

Salumificio Vecchi Srl è un'azienda che da sempre considera la qualità e la sicurezza dei propri prodotti, non solo fondamentali, ma anche strategici, per ritagliarsi una nicchia di mercato, costituita da Clienti particolarmente attenti alle caratteristiche qualitative del prodotto stesso.

La Direzione, pertanto, in coerenza con la propria missione e strategia aziendale, pone alla base della propria politica la capacità di mantenere le caratteristiche artigianali delle proprie produzioni.

Attraverso il proprio sistema di gestione della sicurezza alimentare, l'azienda osserva le leggi cogenti in ambito Nazionale/Europeo. Nel percorso di internazionalizzazione rivolto anche verso Paesi terzi, si pone l'obiettivo di rispettare appieno le norme di riferimento dei paesi stessi.

Continua a rivestire vitale importanza l'implementazione del Sistema Qualità, conforme ai più moderni standard di sicurezza agro-alimentare, primi tra tutti BRCGS e IFS, al fine di:

- ✓ implementare la gestione aziendale in tutti i suoi processi;
- ✓ realizzare la selezione dei Fornitori sulla base dei requisiti concordati in funzione delle criticità e delle problematiche relative al prodotto, continuità nelle forniture e rispetto dei requisiti nel tempo; qualità, freschezza e genuinità delle materie prime, con il rifiuto dei prodotti OGM;
- ✓ Mettere in atto tutte le attività di valutazione, prevenzione, mitigazione e monitoraggio, atte a difendere un alimento da possibili azioni dolose, intenzionali, atte a sabotare e contaminare gli alimenti, ed a tutelare il consumatore finale da frodi.
- ✓ Garantire una buona qualità del sito produttivo e dei magazzini;
- ✓ favorire la razionalizzazione dell'attività produttiva, la tempestiva gestione delle problematiche che emergono e il miglioramento continuo, anche attraverso la definizione di chiari requisiti di prodotto e di processo;
- ✓ favorire un sistema produttivo che operi nel rispetto dell'ambiente, senza discriminazione al personale in funzione di sesso, età, razza, religione e fede politica;
- ✓ conseguire la soddisfazione del Cliente attraverso la definizione dei requisiti, in termini di facilitazione dei rifornimenti sui punti vendita, studi sull'evoluzione degli stili di vita e di consumo degli utenti finali, il monitoraggio e la riduzione dei reclami;
- ✓ osservare delle scrupolose norme inserite all'interno del Disciplinare approvato da AIC, al fine di assicurare al consumatore celiaco la sicurezza di consumare un prodotto senza glutine;
- ✓ osservare i disciplinari produttivi per i prodotti IGP;
- ✓ Garantire l'Origine Italia per materie prime carnee in prodotti selezionati (Cotechino, Zampone e Coppa di testa Rossa e Coppa di testa Nera).

A tutto questo, che rimane caposaldo nella cultura aziendale di Salumificio Vecchi, si è aggiunto, nel tempo:

- ✓ promuovere la crescita e la formazione professionale del personale, al fine di garantire sempre la qualità del servizio offerto. Detto obiettivo si raggiunge più facilmente se il personale è motivato e partecipa alla implementazione continua del sistema stesso;
- ✓ favorire il miglioramento continuo della cultura, della consapevolezza, della partecipazione e della motivazione del personale, mediante la comunicazione degli obiettivi aziendali e dei risultati raggiunti, attività di brainstorming e workshop, e un maggior livello di sicurezza dell'ambiente di lavoro;
- ✓ promuovere l'implementazione tecnologica attraverso l'acquisto di nuova strumentazione e il recepimento delle nuove metodiche e analisi dei costi;
- ✓ promuovere l'apertura verso nuovi mercati esteri;
- ✓ Ricerca e Sviluppo di nuovi prodotti per ampliare l'offerta sul mercato;

- ✓ Adozione di un Modello Organizzativo e Gestionale ai sensi del D.Lgs 231/02 a partire dal 01/07/2021, e di un codice Etico, con lo scopo di sostenere, diffondere e far rispettare i valori aziendali in tema di affidabilità e rispetto delle leggi e delle normative vigenti, a tutti gli stakeholder (lavoratori, fornitori, clienti, consulenti, organi sociali etc.).

Consapevole, inoltre, dell'importanza di un agire responsabile e sostenibile, e con l'ambizione di contribuire al benessere di oggi senza compromettere quello delle generazioni future, nel 2023 Salumificio Vecchi Srl ha deciso di intraprendere il percorso per la certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001:2015, impegnandosi nella lotta contro il cambiamento climatico.

Nella consapevolezza che lo sviluppo sostenibile è un obiettivo perseguibile con efficacia apportando il proprio contributo a un impegno condiviso, Salumificio Vecchi si impegna:

- ✓ A rispettare tutte le normative ambientali cogenti e ridurre l'inquinamento;
- ✓ A tenere monitorato le caratteristiche quali-quantitative degli scarichi industriali e a mantenere in efficienza l'impianto di depurazione;
- ✓ A privilegiare le migliori tecnologie disponibili ed economicamente sostenibili nel rinnovare il proprio parco macchine e impiantistico in modo da aumentare efficienza energetica e performance;
- ✓ A privilegiare fonti rinnovabili di energia;
- ✓ A migliorare la raccolta differenziata dei rifiuti finalizzata ad un maggior recupero in primis di materia;
- ✓ A ridurre gli sprechi di risorsa idrica, materia prima e di imballaggi;
- ✓ Nella scelta consapevole dei fornitori anche in materia di rilevanza ambientale;
- ✓ Ad accrescere la consapevolezza del personale sui temi di sostenibilità, economia circolare e innovazione;

La Direzione di Salumificio Vecchi, essendo consapevole del fatto che la qualità dei propri servizi e prodotti non è conseguenza dell'impegno di una o poche persone all'interno dell'azienda, ma il risultato della collaborazione di tutto il personale, assicura l'assidua verifica dell'attuazione dei principi espressi nella politica per la qualità. Tali principi sono da considerarsi come parte integrante delle responsabilità, del lavoro e delle mansioni di ogni singola persona dell'azienda.

Tutto il personale di Salumificio Vecchi è tenuto ad adoperarsi per l'attuazione di quanto qui delineato, ed invitato a contribuire all'attuazione del sistema di gestione per la qualità aziendale, in conformità ai requisiti di sicurezza alimentare, degli standard di certificazione, e delle norme cogenti di sicurezza sul lavoro.

Salumificio Vecchi srl