

Principi e Politica aziendale

SACMAR e SELVANIA 1971 riconoscono che il successo aziendale dipenda dalla capacità di fornire con regolarità prodotti e servizi che soddisfino o superino le aspettative dei clienti e delle parti interessate. A tal scopo la Direzione, con il sostegno di tutto il personale, si impegna ed ha la responsabilità di consolidare la stabilità e la reputazione di SACMAR e SELVANIA 1971, di accrescere la fiducia nelle stesse attraverso l'adesione a solidi principi e alla politica qui enunciati.

I principi

I principi aziendali affermano nostre esigenze, guidano il nostro impegno e sottolineano politiche che comprendono la gestione societaria, la diffusione della cultura proattiva della qualità e della sicurezza del prodotto, la tutela del lavoro e dell'ambiente, che sono basate su regole interne, leggi e convenzioni internazionali, standard volontari, codice etico, valori e comportamenti condivisi. Consapevoli che l'Azienda debba affrontare rischi e opportunità associati al proprio contesto e ai propri obiettivi, consapevoli che nessun insieme di regole e norme è in grado di soddisfare pienamente tutte le situazioni e che alcune potrebbero dover essere applicate secondo le definizioni giuridiche locali o essere adattate per rispettare le sensibilità culturali, ci aspettiamo che il personale aziendale e i nostri partner li valutino positivamente e li sostengano con convinzione e impegno.

I. Legalità

In Azienda tutti sono tenuti a rispettare le leggi e le normative applicabili allo svolgimento dell'attività statutaria inclusa quella di progettazione, realizzazione e fornitura di beni e servizi.

II. Sicurezza alimentare e qualità del prodotto

Tutto il personale è tenuto a rispettare e far rispettare i requisiti di legge, delle norme volontarie e quelli richiesti dall'Azienda e dai propri clienti per la sicurezza e la qualità del prodotto, compresi i requisiti OGM, biologici, kosher, halal, Rainforest Alliance, FairTrade e di altri regimi alimentari particolari, ove applicabili.

III. Pratiche sociali, etiche e di sostenibilità

Tutto il personale ha diritto ad ottenere ed è tenuto a rispettare:

- condizioni, comportamenti, compenso economico e orario di lavoro in conformità agli accordi contrattuali e alle leggi e regolamenti locali vigenti in materia di salute e sicurezza dei lavoratori, incluse pratiche di assunzione senza forme di ricatto né indebitamento;
- libertà di associazione sindacale riconosciuta, di credo religioso, di opinione politica e di orientamento sessuale;
- il divieto di lavoro minorile, ossia l'impiego di personale al di sotto dell'età lavorativa legale;
- il divieto di lavoro forzato e coercitivo, di punizioni corporali o altre forme di molestie fisiche o sessuali;
- il divieto di discriminazione sulla base del genere, dell'etnia e di qualsiasi condizione o caratteristica che è protetta dalla legge;
- i diritti umani riconosciuti nel nostro ordinamento, accertandosi di non essere complici di abusi dei diritti umani;
- un comportamento retto, rispettoso della condotta commerciale corretta, contro la corruzione in ogni sua forma, incluse l'estorsione e le tangenti, con adeguate garanzie di non ritorsione per coloro che segnalano i comportamenti scorretti e corrotti;
- l'integrità e riservatezza delle informazioni del personale e dei rapporti commerciali;
- le strategie di riduzione di spreco alimentare - food loss and waste - stabilite dall'Azienda.

Per favorire la sostenibilità, la limitazione delle emissioni di CO2 e dei consumi di acqua ed energia, l'Azienda adotta un approccio precauzionale alle sfide ambientali e investe in tecnologia ecosostenibile. Tutto il personale è tenuto a adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente, ridurre ed evitare gli sprechi, a rispettare le buone pratiche ed attuare le disposizioni in materia di efficientamento, di gestione delle risorse e di corretto smaltimento dei rifiuti.

