

| | | |
|-----------|---|------------|
| ALL MA 01 | - La Gastronomica s.p.a. - | Rev 01 |
| | POLITICA PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE | 17/03/2026 |

L'obiettivo primario della nostra Azienda è la soddisfazione dei nostri Clienti, in conformità alle loro esigenze, alle loro aspettative e al rispetto della Cultura per la Qualità e Sicurezza Alimentare del prodotto. Il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare aziendale deve pertanto diventare, oltre che un fondamentale strumento di gestione interno, il mezzo con il quale documentare e dimostrare quanto fatto per garantire la qualità dei prodotti e dei processi interni, nonché per permetterne il miglioramento continuo.

La Gastronomica s.p.a., negli anni di attività, per acquisire nuovi Clienti e per consolidare il rapporto con i Clienti esistenti, ha come focus la Cultura della Qualità e Sicurezza Alimentare del prodotto, la tempestività delle consegne nel rispetto dell'ambiente.

Ciò è stato reso necessario, perché i prodotti che vengono realizzati in Azienda sono altamente deperibili.

Pertanto, riteniamo indispensabili i seguenti obiettivi:

- *Avere adeguate conoscenze tecniche, tecnologiche e giuridiche costantemente aggiornate relativamente all'attività, alla sicurezza e all'ambiente;*
- *Rispondenza del prodotto in base all'utilizzo previsto e alle norme cogenti nonché dei regolamenti applicabili al nostro settore di attività e ai requisiti specificati dal Cliente;*
- *Attuazione di un sistema di sicurezza alimentare mirato alla prevenzione delle non conformità;*
- *Perseguimento sistematico verso il miglioramento continuo e l'ottimizzazione dell'organizzazione e dei processi produttivi e gestionali, per ridurre ove possibile gli sprechi di prodotti, mezzi e risorse;*
- *Acquisire nell'intera Organizzazione sempre più familiarità con le procedure e le attività del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, garantendo che la Politica Aziendale sia compresa ed attuata a tutti i livelli;*
- *Garantire la soddisfazione delle esigenze implicite ed esplicite di tutte le parti interessate, interne ed esterne, individuate nel contesto di riferimento;*
- *Un miglioramento continuo delle condizioni di lavoro dei propri dipendenti;*
- *Valutare periodicamente il contesto di mercato e quello aziendale, in un'ottica di risk based thinking, al fine di ricavarne opportunità di miglioramento, così da poter garantire alla nostra clientela un adeguato livello di "business continuity" e il pieno soddisfacimento delle esigenze sempre nel rispetto della tutela della salute e sicurezza del prodotto, dei lavoratori e dell'ambiente;*
- *La riduzione dell'impatto delle proprie attività sull'ambiente, in particolare la prevenzione dell'inquinamento e di altri impegni specifici pertinenti al contesto dell'organizzazione.*
- *Rispondenza dei nostri prodotti e del nostro servizio complessivo ai requisiti specificati dal Cliente;*
- *Collaborare con il cliente, nella definizione del prodotto e nelle modalità di servizio, per acquisirne la fiducia, frutto di un reciproco scambio di esperienze;*
- *Diffondere e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare attraverso opportune azioni informative nei confronti di tutto il personale atte ad accrescerne la consapevolezza, la responsabilità, il coordinamento, la coerenza e migliorarne il lavoro di squadra in adeguamento ai requisiti del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare;*
- *L'alta direzione si adopera comunicando, coinvolgendo e responsabilizzando il personale attraverso attività trasversali destinate al miglioramento continuo;*
- *A favorire un ambiente inclusivo per diversità di genere, religione o etnia nel luogo di lavoro;*
- *Investire in opere di manutenzione e riadeguamento il laboratorio produttivo, mantenendo il layout interno attuale.*
- *Perseguimento e conseguimento della Certificazione Carbon Foot Print ed ESG a livello di gruppo – GIF - per diminuire l'impatto ambientale;*

Per realizzare questi intenti riteniamo importante:

- *Diffondere la cultura della qualità, della sicurezza alimentare e dell'ambiente attraverso opportune azioni informative nei confronti di tutto il personale atte ad accrescerne la consapevolezza, la responsabilità, migliorarne il lavoro di squadra, coordinamento e coerenza durante il lavoro;*
- *Mantenere un sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare in accordo alla Norma UNI EN ISO 22000, con l'obiettivo della certificazione da parte di Ente terzo indipendente;*
- *Tenere sotto controllo gli indicatori della "Non Qualità" e "Non Conformità" per prevenire e rimuovere le cause di problemi segnalati;*
- *Tenere sotto controllo gli indicatori della "Non Qualità" e "Non Conformità" per prevenire e rimuovere le cause di problemi segnalati;*
- *Garantire il flusso delle informazioni tra i reparti aziendali, in modo che tutto il personale interessato sia costantemente aggiornato sulle problematiche della Qualità e della Sicurezza Alimentare dei prodotti realizzati, partecipando attivamente alla risoluzione di eventuali anomalie che si possono verificare durante l'attività lavorativa nell'ottica del miglioramento continuo.*
- *Pianificare incontri periodici con i membri della Direzione, per la definizione ed il riesame degli obiettivi di miglioramento della Sicurezza Alimentare;*

| | | |
|-----------|---|------------|
| ALL MA 01 | - La Gastronomia s.p.a. - | Rev 01 |
| | POLITICA PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE | 17/03/2026 |

