



La Politica Aziendale della **FABBRICA DEL PANFORTE S.R.L.** ha lo scopo di portare l'organizzazione interna verso un miglioramento continuo dei propri risultati, in termini di qualità del prodotto, di risultati organizzativi, economici e di sviluppo sia di mercato che logistico, nel rispetto dei principi di salvaguardia ambientale e sostenibilità a tutela della salute, Sicurezza Alimentare dei prodotti, da perseguire attraverso il puntuale rispetto delle regole e delle strategie direzionali.

A tal fine la Direzione ha stabilito i seguenti obiettivi prioritari:

- **Sicurezza alimentare e Qualità del prodotto.**
Da sempre **La Fabbrica del Panforte S.r.l.** ha operato nel pieno rispetto delle procedure HACCP, consapevole dell'influenza che esse hanno nella Qualità del prodotto.
- **Il focus sui Clienti**
L'attenzione alle esigenze e aspettative del Cliente per **La Fabbrica del Panforte S.r.l.** non è soltanto una questione di mantenimento del Cliente ma è anche il piacere di fornirgli un prodotto con le caratteristiche esatte che lui sa essere adatte ai propri Clienti, che sono i consumatori finali del prodotto. La correttezza ovvero il rispetto delle leggi e degli accordi, sono la base per creare rapporti di fiducia ed una migliore reputazione con l'insieme degli stakeholders.
- **Food Safety Culture**
Consapevoli che un sistema di gestione per essere efficiente deve basarsi su una "cultura diffusa", **La Fabbrica del Panforte S.r.l.** si pone come obiettivo quello di diffondere sia fra i dipendenti che nella Direzione stessa, la "cultura" della Qualità e Sicurezza alimentare. La consapevolezza della qualità è un insieme di aspetti fisici, psicologici e filosofici, di idee, atteggiamenti e sentimenti legati ad un gruppo.
- **Etica e responsabilità nei confronti del personale**
La Direzione de **La Fabbrica del Panforte S.r.l.** desidera soddisfare e tenere nel pieno rispetto non solo i Clienti che sono "fuori" ma in primis i collaboratori che sono "dentro" l'azienda, grazie ai quali il prodotto riesce ad avere le caratteristiche qualitative che lo contraddistinguono.
-

Per ottemperare a ciò la Direzione si impegna a:

- Ascoltare le esigenze del Cliente e tradurle in obiettivi, requisiti e specifiche ove necessario.
- Rispettare i requisiti legali sia per gli aspetti ambientali, che di produzione che di ogni altro aspetto della gestione aziendale.
- Ascoltare le esigenze del personale e monitorarne le prestazioni. Una buona tenuta dei rapporti con le RSU, il rispetto dei CCNL e la non discriminazione in base ad età sesso, religione e opinione politica, sono valori fondamentali per la direzione.



- Fare formazione, oltre alle esigenze di legge, fare riunioni, sensibilizzare e far maturare all'interno di ogni operatore la consapevolezza di cosa significhi davvero la Qualità e di come possa essere raggiunta.
- gestire la cassetta dei suggerimenti.

Tali Obiettivi sono contenuti nel **MOD-CRUS Cruscotto Direzionale**;
per l'anno 2023 i principali obiettivi definiti sono:

1. Realizzare una graduale digitalizzazione dei processi, anche allo scopo di elevare la sicurezza delle informazioni relative alla Qualità e Sicurezza alimentare, migliorando così la tracciabilità di tutti i processi.
2. Intraprendere un nuovo percorso di crescita aziendale verso la Sostenibilità per una corretta gestione dello smaltimento rifiuti ed imballaggi, adottare fonti di energia sostenibile (fotovoltaico) per una riduzione di emissioni di CO2
3. Mantenere e migliorare tutte le azioni e risorse volte a soddisfare i requisiti di standard di certificazione IFS.
4. Fare formazione ed aggiornare i collaboratori per renderli consapevoli dell'importanza di tutti gli aspetti presenti nel processo di produzione.

La Direzione Generale

Sovicille lì 01/03/2023.