

**Redatto da:**

Paola Nicoli/Stefano Palumbo

**Approvato da:**

Stefano Moretti/Alessandro Belloli

***DICHIARAZIONE DI POLITICA PER LA QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI***

Viste e condivise le politiche e la strategia di DELIFRANCE SA, l'obiettivo di NUOVA COGEA (società controllata da DELIFRANCE ITALIA) è quello di realizzare prodotti sani, salutari e sicuri, conformi ai requisiti contrattuali e alle esigenze dei clienti, nel pieno rispetto di leggi e regolamenti.

Inoltre, NUOVA COGEA - SITO DOLCE CREMERIA si impegna ad utilizzare materie prime e prodotti di sicura provenienza, identificando e mettendo a disposizione dei clienti l'origine delle stesse e integrando nell'analisi del rischio delle materie prime i nuovi rischi entranti (es. frodi) che potrebbero impattare sulla qualità dei prodotti.

I prodotti e le materie prime dovranno essere prodotti con tecnologie e trattamenti da noi approvati, rispettando per quanto possibile la loro naturalità. Non adotteremo nuove tecnologie sospette di procurare danni al consumatore e ci adopereremo per ridurre al minimo la contaminazione ed il degrado dell'ambiente.

La NUOVA COGEA - SITO DOLCE CREMERIA, dopo aver progettato e implementato un Sistema di Autocontrollo conforme a quanto prescritto dal Regolamento n°852/2004, noto come HACCP, ha deciso di proseguire nel miglioramento continuo del Sistema, adeguandolo ai requisiti di qualità, igiene e sicurezza definiti dallo standard BRC per garantire ai Committenti la costante qualità ed affidabilità dei prodotti.

A tal fine la Direzione si impegna a:

- stabilire e mantenere appropriate condizioni per realizzare una produzione che risponda a tutti i requisiti di igiene e salubrità
- stabilire e mantenere appropriate procedure operative e di controllo necessarie alla produzione di alimenti sani e sicuri
- assicurare il rispetto di leggi e regolamenti relativi alla produzione di alimenti sani ed al mantenimento di buone condizioni sanitarie e pratiche produttive
- fornire le risorse necessarie affinché gli obiettivi del progetto strategico siano raggiunti

La Direzione si impegna a definire gli obiettivi per la Qualità allineandosi con la Strategia Globale di Delifrance SA documentandoli ed assicurando che la Politica QSA-E continuerà ad essere compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli aziendali.

La STRATEGIA GLOBALE del nostro Business si basa su sette Pilastri dai quali si è partiti per costruire un piano d'azione e raggiungere gli obiettivi che ciascuna società del Gruppo adatterà alla propria struttura e ai propri prodotti

1. Crescere attraverso partnership commerciali a lungo termine
2. Eccellenza nella Qualità dei nostri prodotti e leader nel settore
3. Controllo finanziario del bilancio attraverso la gestione del rischio
4. Aumentare il business sviluppando un orientamento socialmente responsabile e sostenibile
5. Innovazione e sviluppo come elementi cruciali e distintivi della nostra attività
6. Miglioramento continuo delle strutture operative (produzione, logistica, approvvigionamento)
7. Sviluppo dei talenti e cultura della performance

**INOSTRI VALORI:**

- **AGIRE INSIEME** → è il principio di funzionamento del nostro gruppo: unire le forze per ottenere insieme qualcosa che non si può raggiungere da soli. E' il piacere di condividere giornalmente le nostre idee e costruire insieme soluzioni efficaci per raggiungere obiettivi comuni e affrontare le sfide di domani.
- **ESSERE INTRAPRENDENTI** → è un principio scritto nel nostro DNA e si riflette nel desiderio comune di continuare a costruire il nostro futuro con audacia e agilità, superando noi stessi, innovando e assumendo rischi controllati.

