



POLITICA INTEGRATA – INTEGRATED POLICY

Caffè Vergnano è un'azienda a conduzione familiare fondata su 140 anni di passione per il vero espresso italiano. È la più antica torrefazione italiana con sede principale situata nel comune di Santena, in provincia di Torino, e con punti logistici diffusi sull'intero territorio nazionale.

La mission di Caffè Vergano è diffondere la cultura del caffè italiano selezionando le migliori materie prime, adottando un processo unico di tostatura nel rispetto della tradizione e promuovendo un'evoluzione continua, nel segno della sostenibilità.

La Politica Integrata, espressione della strategia aziendale, costituisce il quadro di riferimento per definire i criteri per la valutazione dei rischi ed opportunità e gli obiettivi del proprio Sistema di Gestione integrato, che l'Azienda promuove e attua al fine di garantire un impegno costante per la:

- ✓ produzione di prodotti di qualità, nel rispetto della sicurezza alimentare;
- ✓ salvaguardia dei lavoratori, fornendo condizioni di lavoro sicure e salubri;
- ✓ protezione dell'ambiente, prevenendo l'inquinamento e tenendo sotto controllo i propri impatti ambientali.

nel pieno soddisfacimento di tutte le disposizioni normative applicabili.

Dal 1999 Caffè Vergnano ha adottato Politiche ambientali e di qualità e sicurezza alimentare, ritenendo che un approccio organizzativo all'insegna della qualità sia sinonimo di migliore qualità della vita umana.

Nella pianificazione e nello svolgimento delle proprie attività ha definito, e difende, come propri pilastri:

- ✓ la qualità e l'italianità del proprio prodotto;
- ✓ la sostenibilità sociale ed ambientale dei processi;
- ✓ l'autenticità del proprio operato;
- ✓ la ricerca della bellezza in ogni attività.

L'impegno per il miglioramento continuo ed il raggiungimento degli obiettivi del Sistema di gestione integrato e del Sistema qualità e sicurezza alimentare ha portato all'istituzione di un Team Qualità, autonomo e qualificato, ed alla volontà di certificare tali sistemi secondo i criteri delle Normative volontarie UNI EN ISO 14001:2015, UNI ISO 45001:2018, IFS (International Food Standard) e BRC (British Retail Consortium), HALAL e KOSHER, certificazione Bio e UTZ.

Nel dettaglio, la Direzione intende perseguire i seguenti obiettivi:

- ✓ Perseguire scelte consapevoli, nel rispetto dei requisiti cogenti e quelli adottati volontariamente, per lasciare un segno concreto del proprio impegno;



POLITICA INTEGRATA – INTEGRATED POLICY

- ✓ Utilizzare criteri decisionali basati sui propri valori nel completo rispetto della tutela dell'ambiente e dei lavoratori e della sicurezza di quanto prodotto;
- ✓ Divulgare e promuovere l'applicazione del proprio Codice di condotta a tutte le parti interessate, lavoratori, clienti e fornitori;
- ✓ Definire chiaramente ruoli e responsabilità all'interno dell'azienda, assicurare competenze ed esperienze adeguate alle attività svolte;
- ✓ Coinvolgere i lavoratori nell'organizzazione del lavoro, renderli consapevoli del loro contributo all'efficacia dei sistemi, stimolarli nella segnalazione di eventuali anomalie e farli partecipare nell'individuazione di misure di prevenzione e protezione a tutela loro e dell'ambiente;
- ✓ Determinare i processi necessari allo svolgimento delle attività lavorative nel pieno soddisfacimento dei requisiti di sistema, pianificando la gestione di ogni cambiamento e di eventuali emergenze in base alle conoscenze tecnico-scientifiche, al fine di contenere impatti ambientali e prevenire lesioni e malattie correlate al lavoro;
- ✓ Rendere disponibili le informazioni pertinenti ai sistemi, come richiesto dai propri obblighi di conformità, e comunicarle a tutte le parti interessate;
- ✓ Sostenere o effettuare direttamente attività di ricerca di materie prime e macchinari e progettare prodotti e servizi, riciclabili, smaltibili o riutilizzabili in piena sicurezza, minimizzando eventuali impatti ambientali ed effetti negativi sulla salute e sicurezza dei lavoratori ed ottimizzando il rendimento dei processi;
- ✓ Garantire la soddisfazione del cliente e delle altre parti interessate attraverso la sensibilizzazione e formazione alle loro esigenze, nel rispetto di tutte le culture e religioni;
- ✓ Utilizzare materie prime, ingredienti ed additivi non consistenti, derivanti e/o contenenti OGM attuando specifiche misure di prevenzione e controllo nei confronti dei propri fornitori e prevenendone l'utilizzo accidentale;
- ✓ Aumentare il livello di garanzia della qualità igienico-sanitaria delle produzioni identificando ed applicando i principi essenziali d'igiene alimentare, tracciabilità e rintracciabilità, con particolare riferimento alle proprie attività e prodotti, e mantenere un sistema d'autocontrollo basato sul metodo HACCP, anche per la gestione del rischio "allergeni".

Datore di Lavoro
Franco Vergnano

Firma: 