



POLITICA PER LA QUALITA', LA SICUREZZA ALIMENTARE, LA SOSTENIBILITA' E L'ETICA

La Direzione della società **Olfood S.r.l.** considera la Qualità e la Sicurezza Alimentare un processo che coinvolge tutte le funzioni aziendali e si pone come obiettivo primario la completa soddisfazione delle aspettative dei propri clienti.

Il miglioramento continuo della Qualità aziendale e della Sicurezza alimentare è ottenuto grazie alla responsabilità di ciascun collaboratore, fattore determinante per la realizzazione di prodotti sicuri e conformi alla legislazione vigente.

È indispensabile mantenere e migliorare il Sistema di Qualità e Sicurezza dell'azienda, necessario per gestire, motivare e coinvolgere le risorse umane e in grado di sviluppare un'azione di miglioramento continuo dei processi e dei prodotti.

L'azienda promuove inoltre l'adozione di un approccio per processi e l'applicazione della valutazione del rischio d'impresa nello sviluppo, attuazione e miglioramento continuo dell'efficacia del proprio Sistema di Gestione.

La Direzione ha definito inoltre i propri impegni e principi di attuazione da seguire e sviluppare per assicurare una gestione responsabile e duratura del business. La presente Politica è stata sviluppata anche con l'obiettivo di favorire l'integrazione della sostenibilità nella strategia e nell'operatività aziendale ed integra quanto già previsto nel Codice Etico. Lo scopo del documento è quello di rafforzare e definire l'impegno di Olfood S.r.l. verso temi che ritiene indispensabili per lo svolgimento della propria attività quali la tutela dell'ambiente, la responsabilità verso gli stakeholders, la conduzione etica e responsabile del business, la riduzione degli sprechi alimentari. Inoltre, la Politica ribadisce, formalizza e declina la convinzione aziendale che la creazione di valore sostenibile e duraturo nel tempo debba essere perseguita anche nel rispetto dei principi etici di legalità e correttezza, integrità e onestà, imparzialità e trasparenza, applicando al contempo metodologie di miglioramento continuo e criteri di efficienza operativa ed economicità gestionale. Con senso di responsabilità e consapevolezza della rilevanza di creare valore nelle dimensioni sociale ed ambientale, oltre che in quella economica, nella conduzione delle proprie attività, Olfood S.r.l. ha individuato, ispirandosi ad alti principi e standard nazionali e internazionali di business responsabile, gli impegni e le priorità attraverso cui alimentare il proprio contributo al raggiungimento di un futuro contesto imprenditoriale più sostenibile.

Di seguito vengono elencati i principali obiettivi che l'azienda intende raggiungere:

QUALITA' DEL PRODOTTO

La **Olfood S.r.l.** intende garantire al cliente oltre alla salubrità, costanza nella qualità dei propri prodotti; si tratta di caratteristiche/proprietà che differenziano il prodotto dagli altri costituendo valore per l'azienda.

Questo obiettivo viene perseguito individuando le esigenze dei clienti che vengono tradotte in specifiche di prodotto e di processo che vengono garantite ad ogni fornitura.

È fondamentale inoltre assicurare un elevato grado di reattività in caso di problemi o di non conformità legati al prodotto realizzato, siano essi rilevati internamente sia presso i propri clienti.

Nell'implementare il proprio sistema di gestione per la qualità, **Olfood S.r.l.** ha scelto quale schema di riferimento la norma UNI EN ISO 9001.

SALUBRITA'/SICUREZZA DEL PRODOTTO

L'azienda assicura il rispetto dei requisiti igienico sanitari delle proprie produzioni, attraverso:

- Adozione di Buone Pratiche di Produzione (GMP);
- Implementazione e mantenimento del Sistema di Autocontrollo HACCP;
- Implementazione requisiti previsti dallo schema FSSC 22000;
- Implementazione e mantenimento di un sistema che permetta la rintracciabilità dei materiali;
- Controllo dei materiali in ingresso allo stabilimento produttivo;
- Rispetto della normativa vigente in termini di sicurezza ed etichettatura alimentare;
- Utilizzo di materie prime e additivi/coadiuvanti non geneticamente modificati;
- Puntuale gestione degli allergeni e impegno a minimizzare le contaminazioni crociate.

