



POLITICA PER LA QUALITÀ, LA SICUREZZA ALIMENTARE, LA SOSTENIBILITÀ E L'ETICA

La Direzione di Olfood S.r.l. considera **Qualità, Sicurezza Alimentare e Sostenibilità Ambientale** principi fondamentali che coinvolgono tutte le funzioni aziendali, perseguendo gli obiettivi primari di soddisfazione dei clienti, sicurezza alimentare e il rispetto dell'ambiente attraverso il **miglioramento continuo** e la responsabilizzazione di ogni collaboratore.

La Direzione è costantemente **impegnata** a mantenere e migliorare il proprio Sistema di Gestione per la Qualità, la Sicurezza Alimentare e l'Ambiente, necessario per gestire, motivare e coinvolgere le risorse umane e sviluppare azioni di miglioramento continuo dei processi e dei prodotti, con un occhio attento all'impatto ambientale.

Inoltre, Olfood S.r.l. promuove 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, considerando anche gli aspetti legati alla sostenibilità e alla riduzione dell'impatto ambientale.

La Direzione ha definito i propri impegni e principi di attuazione da seguire per assicurare una gestione responsabile e duratura del business. Questa Politica è stata sviluppata per favorire l'integrazione della sostenibilità ambientale nella strategia e nell'operatività aziendale e integra quanto già previsto nel **Codice Etico**. Lo scopo del documento è di rafforzare e definire l'impegno di Olfood S.r.l. verso tematiche indispensabili per lo svolgimento della propria attività, come la tutela dell'ambiente, la responsabilità verso gli stakeholders, la conduzione etica e responsabile del business e 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 nel rispetto dei principi etici di legalità e correttezza, integrità e onestà, imparzialità e trasparenza. Vengono applicate metodologie di miglioramento continuo e criteri di efficienza operativa ed economicità gestionale, con una forte attenzione alla sostenibilità ambientale.

Con un forte senso di responsabilità e consapevolezza della rilevanza di creare valore nelle dimensioni sociale, ambientale ed economica, Olfood S.r.l. ha individuato, ispirandosi ad alti principi e standard nazionali e internazionali di business responsabile, gli impegni e le priorità per contribuire al raggiungimento di un futuro imprenditoriale più sostenibile.

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

QUALITÀ 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**.

SALUBRITÀ /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'AMBIENTE

La Direzione di Olfood S.r.l. è pienamente consapevole che una gestione aziendale responsabile non può prescindere dalla tutela dell'ambiente e dalla riduzione dell'impatto delle proprie attività. La sostenibilità rappresenta un elemento essenziale per il successo dell'azienda e per la soddisfazione dei clienti, motivo per cui ha implementato un Sistema di Gestione Ambientale conforme alla norma **UNI EN ISO 14001**, impegnandosi in un **miglioramento continuo** delle proprie performance ambientali.

L'azienda promuove una cultura di responsabilità e consapevolezza sugli impatti ambientali diretti e indiretti, adottando misure concrete per **prevenire l'inquinamento e proteggere l'ambiente**.

Questo impegno si traduce nel rispetto rigoroso della **normativa ambientale vigente** e in una serie di **azioni mirate**, tra cui il controllo dei prelievi e degli scarichi idrici, il monitoraggio delle emissioni in atmosfera, la manutenzione periodica

degli impianti e l'adozione di procedure per la gestione delle emergenze, testate periodicamente per garantirne l'efficacia.

Particolare attenzione è dedicata alla **riduzione delle emissioni di gas serra**, sia attraverso l'autoproduzione di energia che mediante l'acquisto di energia verde certificata. L'azienda monitora con precisione i propri consumi energetici, in particolare quelli legati all'energia elettrica, e implementa costantemente misure di efficientamento per ridurre gli sprechi.

Inoltre, l'impegno verso un'**economia più circolare** si concretizza nell'ottimizzazione della gestione dei rifiuti, nella riduzione degli sprechi alimentari e nella valorizzazione dei sottoprodotti, evitando il loro conferimento come rifiuti laddove possibile.

Olfood S.r.l. persegue inoltre la sostenibilità dei propri prodotti attraverso l'adesione a standard certificati, come la **certificazione biologica** per una specifica linea di prodotti, la **certificazione RSPO** per l'olio di palma, **ISCC Plus** per l'olio di semi di girasole alto oleico e **Rainforest Alliance** per le referenze contenenti cacao.

Consapevole del proprio ruolo nel contesto globale, l'azienda si impegna a contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) definiti dall'Agenda ONU 2030. La Direzione assicura il proprio supporto mettendo a disposizione le risorse necessarie affinché la sostenibilità non sia solo un valore, ma una realtà concreta e misurabile all'interno dell'organizzazione.

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 l'istituzione del **Comitato Etico aziendale**, responsabile della promozione, del monitoraggio e della valutazione delle misure volte a garantire il rispetto della diversità, delle pari opportunità e dei principi etici aziendali.

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.