MOLINO PORDENONE
dal 1923

POLITICA DELLA SOSTENIBILITÀ E DELLA QUALITÀ

SPA SOCIETÀ DI MACINAZIONE (Molino Pordenone), consapevole dell'importanza della Qualità, della Sicurezza Alimentare e dell'Ambiente, ha ritenuto essenziale dotarsi di un Sistema integrato di Gestione sulla base dei requisiti delle norme volontarie FSSC 22000 e ISO14001, nella tutela del consumatore finale, della soddisfazione del cliente, in termini di garanzia del prodotto, tracciabilità e affidabilità, della tutela dell'ambiente attraverso la scelta di un business sostenibile. A tal fine, l'azienda ha anche aderito volontariamente al Progetto 2030 della Comunità Europea.

A sostegno delle decisioni prese, SPA SOCIETÀ DI MACINAZIONE ritiene importante ribadire che la propria Politica è sostenuta dalla diffusione della Cultura per la Qualità, la Sicurezza Alimentare, la tutela dell'Ambiente, ponendosi i seguenti obiettivi primari:

ADEMPIMENTI LEGISLATIVI

- Rispettare le normative vigenti riguardanti sicurezza alimentare (nazionali e internazionali), salute e sicurezza sul lavoro, tutela ambientale.

INNOVAZIONE E MIGLIORAMENTO

- Sviluppare un sistema di cultura della qualità e della sostenibilità nel sistema aziendale e coinvolgere il personale nel miglioramento continuo, sensibilizzandolo attraverso un programma di formazione, informazione e aggiornamento;
- Assicurare, mediante un'opportuna politica di investimenti, il costante aggiornamento tecnologico degli impianti, delle dotazioni strumentali, delle strutture produttive e la garanzia di mettere a disposizione tutte le risorse necessarie, rispettando i criteri di sostenibilità ambientale.
- Individuare le esigenze dei propri Clienti al fine di soddisfarne le richieste, per rispondere in modo efficiente ed efficace ai bisogni valutati dai clienti stessi come importanti, soprattutto in riferimento alla tutela della sicurezza alimentare, adeguando il proprio impegno nell'organizzazione delle attività aziendali in un'ottica di innovazione.
- Valutare la scelta più sostenibile per la gestione logistica delle materie prime acquistate e dei prodotti venduti.
- Invitare tutto il personale a proporre azioni di miglioramento e suggerimenti nel campo della qualità, della tutela ambientale e etico-sociale aziendale. L'azienda desidera che tutti i dati e le informazioni siano utilizzati come fonti di nuove idee e nuove decisioni.
- Valutare oggettivamente il proprio sistema di gestione, l'andamento aziendale e dei partner dell'impresa in fase di riesame della direzione, definendo un piano di azioni atte al miglioramento continuo e rivedendo, ove necessario, i propri obiettivi e la propria politica.
- Comunicare costantemente con i propri fornitori al fine di stabilire partnership solide, attraverso il reciproco scambio di informazioni e la volontà al miglioramento continuo della collaborazione per la realizzazione di prodotti sicuri e sostenibili.

COMUNICAZIONE E MARKETING

- Promuovere i propri prodotti, valorizzandone la qualità e i principi di sostenibilità e di sicurezza alimentare su cui si basa la policy aziendale, usufruendo sempre più canali mediatici e di relazione;
- Sostenere l'immagine dell'azienda nei mercati nazionali e internazionali, raccontandone la storia e l'evoluzione, nonché l'attenzione alla crescita aziendale in chiave di sostenibilità e di sicurezza alimentare secondo i più alti standard.

MOLINO PORDENONE
dal 1923

TUTELA AMBIENTALE

- Ridurre gli sprechi alimentari, energetici e delle risorse naturali in genere, attraverso un'attenta gestione dei processi produttivi;
- Promuovere le energie rinnovabili e sostenibili attraverso il recupero dei sottoprodotti della macinazione, attraverso l'uso di pannelli fotovoltaici e scegliendo fornitori di energia sostenibili.
- Attuare la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, affidandosi a gestori ambientali autorizzati, puntando il più possibile al recupero e al riciclo del rifiuto.
- Valutare i rischi derivanti dai propri impatti ambientali e cogliere le opportunità possibili per ridurli o controllarli, nella tutela del territorio e della collettività.

SICUREZZA ALIMENTARE SOSTENIBILE

- Produrre prodotti sicuri che non costituiscano un pericolo per la salute del consumatore e per la collettività, nel rispetto degli standard del cliente.
- Sensibilizzare costantemente il personale interno, i collaboratori e tutte le parti interessate, sull'importanza di produrre prodotti sicuri, chiaramente identificati, ponendo sempre attenzione alla tutela degli sprechi e della sostenibilità, delle prescrizioni di igiene, della sicurezza, legalità e qualità del prodotto e del servizio offerto.
- Mantenere e migliorare la sostenibilità, il livello di sicurezza ed affidabilità dei propri prodotti attraverso l'applicazione dell'analisi dei rischi igienico sanitari e degli impatti ambientali, il controllo dei punti critici (HACCP), la definizione di programmi dei prerequisiti, la formazione del personale, che ha un diretto impatto sulla sicurezza del prodotto e la salvaguardia dell'ambiente, la selezione accurata dei fornitori ed il controllo delle materie prime, nonché la piena conformità ai requisiti di legge applicabili.
- Predisporre un sistema verificato di tracciabilità e rintracciabilità dei propri prodotti al fine di garantire interventi repentini per il ritiro/richiamo del prodotto in caso di segnalazioni di non conformità e rischio per il consumatore o l'ambiente.
- Adottare controlli qualità del prodotto in merito a peso, controlli analitici, reologici e shelf life.
- Promuovere la produzione di prodotti autentici e sicuri attraverso un'attenta scelta delle materie prime, dei propri fornitori, attraverso analisi di qualità interne ed esterne, considerando anche le tematiche di sostenibilità ambientale;

IMPEGNO ETICO-SOCIALE

- Diffondere il proprio codice etico a tutte le figure che ruotano all'interno dell'azienda e che collaborano con essa, non tollerando comportamenti discriminatori di alcun genere.
- Puntare alla valorizzazione delle proprie risorse e della loro professionalità, coinvolgendole nelle decisioni e nell'impegno aziendale al perseverare un business sostenibile e la produzione di prodotti di qualità, con la garanzia della sicurezza alimentare per il consumatore e della soddisfazione del cliente.
- Essere parte attiva nella comunità locale, attraverso attività a sostegno delle associazioni locali e a favore della cittadinanza e del territorio.
- Operare per essere un'impresa economicamente solida, che possa garantire un ambiente di lavoro adeguato e accogliente, possibilità di posti di lavoro, in chiave di economia circolare.

La Direzione si impegna ad utilizzare con consapevolezza e attenzione i dati provenienti dalle attività di monitoraggio e dalle segnalazioni ricevute da parte di tutti gli stakeholders, al fine di migliorare l'efficacia del proprio Sistema di Gestione integrato per la Qualità, la Sicurezza Alimentare e l'Ambiente.
La Direzione definisce una serie di Obiettivi-Indicatori inerenti ai processi della qualità e ai processi ambientali, analizzando i dati di prestazione e valutando azioni di miglioramento per il loro conseguimento.
La Politica per la Sostenibilità e la Qualità aziendale è diffusa a tutto il personale e alle parti interessate. La Direzione si impegna a verificare lo sviluppo della cultura aziendale per la qualità, la sicurezza alimentare e la sostenibilità, nonché a diffondere costantemente i propri principi e i propri obiettivi.

Maggio 2026 **La Direzione**