FOOD DEFENCE – DIFESA DEL PRODOTTO ALIMENTARE

L'azienda adotta un piano di difesa del sito produttivo ai fini della minimizzazione dei rischi associati a contaminazioni volontarie del prodotto. L'azienda ha predisposto anche una politica specifica dedicata a questo aspetto e garantisce un alto coinvolgimento del personale ai fini del presidio del sito produttivo.

LOGISTICA

L'azienda intende assicurare un elevato grado di tempestività nelle risposte e nell'evasione degli ordini dei propri clienti. Questo viene garantito grazie a:

- pianificazione degli ordini e arrivi delle materie prime/imballi/altri materiali;
- pianificazione della produzione e reattività/flessibilità nelle variazioni/integrazioni necessarie;
- minimizzazione dei tempi di stoccaggio;
- monitoraggio e ottimizzazione dei costi di trasporto dei prodotti.

PRODUTTIVITÀ

Impegno costante della Direzione nell'ottimizzazione dell'efficacia ed efficienza dei processi produttivi, con l'obiettivo di ridurre al minimo la variabilità associata ad ogni singola produzione e aumentare la soddisfazione economica.

L'efficienza del processo è ottenuta grazie alla riduzione dei fermi macchina (ottenuta attraverso il più elevato grado di coordinamento del personale), le perdite e aumentando le rese in fase di produzione.

GESTIONE COMMERCIALE

Affermare l'immagine dell'azienda, conquistando quote di mercato e aumentando il fatturato.

Investire risorse finanziarie e umane nel marketing e nelle vendite. Comunicare con i clienti.

GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

Assumere personale specializzato, competente e capace oppure specializzare le risorse umane già presenti in azienda attraverso corsi di formazione mirati.

Mantenere un comportamento etico e di rispetto della persona ed assicurare un clima di collaborazione tra tutti i lavoratori impegnati nelle attività dell'azienda.

Contribuire alla diffusione della cultura della sicurezza alimentare a tutti i livelli, intendendo con essa i valori, le convinzioni e le norme condivise che influenzano la mentalità ed il comportamento verso la sicurezza alimentare all'interno dell'azienda.

Viene garantito:

- il più elevato grado di coinvolgimento nelle attività aziendali a tutti i livelli;
- formazione e sensibilizzazione del personale in tema di Qualità, sicurezza alimentare, igiene degli ambienti e dei prodotti e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- armonia aziendale e riduzione degli attriti;
- elevato livello di comunicazione aziendale tra le varie funzioni.

R&D – RICERCA, SVILUPPO E INNOVAZIONE DI PRODOTTO

Attività di ricerca e sviluppo legate a:

- ottimizzazione processi e prodotti in essere;
- studio e realizzazione nuove formule di prodotto;
- studio/ricerca di nuove fonti di approvvigionamento di materie prime/Imballi e altri ingredienti;
- valutazione di nuove tecnologie produttive.

Tali attività sono condotte anche grazie al contributo di un Laboratorio interno che, oltre alle attività di analisi legate al Controllo Qualità di routine, esegue test per il Dipartimento R&D aziendale.

SOSTENIBILITÀ ed IMPEGNO VERSO L'AMBIENTALE

La Direzione di Olfood S.r.l. è pienamente consapevole che una strategia economica responsabile, non possa prescindere dalle problematiche ambientali derivanti dalle proprie attività e sia essenziale per il proprio successo e per la soddisfazione dei propri clienti.

Olfood S.r.l garantisce il proprio impegno verso il miglioramento delle attività a tutela dell'ambiente per lo sviluppo sostenibile, oltre a promuovere la consapevolezza e l'attenzione degli impatti ambientali generati dalle proprie attività.

L'azienda intende ridurre l'impatto ambientale legato alle proprie attività di produzione e lo realizza attraverso:

- il rispetto della legislazione vigente in materia;
- riduzione del consumo di energia, ove praticabile (sistema illuminazione a LED);
- riduzione dei rifiuti;
- raccolta differenziata dei rifiuti (carta, plastica, vetro, olii esausti/non utilizzabili, rifiuti speciali);
- riduzione degli sprechi alimentari (gestione degli scarti, gestione sottoprodotto);
- informatizzazione dei dati e dei documenti e riduzione relative stampe.

