

DG definisce e approva la “**Politica Aziendale**”, che documenta le strategie aziendali verso i clienti, fornitori, Mercato e l’ambiente e più in generale tutte le Parti Interessate, affinché siano attuate, mantenute e migliorate le prestazioni del Sistema di Gestione, siano Garantiti i requisiti normativi e gli eventuali accordi volontari sottoscritti dall’azienda con le Parti Interessate.

Il sistema di gestione, come descritto e definito in questo documento, permette il rispetto degli impegni assunti da DG. Per questo DG ritiene determinante la partecipazione di tutto l’organico all’attuazione del sistema di gestione, in modo da raggiungere la piena soddisfazione del Cliente, delle Parti Interessate ed uno sviluppo sostenibile del sistema di gestione ed il consolidamento sul mercato dell’immagine dell’azienda.

Gli Obiettivi generali (Politica) che DG si pone con l’attuazione del Sistema di Gestione sono:

- **Realizzare il servizio di fornitura di derrate alimentari e prodotti non food**, tecnologicamente avanzato, diretto ai diversi segmenti della ristorazione collettiva e commerciale.
Si vuole offrire ai nostri Clienti un servizio di fornitura progettato su misura, che consideri esigenze esplicite ed implicite dell’utenza e che tenga anche in considerazione gli aspetti ambientali significativi e le esigenze delle parti interessate, in conformità alla vigente normativa ambientale. Per questo, sulla base dei requisiti del Cliente, assistiamo i produttori nella progettazione di nuovi prodotti avvalendoci di consulenti qualificati.
- **Interpretare le esigenze dei clienti attraverso opportuni incontri e ricerche**, e quando possibile prevenirle con una Continua Ricerca e/o sviluppo di Nuovi Prodotti o ricerca e/o sviluppo di Ricette Nuove e Miglioramento di quelle consolidate anche con nuove tecnologie. Lo sviluppo di nuovi prodotti sarà perseguito considerando, ove possibile, i requisiti ambientali correlati ai prodotti ed ai servizi ai fini di perseguire lo sviluppo sostenibile dell’azienda e di tutti coloro che ci si relazionano.
- **Integrazione verticale attraverso l’ingresso nel settore della trasformazione alimentare pur mantenendo una dimensione artigianale** per adattarsi al meglio ai propri clienti e rispondere alle loro richieste di personalizzazione.
Un punto non solo produttivo ma anche di ricerca e sperimentazione attiva, nel quale uno staff specializzato, con l’ausilio di enti di ricerca accreditati, opererà quotidianamente per l’identificazione di nuove ricette, studiare le nuove tendenze e approfondire tecniche di lavorazione in grado di dare nuova vita a prodotti ormai abbandonati a causa del benessere e che, solo negli ultimi tempi, sono stati oggetto di rivalutazione.
- **Impegnarsi a promuovere standard tecnologici con sistematici investimenti nel comparto di logistica interna, logistica esterna e nel comparto produttivo** in stretta collaborazione con fornitori di primaria importanza. Lo sviluppo dei suddetti sistemi avverrà tenendo in considerazione gli aspetti ambientali ad essi collegati e avendo cura di prevenire l’inquinamento agendo sull’attività di propria pertinenza e/o su quelle delegate ai fornitori.
Sviluppare una Continua Collaborazione ed il Controllo dei fornitori con ricerca di consolidamento dei rapporti per la migliore selezione dei prodotti e servizi impiegati avendo cura di coinvolgerli nella scelta di prodotti NON OGM e nel miglioramento delle loro prestazioni ambientali. Inoltre, ci impegniamo a controllare e ridurre gli impatti derivanti dalle nostre attività a favore della salvaguardia ambientale e di prevenzione dell’inquinamento. A tale scopo abbiamo definito un programma il cui obiettivo è promuovere costanti miglioramenti di efficienza ambientale delle proprie attività nella prospettiva di uno sviluppo durevole e sostenibile portando a conoscenza della pubblica opinione l’impegno e i risultati raggiunti.
- **Rintracciabilità e tracciabilità** garantita dall’ingresso delle materie prime alla spedizione su roll e/o pallett dei prodotti con il coinvolgimento dei fornitori e con tutte le Parti Interessate della filiera. Qualità, ambiente, sicurezza alimentare, e rintracciabilità della filiera relativa ai prodotti a base di carne preparate dalla Capecchi non possono essere efficacemente conseguite senza che tutti gli anelli della filiera alimentare adottino strumenti efficaci di controllo e interagiscano tra di loro in maniera partecipativa. Per questo forniamo servizi di assistenza ed informazione ai nostri clienti, e stabiliamo con i fornitori rapporti di cooperazione, organizzando il coordinamento dei rispettivi servizi di controllo qualità.
- **Sicurezza Alimentare del prodotto commercializzato e dei prodotti realizzati** all’interno del reparto carne e gastronomia, costituisce il prerequisito di ogni nostra azione, sia in fase di progettazione che di erogazione del servizio. La selezione/progettazione del prodotto e del flusso produttivo e distributivo è sempre sottoposta alla supervisione tecnica del Team HACCP.
Siamo la prima azienda italiana del nostro settore ad aver raggiunto la certificazione ISO 22000, intendiamo distinguerci sul mercato per le garanzie offerte in termini di Sicurezza Alimentare e conformità alla normativa cogente. Abbiamo consapevolezza della responsabilità sociale di cui ci facciamo carico fornendo ogni giorno derrate alimentari per centinaia di migliaia di bambini, anziani e malati istituzionalizzati.
Nella progettazione e nel controllo del prodotto e del servizio di fornitura teniamo in considerazione le esigenze delle utenze sensibili a cui destiniamo solo prodotti alimentari che per origine, qualità e caratteristiche chimico-

