



ILLVA SARONNO HOLDING S.p.A.

POLITICA DELLA QUALITÀ, DELL'AMBIENTE, DELLA SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO, DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

ILLVA SARONNO HOLDING Spa è la società capofila del gruppo che comprende aziende operanti nei settori bevande alcoliche, vini, gelati, prodotti da forno e aromi per l'industria alimentare.

ILLVA SARONNO SPA, leader nel mondo degli alcolici, è l'azienda che formula, produce e vende bevande spiritose.

L'azienda produce anche gli ingredienti caratteristici delle bevande spiritose come aromi ed estratti.

La Politica aziendale è fondata sui principi di sostenibilità, efficienza e responsabilità sociale.

Le aziende del gruppo, che si posizionano nella filiera tra i fornitori di prodotti finiti, materie prime e servizi, si adoperano per ridurre l'impatto ecologico, promuovere un ambiente di lavoro sicuro e garantire il consumo responsabile dei prodotti, e sono consapevoli dell'importanza relativa alla corretta comunicazione che deve avvenire tra le diverse parti interessate, e della necessità di porsi come obiettivo il completo interscambio di informazioni, anche con le Autorità competenti e gli Organismi di controllo.

Il gruppo ILLVA quindi, consapevole del contesto organizzativo in cui opera e delle esigenze delle parti interessate, è costantemente impegnata nel perseguire le seguenti strategie:

- ✓ **SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO:** la sicurezza dei nostri dipendenti ed appaltatori è una priorità fondamentale. Implementiamo pratiche di prevenzione degli infortuni attraverso una formazione continua e il rispetto delle normative di sicurezza sul lavoro.
- ✓ **GESTIONE DEL RISCHIO:** identifichiamo e gestiamo i rischi in ogni fase della produzione, dalla manipolazione delle materie prime alla gestione dei macchinari, per minimizzare qualsiasi rischio potenziale per la salute e sicurezza dei dipendenti ed appaltatori.
- ✓ **AMBIENTI DI LAVORO:** le strutture di produzione sono progettate per ridurre al minimo il rischio di incidenti.
- ✓ **QUALITÀ e TUTELA IGIENICO SANITARIA** nei confronti dei consumatori: obiettivo primario per garantire competitività e per soddisfare i requisiti di sicurezza alimentare, quelli legislativi e le richieste dei clienti.
- ✓ **INNOVAZIONE e RICERCA,** volte al miglioramento continuo, per sostenere i mercati in continua evoluzione.
- ✓ **EFFICIENZA PRODUTTIVA E NELL'USO DI RISORSE** per garantire ai consumatori continuità ed un costante ed elevato standard qualitativo, ottimizzando l'uso di acqua ed energia, attraverso l'adozione di soluzioni tecnologiche più efficienti, e la promozione del riciclo e del riutilizzo dei materiali in tutte le fasi di produzione.
- ✓ **RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE:** la nostra società si impegna a ridurre l'impronta ecologica delle nostre produzioni con l'obiettivo di ridurre le emissioni di gas serra e il consumo di risorse naturali.
- ✓ **GESTIONE RIFIUTI:** ridurre, riutilizzare e riciclare sono i principi guida nella gestione dei rifiuti. Promoviamo l'uso di imballaggi ecocompatibili e il riciclo dei materiali utilizzati nella produzione, compreso il vetro.



ILLVA SARONNO HOLDING S.p.A.

Per realizzare, consolidare e migliorare gli obiettivi prefissati, la Direzione Aziendale si impegna a:

- **Soddisfare gli obblighi di conformità al fine di tutelare l'ambiente e la sicurezza dei nostri collaboratori e adottare un sistema efficace di aggiornamento normativo che permetta di essere costantemente allineati con i requisiti legislativi in termini di sicurezza alimentare, di rispetto dei disciplinari, di corretta informazione del cliente.**
- **Eliminare i pericoli e ridurre i rischi negli ambienti di lavoro, utilizzando la gerarchia delle misure di prevenzione e protezione.**
- **Sviluppare opportuni sistemi di gestione come una chiara organizzazione aziendale, piani di controllo, sistema di sicurezza per la qualità e l'igiene, strumenti di gestione informatica, per affrontare tutti i problemi relativi alla sicurezza e alla legalità dei prodotti ed a monitorare costantemente i progressi in ambito ambiente e sicurezza attraverso audit interni e report periodici.**
- **Attuare un sistema di autocontrollo igienico basato sull'analisi dei rischi e dei punti critici, sulla stesura di Istruzioni di lavoro che descrivano le buone pratiche igieniche, su verifiche/controlli per monitorare i processi.**
- **Perseguire la soddisfazione dei clienti e di tutte le parti interessate, assicurando il rispetto delle loro richieste, valutando i requisiti e anticipando eventuali aspettative in relazione all'evoluzione dei mercati.**
- **Rendere disponibili le risorse necessarie al conseguimento delle strategie/obiettivi aziendali, attivando progetti che permettano all'azienda di essere competitiva e all'avanguardia nel suo settore.**
- **Promuovere il coinvolgimento e la motivazione delle risorse umane, favorendo la crescita del personale e la conoscenza di ciò che viene fatto attraverso una formazione costante.**
- **Consultare i lavoratori e i loro rappresentanti affinché partecipino in modo proattivo alle tematiche ambientali e di salute e sicurezza sul lavoro.**
- **Perseguire il continuo miglioramento della qualità dei prodotti e dei servizi, attraverso una sensibilizzazione di tutta la filiera coinvolta ed una stretta collaborazione con i fornitori, scelti con un accurato metodo interno di qualifica e validazione.**
- **Proteggere l'ambiente inclusa la prevenzione dell'inquinamento delle matrici ambientali ed investire in tecnologie a basse emissioni di carbonio, cercando di ridurre progressivamente l'impatto ambientale.**

Il Gruppo ILLVA si impegna a perseguire una crescita responsabile, rispettando gli standard di sicurezza, sicurezza alimentare, qualità e ambiente, più elevati. Siamo determinati a minimizzare l'impatto delle nostre attività sul pianeta e a garantire un ambiente di lavoro sicuro e protetto per i nostri dipendenti e collaboratori.

La nostra azienda continuerà a lavorare in modo etico, promuovendo la sostenibilità e la responsabilità sociale in tutte le sue operazioni.

La Direzione si impegna infine a divulgare la presente politica a tutte le parti interessate e a tutto il personale, tramite pubblicazione sul sito internet, posta elettronica e bacheche aziendali.

Periodicamente i contenuti di questo documento verranno rivalutati in sede di riesame, per garantire la costante adeguatezza e coerenza alle strategie aziendali.