

Pieve di Soligo, 18/01/2019

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 certificare il proprio Sistema Qualità/HACCP in accordo a standard riconosciuti a livello internazionale (ISO 9001, IFS e GSFS). Negli ultimi anni la Cantina, sposando la coltura biologica come filosofia di vita sana, ha conseguito anche la certificazione BIO per alcune referenze. Per dimostrare infine il massimo rispetto etico verso il mondo animale, l'azienda si è impegnata ad ottenere la certificazione vegana applicabile ai vini Spumanti.

Gli obiettivi che attualmente 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 così riassumibili:

- assicurare la soddisfazione dei propri SOCI garantendo una remunerazione delle uve in linea rispetto alle altre Cantine limitrofe ed un servizio di assistenza tecnica che possa supportare i conferitori nella conduzione dei vigneti;
- fidelizzare il Cliente mantenendo nel tempo la "qualità" dei vini proposti a marchio aziendale. 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. Allo stesso modo, diventa fondamentale garantire anche un adeguato standard di igiene dei locali e delle attrezzature di Cantina che sono gestiti nel rispetto di un Sistema HACCP sviluppato secondo gli standard IFS/BRC e orientato al miglioramento continuo;
- standardizzare il know-how aziendale maturato nel corso degli anni definendo regole scritte che, nel rispetto della norma UNI EN ISO 9001, degli Standard IFS/GSFS, della persona, dell'ambiente, del mondo animale e della sostenibilità, responsabilizzino e motivino i dipendenti affinché svolgano le proprie mansioni in un contesto organizzato e coinvolgente nel rispetto delle direttive impartite e delle politiche aziendali;
- definire e mantenere un piano strategico per sviluppare e migliorare costantemente in azienda la cultura della QUALITÀ e della SICUREZZA ALIMENTARE: ciò comprende la definizione di un piano di azione dettagliato che coinvolga tutti i reparti che possono impattare sulla sicurezza dei prodotti definendo azioni, responsabilità tempistiche, valutazione dell'efficacia delle attività svolte;
- investire sull'immagine aziendale: in quest'ottica riveste una notevole importanza mantenere le attuali certificazioni che danno alla Cantina una visibilità internazionale, valutare la possibilità di adeguarsi ad eventuali nuovi standard richiesti dal mercato, partecipare alle principali fiere del settore nazionali e internazionali, investire in eventuali attività pubblicitarie, promuovere prodotti ed immagine aziendale tramite canali web, rinnovare costantemente il packaging dei propri prodotti.

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, 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 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. Infine, la Direzione ne verifica periodicamente il contenuto onde assicurarne costantemente congruenza ed idoneità rispetto alle esigenze del mercato ed interne.

Cantina Colli del Soligo S.a.c.

La Direzione  
