



AGRICOLTORI **BIOLOGICI** DAL 1978

Noi di Alce Nero crediamo che mangiare bene significhi prendersi cura di noi stessi e dell'Ambiente in cui viviamo.

1.1 PREMESSA

Le persone che scelgono i nostri prodotti amano il cibo che nutre bene e sono, da sempre, molto attente e fortemente motivate nella scelta di alimenti realizzati nel rispetto dei valori di **sicurezza, trasparenza, legalità** e di **sostenibilità dell'ambiente** e della **dimensione sociale**. Disposti ad acquistare prodotti spesso anche a prezzi superiori a quelli medi di mercato, hanno un atteggiamento particolarmente attento e selettivo nella valutazione del rapporto qualità/prezzo e dell'origine di ciò che mangiano.

È per questo motivo che i nostri consumatori continuano ad apprezzare e richiedere prodotti sempre nuovi nella presentazione e nei contenuti, nella convinzione che Alce Nero saprà, ad un tempo, soddisfare le loro aspettative di performance e salvaguardare con cura la loro *salute* ed i loro *valori*.

1.2 POLITICA PER LA QUALITÀ

Crediamo e perseguiamo il valore della *Responsabilità* come modo distintivo di fare impresa e come principio ispiratore della nostra **Politica per la Qualità**.

Ci proponiamo come marca di riferimento per tutti coloro che intendono nutrirsi in modo sano per se stessi e per l'ambiente circostante e ci impegniamo sempre più verso l'allargamento di un Sistema agro alimentare fondato sul metodo della coltivazione biologica che sia in grado di rispondere a tutte le aspettative (anche quelle non espresse) dei nostri consumatori e clienti.



AGRICOLTORI **BIOLOGICI** DAL 1978

I nostri principi ispiratori sono:

- 1) SICUREZZA DEI PRODOTTI
- 2) SVILUPPO E DIFFUSIONE DI UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE PER IL TERRITORIO
- 3) GARANZIA DI MODELLI DI SOSTENIBILITÀ ANCHE ECONOMICA PER GLI AGRICOLTORI AL FINE DI SVILUPPARE IL PIÙ POSSIBILE FORME DI CONTRASTO ALL'ABBANDONO DEL TERRITORIO E AL CONTEMPO MIGLIORARNE LA PIENA FUNZIONALITÀ
- 4) SALVAGUARDIA DELL'ALTA QUALITÀ PERCEPITA
- 5) IMPEGNO VERSO TUTTI GLI STAKEHOLDERS (CONSUMATORI, SOCI, FORNITORI, DIPENDENTI)
- 6) EFFICIENZA DEL SERVIZIO
- 7) REMUNERATIVITÀ DEI PRODUTTORI CHE CONDIVIDONO I NOSTRI VALORI ED EQUA DISTRIBUZIONE DEL VALORE GENERATO LUNGO LA FILIERA
- 8) PROPOSTA DI UN CIBO VERO CHE RENDA FELICE CHI LO GUSTA, CHE RACCONTI LE STORIE DI CHI LO PRODUCE E CHE NUTRA IN MODO SANO ED EQUILIBRATO

Tutti i nostri obiettivi sono stati raggiunti, finora, grazie alla cura e alla passione prestata dalla Direzione e da tutto il personale Alce Nero, ed è per questo che dire oggi "**Lavoro in Alce Nero**" è sempre, per noi tutti, motivo di orgoglio e soddisfazione.

I risultati, in costante crescita, di questi primi 20 anni di vita della nostra Società, la competitività dei mercati e le sempre maggiori esigenze dei nostri consumatori e clienti, ci obbligano a proseguire in questa *direzione* con rinnovato impegno e sistematicità.

Per questo motivo

come ALCE NERO S.p.A.

- a) CI IMPEGNIAMO NEL MIGLIORAMENTO CONTINUO DEI NOSTRI PROCESSI E PRODOTTI ATTRAVERSO L'ATTUAZIONE DI MISURE DI PREVENZIONE DEI RISCHI, ANCHE SOLO POTENZIALI, E DI CONTROLLO INTERNI ED ESTERNI (SU FORNITORI, SOCI, APPALTATORI) CONTINUI E CONVALIDATI

Alce Nero SpA
Via Palazzetti 5/C
40068 San Lazzaro di Savena
Bologna (BO)
Italia

t +39 051 65 40 211
f +39 051 65 40 210
info@alcenero.it
alcenero.com

P.IVA IT04345510376
Iscriz. Reg. Imprese di Bologna
C.F. 02548940374
Capitale Sociale € 5.218.252 i.v.

