

Gruppo Martellozzo Srl nasce in Veneto nel lontano 1899 ma da quasi un ventennio, ormai, ha sede in San Quirino in pieno territorio del Grave Friuli, dove svolge la propria attività di produzione di vini destinati ai diversi canali di consumo.

La politica adottata, fin dal primo giorno di conduzione dall'attuale proprietà, ha poggiato le basi su una strategia di multicanalità di vendita con prodotti di fascia medio-alta, rivalutando i vitigni autoctoni e non, tipici del territorio di appartenenza.

MISSIONE

La direzione di **Gruppo Martellozzo Srl** riconoscendo che solo il miglioramento continuo potrà permettere all'azienda di incrementare la propria posizione sul mercato, punta ad un sistema gestione di sicurezza alimentare con riferimento agli standard BRCGS - IFS FOOD ed E-QUALITAS.

*La missione di **Gruppo Martellozzo Srl** è assicurare la massima soddisfazione alla propria clientela mediante la fornitura di prodotti di alta qualità e sicuri dal punto di vista alimentare che consentano ai clienti di differenziarsi sul mercato, a cui si aggiunge una visione ecologica ed orientata allo sviluppo sostenibile che procede di pari passo con l'attività d'impresa, garantendo la tutela ambientale inclusa la prevenzione dall'inquinamento, per un utilizzo razionale delle risorse, nel rispetto delle norme cogenti e del contesto aziendale.*

IMPEGNI DELLA DIREZIONE

POLITICA PER LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE:

- Rispettare le prescrizioni legislative ambientali, di sicurezza alimentare e della qualità attraverso l'analisi dei rischi e le relative prassi di prevenzione, contenimento e messa in sicurezza del prodotto, del personale e delle strutture in caso di situazioni di emergenza di natura igienico-sanitaria, ambientale e gestionale;
- Garantire la qualità e sicurezza alimentare secondo gli standard internazionali BRC-IFS
- Adottare un sistema per identificare, prevenire e gestire eventuali azioni di sabotaggio (food defence);
- Garantire un miglioramento continuo nella nostra cultura della sicurezza alimentare, implementando sistemi di gestione efficaci e pratiche di formazione costante, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza dei nostri prodotti.

ORIENTAMENTO AL CLIENTE-MERCATO attraverso:

- Aumentare la competitività sul mercato e fidelizzazione dei clienti;
- Garantire la conformità dei prodotti/servizi in termini di qualità, salubrità, legalità e autenticità;
- Garantire un servizio preciso e puntuale alla propria clientela grazie ad una rete logistica ottimizzata;
- Prestare attenzione alle aspettative delle parti interessate garantendo un continuo monitoraggio delle loro esigenze;
- Promuovere il miglioramento continuo delle prestazioni mediante la progressiva adozione delle migliori tecnologie e modalità gestionali disponibili, economicamente compatibili;

UNA POLITICA PER I CONSUMATORI in grado di:

- Costruire con i consumatori un rapporto di fiducia, offrendo loro prodotti sicuri e affidabili grazie alla continua attenzione alla qualità delle materie prime impiegate, all'autocontrollo esercitato in tutte le fasi del processo produttivo, alla ricerca e sviluppo e al rapporto di partnership instaurato con i fornitori con l'impegno di produrre alimenti non OGM e assicurare la trasparenza di etichettatura per quanto concerne la presenza di allergeni;

UNA POLITICA PER I FORNITORI in grado di:

- Mantenere costante la qualità dei prodotti, adottando un'attenta selezione *dei fornitori* anche dal punto di vista ambientale, in grado di assicurare la sicurezza e salubrità delle materie prime;
- Adottare un sistema per identificare, monitorare e gestire le vulnerabilità per prevenire eventuali frodi sui prodotti e materie prime (*food fraud*);
- Garantire il rispetto della *food defence* delle materie prime inclusa la fase di trasporto
- Stabilire con tutti, condizioni di trasparenza

UNA POLITICA PER IL PERSONALE in grado di ottimizzare le risorse, attraverso:

