

CALDIC ITALIA QHSE POLICY

La Direzione di Caldic Italia, in linea con la filosofia aziendale di Casa Madre, imposta tutti i processi e l'organizzazione aziendale in modo da garantire la distribuzione di prodotti sicuri, a norma di legge, autentici, conformi ai requisiti di Qualità e Sicurezza sia Alimentare che non richiesti dalle leggi e dagli Standard Internazionali, e dichiara la propria responsabilità nei confronti dei clienti.

La Direzione si impegna a diffondere la presente Politica internamente a tutti i livelli aziendali ed esternamente alle parti interessate (clienti e fornitori).

In quest'ottica, la Direzione si impegna a:

- Promuovere la Cultura della Qualità, della Sicurezza Alimentare, della Salute e Sicurezza sui Luoghi di Lavoro, del rispetto dell'Ambiente e di diffonderla nei confronti di tutte le parti interessate attraverso efficaci strumenti di comunicazione e formazione.
- Predisporre ed attuare un piano di formazione volto a mantenere ed implementare la cultura della Sicurezza Alimentare dei processi e dei prodotti presso tutto il personale aziendale.
- Operare nel pieno rispetto dei requisiti legislativi e degli standard volontari applicabili a tutti i settori in cui opera l'Azienda.
- Rispettare la normativa vigente in ambito ambientale e sicurezza, a partire dal livello comunale fino a quello più ampio europeo, e a mantenersi sempre aggiornata in merito.
- Diffondere una cultura e un sistema di valori comuni aziendali basati sull'onestà, sulla trasparenza, sulla immediatezza e semplicità nei rapporti, sul coinvolgimento costruttivo e propositivo, sull'osservanza delle regole, sul rispetto per l'altro e di tutte le parti interessate.
- Operare secondo procedure scritte e condivise e/o con modalità operative consolidate che assicurino l'ottenimento dei risultati attesi e la soddisfazione del cliente. La direzione garantisce altresì che tutte le procedure siano sempre disponibili per tutto il personale nella loro versione più aggiornata.
- Comprendere appieno le esigenze del cliente e il suo livello di soddisfazione in merito all'adeguatezza dei servizi forniti.
- Garantire il pieno rispetto della Privacy nei confronti di clienti e fornitori, nonché la tutela della riservatezza, integrità e disponibilità delle informazioni.

- Garantire a tutto il personale la possibilità di comunicare, in modo anonimo o nominale, eventuali problematiche relative a sicurezza, rischi alimentari, problematiche sociali.
- Attuare l'implementazione, la gestione, la valutazione, il mantenimento ed il miglioramento di un sistema di gestione per il *whistleblowing* all'interno dell'organizzazione.
- Coinvolgere e responsabilizzare personale e collaboratori, evitando ogni forma di discriminazione – sia lavorativa che salariale – sulla base di razza, religione, convinzioni personali, disabilità, età, identità sessuale o di genere, e valorizzando le competenze distintive di ciascuno.
- Fornire percorsi di formazione adeguata alle capacità di apprendimento, con l'obiettivo di massimizzare il potenziale e minimizzare le problematiche connesse allo svolgimento delle attività.
- Evitare gli sprechi attraverso l'uso responsabile delle risorse ambientali (acqua, energia, materie prime, ecc) garantendo la sostenibilità dell'Azienda.
- Assicurare la consapevolezza del personale sugli impatti ambientali ed i rischi per la salute e la sicurezza generati dai processi di lavoro; coinvolgendo tutte le risorse e rendendole consapevoli dell'importanza di ogni loro singola azione per il raggiungimento dei risultati attesi e della loro responsabilità nei confronti dell'ambiente in cui viviamo.
- Prevenire e ridurre i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, privilegiando sempre la prevenzione all'origine, cioè in fase di progettazione, scelta dei materiali e degli strumenti, individuazione dei metodi e delle tecnologie.
- Tendere al miglioramento continuo in tutti i processi aziendali tramite la risoluzione tempestiva dei problemi con analisi delle cause e misure preventive/correttive attuabili.

Per tutti i punti sopra indicati sono fissati obiettivi misurabili, monitorati anche in occasione del riesame annuale da parte della Direzione al fine di migliorare continuamente l'efficacia del sistema di gestione per la qualità.

Origgio, 08 / 02 / 2023

Direttore Generale

Pierluca Coffanetti



CALDIC ITALIA QHSE POLICY

The Management of Caldic Italia, in line with the Corporate philosophy, sets up all processes and company organization in order to guarantee the distribution of safe products, in accordance with the law, authentic, compliant with the specified quality requirements and declares its responsibility towards customers.

The Management undertakes to share this Policy internally with all company levels and externally with any stakeholder.

In this context, the Management undertakes to:

- Develop throughout the Company the Culture of Quality, Food Safety, Health and Safety at the Workplace, and respect for the Environment and share it with all stakeholders through effective communication and training tools.
- Prepare and implement a training plan aimed at maintaining and implementing the Food Safety culture of processes and products among all company personnel.
- Operate in full compliance with legislative requirements and voluntary standards applicable to all sectors in which the Company operates.
- Comply with current legislation in the environmental and safety field, starting from the municipal level up to the wider European one, and keep up to date on the matter.
- Spread a culture and a system of common corporate values based on honesty, transparency, immediacy and simplicity in relationships, constructive and proactive involvement, compliance with the rules, and respect for the other and all stakeholders.
- Operate according to written and shared procedures and/or with consolidated operating methods that ensure the achievement of the expected results and customer satisfaction.
- Fully understand the customer's needs and level of satisfaction regarding the services' adequacy.
- Ensure full respect for privacy towards customers and suppliers, as well as the protection of the confidentiality, integrity and availability of information.
- Ensure all personnel have the opportunity to communicate, anonymously or nominally, any problems relating to safety, food risks, and social problems.
- Implement the management, evaluation, maintenance and improvement of a whistleblowing management system within the organization.

- Involve and empower staff and collaborators, avoiding any form of discrimination – both work and salary – on the basis of race, religion, personal beliefs, disability, age, sexual or gender identity, and enhancing the distinctive skills of each.
- Provide training courses appropriate to learning skills, aiming to maximize potential and minimize problems related to the performance of activities.
- Avoid waste through the responsible use of environmental resources (water, energy, raw materials, etc.) ensuring the sustainability of the Company.
- Ensure staff awareness of environmental impacts and health and safety risks generated by work processes; involving all resources and making them aware of the importance of every single action for the achievement of the expected results and their responsibility towards the environment in which we live.
- Prevent and reduce risks to the health and safety of workers, always favouring prevention at the origin, i.e. in the design phase, choice of materials and tools, and identification of methods and technologies.
- Strive for continuous improvement in all business processes through the timely resolution of problems with root cause analysis and preventive/corrective measures that can be implemented.

Measurable objectives are set for the above points, which are also monitored during the annual review by the Management in order to continuously improve the effectiveness of the quality management system.

Origgio, 08/02/2023

General Manager

Pierluca Coffanetti