- *Gestire ogni processo, sia interno che trasversale all'organizzazione, attraverso la metodologia del PDCA, ovvero pianificare, eseguire, controllare e agire andando a standardizzare o riprogettare i processi per renderli efficaci ed efficienti;*
- *Gestire le non conformità analizzandone le cause profonde che le hanno determinate e trovando le soluzioni che permettano di eliminarle e prevenirle;*
- *Motivare il personale valorizzando le qualità di ognuno e garantendo un percorso formativo in linea con le esigenze aziendali;*
- *Favorire un ambiente inclusivo per diversità di genere, religione o etnia nel luogo di lavoro;*
- *Attenzione continua alla soddisfazione del Cliente garantendo la continuità delle forniture secondo quanto stabilito negli accordi contrattuali;*
- *Adottare un sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare in accordo allo standard FSSC 22000, con l'obiettivo della Certificazione da parte di Ente Terzo Indipendente;*
- *Fissare periodicamente nuovi obiettivi e riesaminare periodicamente la nostra Politica della Qualità per accertarne la continua idoneità;*
- *Utilizzare fornitori qualificati che siano in grado di assicurare una produzione a Qualità costante e valutarli periodicamente per garantirne l'adeguatezza. Per i fornitori delle materie prime, prediligere formati con minor utilizzo di packaging o packaging riciclabile;*
- *Implementare la ricerca di nuovi tipi di packaging verso materiali riciclabili o biodegradabili;*
- *La ricerca continua di metodi per monitorare e/o ridurre le emissioni ed ottimizzare i consumi energetici (implementazione del sistema filtraggio/cappe di aspirazione per la riduzione delle emissioni in atmosfera);*
- *La sorveglianza della Qualità (da attuare sulla base di verifiche ispettive, controllo del processo, analisi di dati, ecc.), per garantire che quanto specificato nella Politica e dal sistema di documentazione per la Sicurezza Alimentare sia attuato con efficacia;*
- *Divieto di assunzione di bambini o di favorire l'impiego di lavoro minorile, promuovere l'educazione dei giovani lavoratori assunti nell'ambito di programmi approvati dalla Pubblica Amministrazione;*
- *Divieto di impiegare personale contro la propria volontà e di ricorrere ad ogni forma di lavoro sotto la minaccia di punizioni o richiedendo depositi preventivi in denaro;*
- *Divieto di utilizzare o dare qualsiasi sostegno all'utilizzo di punizioni corporali, coercizione mentale o fisica o abuso verbale;*
- *Divieto di qualsiasi forma di discriminazione della persona all'interno dell'azienda nonché di interferenza con l'esercizio del diritto di ognuno di seguire principi o pratiche o di soddisfare bisogni connessi al proprio status o ai propri orientamenti;*
- *Rispetto del diritto personale di osservare credenze e pratiche religiose, o di soddisfare esigenze relative a etnia, origine territoriale e sociale, disabilità, genere, orientamento sessuale, alimentare e politico, stato civile, responsabilità familiare, appartenenza sindacale, età;*
- *Rispetto del diritto di formazione e adesione ai sindacati e alla contrattazione collettiva facilitando, i rappresentanti dei lavoratori non saranno soggetti ad alcuna discriminazione e limitazione nella comunicazione con i propri iscritti;*
- *Garantire un luogo di lavoro sicuro e salubre evitando di esporre il personale a situazioni di rischio o nocive per la salute;*
- *Garantire il pieno rispetto delle leggi vigenti in materia retributiva e degli standard definiti contrattualmente, perseguendo l'obiettivo di garantire alla persona e alla sua famiglia un'esistenza dignitosa.*
- *Attuare una continua e decisa attività di sensibilizzazione nei confronti del personale interno per garantire comportamenti adeguati ai requisiti del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare;*
- *Donazione e redistribuzione, ad associazioni benefiche, di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale per la limitazione degli sprechi;*
- *Smaltimento dei SOA cat.3 presso azienda mangimistica;*

La Direzione, in collaborazione con il Gruppo della Sicurezza Alimentare, riesamina periodicamente il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare per valutare l'efficacia e l'efficienza, nonché il loro impatto sulla soddisfazione del Cliente.

DATA: 17/03/2026

La Direzione Generale