.
2. Ampliare la proposta Commerciale - Commercializzazione
 - individuazione di proposte di prodotti di elevato standard qualitativo sia per il beverage sia per il food d'eccellenza (es. linea veritas gourmet).
3. Consolidare le conoscenze e le competenze del personale

POLITICA PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

- stabilire programmi di formazione in ingresso (nuove assunzioni) e periodici per il personale operativo con particolare riferimento ai responsabili del magazzino, delle celle frigorifere e della fase di accettazione merce, , sulle tematiche del sistema di autocontrollo e sicurezza alimentare al fine di creare e/o consolidare le conoscenze e le competenze tecniche funzionali a fornire adeguata consapevolezza del ruolo assunto, dei rischi connaturati all'attività svolta e delle possibili conseguenze dovute al non rispetto delle regole definite;
 - stabilire momenti di sensibilizzazione per tutto il personale DAC (es. incontri, newsletter) volti a richiamare l'attenzione sull'importanza della sicurezza alimentare dei prodotti forniti ai propri Clienti.
4. Assicurare che il Sistema di Gestione integrato sia messo in atto efficacemente al fine di soddisfare tali requisiti
- avere un Rappresentante della Direzione che mantenga supervisione e grazie ad un sistema di reporting, sovrintenda al Sistema di gestione Qualità e Sicurezza Alimentare;
 - fornire le competenze al responsabile dell'autocontrollo nominato e mantenerne aggiornata la funzione;
 - nominare e comunicare a tutta la DAC il riferimento del Responsabile dell'Autocontrollo e dei componenti del Gruppo di Sicurezza Alimentare, ivi incluse le competenze e le relative mansioni.
5. Adottare e mantenere aggiornato un sistema di misurazione di indicatori di Sistema
- misurare il livello di soddisfazione dei Clienti, che rappresenta anche il principale indicatore delle performances del processo di realizzazione del servizio e dell'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità e per la Sicurezza Alimentare;
 - misurare le performances dei due macro-processi fondamentali "commercializzazione" e "distribuzione";
 - misurare specifici indicatori di Sicurezza Alimentare (es. n. richiami prodotti, n. allerte, efficacia riscontri di laboratorio).

La Direzione di DAC S.p.A. ritiene che l'adozione di un Sistema integrato Qualità-Sicurezza alimentare (rispondente agli standard UNI EN ISO9001:2015 e UNI EN ISO22000:2005) consenta, in modo organizzato, di poter raggiungere gli obiettivi periodicamente definiti e misurati, commentati e considerati in sede di Riesame del Sistema.

Flero (BS), lì 21/02/2018

La Direzione Generale