- Informazione e formazione al personale in materia di normative cogenti di sicurezza alimentare, food defence, rischio di frode, contraffazione, adulterazione;
- Impegno al miglioramento continuo della cultura della sicurezza alimentare e qualità del sito attraverso un programma di attività;
- Formazione in materia di sicurezza e prevenzione infortuni sui luoghi di lavoro, per garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre;
- Creazione di un clima costruttivo di attiva collaborazione;
- La sicurezza dei sistemi informativi e preservazione delle informazioni, assicurandone disponibilità, riservatezza e integrità;
- Formazione su temi di sostenibilità all'interno dell'azienda;
- Promuovere e garantire il rispetto dei diritti umani e delle pari opportunità, assicurando che nessuna forma di discriminazione, diretta o indiretta, basata su genere, età, origine, nazionalità, religione, orientamento, opinioni o condizioni personali e sociali, sia tollerata all'interno dell'organizzazione

UNA POLITICA PER IL TERRITORIO in grado di:

- Prevenire e ridurre gli impatti della propria attività sull'ambiente riducendo il consumo di risorse, quali energia elettrica, acqua e combustibili ed incrementando, ove possibile il riciclo e recupero ambientale e assicurando costantemente la prevenzione dell'inquinamento attraverso un quadro di riferimento di indicatori delle prestazioni ambientali, stabilito e mantenuto attivo;
- La gestione controllata ed organizzazione dei rifiuti, favorendone recupero e riciclo;

UNA POLITICA PER UNO SVILUPPO SOSTENIBILE in grado di:

- Garantire il benessere sui nostri luoghi di lavoro per un sano equilibrio tra lavoro e vita privata;
- Creare prodotti di qualità rispettando risorse dell'ambiente e il futuro delle persone;
- Redigere il Bilancio di Sostenibilità al fine di rendicontare le proprie performance di sostenibilità programmate;
- Partecipa ed organizza incontri con le associazioni ed istituzioni locali, con lo scopo di portare all'attenzione questioni sulla sicurezza, legalità, sostenibilità e pari opportunità;
- Raccoglie attraverso questionari e segnalazioni anonimi informazioni di ritorno dai propri dipendenti, dal vicinato, dai clienti e da tutte le parti interessate informazioni utili a migliorare tutti gli aspetti legali alla sostenibilità e alla sicurezza alimentare;
- Ridurre le risorse tenendo sotto controllo le emissioni, gli scarichi, la produzione di rifiuti, gli impatti sull'ecosistema ed ogni altro effetto sulle componenti dell'ambiente interno ed esterno all'azienda;
- Garantisce la sostenibilità economica e l'innovazione, per quanto possibile, dei propri impianti e processi alle più sicure, moderne ed efficaci tecnologie per diminuire l'impatto sull'ambiente
- Garantisce il rispetto e la sicurezza del lavoro;

UNA POLITICA PER LA COMUNITÀ FINANZIARIA in grado di:

- Rendere disponibili le risorse finanziarie necessarie all'ottemperamento di tutti gli obiettivi, compatibilmente con le disponibilità aziendali e le modalità operative, in modo che questi ultimi siano ottenuti nei tempi e nei modi attesi.

Questa Politica, in ottemperanza ai requisiti degli standard di riferimento, viene comunicata, compresa e applicata all'interno dell'organizzazione e resa disponibile alle parti interessate. È periodicamente rivista e aggiornata dall'impresa, almeno in occasione del Riesame della Direzione e, comunque, ogni qualvolta intervengano cambiamenti sostanziali da un punto di vista organizzativo o tecnico.

Le Persone sono il nostro punto di forza, il nostro patrimonio più importante. Competenza, Esperienza, Energia, Onestà, Iniziativa, Autenticità, Curiosità e Apertura al Nuovo, insieme alla Attenzione e Rispetto per l'ambiente sono le principali risorse che ci permettono di raggiungere i nostri risultati di business sostenibile. Il nostro coinvolgimento inizia da una chiara condivisione di questi valori, in un contesto collaborativo e dinamico in cui tutti siamo invitati a contribuire e in cui ognuno di noi può fare la differenza. L'organizzazione si basa sulla fiducia e sul merito, sul dialogo aperto e sulla libertà di esprimere liberamente le proprie idee. Favoriamo la comunicazione a tutti i livelli aziendali e con i nostri collaboratori, clienti e fornitori, riconoscendoli come parte integrante e fondamentale delle nostre attività e del nostro valore.