

Pieve di Soligo, 10/02/2021

La **Cantina Colli del Soligo S.a.c.** ritiene indispensabile da una parte garantire la soddisfazione dei propri Soci in quanto Società Cooperativa e dall'altra fornire ai propri Clienti vini di qualità medio – alta oltre ad un buon servizio inteso come rispetto delle tempistiche di consegna e delle condizioni commerciali pattuite. Per poter rispondere a questi obiettivi di carattere generale e garantire nel tempo la standardizzazione del proprio modo di operare, ha ritenuto opportuno: 1) certificare quanto prima il proprio Sistema Qualità/HACCP in accordo a standard riconosciuti a livello internazionale (ISO 9001, IFS e GSFS) 2) sposare la coltura biologica come filosofia di vita sana conseguendo la certificazione BIO per alcune referenze 3) investire sulla certificazione Vegana applicabile ai vini Spumanti confezionati e a parte dei vini sfusi per dimostrare il massimo rispetto etico verso il mondo animale 4) ottenere la certificazione SQNPI, estesa per ora ad una parte della compagine Sociale, per confermare il proprio impegno verso un'agricoltura sostenibile. Gli obiettivi che la **Cantina Colli del Soligo S.a.c.** si prefigge di raggiungere, garantendo allo stesso tempo la sicurezza, la legalità e conformità dei prodotti offerti, l'autenticità ed uno sviluppo sostenibile, sono quindi così riassumibili:

- **assicurare innanzitutto la soddisfazione dei propri SOCI** garantendo una remunerazione delle uve in linea rispetto ai prezzi camerali ed un servizio di "assistenza tecnica" che sia di supporto ai conferitori nella conduzione dei vigneti in un'ottica sempre più orientata alla sostenibilità;
- **fidelizzare nel tempo il Cliente** garantendo la "qualità" dei vini proposti e del servizio offerto. In quest'ottica si pone innanzitutto particolare attenzione:
  - alla lavorazione dei vini che sono vinificati secondo precisi schemi consolidati da anni di esperienza e proposti alla Clientela solo dopo un'attenta analisi analitica ed organolettica;
  - ad investire sull'immagine aziendale rinnovando costantemente il packaging dei vini confezionati, sfruttare i canali web per dare alla Cantina una visibilità anche a livello internazionale, partecipare alle principali fiere del settore sia in Italia che all'estero, implementare eventuali nuove certificazioni richieste dal mercato;
  - a sviluppare e migliorare costantemente in azienda la cultura della QUALITÀ e della SICUREZZA ALIMENTARE: ciò comprende la definizione di un piano di azioni che, nel rispetto delle certificazioni conseguite, della persona, dell'ambiente, del mondo animale e della sostenibilità, possa coinvolgere e motivare tutti i dipendenti affinché svolgano le proprie mansioni in un contesto organizzato nel rispetto delle procedure interne e delle politiche aziendali.

Per raggiungere questi obiettivi e perseguire il miglioramento continuo, la Direzione definisce per i vari processi aziendali specifici obiettivi annuali il cui raggiungimento è valutato in occasione dei periodici Riesami della Direzione. Inoltre, la Direzione fonda il suo Sistema di Gestione Qualità sull'analisi dei fattori interni ed esterni che possono influenzare attivamente e passivamente le sue attività e si impegna a comprendere le esigenze e le aspettative delle parti interessate rilevanti tenendo conto anche del contesto in cui l'azienda opera. La Direzione si impegna formalmente affinché la Politica della Qualità e Sicurezza Alimentare sia resa disponibile a tutte le parti interessate rilevanti e venga compresa, divulgata, attuata e sostenuta da tutti i collaboratori attraverso una continua verifica del sistema mediante riesami sistematici degli indicatori di qualità. La Direzione verifica periodicamente il contenuto della Politica al fine di assicurare che sia congrua ed idonea rispetto alle esigenze interne e di mercato.

Cantina Colli del Soligo S.a.c.

La Direzione

