



La Politica Aziendale della **FABBRICA DEL PANFORTE S.R.L.** ha lo scopo di portare l'organizzazione interna verso un miglioramento continuo dei propri risultati, in termini di qualità del prodotto, di risultati organizzativi, economici e di sviluppo sia di mercato che logistico, nel rispetto dei principi di salvaguardia ambientale e sostenibilità a tutela della salute, Sicurezza Alimentare dei prodotti, da perseguire attraverso il puntuale rispetto delle regole e delle strategie direzionali.

A tal fine la Direzione ha stabilito i seguenti obiettivi prioritari:

- **Sicurezza alimentare e Qualità del prodotto.**
Da sempre **La Fabbrica del Panforte S.r.l.** ha operato nel pieno rispetto delle procedure HACCP, consapevole dell'influenza che esse hanno nella Qualità del prodotto.
- **Legalità e autenticità dei prodotti.**
Il sistema di tracciabilità del prodotto attuato da **La Fabbrica del Panforte S.r.l.** è orientato all'identificazione di tutti i processi coinvolti dall'approvvigionamento alla produzione e alla distribuzione, al fine di accrescere la sicurezza alimentare e garantire la qualità del prodotto. L'importanza della tracciabilità e dei segnali di autenticità relativi alle caratteristiche del 'ingredientistica, l'origine, la lavorazione e etichettatura del prodotto corrispondenti a quanto dichiarato, forniscono rassicurazione verso il cliente.
- **Il focus sui Clienti**
L'attenzione alle esigenze e aspettative del Cliente per **La Fabbrica del Panforte S.r.l.** non è soltanto una questione di mantenimento del Cliente ma è anche il piacere di fornirgli un prodotto con le caratteristiche esatte che lui sa essere adatte ai propri Clienti, che sono i consumatori finali del prodotto. La correttezza ovvero il rispetto delle leggi e degli accordi, sono la base per creare rapporti di fiducia ed una migliore reputazione con l'insieme degli stakeholders.
- **Food Safety Culture**
Consapevoli che un sistema di gestione per essere efficiente deve basarsi su una "cultura diffusa", **La Fabbrica del Panforte S.r.l.** si pone come obiettivo quello di diffondere sia fra i dipendenti che nella Direzione stessa, la "cultura" della Qualità e Sicurezza alimentare. La consapevolezza della qualità è un insieme di aspetti fisici, psicologici e filosofici, di idee, atteggiamenti e sentimenti legati ad un gruppo.
- **Etica e responsabilità nei confronti del personale**
La Direzione de **La Fabbrica del Panforte S.r.l.** desidera soddisfare e tenere nel pieno rispetto non solo i Clienti che sono "fuori" ma in primis i collaboratori che sono "dentro" l'azienda, grazie ai quali il prodotto riesce ad avere le caratteristiche qualitative che lo contraddistinguono.
- **Sostenibilità**
La Fabbrica del panforte S.r.l mira ad approfondire e sviluppare le informazioni relative alla sostenibilità ambientale per concretizzare un processo di produzione sostenibile. Garantire la sostenibilità prendendo provvedimenti in tema di emissioni nocive, rifiuti e attivare circoli economici per ottimizzare o riusare le risorse disponibili.



Per ottemperare a ciò la Direzione si impegna a:

- Ascoltare le esigenze del Cliente, sviluppare il prodotto insieme ai loro tecnici e tradurle in obiettivi, requisiti e specifiche ove necessario.
- Rispettare i requisiti legali sia per gli aspetti ambientali, che di produzione che di ogni altro aspetto della gestione aziendale.
- Ascoltare le esigenze del personale e monitorarne le prestazioni. Una buona tenuta dei rapporti con le RSU, il rispetto dei CCNL e la non discriminazione in base ad età sesso, religione e opinione politica, sono valori fondamentali per la direzione.
- Fare formazione, oltre alle esigenze di legge, fare riunioni, sensibilizzare e far maturare all'interno di ogni operatore la consapevolezza di cosa significhi davvero la Qualità e di come possa essere raggiunta.
- gestire la cassetta dei suggerimenti.
- Abbiamo predisposto un piano della Cultura della Sicurezza Alimentare che prevede i seguenti punti:
 - Facilitare la comunicazione bilaterale tra il personale e la direzione
 - Comprendere il livello di cultura della sicurezza alimentare e miglioramento
 - Responsabilizzazione degli operatori
 - Consapevolezza dei controlli preoperativi
 - Consapevolezza della gestione dei corpi estranei
- Riduzione emissioni di CO2 e dell'impatto energetico ambientale, con utilizzo di energia prodotta autonomamente con impianto fotovoltaico e batterie di accumulo;
ricerca e utilizzo di imballaggi sostenibili. Redigere il bilancio di sostenibilità per rendicontare le informazioni relative all'impatto ambientale e sociale.

Tali Obiettivi sono contenuti nel **MOD-CRUS Cruscotto Direzionale**;
per l'anno 2026 i principali obiettivi definiti sono:

1. Disponibilità ad ospitare in sito il cliente per valutare i processi di produzione e sviluppare eventuali nuovi prodotti o confezionamenti personalizzati. Adeguare e implementare i controlli per soddisfare altri requisiti richiesti oltre allo standard IFS.
2. Formazione degli operatori di produzione per utilizzo del gestionale Mymes per le informazioni relative alla tracciabilità, Qualità e Sicurezza alimentare.
3. Intraprendere un nuovo percorso di crescita aziendale verso la Sostenibilità per una corretta gestione dello smaltimento dei rifiuti ed imballaggi, monitorare la quantità di scarti e sprechi e valutarne una strategia di riduzione; aumentare l'utilizzo di energia prodotta dall'impianto fotovoltaico con l'impiego di batterie di accumulo per una ulteriore riduzione del consumo energetico tradizionale e delle emissioni di CO2.
4. Mantenere e migliorare tutte le azioni e risorse volte a soddisfare i requisiti di standard di certificazione IFS v8.



5. Implementare le ore di formazione (collaborazione con Serafinelli Consulting) per rendere i collaboratori consapevoli dell'importanza di tutti gli aspetti presenti nel processo di produzione ed aumentarne la responsabilità, metterli a conoscenza delle eventuali modifiche o segnalazioni ricevute.
6. Implementare i piani annuali di controlli analitici, delle ispezioni sia di igiene che di sito, queste ultime coinvolgendo anche gli operatori dei vari reparti.

La Direzione Generale

Sovicille lì 16/02/2026