SRB S.p.A. considera qualità, innovazione e sostenibilità i principi guida per lo svolgimento delle proprie attività.

SRB S.p.A. pone un'attenzione costante e prioritaria alla qualità, alla sicurezza dei prodotti, al rispetto della salute e sicurezza dei lavoratori e al rispetto dell'ambiente in quanto considerati pilastri strategici per la soddisfazione delle aspettative delle parti interessate, nonché del consumatore finale.

Inoltre, con l'intento di:

- garantire che le proprie attività siano svolte in conformità alle vigenti disposizioni di legge ed alle eventuali sottoscrizioni volontarie in materia di sicurezza alimentare, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, igiene industriale, ambiente ed energia (obblighi di conformità);
- consolidare con tutti i clienti un rapporto di collaborazione duratura e di reciproco vantaggio, al fine di fornire sempre prodotti e servizi che soddisfino le aspettative;
- promuovere un rapporto trasparente e collaborativo con i soggetti pubblici, privati e le comunità locali;
- conseguire risultati, basati su misurazioni oggettive, relativi alle prestazioni e all'efficacia dei processi tramite la definizione e il continuo monitoraggio di obiettivi e traguardi per la qualità e la salubrità del prodotto, per il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali e per l'individuazione e riduzione dei rischi associati alle attività svolte presso il sito aziendale, in accordo con i piani di sviluppo e con il budget disponibile;
- attuare ogni sforzo, in termini organizzativi, operativi e tecnologici, per il miglioramento continuo della qualità desiderata e del controllo di tutti i rischi connessi alla sicurezza del prodotto e alla salute e sicurezza dei lavoratori, delle prestazioni ambientali, in particolare quelle connesse agli aspetti ambientali significativi (utilizzo di energia, prelievi idrici), al fine di ridurre gli impatti ambientali delle proprie attività e prevenire l'inquinamento, verificando periodicamente l'adeguatezza delle misure di controllo definite;
- assicurare mezzi e risorse, affinché tutti siano in grado di svolgere i propri compiti, impegnandosi anche nel coinvolgere il personale nella comprensione e realizzazione della presente Politica integrata;

- individuare e ridurre al minimo i rischi per la sicurezza e salute di tutte le parti interessate e per la tutela dell'ambiente, in relazione alle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico, agendo possibilmente sulle cause che li ha generati;
- attuare un piano per la formazione costante e sensibilizzazione al fine di coinvolgere tutto il personale nell'implementazione del Sistema di Gestione Integrato;
- sensibilizzare i fornitori, compresi gli appaltatori, di beni e servizi sui contenuti della presente Politica Integrata in particolare al tema della sostenibilità delle risorse;
- valutare l'adozione di processi, tecnologie e materiali che consentano un corretto uso delle risorse naturali ed energetiche e prevengano/riducano i possibili impatti ambientali (produzione rifiuti, emissione di GHG, utilizzo di plastica), nonché migliorino la qualità del prodotto;
- elaborare e mettere a punto piani di emergenza ambientali, di sicurezza e sanitaria, contenenti misure e procedure necessarie a prevenire situazioni incidentali e per contenerne gli effetti;
- stabilire e mantenere adeguati controlli, inclusi reclami periodici, per assicurare che i principi contenuti nella presente Politica Integrata vengano seguiti e che i sistemi di gestione siano mantenuti attivi e appropriati alla realtà aziendale;
- *garantire la riduzione degli sprechi alimentari nella catena di fornitura e la riduzione delle perdite attraverso il perseguimento di una produzione sostenibile*
- assicurare che la presente politica Integrata ed i sistemi di gestione siano compresi, attuati e mantenuti attivi a tutti i livelli dell'organizzazione, coinvolgendo i dipendenti.

SRB S.p.A. realizza, attua, mantiene e migliora in continuo un Sistema di Gestione Integrato Qualità (UNI EN ISO 9001:2015), Sicurezza Alimentare (FSSC 22000 V6 – ISO TS 22002-1:2009_Food and additional FSSC 22000 requirements), Ambiente (UNI EN ISO 14001:2015). La presente Politica Integrata viene diffusa a tutti i livelli dell'organizzazione e viene resa accessibile al pubblico, ad enti esterni e a chiunque ne faccia richiesta.

Brindisi, 8/01/2025

Alessio Bruschetta

General Manager