

## Impegno per la gestione della qualità 2021

L'attività della nostra azienda è quella di lavorare materie prime animali per produrre degli ingredienti di carne e vegetali per l'industria alimentare.

Per garantire la nostra crescita e la sostenibilità dell'azienda, dobbiamo:

1. Controllare l'approvvigionamento delle materie prime, dall'audit dei fornitori al protocollo di ricevimento che certifica l'approvvigionamento impeccabile, la tracciabilità dei materiali e la valutazione qualificata degli articoli al ricevimento.
2. Proteggere i nostri prodotti da atti malevoli. Sfruttare le analisi di Food Défense et Fraude (Difesa e Frode alimentare) per limitare i rischi e le possibili manipolazioni fraudolente
3. Garantire di mantenere la certificazione FSSC 22000, assicurando così ai nostri clienti la sicurezza alimentare, il rispetto dei requisiti legali e la conformità dei nostri prodotti.
4. Sviluppare una gestione che permetta di garantire la stabilità dei nostri team e il loro sostegno nello sviluppo delle competenze attraverso la formazione. Diffondere una cultura della sicurezza degli alimenti, delle persone e dei beni aziendali.
5. Preparare l'offerta di prodotti per il rinnovamento e l'innovazione, che contribuisce al margine lordo, sviluppando la creatività nei prodotti e nei servizi.

La qualità è parte integrante delle nostre attività. Ogni manager, ogni operatore è responsabile di questo. La comunicazione dovrebbe essere lo strumento attraverso il quale questi orientamenti vengono diffusi, compresi e seguiti con obiettivi misurabili.

Mi impegno a fornire ad ogni reparto i mezzi necessari per raggiungere i nostri obiettivi: un piano di formazione volontario, un piano di investimenti adeguato e lo sviluppo dell'organizzazione esistente per migliorare la gestione dell'azienda.

Sono sicuro del vostro coinvolgimento e credo nella nostra capacità di riuscire in questa evoluzione in linea con gli obiettivi e i valori che ho sempre sostenuto.



Stéphane MALOISEL