



Politica aziendale per la gestione del sistema integrato

S.Lorenzo in Noceto, 08/01/2024

***La qualità è fatta prima di tutto di storia, di consuetudini,
di amore per il lavoro, di attenzione ai particolari produttivi.
Entrare nel mondo Sabbatani significa entrare nel mondo della qualità produttiva.***

Il Gruppo Sabbatani da sempre è consapevole dell'importante ruolo delle uova nell'alimentazione e dedica la massima attenzione alla qualità, consegnando sul mercato prodotti freschissimi e controllati in ogni momento della produzione. Attraverso la realizzazione di una filiera completa sviluppata nel raggio di 1 solo km., rispondente agli standard di qualità e sicurezza alimentare, si attua il controllo dinamico di tutte le fasi di filiera fin dall'alimentazione degli animali e garantendo l'assoluta genuinità dell'uovo, che viene raccolto, selezionato e distribuito a tempi record.

Il Gruppo Sabbatani pone tra le strategie primarie:

- la focalizzazione su investimenti in processi di filiera che abbiano come scopo principale il miglioramento del rapporto fra prodotto, distribuzione e consumatore, valorizzando la tipicità e l'eccellenza del prodotto italiano, investendo nel sistema produttivo, dalla materia prima al prodotto finito.
- l'impegno a sviluppare e mantenere un sistema produttivo basato sui principi di benessere animale e sostenibilità, anche attraverso la collaborazione con Enti ed Organizzazioni Internazionali di riferimento. In quest'ottica l'azienda si fa carico di trattare i propri animali con dignità e rispetto, allevandoli in ambienti che soddisfino pienamente le loro necessità fisiche, comportamentali, nutrizionali e salutari, con l'obiettivo primario di abolire le strutture di confinamento (gabbie) dai propri allevamenti con l'obiettivo della completa eliminazione delle gabbie entro il 2023.
- L'orientamento delle proprie attività alla prevenzione di ogni tipo di inquinamento ed alla sostenibilità, con l'obiettivo di migliorare in maniera continua le prestazioni ambientali ed energetiche, mantenendo costante la qualità del prodotto e servizio

Il Mangimificio – Centro Imballaggio Sabbatani offre ai propri partner un Sistema di Gestione Integrato in grado di rispondere con fiducia ai propri interlocutori, offrendo trasparenza, eticità e linearità nelle attività interne ed esterne e con la dimostrazione oggettiva dell'impegno e del rispetto delle prescrizioni di legge.

L'azienda ha scelto di certificare il proprio sistema integrato secondo gli standard volontari:

- UNI EN ISO 9001:2015
- International Food Standard IFS v.8
- UNI EN ISO 50001:2018
- UNI EN ISO 22005:2008
- HALAL
- UNI EN ISO 14001:2015

Gli obiettivi specifici che il sistema integrato si pone sono individuati nella Politica Aziendale Integrata:

1. Rispetto delle leggi vigenti, della normativa contrattuale e degli obblighi di conformità
2. Sviluppo del rapporto con i clienti favorendo un clima di fiducia ed una positiva e trasparente percezione dell'immagine aziendale
3. Miglioramento degli standard di qualità nella produzione, nei processi e nel servizio al cliente
4. Mantenimento del sistema di rintracciabilità di filiera
5. Mantenimento e sviluppo delle risorse necessarie allo svolgimento delle attività per rafforzare l'identità aziendale ed il marchio Sabbatani, attraverso studi di marketing mirati all'aumento delle quote e dei settori di mercato.
6. Individuazione delle precise responsabilità e compiti finalizzati al miglioramento continuo delle attività organizzative, produttive e di efficientamento, anche attraverso la nomina dei Team operativi per i diversi settori (Energia, Ambiente, Qualità, Sicurezza alimentare).
7. Attenzione e valorizzazione dei collaboratori promuovendo la crescita personale e professionale, favorendo un ambiente di lavoro sano, bilanciato e portatore dei principi di diversità ed inclusione attraverso la capacità di ascolto e comprensione delle rispettive esigenze.
8. Dimostrazione della corretta applicazione del sistema di gestione integrato mantenendo le certificazioni da parte di enti di terza parte e garantendo contemporaneamente la conformità del sistema di autocontrollo alimentare e di rintracciabilità, anche, durante le verifiche delle Autorità preposte secondo le prescrizioni dell'HACCP e del Codex Alimentarius.



Politica aziendale per la gestione del sistema integrato

S.Lorenzo in Noceto, 08/01/2024

9. Uso dinamico del sistema integrato per rimuovere efficacemente gli eventuali problemi connessi alla sicurezza e legalità del prodotto per caratteristiche commerciali o per aspetti igienico sanitari (emergenze pandemiche o simili occorrenze).
10. Studio e sviluppo di nuovi modelli produttivi sostenibili, che diano risalto e rilevanza alla disponibilità di una filiera estremamente corta a garanzia della qualità del prodotto, della sicurezza alimentare, del benessere animale e dell'ambiente, attraverso l'orientamento della produzione verso mercati con un maggiore impatto etico (biologico, *antibiotic free*).
11. Ricerca di soluzioni innovative, tecnologiche e gestionali volte alla riduzione dei consumi energetici e dell'impatto ambientale, sostenendo e incoraggiando le iniziative di terzi fin dalla fase di progettazione, privilegiando la prevenzione anziché la correzione, al fine di ridurre od eliminare gli impatti significativi della propria attività.
12. Certezza dell'eticità della propria filiera produttiva, del rispetto dei diritti umani, della parità di genere, dei diritti dei lavoratori, della tutela contro lo sfruttamento dei minori assicurando e garantendo sicurezza e salubrità del posto di lavoro.

