La Brunello Domenico SRL nello svolgimento della propria attività persegue l'obiettivo di:

FARE QUALITÀ

mediante l'insieme delle caratteristiche di un sistema atte a soddisfare le esigenze del cliente e della società, intese:

- in termini di servizio reso, ossia flessibilità nella programmazione, controllo e prevenzione sul servizio, buona gestione amministrativa, cortesia e disponibilità;
- in termini di innovazione, ricerca e sviluppo;
- in termini di gestione delle risorse umane, garantendo un costante aggiornamento dei collaboratori mediante programmazione annuale degli interventi formativi per far crescere l'orientamento verso il cliente, la cultura della qualità, della sicurezza alimentare, della sicurezza, il rispetto dell'ambiente, ed il perseguimento di tutti gli obiettivi aziendali.
- in termini di rispetto della sostenibilità etica intesa come non discriminazione per sesso, religione, etnie, idee politiche;
- in termini di rispetto dei diritti dei minori;
- in termini di piena conformità normativa di sicurezza e privacy.

Brunello Domenico SRL è presente sul mercato con un'ampia gamma di salumi: freschi, cotti e stagionati, alcuni dei quali caratterizzati da requisiti e aspetto artigianali.
L'azienda si propone di continuare nella diffusione del proprio marchio attraverso sempre nuovi canali di vendita, mantenendo la genuinità che la contraddistingue, perseguendo la piena soddisfazione dei propri Clienti e Consumatori.
Per noi "qualità" significa quell'insieme di fattori che devono contribuire all'eccellenza del prodotto e del servizio.
La qualità parte dalla ricerca, passa dalla preparazione dei collaboratori, non dimentica la sicurezza dell'ambiente (anche quello di lavoro), è rappresentata da un servizio di alto livello e per concludere è orientamento al cliente.

Questo significa essere in grado di dare riscontro a richieste del Cliente quali:

- la conformità agli standard concordati;
- la sicurezza igienica dei prodotti nel rispetto della normativa del Paese di destino;
- la puntualità delle consegne;
- costi commisurati alla qualità e servizio offerti;
- lavorare nel rispetto della normativa ambientale, cercando di migliorare gli impatti ambientali dei propri processi.
- assicurare la migliore assistenza per lo sviluppo di prodotti e processi;
- la pronta collaborazione per la risoluzione delle problematiche;
- essere pienamente conformi alle norme/leggi nazionali ed internazionali applicabili, con particolare attenzione alla tutela igienico sanitaria del prodotto e del consumatore.

Gli obiettivi interni che lo staff della Brunello Domenico SRL si pone, sono:

- garantire un adeguato ambiente di lavoro;
- garantire un adeguato utile alla società per soddisfare gli azionisti ed avere la possibilità di nuovi investimenti;
- garantire un costante aggiornamento normativo e la sorveglianza delle allerte per prevenirle e per tranquillizzare i clienti.

Per quanto riguarda la gestione della filiera, la Brunello Domenico ha come linea di azione quella di lavorare sviluppando rapporti costruttivi con i fornitori al fine di avere le migliori materie prime al giusto prezzo, e di mantenere una comunicazione continua per prevenire allerte sanitarie e non conformità di prodotto.

Tutte le attività di prevenzione, controllo e miglioramento al fine di soddisfare le esigenze della committenza, sono formalizzate ed inserite in un Sistema di gestione per la Qualità gestito e definito in conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 e lo standard FSSC 22000. Tutto il processo di erogazione del nostro servizio ha nella qualità un valore assoluto. Per la corretta gestione del Sistema, la Direzione definisce la messa a disposizione delle risorse necessarie; richiede inoltre l'attiva partecipazione di tutti i collaboratori, ciascuno nella consapevolezza dell'importanza del proprio ruolo, delle proprie competenze e delle proprie responsabilità nell'ambito della Organizzazione.

Per la gestione di tali attività, la Direzione ha operativamente affidato al Responsabile Qualità e al Gruppo HACCP, il compito di assicurarne e verificarne la corretta applicazione, dando specifiche autorità e responsabilità.
La Direzione, attraverso un'accurata analisi del contesto, si pone degli obiettivi di miglioramento che vengono verificati sistematicamente. Attraverso gli indicatori di qualità, valuta periodicamente il grado di raggiungimento degli obiettivi fissati.

L'approccio al continuo miglioramento dell'azienda implica inoltre:

- la continua ricerca di materie prime (carne fresca) nel mercato italiano al fine di garantire caratteristiche organolettiche del prosciutto cotto, degli arrosti di tacchino e di pollo, dei salami, delle sopresse e delle pancette arrotolate, sempre migliori e costanti nel tempo;
- la continua selezione di aziende che producono a nostro marchio prodotti che rispettano i requisiti di qualità concordati;
- l'investire risorse nella progettazione di prodotti con caratteristiche di unicità e qualità apprezzata dal consumatore finale;
- il garantire la qualità dei nostri prodotti attraverso una sistematica valutazione sensoriale;
- l'impegno per la prosecuzione di una politica di "No OGM, no allergeni".
- La riduzione degli sprechi alimentari e della produzione di rifiuti cercando una seconda vita ai prodotti non vendibili.
- l'impegno verso un futuro sostenibile e che saprà sempre di buono, lavorando insieme per testimoniare la nostra responsabilità verso lo sviluppo di una sostenibilità sociale, ambientale ed economica.

La direzione:

Gianni e Fabio Brunello