- **ESSERE AUTENTICI** → è la scelta di essere noi stessi, veri e giusti nei rapporti con gli altri. Significa sapersi mettere in discussione, rispettare le persone, le culture, l'ambiente, le regole di comportamento e di sicurezza.
- **PIANIFICARE IL FUTURO** → significa essere lungimiranti e allo stesso tempo anticipare. E' la volontà di agire e trasmettere una visione a lungo termine, con pazienza e determinazione. E' saper perseverare e, quando necessario, essere resilienti.

LA NOSTRA MISSIONE: crescere insieme in modo sostenibile e responsabile attraverso la nostra profonda conoscenza ed esperienza nella produzione di pane, prodotti da forno, pasticceria e gelato.

LA NOSTRA VISIONE COMUNE: Delifrance come partner di prodotti surgelati si prefigge di raddoppiare le dimensioni della propria attività globale grazie a:

1. Profonda conoscenza ed esperienza nel saper produrre diverse CATEGORIE di prodotti surgelati
2. Qualità ineccepibile dei prodotti seguendo un approccio di "miglioramento continuo"
3. Valore ed efficienza delle strutture operative in grado di soddisfare le aspettative dei nostri clienti

#### I NOSTRI PRINCIPI DI LEADERSHIP:

- 1) **FIDUCIA** (Ci fidiamo, sosteniamo e collaboriamo) → siamo un'unica squadra che si sostiene a vicenda per raggiungere gli obiettivi comuni. Siamo allineati nelle finalità e negli obiettivi. Siamo ambiziosi riguardo ai risultati che possiamo raggiungere insieme.
- 2) **SUCCESSO** (Siamo tutti coinvolti per raggiungere il successo collettivo) → siamo ambiziosi in merito a quello che possiamo raggiungere insieme. Siamo attenti alle priorità, concentrati ed efficaci nel prendere le decisioni e nell'ottenere risultati attraverso i nostri clienti.
- 3) **RISPETTO** (Siamo autentici, rispettosi e aperti) → non abbiamo paura di ricevere e fornire riscontri onesti per essere un gruppo e un'organizzazione migliori. Diamo l'esempio nel nostro comportamento. Siamo umili con ciò che possiamo ottenere da soli e nell'ammettere che abbiamo bisogno del sostegno dei nostri colleghi. Capiamo che possiamo commettere errori.
- 4) **FOCUS CLIENTE** (Siamo focalizzati sul cliente) → i nostri clienti sono al centro di tutte le nostre attività, sia interne che esterne. Diamo la priorità alle azioni che portano risultati per i nostri clienti. Il successo dei nostri clienti significa successo per noi.
- 5) **UMILTA'** (Siamo consapevoli di noi stessi) → capiamo la differenza tra guidare e gestire. Ci fidiamo dei nostri team e dei nostri colleghi per gestire e dare loro la chiarezza e gli strumenti necessari per avere successo.
- 6) **CURA E ATTENZIONE** (Promoviamo una cultura della sicurezza) → prendiamo in considerazione le questioni di salute e sicurezza nel nostro processo decisionale. Incoraggiamo una cultura della trasparenza in cui tutti segnalano situazioni insolite e buone pratiche per progredire insieme. Riteniamo che un incidente sia inaccettabile e agiamo ogni giorno per evitarlo.

#### OBIETTIVI:

##### 1. Il cliente al centro

- a. Misurare la soddisfazione dei nostri clienti e renderla visibile internamente attraverso i seguenti KPI: 1. Visite/audit clienti, 2. Analisi dei reclami, 3. Richieste clienti e tempi di risposta.
- b. Condividere con i clienti le loro esigenze ed integrare i loro requisiti all'interno del Sistema Qualità
- c. Essere reattivi nelle risposte ai fabbisogni dei clienti, migliorando e aggiornando i documenti di riferimento, mettendo a disposizione personale dedicato esperto e competente, sviluppando sistemi di comunicazione e informazione proattiva (visite clienti - convention - fiere - digital marketing - app).
- d. Analizzare e rispondere ai reclami con un piano d'azione specifico → in media fornire una risposta **entro 5 giorni per aspetti qualitativi del prodotto / 10 giorni per temi relativi alla sicurezza alimentare**

