



Vitop

Politica Aziendale

Open the future

vitop 

POLITICA AZIENDALE

Vitop, in linea con i principi del Gruppo Smurfit Kappa, è determinata ad operare per raggiungere i propri obiettivi onorando sempre il proprio impegno nei confronti di dipendenti, clienti, nonché di tutte le altre parti interessate interne ed esterne, sia dal punto di vista ambientale, che dal punto di vista salute e sicurezza nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e dei requisiti applicabili.

Questo documento costituisce il riferimento unico per definire e raggiungere tali obiettivi e ci fornisce i principi sui quali basare il nostro lavoro.

SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

- Costante attenzione ai suoi bisogni.
- Trasparenza di rapporto e riservatezza.
- Promozione della ricerca e dello sviluppo di nuovi prodotti e soluzioni in grado di soddisfare ed anticipare le richieste dei nostri clienti e dei consumatori finali.

MIGLIORAMENTO CONTINUO

- Costante e attenta analisi del contesto in cui operiamo, dei rischi/opportunità e delle relative azioni per affrontarli.
- Gestione efficace delle non conformità, effettive o potenziali, segnalate dai clienti, emerse durante le attività lavorative quotidiane o da verifiche ispettive, per mezzo di opportune azioni correttive
- Incremento qualitativo e produttivo con attenzione agli sviluppi tecnico-scientifici atti a ridurre scarti e prodotti non conformi.
- Monitoraggio dei risultati economici, gestionali e dei processi interni.

ETICA E COINVOLGIMENTO DEL PERSONALE

- Consultazione, partecipazione e coinvolgimento di tutti i lavoratori nel rispetto delle procedure e degli obiettivi definiti.
- Assicurare l'integrazione ed il rispetto dei principi etici all'interno dell'azienda.
- Promozione del lavoro di gruppo e della crescita professionale.
- Impegno costante di responsabilità sociale.
- Assicurare una corretta e trasparente comunicazione interna ed esterna da e verso le parti interessate.

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO

- Impegno a mantenere elevati standard igienici.
- Utilizzo di sole materie prime certificate ed idonee al contatto alimentare, prodotte nel rispetto delle leggi e dei regolamenti applicabili.
- Implementazione, revisione e miglioramento costante del sistema di gestione igiene e sicurezza alimentare.
- Sensibilizzazione, responsabilizzazione e formazione del personale affinché siano sviluppate le necessarie competenze per la realizzazione di prodotti sicuri per il consumatore finale.
- Progettazione e produzione di prodotti sicuri al fine di garantire la salute del consumatore ed il rispetto dei requisiti legali.

RISPETTO DELL'AMBIENTE

- Sviluppare i nostri prodotti riducendo, per quanto possibile, lo sfruttamento di risorse naturali ed energetiche, considerandone nella fase di sviluppo l'intero ciclo di vita ed il possibile impatto ad essi legato.
- Eliminazione, per quanto tecnicamente possibile, e riduzione al minimo delle emissioni, degli scarichi, dei rifiuti.
- Individuazione dei processi tecnologici, e/o delle procedure operative in grado di ridurre e/o tenere sotto controllo gli impatti ambientali.
- Promozione a tutti i livelli di una cultura "sostenibile" e sensibilizzazione di tutti i dipendenti per incoraggiare le iniziative finalizzate alla protezione dell'ambiente e al risparmio delle risorse naturali.

SALUTE E SICUREZZA DEL LAVORATORE

- Leadership e impegno della direzione e dell'organizzazione nei riguardi del sistema di gestione EHS dei propri dipendenti, dei visitatori e di tutti i collaboratori che operano all'interno della struttura.
- Responsabilizzare l'intera organizzazione a considerare la Sicurezza non solo come priorità ma come Valore aziendale.
- Identificazione e governo di tutti i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori attraverso una metodologia definita.
- Fornire condizioni di lavoro sicure e salubri al fine di eliminare i pericoli, prevenire gli infortuni, le malattie professionali, promuovendone la loro segnalazione e prevedendo sistematicamente l'analisi delle cause e dei possibili rimedi.
- Implementazione degli standard del Gruppo Smurfit Kappa dall'analisi degli eventi, alla definizione di procedure sugli aspetti ritenuti di principale rischio, alla gestione dei comportamenti.
- Informazione, formazione ed addestramento a tutti i livelli aziendali, in ottemperanza a quanto richiesto dalla legge e dagli standard di Gruppo, al fine di sviluppare le competenze professionali e l'impegno a operare nel rispetto delle procedure di prevenzione e protezione.

APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILE DELLE MATERIE PRIME

- Acquisto di sole materie prime prodotte in conformità alle leggi ed i regolamenti applicabili in campo alimentare e ambientale e che possano contribuire ad uno sviluppo sostenibile realizzate nel rispetto dei diritti umani e della salvaguardia dell'ambiente e delle persone.
- Collaborazione solo con fornitori certificati in grado di assicurare una totale tracciabilità delle merce e di fornire dichiarazioni che dimostrino la conformità alle legislazioni nazionali e internazionali.

VITOP lavora quotidianamente rispettando i principi ed i requisiti degli standard ISO 45001, ISO 9001, FSC 22000, ISO 14001 e ISCC PLUS.

Questa politica, che è comunicata a tutti i dipendenti interni all'organizzazione ed è disponibile per tutte le parti interessate.

La direzione si impegna a rivedere regolarmente la politica aziendale, in linea con le buone pratiche industriali.

Alessandria, 27/04/2021

General Manager

Didier Pontcharraud

