

POLITICA DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO

Approvazione:	05/09/2022	Approvatore:	BETTI GIANFRANCO	Valido dal:	05/09/2022
Note revisione:	Revisione Generale				

Missione

Il Gruppo Newlat Food, di seguito anche “Gruppo”, ha come missione quella di perseguire il benessere del consumatore mediante la realizzazione di prodotti sani e di qualità, a prezzi accessibili, promuovendo la migliore tradizione italiana.

Nello svolgimento della propria attività, il Gruppo si prefigge di:

- Mantenere e consolidare il rapporto di fiducia con i consumatori e con i clienti, garantendo la qualità e la sicurezza alimentare dei propri prodotti, attraverso rapporti trasparenti con le filiere agroalimentari, rispettose dell'ambiente, attente al benessere animale, alla tutela dei lavoratori e al rispetto dell'etica degli affari.
- Attivare percorsi che garantiscano una sempre maggiore sostenibilità dei propri processi di produzione, sia come fattore di competitività, sia come risposta alla crescente richiesta di responsabilità sociale ed ambientale da parte dei consumatori e di tutti gli stakeholder con i quali si vuole mantenere solidi rapporti e creare valore.
- Assicurare una continua crescita organica per linee interne ed esterne, consolidando il mercato di riferimento e sviluppando iniziative verso nuovi ambiti territoriali, nazionali ed internazionali mantenendo e valorizzando i canali tradizionali, ricercando ed esplorando nuove forme di commercializzazione.

In tali contesti, il Gruppo adotta e promuove comportamenti etici verso tutti i propri referenti, attuando una forte spinta verso l'innovazione dei prodotti e dei processi e assicurando agli investitori una remunerazione in linea con le loro aspettative.

Obiettivi

La Sicurezza Alimentare e la qualità dei prodotti realizzati rappresentano elementi imprescindibili per tutto il Gruppo. In aggiunta a questo, Newlat Food si pone i seguenti obiettivi:

- Sviluppare e consolidare prodotti:
 - appartenenti ai marchi storici del Gruppo, nel mercato alimentare italiano;
 - realizzati con materia prima italiana;
 - rispondenti alle esigenze specifiche ed emergenti in ambito nutrizionale di consumatori con necessità particolari (aproteici, senza glutine, senza lattosio, vitaminizzati, addizionati, ecc);
 - in linea con le richieste della società in cui opera (biologico, vegetariano, vegano, non OGM, ecc.) o rispondenti ad esigenze nutrizionali legate a motivi etici e culturali (Kosher e Halal);
- Applicare il miglioramento continuo come elemento chiave per mantenere la competitività.
- Promuovere il rispetto e la tutela dei diritti umani, salvaguardando i principi etico-morali nell'ambito del mondo del lavoro, attraverso comportamenti orientati a:
 - Condannare ed evitare tutte le forme di lavoro forzato e minorile;
 - Riconoscere e difendere la libertà di associazione dei lavoratori, di espressione politica e religiosa e il riconoscimento del diritto alla contrattazione sindacale;
 - Garantire la formazione del personale, per favorirne la crescita professionale, senza discriminazione alcuna, e la loro valorizzazione;

Approvazione:	05/09/2022	Approvatore:	BETTI GIANFRANCO	Valido dal:	05/09/2022
Note revisione:	Revisione Generale				

- Promuovere la parità di genere, tutelare e valorizzare ogni forma di diversità, prevenendo e sanzionando ogni forma di discriminazione e molestia;
- Assicurare il rispetto delle norme sulla sicurezza e la salute dei lavoratori garantendo la loro effettiva applicazione.
- Favorire la tutela dell'ambiente attraverso il rigoroso rispetto delle norme di riferimento, lo sviluppo dell'economia circolare, la ricerca di una sempre crescente efficienza di processo, l'adozione di packaging innovativo, la riduzione dello spreco, l'adozione di pratiche agricole sostenibili e la gestione virtuosa dei sottoprodotti di origine animale.
- Valorizzare le competenze e il know-how presenti all'interno delle Società del gruppo.
- Promuovere attività ed iniziative volte al coinvolgimento, alla valorizzazione, allo sviluppo delle comunità locali e del territorio in cui il Gruppo opera.

Strumenti

Per il perseguimento della propria missione e il raggiungimento degli obiettivi fissati, il Gruppo adotta i seguenti strumenti:

- Scelta di materie Prime, Semilavorati e Materiali di confezionamento provenienti da fornitori qualificati e sottoposti a monitoraggio periodico;
- Effettuazione di numerosi controlli ed analisi sul prodotto durante tutte le fasi del processo;
- Sviluppo di partnership con produttori diversi, garantendo piena affidabilità in chiave di qualità e Sicurezza Alimentare (copacker);
- Sostegno, ogni qualvolta possibile, dell'avvio di collaborazioni durature con le filiere di approvvigionamento per favorire il rispetto di standard ambientali, etici e sociali nella catena di fornitura;
- Promozione dell'utilizzo ottimale delle risorse attraverso l'introduzione di macchinari più efficienti, l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili e il monitoraggio continuo della risorsa idrica al fine di limitarne il più possibile gli sprechi;
- Efficientamento dei processi produttivi al fine di ridurre gli scarti e i rifiuti da essi derivati;
- Predilezione dell'utilizzo di materiali di packaging riciclati, riciclabili e rinnovabili, riduzione della quantità e delle tipologie di materiale impiegato e scelta di materiali provenienti da fonti gestite responsabilmente;
- Adozione di tutte le azioni che possono migliorare i parametri qualitativi, produttivi, igienico-sanitari, ambientali, di sicurezza sul lavoro ed etici nelle diverse attività aziendali;
- Garanzia di ambienti, attrezzature e metodi di lavoro sani e sicuri per ogni dipendente, attraverso adeguate valutazioni dei rischi legati al potenziale accadimento di incidenti e/o malattie professionali;
- Coinvolgimento di tutti i collaboratori in attività di formazione e sensibilizzazione in materia di qualità, sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro e gestione ambientale;
- Significativi e costanti investimenti nella ricerca e nello sviluppo;
- Diffusione e accrescimento in tutto il Gruppo la Cultura della Qualità e Sicurezza Alimentare, al fine di implementare un Piano Strategico, monitorato annualmente;
- Mantenimento delle attività atte a garantire la Business Continuity, attraverso l'analisi del contesto in cui opera il Gruppo e ciascuna Società;
- Valutazione dei pericoli per i prodotti alimentari derivati da potenziali atti di sabotaggio, vandalismo o terrorismo, definendo ed attuando, per ogni Società del Gruppo, il relativo Piano di Food Defence;

Approvazione:	05/09/2022	Approvatore:	BETTI GIANFRANCO	Valido dal:	05/09/2022
Note revisione:	Revisione Generale				

- Acquisizione e mantenimento delle certificazioni volontarie come strumento di crescita a tutti i livelli e per tutti gli ambiti.

L'efficacia della gestione di tali strumenti è garantita attraverso la presenza di un Sistema di Gestione Integrato che consente di coinvolgere tutti gli attori, monitorare e migliorare tutti i processi produttivi e i prodotti realizzati dal Gruppo.

Approvazione:	05/09/2022	Approvatore:	BETTI GIANFRANCO	Valido dal:	05/09/2022
Note revisione:	Revisione Generale				