



*A tutti i Signori Dipendenti
A tutti i Signori Fornitori
A tutti i Signori Clienti*

Aggiornamento al 30/05/2022

Politica Aziendale

La **Martini Alimentare S.r.L.** ritiene che il miglioramento costante della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari, la tutela e la salute dei lavoratori ed il rispetto per l'ambiente siano la chiave per il raggiungimento degli obiettivi prefissati dalla Direzione, nella propria vision "Essere il partner ideale dei nostri clienti per competenza, innovazione ed affidabilità condividendo la passione e i valori necessari per tradurre le esigenze dei consumatori".

Lo strumento individuato per perseguire i traguardi di cui sopra e l'attenzione verso la clientela, è l'adozione di un Sistema di Gestione Qualità e Ambiente basato su norme internazionali volontarie UNI EN ISO 14001:04 e IFS FOOD:

- Stabilimento di Castiglione di Ravenna: IFS Food; ISO 14001; ISO 22005.
- Stabilimento di Gatteo: IFS Food; ISO 14001.
- Stabilimento di Longiano: IFS Food.
- Stabilimento di Savignano sul Rubicone: IFS Food

Le motivazioni che hanno portato l'Azienda ad intraprendere questo percorso sono:

1. La necessità/opportunità di adeguarsi alla crescente richiesta del Consumatore di una sempre maggiore sicurezza alimentare e sostenibilità;
2. La necessità di migliorare l'efficacia e l'efficienza mediante la riduzione dei rischi, e ricerca di opportunità, ottimizzazione economica grazie alla riduzione degli sprechi, il miglior controllo possibile delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti;
3. La volontà di migliorare i processi con l'introduzione e sviluppo di tecnologie efficaci, efficienti e rispettose dell'ambiente.
4. La volontà di abilitare gli stabilimenti all'esportazione verso mercati esteri e Paesi Terzi.

Per raggiungere tali traguardi, la **Martini Alimentare S.r.L.** mette tutti i Dipendenti, nel massimo rispetto dei loro diritti (della persona e del lavoratore) senza discriminazioni di razza, età, ceto sociale, religione, sesso, orientamento sessuale, orientamento politico, nelle condizioni di operare nelle direzioni indicate dalle procedure ed istruzioni operative introdotte, tese allo sforzo del "*fare bene le cose, e farle bene la prima volta*".

Per assicurare che non vi siano incomprensioni o dubbi sulla volontà aziendale, i contenuti della Politica sono diffusi a tutto il personale e portati a conoscenza delle altre parti interessate mediante esposizione sui luoghi di lavoro.

Per garantire l'impegno continuativo verso il miglioramento, sono definiti periodicamente obiettivi e traguardi in linea con gli indirizzi generali della Politica Aziendale, sia per quanto

riguarda la qualità e la salubrità dei prodotti, sia per le prestazioni ambientali dirette e indirette derivanti dalle attività svolte presso i siti di produzione.

Tali obiettivi e le performances ad essi collegati, sono comunicati alle funzioni responsabili.

Con riferimento al **Sistema di gestione per la Qualità** per il raggiungimento degli obiettivi richiesti dalle Norme generali negli stabilimenti sono perseguite le seguenti direttrici:

1. Miglioramento delle performance relative ai resi e reclami da parte dei Clienti ed alle non conformità interne;
2. Miglioramento delle performance ed affidabilità dei fornitori;
3. Miglior utilizzo degli strumenti disponibili, per monitorare costantemente le esigenze della Clientela con lo scopo di mantenere un rapporto di reciproca collaborazione e fiducia (Soddisfazione del Cliente);
4. Non utilizzo, nelle preparazioni e nei prodotti trasformati, di ingredienti e/o additivi derivanti o contenenti OGM.
5. Esclusione dell'allergene glutine da tutte le preparazioni di carne.
6. istituzione e mantenimento di un'adeguata cultura della sicurezza alimentare a tutti i dipendenti atti alla produzione.

In funzione di tutto quanto sopra descritto, con riferimento alla **Politica Ambientale**, gli aspetti da presidiare sono.

1. Continuare nella sensibilizzazione del personale a tutti i livelli affinché siano segnalate potenziali situazioni di rischio e si proceda per la loro massima riduzione e prevenzione; Adottare un'attenta gestione dei rifiuti puntando a ridurli alla fonte e preferendo il recupero allo smaltimento;
2. Monitorare in modo capillare i propri consumi energetici con particolare attenzione alle attività più energivore, per un miglioramento continuo;
3. Ottimizzare l'utilizzo delle risorse naturali, preferendo, quando tecnicamente ed economicamente praticabile, fonti energetiche rinnovabili;
4. Monitorare in modo capillare le emissioni di inquinanti in atmosfera e negli scarichi idrici al fine del loro contenimento;
5. Consolidare le attività di controllo dei livelli di rumorosità lungo il perimetro del sito.
6. Impegnarsi per un costante miglioramento delle prestazioni ambientali.
7. Individuare i rischi e le opportunità correlate agli aspetti ambientali delle parti interessate e del contesto.

Per poter raggiungere tali risultati, proseguiremo nella strada intrapresa della formazione e coinvolgimento del personale produttivo, impiegatizio e dirigenziale, per la totale e piena attuazione delle potenzialità organizzative espresse dai Sistemi ISO 14001 adeguandosi alla nuova edizione 2015, ed IFS FOOD v.7 in maniera che ognuno possa fornire il proprio contributo per il raggiungimento degli obiettivi.

Il Rappresentante Legale

Avv. Antonio Montanari
