La società GUSTI D'ITALIA si impegna a garantire che tutti i prodotti commercializzati siano sicuri, legali, autentici e conformi agli standard di qualità richiesti dai clienti e alle normative vigenti.
Questo impegno rappresenta un principio costante e non negoziabile, che guida ogni attività dell'azienda.

Fondata nel 2009 con l'obiettivo di promuovere prodotti enogastronomici italiani di qualità, l'azienda ha consolidato nel tempo una forte attenzione alla sicurezza alimentare, all'origine delle materie prime, alla selezione dei fornitori e alla conformità normativa, sviluppando relazioni di fiducia con clienti e partner internazionali.

La Direzione ha adottato il Sistema di Gestione BRC Agents & Brokers, riconoscendolo come strumento essenziale per garantire processi di acquisto e vendita strutturati, controllati e pienamente conformi agli standard internazionali.
L'azienda utilizza sistemi gestionali informatizzati e procedure documentate che assicurano la corretta gestione delle informazioni, la tracciabilità dei prodotti e la trasparenza verso clienti e fornitori.
GUSTI D'ITALIA richiede ai propri fornitori l'adesione ai principi delle Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) e verifica che le attività siano svolte secondo procedure definite e conformi ai requisiti di sicurezza e qualità. L'azienda effettua controlli periodici presso i siti logistici utilizzati, verificando condizioni igienico-sanitarie, sicurezza delle aree e idoneità delle operazioni di carico e scarico.

La Direzione mantiene un costante monitoraggio delle informazioni relative alla sicurezza alimentare, anche attraverso la consultazione del sistema europeo RASFF, al fine di orientare in modo consapevole le scelte di acquisto e garantire la tutela dei clienti.

L'azienda promuove pratiche responsabili verso l'ambiente, monitorando le proprie emissioni e adottando iniziative di riduzione dell'impatto ambientale, in coerenza con i principi della propria natura di Società Benefit.

Il personale opera quotidianamente nel rispetto del Sistema HACCP e delle procedure previste dallo standard BRC Agents & Brokers, contribuendo alla gestione sicura dei prodotti commercializzati. La Direzione assicura formazione continua, disponibilità di risorse adeguate e un ambiente di lavoro collaborativo e rispettoso.

La Direzione si impegna a:

- garantire la comunicazione interna della presente politica a tutto il personale;
- assicurare che la politica sia compresa, applicata e mantenuta;

- riesaminarla periodicamente per verificarne l'adeguatezza e l'efficacia;
- rispettare tutte le norme cogenti applicabili e i requisiti dei clienti;
- promuovere il miglioramento continuo del sistema di gestione;
- favorire relazioni trasparenti e collaborative con clienti e fornitori;
- investire nella formazione e nell'aggiornamento professionale dell'intero staff, per accrescere competenza, professionalità e affidabilità nelle relazioni commerciali con fornitori e clienti, garantendo la disponibilità di informazioni tecniche complete (qualità, confezionamento, trasporto, dogana, dazi, certificazioni, rischi, pagamenti);
- analizzare e gestire i reclami con efficacia e tempestività, adottando procedure correttive che prevengano il ripetersi delle non conformità;
- effettuare incontri periodici con il team e il consulente qualità per valutare i dati raccolti, identificare procedure efficaci e individuare eventuali criticità da migliorare;
- sviluppare e mantenere una cultura della sicurezza alimentare attraverso un piano strutturato e continuo, volto a rafforzare consapevolezza, responsabilità, comportamento proattivo e coinvolgimento di tutto il personale nella tutela della sicurezza e della qualità dei prodotti;
- al mantenimento della certificazione BRC Agents & Brokers.

La Direzione Aziendale s'impegna a fissare obiettivi di miglioramento in conformità alla presente Politica, a realizzare e mantenere attivo un Sistema per la Qualità e la Sostenibilità per il loro conseguimento, assegnando adeguate risorse umane e materiali, a riesaminare periodicamente l'efficacia e l'efficienza di tale Sistema e porre in atto le azioni correttive necessarie.

LA DIREZIONE

