Fara San Martino, 15/02/2024

POLITICA della Qualità, Ambiente e Sicurezza

Il Gruppo De Cecco svolge, per il tramite delle società F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino Spa, Molino e pastificio De Cecco SpA e Olearia F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino srl, produzione e vendita di pasta alimentare secca, olio extravergine di oliva, prodotti della molitura del grano duro sfusi e confezionati, conserve di pomodoro e sughi pronti, prodotti da forno preservando l'autenticità dei prodotti enfatizzando le caratteristiche uniche che lo contraddistinguono, la loro integrità in piena conformità ai requisiti legislativi, consolidando e sviluppando ulteriormente i risultati ottenuti nella Politica di valorizzazione del Cliente e del Consumatore attraverso una Qualità di prodotto e di servizio offerti ai massimi livelli, nell'ottica di un mercato globale che richiede sempre più capacità di adattamento e di flessibilità nelle scelte da adottare.

La leadership di De Cecco sostiene tutta l'Organizzazione al fine di orientarla al mercato, capace di percepirne le esigenze e di pianificare iniziative efficaci che garantiscono la piena soddisfazione del Cliente Consumatore.

La Customer Satisfaction e, di conseguenza, la capacità dell'Azienda di creare valore per il Cliente si confermano i fattori più importanti di competitività delle imprese.

L'Alta Direzione rinnova l'impegno per garantire i mezzi ed i supporti necessari al miglioramento della Customer Satisfaction.

L'Alta Direzione richiama l'attenzione di tutti di realizzare una Politica dei costi attenta e responsabile, che salvaguardi l'interesse generale dell'Organizzazione, assicurando un vantaggio competitivo per la stessa evitando, quindi, lo spreco di risorse in termini finanziari e umani consolidando condotte improntate a criteri di maggiore oculatezza nella gestione delle risorse economiche.

Tutte le Direzioni devono fare in modo che gli obiettivi comuni stabiliti, siano raggiunti attraverso un rapporto di piena collaborazione tra i diversi settori aziendali. A tale scopo è indispensabile che ciascuna funzione promuova scelte aziendali che tengano conto dell'interesse generale dell'Organizzazione, attuandole secondo i principi di coinvolgimento ed inclusione propri dell'accountability e, più in generale, dei nuovi paradigmi della Sostenibilità.

In tal senso, si richiede a tutte le funzioni aziendali un contributo continuativo per assicurare uno sviluppo sostenibile del territorio e del capitale umano e sociale.

A tale scopo è necessario lavorare per:

- Minimizzare l'impatto ambientale, ricercando le soluzioni tecniche più adeguate e che garantiscano un equilibrio tra l'habitat circostante e le esigenze produttive ed industriali del Gruppo;
- Ottimizzare l'utilizzo delle risorse energetiche disponibili con particolare attenzione alla risorsa idrica;
- Gestire i processi utilizzando l'approccio Risk Based Thinking (pensiero basato sul rischio) al fine di attuare le azioni più appropriate per valutare e trattare i rischi associati ai processi e per sfruttare e rinforzare le opportunità identificate;
- Assicurare che i criteri di responsabilità sociale definiti nel Codice Etico dell'Azienda vengano considerati come valori guida da diffondere anche all'esterno;
- Fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione di lesioni e malattie correlate al lavoro e che siano appropriate allo scopo, alle dimensioni e al contesto del Gruppo De Cecco e alla natura specifica dei suoi rischi e delle sue opportunità;
- Stabilire, attuare e mantenere uno o più processi per l'eliminazione dei pericoli e la riduzione dei rischi per la salute e sicurezza utilizzando la "gerarchia delle misure di prevenzione e protezione";
- Tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori negli ambienti di lavoro, attraverso il necessario rispetto dei requisiti legali di riferimenti e degli altri requisiti applicabili attraverso la formazione e l'aggiornamento continuo e ricercando soluzioni tecniche e organizzative che possano eliminare i pericoli e minimizzare i rischi;
- Orientare il Gruppo De Cecco al miglioramento continuo delle prestazioni del sistema di gestione per la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Garantire la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentati;
- Favorire e monitorare la comprensione e la concreta attuazione dei modelli organizzativi del Gruppo in tema di normativa 231

Al fine di creare una buona cultura della sicurezza alimentare, sia per l'alimentazione umana che per il feed, occorre lavorare sui seguenti elementi:

- Impegno della Direzione e di tutto il personale per la produzione e la manipolazione di alimenti sicuri;

- Leadership per impostare la giusta direzione e coinvolgere tutto il personale oltre a disponibilità di risorse sufficienti per garantire l'efficace funzionamento del sistema di igiene alimentare;
- Consapevolezza dell'importanza dell'igiene alimentare da parte di tutto il personale;
- Comunicazione aperta e chiara tra tutto il personale, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative;
- Mantenere sempre alta l'attenzione sull'efficacia dei sistemi adottati per minimizzare il rischio frodi garantendo, così, l'autenticità dei prodotti immessi sul mercato;

Il Presidente

Cav. Filippo Antonio De Cecco