

GAMBAROTTA SRL è una società specializzata in produzione corpi cavi di cioccolato e confezionamento dolciario principalmente per conto terzi.

La Direzione considera prioritaria la diffusione della cultura della qualità, del rispetto e tutela dell'ambiente e dell'attenzione alla salute e sicurezza sul lavoro, oltre alla garanzia della Sicurezza Alimentare per la crescita dell'azienda e di tutte le parti interessate con cui essa interagisce direttamente o indirettamente.

A tal fine, si ritiene fondamentale il miglioramento continuo dei processi di gestione interni, perseguito attraverso l'applicazione delle procedure del sistema di gestione integrato qualità ambiente, salute e sicurezza sul lavoro secondo gli standard volontari delle norme UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015 e FSSC 22000, oltre al rispetto delle prescrizioni della normativa cogente.

Considerati i servizi erogati e il contesto aziendale, la Direzione si impegna a:

- Promuovere la cultura delle qualità e la tutela dell'ambiente tra i propri dipendenti e collaboratori, per favorire lo sviluppo di un approccio partecipe e responsabile;
- definire obiettivi e indicatori concreti, considerando tutti i pertinenti aspetti legati alla qualità, all'ambiente, alla sicurezza alimentare e alla salute e sicurezza sul lavoro, e monitorarli periodicamente;
- valutare le esigenze del Cliente al fine di soddisfarne al meglio i requisiti e gli obblighi di conformità, così da favorire la competitività aziendale generale;
- rispettare e soddisfare tutte le leggi cogenti, i requisiti e gli obblighi applicabili ed attuare un controllo costante con specifiche verifiche di conformità;
- proteggere e valorizzare l'ambiente e adottare tutte le misure necessarie per prevenire l'inquinamento; in particolare nell'ambito del risparmio energetico e della corretta gestione di tutti i materiali di scarto e dei rifiuti;
- fornire condizioni di lavoro sicure e salubri e adottare tutte le misure necessarie per eliminare i pericoli, ridurre i rischi e per la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali;
- valutare il proprio contesto geografico e l'integrazione con la comunità locale, per favorire un approccio positivo e di collaborazione;
- attuare i processi necessari per prepararsi e rispondere alle potenziali situazioni di emergenza;
- promuovere la consultazione e partecipazione dei lavoratori e dei rappresentanti dei lavoratori, massimizzare le prestazioni dei prodotti/servizi erogati rispetto ai requisiti ed agli obblighi di conformità del sistema di gestione integrato;
- fornire le risorse necessarie alla realizzazione, al mantenimento dell'efficacia e al miglioramento del sistema di gestione integrato per la qualità e ambiente e la sicurezza alimentare.
- garantire il rispetto dell'iniziativa RSPO, tutelando l'uso di prodotti con olio di palma sostenibile, e tenere sotto controllo gli aspetti legati a specifiche di prodotto basate su requisiti restrittivi.
- garantire l'impegno continuo nella lavorazione e conservazione di alimenti Halaal e Kosher.

A tal fine si ritiene centrale il coinvolgimento delle parti interessate attraverso:

- la sensibilizzazione di tutte le parti interessate sugli impegni della presente Politica integrata;
- il coinvolgimento degli stakeholder nei processi di definizione degli obiettivi del sistema di gestione integrato;
- la formazione continua e l'acquisizione della consapevolezza da parte del Personale, operante a tutti i livelli, rispetto agli elementi fondanti della gestione della qualità, dell'ambiente e della salute e sicurezza propria, dei colleghi e di tutte le parti interessate;
- i processi di comunicazione e confronto trasparenti in relazione ai requisiti, agli obblighi di conformità ed alle prestazioni del sistema di gestione integrato tra tutti i soggetti portatori di interesse;
- la definizione ed il riesame periodico di obiettivi specifici per la Qualità e l'Ambiente (dettagliati in maniera specifica nei verbali di riesame).

La Direzione assicura che la presente politica sia accessibile a tutto il personale, recepita, mantenuta attiva, periodicamente riesaminata, e diffusa a tutte le parti interessate, nonché resa disponibile al pubblico.

Novi Ligure, 24/10/2022

La Direzione