Per raggiungere tali obiettivi e mantenerli nel tempo la Direzione:

- A. Mette a disposizione le risorse tecniche, economiche ed umane per svilupparsi nel mercato e aumentare la propria competitività, mantenendo criteri di leale concorrenza e rispettando i fattori ambientali, sociali, etici e di sostenibilità nell'ottica del miglioramento continuo.
- B. Monitora costantemente il contesto interno ed esterno in cui opera con l'obiettivo di soddisfare le esigenze e le aspettative delle Parti Interessate rilevanti.
- C. Valuta costantemente rischi ed opportunità dei propri processi.
- D. Favorisce la formazione e lo sviluppo delle risorse umane in termini di conoscenza, professionalità e coinvolgimento nelle politiche, nei processi e negli obiettivi aziendali.
- E. Garantisce la conformità ed il pieno rispetto delle leggi e dei regolamenti a tutela dei consumatori, della salute pubblica e dell'ambiente, anche attraverso l'applicazione di rigorosi sistemi di lavorazione, controllo e monitoraggio.
- F. Applica rigorosamente le prescrizioni sanitarie e di prevenzione previste dai Protocolli Regionali e Nazionali per il controllo di eventuali emergenze sanitarie e pandemiche.
- G. Si impegna a definire obiettivi documentati e quantificati e relative strategie, attribuendo le responsabilità, divulgando la Politica Aziendale affinché sia compresa e sostenuta a tutti i livelli, verificandone l'efficacia.
- H. Sensibilizza i fornitori ed appaltatori alle tematiche energetico-ambientali, di salute e sicurezza, richiedendo loro il rispetto delle politiche adottate dall'Azienda, favorendo e dando priorità ai fornitori in grado di assicurare prodotti e servizi conformi alle proprie politiche di sostenibilità ed eticità.
- I. Attribuisce ai Responsabili dei Sistemi aziendali l'autonomia per gestire eventuali problematiche sui prodotti e servizi offerti, garantendo la corretta applicazione delle prescrizioni contenute nel Manuale di Gestione Integrata e nelle Procedure Aziendali.
- J. Garantisce l'utilizzo di personale dotato della necessaria esperienza, abilità e grado di formazione. Assicura che i locali, impianti ed attrezzature siano conformi alle normative di sicurezza, efficienti ed opportunamente sottoposte a manutenzione ed igienizzazione.
- K. Monitora il progressivo miglioramento delle prestazioni, degli obiettivi e dei traguardi relativi alla qualità, ambiente, ed energia.
- L. Attua politiche aziendali di welfare.
- M. Ha dato vita ad un Contratto di Rete d'Imprese al quale hanno aderito tutte le Società del Gruppo col quale hanno definito obiettivi imprenditoriali da perseguire secondo principi di eticità con comuni programmi per il loro raggiungimento ponendo a fattore comune tutti i beni, strumenti e risorse aziendali.
- N. Si è dotata di un Modello Organizzativo e di Gestione (c.d. M.O.G.) ai sensi del d.lgs n. 231/2001 con Organismo di Vigilanza e di Codice Etico, i cui principi fondanti richiede indefettibilmente a tutti i fornitori, clienti, consulenti e terzi di adottare inserendo anche nei contratti apposita clausola risolutiva espressa di impegno sotto pena di risoluzione del contratto. Il M.O.G. ed il Codice Etico sono consultabili sul sito internet del Gruppo Sabbatani www.sabbatani.com. Al M.O.G. ed al Codice Etico hanno aderito tutte le Società del Gruppo.



Politica aziendale per la gestione del sistema integrato

S.Lorenzo in Noceto, 08/01/2024

La Politica Aziendale Integrata del Mangimificio – Centro Imballaggio Sabbatani è riesaminata ad intervalli prestabiliti ed ogni qualvolta la Direzione ne identifichi la necessità per garantirne la continua idoneità.

Attraverso lo strumento del Riesame della Direzione vengono stabiliti e verificati gli obiettivi aziendali di breve, medio e lungo termine, strategie e responsabilità.

La direzione si impegna ad attuare e a sostenere la presente politica, a divulgarla e a verificarne periodicamente il grado di comprensione e di attuazione. Tutto il personale dell'azienda ha il dovere ed il diritto di partecipare con le proprie competenze al raggiungimento degli obiettivi prefissati dalla Direzione.

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

SABBATANI BIO SOCIETA' AGRICOLA S.S.
Via dell' Appennino, 652 47121 Forlì
Tel. 0543 488003
P.IVA/C.F. 03551510401

MANGIMIFICIO – CENTRO IMBALLAGGIO
SABBATANI
di Sabbatani Giuseppino & C. s.n.c.
V.le Dell'Appennino, 652 – Tel. 0543.488003
47121 S. Lorenzo in Noceto (Forlì)
C.F. e P.IVA 02 211 500 406

SOCIETA' AGRICOLA SABBATANI
DI DANILIO SABBATANI & FIGLI S.S.
V.le dell'Appennino, 652 / 47121 FORLÌ (FS)
Tel. 0543 488003
C.F. e P.IVA 03552070405