

	MANUALE SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO A) DESCRIZIONE AZIENDALE POLITICA PER LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE	ALLEGATO A3-2
		Edizione 1 Revisione 3
		Pagina 1 di 1

L'azienda GOLOSITA' DAL 1885 Srl è ormai strettamente legata da 5 generazioni a quella che è la storia della famiglia Sebaste. Una storia fatta di entusiasmo per il proprio lavoro, di passione per i propri prodotti, di orgoglio di appartenenza alla propria famiglia. E' per questo che l'azienda continua a produrre Torrone e Tartufi dolci secondo i criteri del fondatore Giuseppe Sebaste senza lesinare il tempo necessario per una lavorazione che permetta l'amalgamarsi armonioso degli ingredienti di primissima qualità.

La nostra azienda è un perfetto esempio di PMI italiana: conduzione familiare, con il testimone che passa di generazione in generazione, grande specializzazione, capacità di innovazione, forte radicamento sul proprio territorio con un'apertura al mercato globale.

La nostra Azienda persegue una politica orientata ai seguenti principi:

- **QUALITA' e SICUREZZA DEL PRODOTTO:** ottenuta tramite
 - la scelta del metodo di produzione più adatto alla tipologia di prodotto, avvalendosi dell'innovazione tecnologica esclusivamente quando non va a compromettere i nostri canoni di qualità e per fornire le migliori garanzie di sicurezza ed igiene dei nostri prodotti.
 - l'applicazione e miglioramento del proprio Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, sviluppato e implementato in linea con gli standard volontari BRC e IFS e anche a fronte delle certificazioni di prodotto quali BIO (materie prime da agricoltura biologica), FAIRTRADE (Commercio Equo e Solidale), HALAL (prodotti destinati ai mercati di credo islamico) e utilizzo di Nocciole IGP;
 - la scelta di fornitori affidabili, allineati alle normative con i quali si instaura un rapporto di reciproca fiducia e conoscenza; particolare attenzione viene posta all'ingrediente principale dei nostri prodotti, la *NOCCIOLA*.
- **ATTENZIONE AL CLIENTE:** attraverso un servizio mirato alla soddisfazione e l'anticipazione delle richieste dello stesso, con la creazione di ricette in base ai particolari gusti e richieste del cliente;
- **ATTENZIONE ALL'AMBIENTE:** rispetto della normativa e responsabilità ambientale tradotta nell'impegno alla sostenibilità ambientale, in modo particolare, all'utilizzo di materie prime principalmente del territorio in modo da ridurre al minimo le emissioni durante i trasporti e alla gestione dei rifiuti. Partecipazione al progetto Life Effige, promosso dall'Unione Europea, come azienda pilota;
- **ACCRESCIMENTO E DIFFUSIONE DELLA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE IN AZIENDA:** diffondere al proprio personale i *PRINCIPI DELLA SICUREZZA ALIMENTARE* perché deve essere ben chiaro che:
 - ✓ ognuno svolge compiti ed attività importanti
 - ✓ il lavoro svolto deve essere effettuato in conformità ai requisiti normativi vigenti ed alle richieste formulate dal cliente
 - ✓ ognuno deve impegnarsi a familiarizzare con il sistema di gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare
- **COINVOLGIMENTO E SODDISFAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE:** uno dei principi fondamentali che stanno alla base della Qualità è il coinvolgimento, la partecipazione e la soddisfazione di tutto il personale aziendale. La Direzione si impegna a diffondere al proprio personale oltre ai principi della cultura della sicurezza alimentare, anche i principi della qualità, della sostenibilità ambientale e della parità di genere. Deve essere ben chiaro a tutto il personale che ognuno svolge compiti ed attività importanti e che il lavoro svolto deve essere effettuato in conformità ai requisiti normativi vigenti ed alle richieste inoltrate dal cliente e che ognuno deve impegnarsi a familiarizzare con il sistema di gestione per la Qualità. Favorire un ambiente di lavoro ispirato al rispetto, alla correttezza ed alla collaborazione, permette il coinvolgimento e la responsabilizzazione del personale. In tale ottica, l'Azienda si pone anche i seguenti obiettivi in linea con la Strategia per la parità di genere 2020-2025 dell'Unione Europea:
 - ✓ aumentare la partecipazione delle donne al mercato del lavoro; ridurre il divario retributivo e pensionistico tra uomini e donne, anche al fine di combattere la povertà femminile; il lavoro svolto deve essere effettuato in conformità
 - ✓ promuovere la parità nei processi decisionali aziendali;
 - ✓ contrastare stereotipi e ogni forma di violenza di genere, garantendo la protezione e il sostegno alle vittime

GOLOSITÀ <i>dal</i> 1885	MANUALE SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO	ALLEGATO A3-2
	A) DESCRIZIONE AZIENDALE	Edizione 1 Revisione 3
	POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE	Pagina 2 di 1

- **RISPETTO DEI REQUISITI DI LEGGE COGENTI:** rispetto delle normative alimentari legate al prodotto e al processo.
- **IL MIGLIORAMENTO CONTINUO DELL'EFFICACIA DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE E ORIENTATO AI PRINCIPI DELLA PARITÀ DI GENERE:** Ognuno deve partecipare attivamente alla crescita della nostra azienda, collaborando con la direzione alla definizione delle procedure gestionali e impegnandosi nella rilevazione e nella pronta rimozione di non conformità rispetto alle linee definite dalla documentazione della Sicurezza Alimentare e ai principi della Parità di Genere, per un continuo miglioramento dell'efficacia delle attività svolte.

Con l'obiettivo di svolgere al meglio la propria missione e in coerenza con la visione strategica, l'Azienda ha deciso di adottare il Sistema di Gestione per la Parità di Genere conforme alla UNI/PdR125:2022, quale valido strumento per assicurare la parità di genere relativa alla presenza e alla crescita professionale delle donne, valorizzando la cultura inclusiva e l'attivazione di processi in grado di sviluppare l'empowerment femminile.

Il conseguimento della certificazione rappresenterà solo il primo tassello di un percorso d'implementazione delle politiche di parità di genere, nell'ottica del miglioramento e della promozione dell'uguaglianza di genere.

La politica sulla parità di genere è comunicata e diffusa a tutto il personale e alle parti interessate mediante la comunicazione interna e la pubblicazione sul sito istituzionale.

DATA: 04.12.2025

FIRMA DIR:

[Firma]