Il codice etico e la politica sono consultabili sul sito web aziendale, come pure il modulo di segnalazione anonima di comportamenti scorretti.

La Politica

- a. **Soddisfare le parti interessate**, in particolare **la clientela**, in termini di requisiti espliciti e impliciti del prodotto, di regolarità e puntualità del servizio, di continuità operativa, di solidità finanziaria, di stabilità societaria.
- b. **Richiedere l'impegno al rispetto di rigorosi standard ai partner selezionati** che collaborano con l'Azienda sia nella fornitura delle materie prime e dei servizi, sia nella condivisione dei valori che affermiamo attraverso i nostri principi.
- c. **Coinvolgere attivamente il personale** sugli obiettivi aziendali e sul rispetto degli standard procedurali definiti internamente: ciò implica consolidare competenza in materia di qualità e sicurezza alimentare, accrescere il senso di responsabilità e la consapevolezza di ruolo nell'ambito della squadra aziendale, nonché favorire una cultura della qualità attraverso incontri e riunioni di condivisione, attività formativa, coaching e una comunicazione efficace, assicurando la disponibilità di risorse adeguate al raggiungimento degli obiettivi.
- d. **L'innovazione tecnologica** ci permette di migliorare e rendere più efficienti i processi produttivi e organizzativi, la qualità e la sicurezza del prodotto nonché la sicurezza dei lavoratori. Essa resta dunque un punto di riferimento della strategia di miglioramento continuo.
- e. **Sicurezza alimentare.** *Garantire che gli ingredienti e i prodotti destinati all'impiego negli alimenti siano idonei al consumo umano senza ledere la salute del consumatore è l'obiettivo principale della politica di sicurezza alimentare comunicata e mantenuta a tutti i livelli aziendali.* Consapevole della propria posizione nella filiera, per raggiungere questo fine l'Azienda attua misure efficaci per gestire internamente e **comunicare** ai clienti tutte **le informazioni per un uso e una conservazione corretti** e sicuri dei propri prodotti. L'organizzazione è impegnata nell'implementazione, mantenimento e aggiornamento delle **misure di prevenzione, monitoraggio e controllo** efficaci e appropriate ai pericoli individuati, che siano conformi ai requisiti di legge applicabili e agli standard FSSC 22000 e corrispondano alle attese del cliente, incluse modalità per gestire reclami, non conformità, allerte e ritiri di prodotti potenzialmente non sicuri. Si sottolinea l'impegno a diffondere proattivamente e positivamente la cultura della sicurezza alimentare, assicurare le competenze e migliorare la consapevolezza del personale, in particolare quello ad-

detto alla manipolazione degli ingredienti e dei materiali e di quello che gestisce le informazioni relativamente alla sicurezza alimentare, di quali sono i comportamenti appropriati in materia prassi igienica, di riconoscimento delle criticità e del rispetto delle procedure di lavorazione, confezionamento, immagazzinamento, trasporto, sorveglianza a tutela del prodotto. Il sistema di gestione della sicurezza alimentare è soggetto a aggiornamento, misurazione, riesame periodico e miglioramento continuo.

