



FANTI

POLITICA DELLA TENUTA FANTI PER LA QUALITÀ E SICUREZZA

La nostra missione aziendale è “essere specialisti nella produzione di vino toscano di qualità, focalizzando i bisogni di consumatori e la loro soddisfazione”. La Direzione si propone di dare la massima valorizzazione alla materia prima prodotta nei propri vigneti, di promuovere una cultura che affianchi alla professionalità la cultura del legame con la terra e i propri prodotti, la cura particolare per lo sviluppo sostenibile e una forte responsabilità in termini di sicurezza e salute dei propri dipendenti, nel rispetto degli obblighi legislativi cogenti applicabili.

La Direzione della Tenuta Fanti, per l’espansione dell’azienda in termini di quota di mercato, fatturato e redditività, si basa su:

Orientamento al CLIENTE-MERCATO, attraverso:

Una **politica per i clienti** in grado di:

- Offrire vini di qualità
- Fornire un servizio efficiente, affidabile e moderno
- Rafforzare il rapporto di fiducia, basato sul dialogo, sulla disponibilità e sulla flessibilità

Una **politica per i consumatori** in grado di:

- Costruire, con i consumatori stessi, un rapporto di fiducia, offrendo loro prodotti sicuri ed affidabili grazie alla continua attenzione alla qualità delle materie prime impiegate, all’autocontrollo esercitato in tutte le fasi del processo produttivo, all’impegno nella ricerca e sviluppo garantendo una comunicazione di facile comprensione e il più possibile personalizzata.

Una **politica per i fornitori** in grado di:

- Selezionare i fornitori con trasparenza valutando la professionalità e gli standard qualitativi
- Stabilire con tutti condizioni di trasparenza

Ottimizzazione delle RISORSE, attraverso:

Una **politica per il personale** in grado di:

- Assicurare al personale informazione e formazione
- Offrire un ambiente di lavoro sicuro e salubre

Una **politica per il territorio** in grado di:

- Contribuire allo sviluppo del territorio dove si opera
- Stabilire rapporti con i principali attori locali
- Partecipare attivamente alla crescita socioculturale del territorio

TENUTA FANTI

di Fanti Baldassarre Filippo

Loc. Podere Palazzo, 14 – 53024 Castelnuovo dell’Abate – Montalcino (SI)

Tel. +39 0577 835795 – Fax. +39 0577 835523 – P.IVA 00637010521

Info@tenutafanti.it – www.tenutafanti.it



EN ISO 9001:2008

Certificato Nr. 20 100 122007120



FANTI

Un'ottica di MIGLIORAMENTO CONTINUO delle prestazioni, attraverso:

- Il monitoraggio dei processi ed i flussi organizzativi al fine di individuare possibili fonti di inefficienza con l'obiettivo di ridurre i costi ed essere maggiormente competitivi sul mercato

Per il raggiungimento dei propri obiettivi, la Direzione si impegna a promuovere e favorire la ricerca e l'impiego di risorse e tecnologie, tecniche, metodi, soluzioni organizzative e sistemi gestionali idonei, e al riesame del sistema del prodotto/processo.

A tal proposito la Direzione della Tenuta Fanti ha adeguato i propri Sistemi di Gestione della Qualità alla Norma ISO 9001:2008, ponendosi anche l'obiettivo di adeguare i processi dell'organizzazione in tema di sicurezza agli standard OHSAS 18001:2007

La Direzione si impegna altresì ad esplicitare e diffondere gli indirizzi e gli obiettivi a tutti i livelli affinché ognuno, nell'ambito delle proprie responsabilità, possa sentirsi chiamato e coinvolto, a dare il proprio contributo, per il raggiungimento degli stessi.

CERTIFICAZIONI:

La Tenuta Fanti è un'azienda certificata UNI EN ISO 9001:2008, Agriqualità e in fase di implementazione OHAS 18001:2007

TENUTA FANTI

di Fanti Baldassarre Filippo

Loc. Podere Palazzo , 14 – 53024 Castelnuovo dell'Abate – Montalcino (SI)

Tel. +39 0577 835795 – Fax. +39 0577 835523 – P.IVA 00637010521

Info@tenutafanti.it – www.tenutafanti.it



EN ISO 9001:2008
Certificato Nr. 20 100 122007120