L'azienda inoltre garantisce la sostenibilità di alcuni prodotti specifici attraverso l'adesione a standard quali:

- Certificazione biologica per una linea di prodotti
- Certificazione RSPO per Olio di palma
- Certificazione ISCC Plus per Olio di semi di girasole alto oleico
- Certificazione Rainforest Alliance per la produzione, il confezionamento e la commercializzazione di referenze contenenti cacao.

Olfood S.r.l si impegna al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) definiti dall'Agenda ONU 2023. Gli obiettivi che l'azienda intende perseguire sono riportati nella tabella indicatori e la Direzione si impegna a mettere a disposizione le risorse necessarie allo scopo.

FORNITORI

Mantenimento, fidelizzazione e consolidamento dei fornitori in essere.

Continuo scambio di informazioni e comunicazione con i fornitori.

Ricerca, valutazione e approvazione di nuovi fornitori di materiali e di servizi.

Coinvolgimento dei fornitori nel progetto di miglioramento.

IMPEGNO PER IL SOCIALE E LA COLLETTIVITA'

Salute e sicurezza dei lavoratori

La Direzione di Olfood S.r.l. si impegna, attraverso il rispetto delle disposizioni e norme vigenti, ad assicurare un sempre più alto livello di salute e sicurezza in ogni attività che comporti rischi per dipendenti anche attraverso il consolidamento della cultura del risk management e della prevenzione, mantenendo una costante informazione e formazione del personale in merito alla salute e sicurezza sul lavoro ed erogando percorsi formativi a tutto il personale.

Diversità e pari opportunità

Olfood S.r.l. garantisce il rispetto delle diversità e le pari opportunità sia nel processo di ricerca e selezione del personale, che nella gestione e sviluppo dei dipendenti, mirando alla crescita professionale di ciascuno. Nel processo di selezione e gestione delle risorse umane, la Società si ispira ai principi generali di trasparenza, meritocrazia ed imparzialità, nel rispetto della normativa e delle disposizioni interne applicabili. Inoltre, Olfood S.r.l. si impegna a creare un ambiente di lavoro nel quale le caratteristiche personali non costituiscano il presupposto per discriminazioni di età, sesso, razza, lingua, nazionalità, opinioni politiche e sindacali e credenze religiose.

Olfood si impegna nel perseguire e sensibilizzare le parti interessate interne ed esterne in merito a tali tematiche, con particolare riferimento alla parità di genere, anche attraverso la nomina di Comitati preposti (Comitato Gestione Reclami e Comitato Parità di Genere), che sono responsabili dell'attuazione, del monitoraggio e della valutazione di misure volte a promuovere il rispetto della diversità e le pari opportunità, nonché l'emancipazione femminile.

Diritti umani

Olfood S.r.l. garantisce e tutela i diritti dei propri lavoratori e ne favorisce l'integrità fisica e morale attraverso ambienti e condizioni di lavoro coerenti con le migliori pratiche, nel rispetto di tutte le vigenti normative nazionali primarie e secondarie (che recepiscono, tra le altre, le convenzioni dell'ILO - International Labour Organization - ratificate dall'Italia, inclusa la totalità delle convenzioni fondamentali e di governance).

Le azioni della Società sulla tutela dei diritti umani sono in linea con L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, la Carta dei Diritti Umani e con le linee guida dell'OCSE sul dovere di diligenza per la condotta d'impresa responsabile.

Stakeholders

Olfood S.r.l. si impegna nella gestione etica e responsabile del rapporto con i suoi principali stakeholders.

Al fine di diffondere la cultura dell'etica e della legalità all'interno dell'organizzazione aziendale, Olfood S.r.l. ha attivato specifici canali di segnalazione attraverso i quali i dipendenti, fornitori, clienti, partner e collaboratori della Società possono segnalare possibili condotte contrarie ai principi e ai comportamenti previsti dal Codice Etico e dalle linee guida dell'OCSE.