

## LA VISION

L'industria alimentare Rispoli Luigi & C. s.r.l. nasce nel 1969 a fronte di una buona conoscenza dei frutti (pomodori) che la campagna circostante donava al proprio territorio. L'azienda produce sia prodotti da agricoltura convenzionale che biologica.

## I VALORI DELL'AZIENDA

La gestione dell'azienda è ispirata ai seguenti criteri:

- ◆ Attenzione focalizzata sul cliente e le parti interessate nel pieno rispetto dei requisiti legislative e delle richieste dei clienti;
- ◆ Credere e rispettare la professionalità delle persone che lavorano con noi e per noi garantendo un ambiente di lavoro sicuro oltre al rispetto dei diritti dei lavoratori;
- ◆ Credere nella qualità dei nostri prodotti;
- ◆ Credere nella collaborazione con i nostri fornitori che rappresentano, a tutti gli effetti, dei partner della nostra azienda;
- ◆ Credere nel rispetto delle regole e pertanto promuovere la consapevolezza dei nostri collaboratori al rispetto della normativa vigente.

## LA MISSION

La mission dell'azienda è offrire prodotti di alta qualità ai clienti ottimizzando le risorse, le infrastrutture e gli impianti nonché collaborare con i fornitori al fine di ottenere un prodotto di eccellenza e di tutte le parti interessate.

A tal fine sono definiti i principi di riferimento della propria Politica Aziendale:

- ◆ Attenzione focalizzate sul cliente e le parti interessate nel pieno rispetto delle richieste e dei requisiti normativi;
- ◆ Monitora, misura e migliora i processi aziendali chiarendo obiettivi, responsabilità e risorse;
- ◆ Garantisce tutti i requisiti di responsabilità sociale dello standard SA 8000:2014
- ◆ L'azienda si assume la responsabilità del proprio sistema di gestione aziendale definendo obiettivi compatibili e comunicando l'importanza dello stesso a tutte le parti interessate;
- ◆ Coinvolge il personale e gli stakeholder ed in particolare forma ed informa il personale al fine di renderli capaci e competenti;
- ◆ Valuta e tratta i rischi associati ai processi, sfruttando le opportunità individuate;
- ◆ Realizza prodotti conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti (HACCP) Reg. CE 852/04;
- ◆ Offre ai lavoratori un ambiente sicuro in conformità al D. Lgs 81/08 riducendo i rischi di incidenti a cui posso essere esposti i lavoratori o terzi.

Obiettivo principe è il miglioramento delle prestazioni del proprio sistema di gestione aziendale

L'obiettivo principe dell'azienda è il miglioramento continuo del proprio sistema di gestione aziendale che rappresenta per la Direzione aziendale una guida per l'organizzazione e la gestione dei processi accanto all'adeguamento alla norma UNI EN ISO 9001; BRC, IFS, ISO 22005 ed SA 8000