

VITOP

Politica Aziendale



VITOP MOULDING srl, in linea con i principi del Gruppo SMURFIT WESTROCK, 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, dal punto di vista di salute e sicurezza, sicurezza alimentare, tutela dell'ambiente 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.
- Impegno costante nel rafforzare la posizione sul mercato nazionale e internazionale

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.

SICUREZZA ALIMENTARE

- 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

CULTURA ALIMENTARE

- Predisposizione di un “Piano per la sicurezza alimentare e cultura della qualità” che evidenzi l’impegno a istituire, attuare, mantenere e migliorare continuamente lo sviluppo e il miglioramento continuo per la sicurezza alimentare e cultura della qualità.
- Particolare attenzione riposta sugli aspetti principali per lo sviluppo e il miglioramento della cultura alimentare quali:
 - comunicazione
 - formazione
 - feedback e coinvolgimento dei dipendenti
 - obiettivi e misurazione delle prestazioni delle attività correlate alla sicurezza alimentare.

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 Westrock 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.
- Raccogliere costantemente feedback e suggerimenti da parte dei dipendenti, attraverso strumenti dedicati di approfondimento.

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, 02/05/2025

General Manager

Didier Pontcharraud

