



Intervista con D'Orsogna Dolciaria: un esempio di successo

La **D'Orsogna Dolciaria** è una bella realtà aziendale con al timone la seconda generazione della famiglia D'Orsogna. Il Dott. Valerio D'orsogna, grande ammirazione per l'arte contemporanea e fiuto eccezionale per i cambiamenti del mercato, ci ha concesso un'intervista presso la sua azienda, che abbiamo visitato il 23 Dicembre 2009.

Granella di amaretto al cacao, i "crunches", gli irresistibili "caramel mou", le granelle di meringa, le gocce di biscotto, i mini bignè e i più recenti "truffles" sono oggi i prodotti di eccellenza della D'Orsogna Dolciaria, che la rendono l'azienda leader per la produzione di semilavorati per l'industria alimentare in tutta Europa.

Egr. Sig. D'Orsogna, lei è a capo di una importante azienda dolciaria che da circa 20 anni è certificata ISO 9001, tra le primissime aziende ad ottenere questo importante riconoscimento.

Cosa l'ha spinto allora ad affrontare questo passo?

Lo sviluppo del Sistema di Gestione Aziendale Integrato Qualità e Ambiente ci permette di avere sempre maggiore controllo su tutte le attività aziendali e di puntare al miglioramento continuo con una maggiore completezza, sia nel settore della qualità che in quello ambientale.

E'seguita poi la certificazione ISO 14001. Quanto è stato difficile integrare i due sistemi di gestione?



Nessuno, l'integrazione dei sistemi qualità ambiente è stato invece utile ai fini di una migliore gestione di ogni processo in cui si opera, considerato che l'area dove operiamo (S. Vito Chetino) è un zona artigianale immersa in un'area agricola, ed il nostro obiettivo era quello di non creare squilibri ambientali. L'attenzione al rispetto di tutte le prescrizioni legali applicabili in ambito ambientale ci permette di essere sempre più coinvolti nel rispetto dei luoghi ove operiamo.

Lo standard BRC, che avete implementato per la prima volta in azienda nel luglio 2009, è uno standard molto diverso dalle norme ISO 9001 e 14001. Eppure l'azienda ha risposto bene in fase di certificazione, tanto è vero che il risultato finale è stato un livello A. Quali vantaggi strategici ha portato l'implementazione e la certificazione del BRC

rispetto agli altri schemi di certificazione?

L'aderenza della D'Orsogna Dolciaria alla norma BRC fornisce ai nostri clienti la garanzia della sicurezza alimentare dei suoi prodotti.

Il controllo dei nostri fornitori, affinché ci garantisca materie prime sempre di eccelsa qualità e sicuri dal punto di vista igienico, il controllo degli allergeni per la prevenzione di potenziali contaminazioni crociate, la tracciabilità delle produzioni, sono tutti punti inclusi nello standard BRC e che hanno tracciato una base su cui tutto il team della qualità ha lavorato per migliorare il livello di sicurezza igienica delle nostre produzioni.

Tra i vostri clienti ci sono nomi di tutto rispetto, quali Unilever, Nestlé, Ferrero, McDonald's. Come hanno accolto i vostri sforzi di certificazione?

In modo particolarmente entusiastico, essendo lo standard in oggetto quanto di più vicino alla loro realtà industriale.

Com'è venuto a conoscenza di SAI Global? E cosa l'ha spinto a scegliere SAI Global come unico ente di certificazione di riferimento?

La segnalazione ci è pervenuta attraverso Unilever, ma SAI Global compare anche nella lista degli enti accreditati da parte di Nestlé, entrambi nostri clienti.

A questo punto, abbiamo deciso di unificare l'iter di certificazione ISO-BRC sotto un unico ente di certificazione universalmente riconosciuto, così da concentrare lo sforzo da parte delle risorse aziendali implicate nell'attività in oggetto.

Qual è il Vostro bilancio al termine di un percorso così articolato di certificazione?

Positivamente, si acquisisce mediante l'adozione di questi strumenti una padronanza ed un self-confidence che consente di dialogare in modo più fattivo con il mercato.

Le esigenze del mercato alimentare sono sempre più pressanti. Quali progetti avete in cantiere per il 2010?

Il mantenimento delle certificazioni, e l'ottenimento della conformità al Codice di Base ETI.