fisiche, offrano massime garanzie di sicurezza.

- **Garantire un efficiente ed efficace sistema di comunicazione** che assicuri all'azienda ed alle Parti Interessate, di poter contribuire al miglioramento continuo del Sistema di Gestione, analizzando e valutando tutte le indicazioni disponibili ed istituendo un dialogo aperto e costruttivo per l'individuazione di progetti ed obiettivi comuni.

La Capecchi S.p.A è **impegnata nella salvaguardia ambientale** e crede nell'importanza di favorire uno sviluppo sostenibile, che possa tenere sotto controllo costante i consumi e gli impatti ambientali derivanti dai propri processi produttivi e dai servizi offerti.

Per favorire la sostenibilità ambientale nel settore della distribuzione, l'azienda si muove lungo tre direttrici principali:

- PRODOTTI ECO-FRIENDLY (bio, filiera corta, km 0, presidio slow food, lotta integrata, MSC, etc)

Nell'ambito del settore della distribuzione, sono stati introdotte oltre 300 referenze di Prodotti ECO-FRIENDLY al servizio della ristorazione. Capecchi ha infatti incrementato la percentuale di prodotti ecosostenibili, conformi ai criteri ambientali di riferimento, con il fine di implementare una politica di acquisti "Green" da parte dei propri clienti.

- RIDUZIONE DI EMISSIONI DI CO2

Grazie ad un esclusivo software di gestione degli ordini, ottimizza i processi logistici relativi alla consegna dei prodotti ai propri clienti, garantendo attraverso il pieno carico una riduzione dei km percorsi e dei tempi di percorrenza. Alcuni dei mezzi di trasporto impiegati sono a basso impatto ambientale.

- IMBALLAGGI RICICLABILI

Infine il 90 % degli imballaggi utilizzati da Capecchi SpA nelle proprie attività sono costituiti da materiale riciclato.

Per permettere il raggiungimento di questi obiettivi DG si impegna a:

- Garantire la disponibilità delle Risorse necessarie e perseguire questi Obiettivi (attrezzature e personale sia interno che outsourcer) svolgendo attività di formazione e informazione dei lavoratori e di tutto il personale implicato nelle attività;
- Adottare piani di Miglioramento Continuo dell'efficacia del Sistema di Gestione, definendo durante i periodici Riesami della Direzione degli Obiettivi oggettivi e misurabili, coerenti con la presente Politica (visto che ne identificano la pratica attuazione) che costituisce per essi il quadro di riferimento;
- Monitorare periodicamente la Soddisfazione del Cliente e le aspettative della Parti Interessate, per verificare il reale soddisfacimento di tutti i requisiti e favorire la comunicazione con l'esterno;
- Controllare periodicamente i Punti Critici dei processi attraverso il Monitoraggio e le analisi dei dati avendo cura di aggiornare costantemente il Sistema di Autocontrollo e i documenti correlati.
- Garantire il miglioramento continuo dei prodotti, dei processi e delle loro prestazioni ambientali, tramite l'analisi ed il recepimento di tutte le informazioni di ritorno dal campo.

Certamente rispettiamo le corrette logiche di mercato basate sulla competitività dell'offerta, ma vogliamo promuovere con i nostri fornitori e con i nostri clienti rapporti di cooperazione; sappiamo infatti che Qualità, Sicurezza Alimentare e tutela ambientale non sono durevoli se le risorse e i profitti delle iniziative economiche non vengono ripartite con criteri di giustizia e di conformità alle leggi e adempimenti.

Rifuggiamo dall'acquisizione di qualsivoglia profitto proveniente da speculazioni economiche effettuate a danno di altri partner di filiera.