R.E.A. Bologna n. 338223/BO
Soggetta a direzione e
coordinamento di La Cesenate SpA



AGRICOLTORI **BIOLOGICI** DAL 1978

- b) CI IMPEGNIAMO A FARE TUTTO QUANTO TECNICAMENTE POSSIBILE – ALLO STATO DELL'ARTE - PER TUTELARE LA SALUTE DEI CONSUMATORI E DEI DIPENDENTI DA RISCHI REALI, EMERGENTI O ANCHE SOLO POTENZIALI, DERIVANTI DAI NOSTRI PRODOTTI O DALLE NOSTRE ATTIVITÀ E TUTTO CIÒ SENZA COMPROMESSI**
- c) PROSEGUIAMO IL NOSTRO IMPEGNO A UTILIZZARE NEI PRODOTTI DELLA NOSTRA GAMMA MATERIE PRIME E INGREDIENTI SELEZIONATI CON CURA E APPORTATORI DI VALORI NUTRITIVI EQUILIBRATI, EVITANDO SEMPRE OVE POSSIBILE IL RICORSO A TUTTI QUEGLI INGREDIENTI COME ADDITIVI (SE NON INDISPENSABILI AI FINI DELLA SICUREZZA E STABILITÀ DEL PRODOTTO) AROMI, COLORANTI, EDULCORANTI E ALTRI, UTILIZZATI CON LA FUNZIONE DI ESALTARE O COPRIRE CARATTERISTICHE SENSORIALI E AD ISPIRARSI NELLA FORMULAZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI AI PIÙ SANI PRINCIPI DELLA DIETA MEDITERRANEA**
- d) CI IMPEGNIAMO A PERSEGUIRE L'ECCELLENZA DELLE MATERIE PRIME AGRICOLE DELLE NOSTRE FILIERE**
- e) CI IMPEGNIAMO A RIDURRE L'IMPRONTA ECOLOGICA DEI NOSTRI PRODOTTI E FILIERE**
- f) CI IMPEGNIAMO A PERSEGUIRE L'ECCELLENZA NEL SERVIZIO AL CLIENTE, SIA ATTRAVERSO L' ELEVATA QUALITÀ DEL BINOMIO SERVIZIO/PRODOTTO SIA ATTRAVERSO LA GARANZIA DI CONTINUITÀ DELLE FORNITURE SUL MERCATO NAZIONALE E INTERNAZIONALE**
- g) CI IMPEGNIAMO A METTERE A DISPOSIZIONE TUTTE LE RISORSE NECESSARIE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA SODDISFAZIONE DELLE PARTI INTERESSATE, IN UN'OTTICA DI SVILUPPO SOSTENIBILE**

1.2.1 OBIETTIVI PER LA QUALITÀ

A tal fine, come ALCE NERO S.p.A., ci poniamo i seguenti OBIETTIVI:

- 1. GARANTIRE E, SE POSSIBILE, INCREMENTARE IL LIVELLO DI SICUREZZA E DI QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME;**
- 2. GARANTIRE E, SE POSSIBILE, INCREMENTARE IL LIVELLO DI SICUREZZA E DI QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI, GARANTENDO IL MASSIMO LIVELLO DI TUTELA PER I CONSUMATORI A RISCHIO ED IN PARTICOLARE PER I BAMBINI;**
- 3. MANTENERE E, SE POSSIBILE, ACCRESCERE IL LIVELLO DI SODDISFAZIONE DI CLIENTI E CONSUMATORI ATTRAVERSO IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ PERCEPITA DEI PRODOTTI ED ATTRAVERSO L'OFFERTA DI UN ASSORTIMENTO COMPLETO DI PRODOTTI BIOLOGICI DISTINTIVI E SALUBRI;**

Alce Nero SpA
Via Palazzetti 5/C
40068 San Lazzaro di Savena
Bologna (BO)
Italia

t +39 051 65 40 211
f +39 051 65 40 210
info@alcenero.it
alcenero.com

P.IVA IT04345510376
Iscriz. Reg. Imprese di Bologna
C.F. 02548940374
Capitale Sociale € 5.218.252 i.v.

R.E.A. Bologna n. 338223/BO
Soggetta a direzione e
coordinamento di La Cesenate SpA



AGRICOLTORI **BIOLOGICI** DAL 1978

4. **DIFFONDERE, QUANTO PIÙ POSSIBILE, IL MODELLO PRODUTTIVO BIOLOGICO E SOSTENIBILE, IN ITALIA ED ALL'ESTERO;**
5. **INCREMENTARE IL LIVELLO DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE, MIGLIORANDO LA PROGETTAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI PER GARANTIRE IL MASSIMO LIVELLO DI SODDISFAZIONE DEI NOSTRI CLIENTI;**
6. **MIGLIORARE IL GRADO DI CONSAPEVOLEZZA SUGLI ASPETTI DI SICUREZZA ALIMENTARE DEI NOSTRI STAKEHOLDERS;**
7. **RIDURRE GLI SPRECHI E L'IMPRONTA ECOLOGICA DELLE NOSTRE "FILIERE" E DEI PRODOTTI.**

