

La **GUIDO GIUSO S.p.A.** opera nel campo della ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione a marchio proprio di semilavorati per gelateria e pasticceria ed è costantemente impegnata nel fornire ai propri clienti una gamma sempre più ampia di prodotti, sicuri e di qualità.

A tal fine, in considerazione delle specializzazioni acquisite, delle crescenti esigenze del mercato e dalla sensibilità maturata dalla **GUIDO GIUSO S.p.A.**, abbiamo implementato un sistema di gestione integrato che consente all'organizzazione di governare, in modo coordinato ed armonico, aspetti importanti del proprio modo di fare business, quali:

- la qualità e sicurezza dei propri prodotti,
- l'organizzazione ed efficienza aziendale,
- la sostenibilità ambientale dei processi,
- la sicurezza e salute dipendenti,
- la consapevolezza della responsabilità sociale della propria organizzazione.

Il desiderio di crescita e la volontà di migliorare sempre, accompagnato dalla trasparenza e professionalità che sempre ci hanno contraddistinto, hanno permesso nel corso degli anni di ottenere importanti riconoscimenti e di certificare il nostro sistema di gestione rispetto ai più importanti standard internazionali.

Oltre a progetti di certificazione in fase d'implementazione ed a quelli oggetto di futuro sviluppo, è già stata certificata la conformità del sistema di gestione alle seguenti norme, regolamenti e standard internazionali:

- UNI EN ISO 9001** Sistemi di gestione per la qualità
- UNI EN ISO 14001** Sistemi di gestione ambientale
- UNI EN ISO 22000** Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
- UNI EN ISO 22005** Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
- Reg. CE 1221/2009** Sistema comunitario di ecogestione ed audit (EMAS)

L'efficace applicazione, mantenimento e miglioramento del sistema di gestione, così come inteso dalla nostra organizzazione, non può prescindere da:

- ✓ operare nel pieno rispetto della legislazione e normativa internazionale, nazionale e locale;
- ✓ produrre prodotti ed erogare servizi correlati che rispondano alle aspettative esplicite ed implicite del cliente e del consumatore.

La filosofia che dovrà guidare ogni funzione aziendale nel proprio operare quotidiano, dovrà essere caratterizzata dalla volontà di:

1. sviluppare e realizzare prodotti alimentari dei quali venga riconosciuta:
  - a. la qualità eccelsa in riferimento alle specifiche richieste;
  - b. la sicurezza e salubrità;
  - c. l'origine naturale degli ingredienti;
  - d. l'utilizzo di materie prime NON OGM;
  - e. una scrupolosa gestione degli ALLERGENI, con validazioni periodiche dei processi produttivi, basate su riscontri analitici, a supporto delle indicazioni riportate in etichetta/scheda tecnica
2. adottare strategie commerciali che sappiano coniugare la volontà di fare profitto con la correttezza e chiarezza delle proprie iniziative commerciali;
3. salvaguardare l'ambiente attraverso l'adozione di sistemi e strategie che direttamente e/o indirettamente consentano di ridurre le emissioni in atmosfera, l'inquinamento dell'acqua e suolo ed il consumo di risorse;
4. garantire la sicurezza e salute dei propri dipendenti;
5. mettere "al centro" di ogni decisione la persona, attraverso scelte orientate ad aumentare il benessere dei propri dipendenti, nel loro operare quotidiano all'interno della struttura ma anche, indirettamente, al di fuori degli ambiti lavorativi;
6. garantire il rispetto ed ottenere il coinvolgimento di tutte le parti interessate, quali dipendenti, fornitori, enti locali e territorio etc. etc.;

E' volontà della Direzione fare in modo che tale filosofia venga diffusa e condivisa dai propri dipendenti, collaboratori, fornitori ed in generale delle parti interessate, impegnandosi attivamente nel fornire le risorse tecniche e finanziarie necessarie e restando a completa disposizione per il superamento di eventuali problemi applicativi.

**GIUSO GUIDO S.p.A.**

Dott. Bruno Lulani