- f. Sicurezza del sito e frode prodotti.** L'Azienda mantiene e attualizza le misure attive e passive di protezione del sito, delle persone, dei prodotti, dei mezzi di produzione e dei dati per assicurare il funzionamento regolare dei processi e diminuire il rischio di interruzione dell'attività lavorativa. Rinnovata attenzione è rivolta all'applicazione di misure di tutela del prodotto dalla potenziale manomissione intenzionale per danneggiare il consumatore e l'Azienda nonché all'adulterazione operata a fini di lucro.
- g. Prodotti Kosher.** L'Azienda si impegna a garantire che tutti i prodotti realizzati per il consumatore di religione ebraica siano certificati kosher e soddisfino le caratteristiche di purezza e i requisiti di pulizia prescritti, comprese tutte le materie prime acquistate e utilizzate.
- h. Prodotti Halal.** L'Azienda si impegna a garantire che tutti i prodotti realizzati per il consumatore di religione musulmana siano certificati halal e soddisfino le caratteristiche di purezza e i requisiti di pulizia prescritti, comprese tutte le materie prime acquistate e utilizzate.
- i. Prodotti biologici.** L'Azienda si impegna a garantire che tutti i prodotti realizzati secondo il metodo biologico siano certificati e conformi al Reg. UE 2018/848 e a quelli collegati, e che anche tutte le materie prime acquistate e utilizzate soddisfino i requisiti prescritti.
- j. Prodotti OGM.** L'Azienda si impegna a garantire che tutti i prodotti realizzati siano conformi ai Regolamenti CE 1829/2003 e CE 1830/2003 e s.m.i., e che tutte le materie prime acquistate e utilizzate soddisfino i requisiti prescritti.

- k. Sicurezza dei lavoratori.** L'Azienda è costantemente impegnata ad attuare le misure di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nel luogo di lavoro, aggiornando la valutazione del rischio in sintonia con le disposizioni normative, attuando la sorveglianza sanitaria e, ove possibile, eliminando o riducendo al minimo di tali rischi, sulla base delle caratteristiche delle condizioni tecniche produttive, dei prodotti, dell'ambiente di lavoro e dell'organizzazione dello stesso, con l'obiettivo di prevenire gli incidenti. Anche in questo ambito l'impegno a sensibilizzare i lavoratori è teso a formare una piena presa di coscienza dei rischi per la salute da parte di ciascun lavoratore attraverso l'assunzione di comportamenti virtuosi, accompagnato da misure di sorveglianza e verifica.
- l. Etica e sostenibilità.** L'Azienda si impegna: al rispetto dei diritti umani e delle libertà riconosciute dal nostro ordinamento, a garantire la non discriminazione in base al credo religioso, l'opinione politica e l'orientamento sessuale; al rispetto dell'età lavorativa legale, e dalla libera assunzione senza ricatti; al rispetto dell'integrità e al contrasto della corruzione; a favorire la sostenibilità, la limitazione delle emissioni di CO2 e dei consumi di acqua ed energia; ad adottare un approccio precauzionale alle sfide ambientali; a investire in tecnologia ecosostenibile; ad adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente; in particolare: a ridurre e mantenere l'impatto ambientale dell'attività direttamente svolta dall'Azienda, prediligendo fonti energetiche meno inquinanti e rinnovabili, limitando i consumi e gli sprechi di risorse naturali, gestendo attentamente e correttamente lo smaltimento dei rifiuti, con l'obiettivo di non provocare danni ambientali; contribuire a limitare lo spreco alimentare attraverso la prevenzione della perdita di prodotto, il riutilizzo nel ciclo produttivo, il recupero degli sfridi e la riduzione degli scarti.

Principi e Politica aziendale

m. Miglioramento continuo. Il miglioramento continuo, attraverso il metterci ricorrentemente in discussione nell'intento di migliorare le prestazioni, è un principio motore del successo aziendale che trova applicazione nei diversi aspetti della vita e dell'attività lavorativa, in ambiti tangibili, il più delle volte misurabili. L'Azienda definisce e attua pragmaticamente soluzioni di miglioramento di cui verifica l'efficacia sia attraverso il riesame periodico e il piano di miglioramento, sia attraverso le misure correttive che stabilisce di volta in volta a fronte delle criticità che emergono nel corso dello svolgimento della propria attività.

I principi, la politica, la cultura e gli obiettivi aziendali sono diffusi a tutti i livelli dell'organizzazione e disponibili alle parti interessate tramite sito web, bacheca, incontri e riunioni, consapevoli che la responsabilità per il successo dell'attuazione di tale programma è dell'intero personale aziendale.