Questi obiettivi **dovranno essere perseguiti**, mediante:

- ✓ L'inclusione dei requisiti in materia di Qualità e Sicurezza all'interno dei processi di pianificazione della nostra Direzione, per garantire che queste tematiche siano sempre al centro delle nostre strategie aziendali;
- ✓ La revisione costante delle nostre politiche e delle procedure di Qualità per gestire efficacemente i rischi per la Sicurezza alimentare e assicurare che i pericoli alimentari siano sotto controllo;
- ✓ Lo sviluppo di relazioni leali, solide e formalizzate con gli attori del sistema produttivo agro alimentare al fine di assicurare da un lato il massimo livello di Qualità e Sicurezza di materie prime e prodotti finiti e, dall'altro, uno sbocco di eccellenza e di redditività per le produzioni agricole e per i prodotti trasformati;
- ✓ Il miglioramento dei nostri processi di Filiera per la valorizzazione delle materie prime strategiche;
- ✓ La chiara condivisione con i nostri Soci ed i Fornitori dei requisiti in materia di Qualità e Sicurezza alimentare fin dalle fasi di progettazione e sviluppo prodotti;
- ✓ La comunicazione trasparente e affidabile verso il nostro Consumatore anche, ma non esclusivamente, attraverso un'etichettatura chiara che gli consenta sempre di fare scelte consapevoli;
- ✓ La ridefinizione ed il miglioramento continuo dei nostri metodi di lavoro e delle responsabilità ad essi collegati, con l'individuazione di obiettivi misurabili a tutti i livelli aziendali e di gruppo;
- ✓ L'individuazione e la ridefinizione continua di un assortimento di prodotti che soddisfi le aspettative del nostro Consumatore nel rispetto dei valori di Alce Nero;
- ✓ L'individuazione delle risorse umane, professionali, economiche e infrastrutturali necessarie a supportare gli impegni espressi con la presente Politica;



AGRICOLTORI **BIOLOGICI** DAL 1978

- ✓ L'attivazione di misure preventive sistematiche per i rischi – anche solo potenziali – per la salute, lungo tutto il processo che parte dalla qualificazione dei Fornitori e arriva fino alla consegna al Cliente o al Consumatore;
- ✓ Il coinvolgimento e la crescita professionale dei nostri collaboratori affinché sviluppino competenze tecniche, consapevolezza dei ruoli e conoscenza della struttura di Alce Nero necessarie a consolidare la Motivazione e ad aumentare il livello di Eccellenza e di Qualità della nostra Organizzazione;

Come ogni processo evolutivo, questo cammino avrà sempre necessità di un accurato coordinamento e di un grosso impegno da parte di tutte le persone coinvolte, e della presenza di esperti che ci guidino nell'apprendimento.

La politica del Gruppo Alce Nero è stata sottoscritta dal Consiglio di Amministrazione e si applica a tutti i siti e funzioni aziendali che hanno la responsabilità di declinarla in ambito *Qualità, Salute, Sicurezza, Ambiente e Sostenibilità*.

Questa Politica è periodicamente riesaminata allo scopo di mantenerla aggiornata e coerente con la filosofia e gli obiettivi aziendali. La Politica è diffusa a tutti i Fornitori, Dipendenti e Clienti e resa pubblica. Tutto il personale Alce Nero è tenuto a contribuire alla promozione ed implementazione della Politica, per quanto di propria competenza, in quanto vero baluardo, al di là degli obblighi di legge, e strumento irrinunciabile per **mantenere alto il livello di Qualità del Prodotto e del Servizio percepito dai nostri Clienti e dai nostri Consumatori**.

Allo scopo di gestire al meglio il Sistema qualità Alce Nero è stata individuata, nel ruolo di Responsabile della Funzione Gestione per la Qualità, la persona di Mariangela Urso come Rappresentante della *Direzione per la Qualità e Sicurezza Alimentare*, che, a diretto riporto della Direzione Qualità, Ricerca e Sviluppo, Filiere, si occuperà del mantenimento della documentazione e del coordinamento di tutte le Funzioni coinvolte.

25/11/2019 San Lazzaro di Savena

L'Amministratore Delegato, Massimo Monti

Alce Nero SpA
Via Palazzetti 5/C
40068 San Lazzaro di Savena
Bologna (BO)
Italia

t +39 051 65 40 211
f +39 051 65 40 210
info@alcenero.it
alcenero.com

P.IVA IT04345510376
Iscriz. Reg. Imprese di Bologna
C.F. 02548940374
Capitale Sociale € 5.218.252 i.v.

R.E.A. Bologna n. 338223/BO
Soggetta a direzione e
coordinamento di La Cesenate SpA