



POLITICA AZIENDALE

La Direzione si impegna a garantire le risorse ed a incentivare la cultura della qualità e sicurezza alimentare mediante il coinvolgimento attivo delle proprie risorse umane.

Per assicurare il rispetto delle leggi e delle norme applicabili ai fini della qualità e sicurezza alimentare è intenzione garantire l'applicazione degli standard IFS, BRC e ISO 22000, standard di sicurezza alimentare per il prodotto surgelato ed il mantenimento dello standard IFS per il prodotto fresco.

L'impegno e il coinvolgimento dell'intera azienda e di tutti gli attori della filiera di cui facciamo parte, sono essenziali per garantire i prodotti che realizziamo e per tutelare insieme l'ambiente in cui viviamo. L'attuazione di ciò passa anche attraverso il mantenimento delle certificazioni di Prodotto Biologico e del mantenimento del sistema gestione ambientale.

E' nostra volontà valorizzare la filiera dei produttori italiani dedicati alla coltivazione di patate da industria, con l'adozione dello standard ISO 22005 e di incentivare prodotti tradizionali del comparto ortofrutta, come la Patata di Bologna DOP e la Patata della Sila IGP.

Il nostro approccio è basato sulla prevenzione. Pertanto, fin dalle fasi di progettazione, ci impegniamo a sviluppare prodotti sicuri identificando e valutando i rischi che possono derivare da materie prime, materiali di confezionamento, impianti, processi produttivi e distributivi. Per questo, selezioniamo i nostri fornitori definendo con loro accordi chiari, affiancando i produttori agricoli a migliorare la qualità dei loro prodotti e ad adottare pratiche agricole etiche e eco-sostenibili, come l'applicazione dei Disciplinari di coltivazione a Lotta integrata e la certificazione di settore Global G.A.P. e GRASP.

Per il mercato del prodotto da consumo fresco, con l'intento di fornire alimenti di alto valore funzionale, vengono coltivate patate arricchite di iodio e commercializzate con il brand Iodi.

L'organizzazione pone grande attenzione al tema delle allergie alimentari, controllando il rischio di contaminazione crociata ed indicando chiaramente in etichetta ogni sostanza allergenica presente nei prodotti. Tale impegno si concretizza con la certificazione Spiga Barrata di AIC per i prodotti senza glutine. Da sempre, abbiamo deciso di escludere materie prime o semilavorati OGM dalle nostre produzioni.

Il nostro impegno verte anche nel comunicare al consumatore, in modo responsabile ed affidabile, attraverso i media e attività informative dirette su editoria e punti informativi in loco, le peculiarità delle nostre produzioni, affinché possa fare scelte informate e possa utilizzare i nostri prodotti in modo sicuro.

Nella nostra attività quotidiana ci adoperiamo per tutelare e valorizzare le risorse naturali (energia, acqua, materie prime), ottimizzandone il consumo. Al fine di ridurre gli sprechi e prevenire l'inquinamento ambientale, investiamo costantemente nell'aggiornamento tecnologico dei nostri impianti. Allo stesso tempo, il nostro impegno è anche quello di ridurre al minimo la produzione di rifiuti ed incentivare le attività di differenziazione e recupero dei sottoprodotti, destinandoli a biodigestori per la produzione di energia rinnovabile o all'alimentazione animale. In particolar modo, oltre al rispetto delle cogenze normative, le sedi produttive dedicate al prodotto surgelato, operano in conformità alla norma ISO 14001.

Consapevoli che lo spreco di cibo genera gravi ripercussioni economiche e sociali, oltre a comportare un inutile consumo di tutte le risorse che sono state impiegate per la sua realizzazione, destiniamo, ove possibile, le eccedenze a banchi alimentari.

Il nostro successo si fonda sull'impegno delle nostre persone: ciascuno di noi ha infatti un ruolo attivo nel realizzare prodotti innovativi, sicuri e di qualità, nello sviluppo e miglioramento dell'azienda, nell'adottare comportamenti coerenti con la salvaguardia e la tutela ambientale e nel mantenere un luogo di lavoro sicuro e sano.

Per questo motivo applichiamo le convenzioni internazionali sui diritti dei lavoratori: non tollerando alcuna forma di molestia o di discriminazione legata a origine, nazionalità, religione, razza, sesso, età o orientamento sessuale, né alcun tipo di discriminazione verbale o fisica motivata dai fattori citati o da altro. Garantiamo la libertà di associazione delle nostre persone e l'effettivo riconoscimento del diritto alla contrattazione collettiva attraverso il sindacato o altri tipi di associazione. Escludiamo l'impiego del lavoro infantile e minorile, del lavoro forzato o coatto e il ricorso a pratiche disciplinari che comprendano punizioni corporali e/o coercizioni mentali o fisiche. Rispettiamo il diritto alla privacy dei nostri collaboratori.

Il Direttore Generale
Boris Fort