POLITICA AZIENDALE

La Direzione si impegna ad assicurare la corretta e continua applicazione delle leggi, delle norme, degli standard dei nostri clienti, oltreché degli standard in ambito qualità e sicurezza alimentare, in particolare per il settore surgelato BRCGS, IFS FOOD e ISO 22000 ed IFS FOOD per il prodotto da consumo fresco.

Il nostro impegno ed il coinvolgimento di tutta la filiera di cui facciamo parte, sono essenziali per garantire prodotti sicuri, di qualità e sostenibili, tutelando l'ambiente in cui viviamo. Non ultimo, per il comparto del surgelato, l'attuazione di ciò passa anche attraverso la certificazione di prodotto Biologico.

È nostra volontà valorizzare la filiera dei produttori italiani di patate; adottiamo lo standard ISO 22005 per la filiera da industria di patata coltivata in Italia e per le patate da consumo fresco incentivando prodotti tradizionali come la "Patata di Bologna" D.O.P., "Patata della Sila" I.G.P. e "Patata del Fucino" I.G.P.

Il nostro approccio è basato sulla prevenzione; fin dalle fasi di progettazione ci impegniamo a sviluppare prodotti sicuri, identificando e valutando i rischi che possono derivare dalle materie prime, comprese le frodi e le adulterazioni; i materiali di confezionamento, gli impianti, i processi produttivi e distributivi, includendo gli aspetti di food defence dei siti produttivi.

Selezioniamo i nostri fornitori, definiamo con loro accordi chiari, affianchiamo i produttori agricoli al fine di migliorare la qualità dei loro prodotti e incenticavare pratiche agricole etiche ed eco-sostenibili, come l'applicazione dei Disciplinari Regionali di coltivazione a Lotta integrata e l'adozione della certificazione Global G.A.P., GRASP e SPRING.

Per il mercato delle patate da consumo fresco, con l'intento di fornire alimenti ad alto valore funzionale, con il marchio "Iodì" vengono commercializzate patate arricchite di iodio durante la fase di coltivazione.

L'organizzazione pone grande attenzione al tema delle allergie alimentari, controllando il rischio di contaminazione crociata ed indicando chiaramente in etichetta ogni sostanza allergenica presente nei prodotti. Tale impegno si concretizza con la certificazione Spiga Barrata di AIC per i prodotti senza glutine. Da sempre, abbiamo deciso di escludere materie prime o semilavorati OGM dalle nostre produzioni.

Il nostro impegno verte anche nel comunicare al consumatore, in modo responsabile ed affidabile, attraverso i media e attività informative dirette su editoria e punti informativi in loco, le peculiarità delle nostre produzioni, affinché possa fare scelte informate e possa utilizzare i nostri prodotti in modo sicuro.

Nella nostra attività quotidiana ci adoperiamo per tutelare e valorizzare le risorse naturali (energia, acqua, materie prime), ottimizzandone il consumo. Al fine di ridurre gli sprechi e prevenire l'inquinamento ambientale, investiamo costantemente nell'aggiornamento tecnologico dei nostri impianti. Allo stesso tempo, il nostro impegno è anche quello di ridurre al minimo la produzione di rifiuti ed incentivare le attività di differenziazione e recupero dei sottoprodotti, destinandoli a biodigestori per la produzione di energia rinnovabile. In particolar modo, oltre al rispetto delle cogenze normative, le sedi produttive di Budrio e San Pietro in Casale, adottano un sistema di gestione ambinetale in conformità alla norma ISO 14001.

Consapevoli che lo spreco di cibo genera gravi ripercussioni economiche e sociali, oltre a comportare un inutile consumo di tutte le risorse che sono state impiegate per la sua realizzazione, destiniamo, ove possibile, le eccedenze a banchi alimentari.

Il nostro successo si fonda sull'impegno delle nostre persone: ciascuno di noi ha infatti un ruolo attivo nel realizzare prodotti innovativi, sicuri e di qualità; nello sviluppo e miglioramento dell'azienda; nell'adottare comportamenti coerenti con la salvaguardia e la tutela ambientale e nel mantenere un luogo di lavoro sicuro e sano.

la Direzione si impegna a garantire le risorse e ad incentivare la cultura della qualità e sicurezza alimentare mediante il coinvolgimento attivo delle proprie risorse umane oltre ad applicare le convenzioni internazionali sui diritti dei lavoratori, a tal proposito, non tollerando alcuna forma di molestia o discriminazione legate ad origine, nazionalità, religione, razza, sesso, età o orientamento sessuale, né alcun tipo di discriminazione verbale o fisica motivata dai fattori citati o da altro.

Garantiamo la libertà di associazione delle nostre persone e l'effettivo riconoscimento del diritto alla contrattazione collettiva attraverso il sindacato o altri tipi di associazione. Escludiamo l'impiego del lavoro infantile e minorile, del lavoro forzato o coatto e il ricorso a pratiche disciplinari che comprendano punizioni corporali e/o coercizioni mentali o fisiche. Rispettiamo il diritto alla privacy dei nostri collaboratori.

Il Direttore Generale
Diego Romanini

Emessa il 16/12/2024