Nelle nostre attività ci avvaliamo di società esterne specializzate nell'esecuzione di servizi di facchinaggio e trasporto. Questi nostri partner adottano per vincolo contrattuale il nostro Sistema di Gestione Integrato.

A garanzia della qualità e sicurezza dei servizi da noi erogati e di prevenzione dell'inquinamento ambientale, il nostro sistema di controllo e verifica interna esegue assidui controlli di conformità sulle attività svolte dagli outsourcer.

Riteniamo che le tecnologie informatiche siano lo strumento portante di un moderno efficiente sistema distributivo e determinino l'efficienza in termini di:

- Produttività (valore di prodotto/ore uomo)
- controllo scorte e riassortimento di magazzino (giacenze di magazzino e rotture di stock)
- tracciabilità e sicurezza alimentare (rintracciabilità origine, tracciabilità di processo, gestione scadenze)
- affidabilità (errori qualitativi e quantitativi nelle preparazioni)
- gestione ordini e rapporti con cliente
- fatturazione e controllo amministrativo.

Per questo abbiamo deciso di investire su un sistema informativo tagliato su misura, in grado evolversi insieme alla nostra organizzazione. Tutta l'operatività e il Sistema di Gestione si integrano in un unico sistema informativo.

Abbiamo realizzato una piattaforma logistica con spazi e layout razionali, che consentono di potenziare l'attività produttiva, e offrire agli operatori condizioni di lavoro agevoli e di controllo degli impatti ambientali.

Il centro di lavorazione carni è in continua evoluzione. Macchinari innovativi ma estremamente duttili ci consentono di soddisfare le richieste della nostra clientela attraverso lavorazioni personalizzate anche per piccole quantità.

È stata realizzato un ultimo reparto produttivo "Gastronomia", all'interno del quale si realizzano numerosi prodotti gastronomici con tecnologie di ultima generazione.

Nostro obiettivo è incrementare la quantità di prodotto commercializzato e diversificare la clientela di ristorazione collettiva e commerciale. L'incremento della attività dovrà essere associata ad un'ottimizzazione dell'organizzazione degli spazi e dei flussi.

La realizzazione di questi nuovi impianti ci sta consentendo l'acquisizione di:

- maggior flessibilità della offerta ai requisiti del cliente
- possibilità di un rapporto più diretto con le aziende di produzione primaria di eccellenza.

Nel nostro servizio la continuità della linea del freddo costituisce elemento fondamentale per garantire sicurezza alimentare e qualità.

Le strutture e i sistemi di controllo destinati alla gestione della continuità del freddo della nostra piattaforma sono stati progettati e realizzati da aziende primarie del settore che ne gestiscono il monitoraggio remoto h24 e la manutenzione.

Sappiamo che la nostra attività produttiva (intesa come attività aziendale e attività di filiera) ha impatto sul sistema sociale. In particolare riteniamo fondamentale tenere sotto controllo:

- 1) la conformità legislativa in materia ambientale e di sicurezza igienica delle produzioni
- 2) impatto ambientale correlato ai consumi energetici (trasporto e produzione del freddo)
- 3) impatto ambientale correlato alla produzione di materiali di scarto (materiale di imballaggio e confezioni dei prodotti)
- 4) Impatto derivante dalle filiere agroalimentari di origine dei prodotti
- 5) Impatto derivante dagli sprechi alimentari nella ristorazione

Nostro impegno è di sviluppare strategie aziendali volte alla qualificazione dell'impatto ambientale del nostro servizio. La risorsa umana interna e quella dell'outsourcer è il patrimonio più importante per la nostra azienda. Qualificare professionalmente le risorse umane, farle partecipi degli obiettivi di qualità del servizio è per noi un must. Orgoglio e vanto della nostra organizzazione è la crescita professionale che tutti i lavoratori che collaborano nella nostra organizzazione (a tutti i livelli) raggiungono.

In considerazione della presente Politica la Nostra Direzione Generale stabilisce obiettivi di miglioramento Operativi che considerino almeno le seguenti aree di azione:

- Promozione professionale e umana dei lavoratori
- Tecnologie informative della azienda
- Qualità del Servizio di Preparazione e Distribuzione
- Gestione della Struttura (layout – attrezzature-manutenzione etc)
- Rapporto con i fornitori e qualità del prodotto commercializzato
- Organizzazione Commerciale
- Attività box ittico e attività laboratorio carni e sezionamento formaggi - gastronomia
- Potenziamento degli strumenti di controllo della Sicurezza Alimentare/rintracciabilità
- Assistenza nella progettazione di nuovi prodotti alimentari
- Riduzione degli impatti ambientali delle attività
- Performance Aziendale (Produttività – rotazione prodotto - Curva vendite - Numero clienti -costi di trasporto)

La Direzione Generale
Roberto Capocchi

