



## POLITICA PER LA QUALITÀ

L'azienda **Piera Martellozzo S.p.A.** nasce in Veneto nel lontano 1899 ma da quasi un decennio, ormai, ha sede in San Quirino in pieno territorio del Grave Friuli, dove svolge la propria attività di produzione di vini destinati ai diversi canali di consumo. La politica adottata dall'azienda, fin dal primo giorno di conduzione dell'attuale proprietaria, ha poggiato le sue basi su di una strategia di diversificazione, che si è tradotta nella riscoperta di vini poco conosciuti dalla massa dei consumatori ma enologicamente molto validi. Vini che lavorati secondo i gusti del consumatore moderno, pur mantenendo integra la propria tipicità, si sono evoluti in modo tale da soddisfare nel migliore dei modi un mercato sempre più globale e sensibile alle novità. Quando si parla di vino, generalmente, si pensa sempre al suo nobile passato e alle sue antiche tradizioni, alla **Piera Martellozzo S.p.A.**, con il massimo rispetto per ciò che è stato, invece si pensa soprattutto al futuro, consci che da lì verrà il meglio perché c'è ancora tanto da fare per far conoscere in modo corretto il vino, cercando mercati diversi e ottimizzando le produzioni, senza paura di rinnovarsi e di sperimentare pur mantenendo quella purezza che un prodotto naturale e vivo come il vino richiede.

Con queste premesse oggi **Piera Martellozzo S.p.A.** è un'azienda che si è fatta conoscere e apprezzare in tutto il mondo creando soddisfazione nei consumatori sempre più attenti alla qualità della vita. Come non esiste un grappolo d'uva sano formato da un solo acino, così non esiste un'azienda di successo formata da una sola persona.

In **Piera Martellozzo S.p.A.** tutte le attività e tutte le decisioni sono frutto del lavoro di un team affiatato e compatto, determinato a proseguire lungo la strada dell'assoluta qualità. Team composto da persone sia interne che esterne all'azienda, proprio queste ultime rappresentano l'ossatura del ns. metodo di lavoro, un nuovo modo di produrre vino di alta qualità. Infatti, il punto di forza della ns. azienda, oggi, sta nell'abilità a selezionare una cerchia ristretta ma fidata di cantine con le quali instaurare un rapporto di collaborazione sulla base di rigidissimi standard qualitativi. Il costante confronto, la condivisione di problematiche e soluzioni, ha consentito a tutti di eccellere nella propria attività senza disperdere energie ma sommando i pregi di tutti si sono ottenuti risultati vincenti e di prestigio.

Per quanto riguarda il mantenimento del Sistema Qualità tutto il personale dell'azienda è periodicamente coinvolto nell'attività di informazione, sensibilizzazione e promozione secondo i punti fermi di una politica di qualità qui di seguito riassunti:

1. Rispetto delle prescrizioni legali in materia di sicurezza alimentare e di qualità dei prodotti;
2. Pianificazione di programmi di miglioramento continuo di tutti i processi aziendali aventi come scopo finale la soddisfazione del cliente, sia interno sia esterno;
3. Miglioramento degli standard qualitativi di tutti i prodotti con una particolare attenzione nella ricerca di referenze diverse più idonee alle mutevoli e rinnovate esigenze del consumatore moderno;
4. Particolare attenzione all'autenticità delle materie prime acquisite;



5. Innalzamento continuo della professionalità di ogni singolo collaboratore, attraverso corsi di aggiornamento e/o missioni specifiche sul campo;
6. Analisi costante delle verifiche interne, delle eventuali azioni preventive e/o correttive, nonché revisione completa o parziale della documentazione del Sistema nel caso si rilevi l'inadeguatezza della stessa;
7. Il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente nel quale opera l'azienda e delle pertinenti disposizioni di legge;
8. Una gestione attenta alla salvaguardia del prodotto in riferimento al consumatore;
9. Una gestione aziendale orientata allo sviluppo sostenibile.

A fronte di quanto sopra evidenziato l'Amministratore unico della **Piera Martellozzo SpA** si impegna a istituire e mantenere attivo un Sistema di gestione per la qualità e per la sicurezza alimentare conforme ai requisiti delle norme IFS (International Food Standard) e BRC Food quali strumenti per il raggiungimento degli obiettivi presentati e a mettere a disposizione le necessarie risorse.