



La nostra missione

Il sistema di gestione integrato per la Qualità, Sicurezza alimentare, Sicurezza sul Lavoro, Ambiente ed energia è lo strumento principale per la conduzione aziendale, avente lo scopo:

Formulazione e produzione di mangimi e nuclei, anche integrati e/o medicati, destinati all'alimentazione zootecnica di suini, bovini e avicunicoli attraverso le fasi di stoccaggio, miscelazione, macinazione, pellettizzazione, confezionamento e spedizione.

La nostra missione quotidiana e rivolta al futuro è la seguente:

- **ENTUSIASMO, DINAMICITÀ, VERSATILITÀ, TENACIA E RESILIENZA NELL'AFFRONTARE LE ATTIVITÀ**
 - **RISPETTO DELLA LEGISLAZIONE, DELLA NORMATIVA E DELLE SPECIFICHE DEI CLIENTI**
- **SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO E TUTELA DEL LAVORATORE E DEI COLLABORATORI**
 - **SICUREZZA IGIENICA DEL PRODOTTO E PREVENZIONE ALLE FRODI ALIMENTARI**
 - **COMPrensione DEL CONTESTO IN CUI OPERIAMO E GESTIONE DEI RISCHI**
 - **IDENTIFICAZIONE E MONITORAGGIO DELLE ESIGENZE DEI PORTATORI DI INTERESSE**
 - **SODDISFAZIONE DI COLORO CHE SONO INTERESSATI ALLA NOSTRA AZIENDA**
 - **ATTENZIONE ALL'AMBIENTE E AL CONTENIMENTO DEI CONSUMI ENERGETICI**
- **PROPENSIONE ALL'INNOVAZIONE TRAMITE AUTOMAZIONE E DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI**
- **FACILITAZIONE ALL'ACCRESIMENTO DELLA CULTURA DEGLI STAKEHOLDERS SUL PRODOTTO FORNITO, SULL'AMBIENTE, SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E SULL'IGIENE DELLE LAVORAZIONI E DEI MANGIMI**
 - **ETICA E RISPETTO DEI VALORI NEI RAPPORTI CON GLI STAKEHOLDERS**
 - **SOSTENIBILITÀ NELLE SCELTE E NEGLI OBIETTIVI AZIENDALI**

QUESTI SONO I PRINCIPALI ELEMENTI CHE STANNO ALLA BASE DELLA NOSTRA MISSIONE E COSTITUISCONO IL FONDAMENTO DELLE SCELTE PER GARANTIRE LA QUALITÀ, LA SICUREZZA ALIMENTARE, LA RINTRACCIABILITÀ, LA TUTELA DELL'AMBIENTE, L'EFFICIENZA ENERGETICA, LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO. DI PARI PASSO SIAMO ATTENTI ALLA GESTIONE DEI COSTI PER PROGRAMMARE IN MODO CONSAPEVOLE, RESPONSABILE E SOSTENIBILE GLI INVESTIMENTI, I MIGLIORAMENTI E LA CRESCITA AZIENDALE. PATTI CHIARI E FIDUCIA NELLE PERSONE CHE CONTRIBUISCONO ALL'ACCRESIMENTO DEI VALORI E DELLA POSIZIONE DELL'AZIENDA SUL MERCATO, CON UN FORTE COLLEGAMENTO ALLA NOSTRA STORIA, AL TERRITORIO E ALLE NOSTRE RADICI.

I principali strumenti ed azioni per conseguire gli obiettivi sopra indicati sono:

- Avvalersi di persone - compresi i collaboratori - competenti, disponibili e che sposino i valori aziendali
- Disporre di impianti, macchinari e strumenti con le migliori tecnologie disponibili per la sicurezza alimentare dei prodotti, la sicurezza dei lavoratori e la tutela dell'ambiente
- Garantire la qualità, la sicurezza alimentare, la tracciabilità e la rintracciabilità e la prevenzione alle frodi alimentari su materie prime e prodotto finito grazie alle competenze e strumentazioni del laboratorio interno, che svolge l'attività di verifica secondo un preciso piano analitico di controllo interno, nel rispetto delle normative vigenti di settore.
- Gestire e valutare i dati e le informazioni provenienti dai processi con moderni strumenti di analisi
- Garantire alla struttura e ai lavoratori tutte le dotazioni necessarie a prevenire e gestire rischi sul prodotto, sulla persona, sull'ambiente
- Comunicare alle parti interessate - con strumenti efficaci e agevoli - informazioni sui prodotti, processi, servizi e prestazioni del sistema di gestione aziendale
- Operare per un miglioramento continuo, dotandosi di un cruscotto di indicatori di obiettivi raggiungibili, misurabili e confrontabili a precisi target di performances
- Attuare programmi di controllo qualità, di ispezioni, di verifiche, audit e validazioni dei processi
- Riesaminare periodicamente i risultati ottenuti dall'applicazione del sistema integrato
- Conoscere il contesto in cui opera l'azienda e definire metodi di gestione dei rischi identificati e delle opportunità di miglioramento
- Valutare e monitorare le esigenze e le aspettative dei portatori di interesse stabilendo se occorre migliorare gli strumenti a supporto
- L'adozione di un Modello 231, con nomina di un OdV (Organismo di Vigilanza), per l'adozione di procedure aziendali volte a garantire la prevenzione della commissione di eventuali reati, per cui l'azienda potrebbe essere ritenuta responsabile, nello svolgimento dell'attività lavorativa.
- Il recepimento della normativa "Whistleblowing" con l'implementazione di un portale dedicato alla gestione e monitoraggio di eventuali segnalazioni, che vengono successivamente trattate da OdV per la loro chiusura.
- Ricercare occasioni per creare sinergie e reti di interesse con altri attori (locali e NON) al fine di allestire filiere innovative e di qualità
- Monitorare attentamente i segnali provenienti dal mercato e dalle istituzioni in materia di sicurezza alimentare, comprese le allerte sanitarie e disporre di pronti sistemi di gestione delle emergenze
- Prevenire le situazioni di frode alimentare e le minacce verso i prodotti e le attività (feed fraud & defense)
- Definire programmi di gestione delle eventuali emergenze
- Operare per un miglioramento continuo delle prestazioni energetiche attraverso la misurazione dei consumi e l'avvio di progetti di riduzione e contenimento
- Valutare l'acquisto di prodotti e servizi energeticamente efficienti finalizzati al miglioramento delle prestazioni energetiche
- Sottoporsi a valutazioni da parte di enti di certificazione accreditati per dimostrare la conformità del sistema integrato alle norme internazionali e nazionali in materia di sistemi qualità, sistemi di sicurezza alimentare, sistemi di rintracciabilità, sistemi ambientali e di efficienza energetica, sistemi di gestione prodotto, sistemi di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Garantire la massima collaborazione agli organi di controllo e vigilanza nello svolgimento delle loro attività

Borgo Mantovano, 19 Aprile 2024