- e. Scambiare informazioni e fornire supporto alla forza vendite.
- f. Partecipare alle visite commerciali presso il sito.
- g. Mettere a disposizione dei clienti le informazioni dei prodotti aggiornate e corrette (finalizzare uso UPDATE/LASCOM)
- h. Rispondere alle esigenze clienti rispetto a specifici standard di prodotto mantenendo un elevato grado di innovazione.
- i. Definire, rispettare e verificare le specifiche di prodotto a livello sia nella fase di sviluppo sia nella produzione in linea.
- j. Garantire l'aggiornamento legislativo attraverso sia la Sede Centrale sia l'associazione di categoria (Unione Alimentari).
- k. [Sviluppo dell'export](#)

**2. Standard volontari:**

- a. Garantire la conformità agli standard volontari GFSI → [mantenimento della certificazione BRC \(grado A\)](#)
- b. Garantire la conformità agli audit clienti senza NC maggiori, raggiungendo il massimo livello dello standard cliente
- c. Garantire la conformità all'audit interno eseguito dal Gruppo
- d. Continuare nel processo di integrazione documentale del Gruppo
- e. Valutare il perseguimento di tutte le certificazioni legate a richieste specifiche da parte di clienti per possibili nuovi mercati e ampliamento di quelli esistenti (BIO-HALAL-Vegano, ecc...)
- f. Integrare le richieste della Sede per l'esportabilità in tema di processo e materie prime (es. Go Clean)

**3. Sorveglianza prodotto e metodi produttivi**

- a. Sviluppare e implementare un management della produzione QUOTIDIANO → sistema di reporting e meeting quotidiani (AIC2), settimanali (AIC3), mensili (AIC4)
- b. Informatizzare per semplificare e migliorare l'analisi dei dati
- c. Individuare i punti di controllo da monitorare per migliorare il processo e il prodotto
- d. Implementare azioni da parte di PROD e MAN per evitare deviazioni dei punti "critici"
- e. Formalizzare in modo sempre più specifico le nostre esigenze sulle materie prime e gli imballi in ingresso
- f. Investire in nuovi macchinari/attrezzature direttamente implicati nella gestione della qualità e del controllo della sicurezza alimentare dei prodotti finiti
- g. Totale reclami ricevuti → [KPI < 1/10 t prodotte FY 25/26](#)

**4. Sicurezza alimentare**

- a. Sviluppare e stimolare la cultura della sicurezza alimentare rinforzando la formazione alle funzioni specifiche, formando i nuovi ingressi, e tramite affissione e condivisione di poster informativi relativi agli 8 pilastri della sicurezza alimentare.
- b. Reclami riferiti alla sicurezza → [KPI < 0.1/ 10 t prodotte FY 25/26](#)
- c. Mantenere aggiornata la valutazione dei fornitori di materie prime ed imballi
- d. Rivalidazione delle analisi del rischio e dei piani analitici in funzione degli aggiornamenti del file Epsilon
- e. Far risalire tutte le non conformità interne e soprattutto lavorare sulla riduzione del rischio di corpi estranei implementando azioni di miglioramento da parte di PROD e MAN
- f. Validare nuovi impianti/attrezzature rispettando la sicurezza alimentare, le esigenze dei clienti e l'idoneità al contatto alimentare dei materiali impiegati
- g. Perseguire la metodologia 5S per migliorare sicurezza, ordine e pulizia
- h. Integrare nella formazione gli elementi base Pest Control per avere sempre sotto controllo il rischio Pest
- i. Mantenere alta l'efficienza delle pulizie

- j. implementare istruzioni congiunte per controllare i rischi legati alla sicurezza delle persone
- k. Mantenere il controllo dei rischi legati alle utilities (acqua, aria compressa, condizionamento degli ambienti di produzione, ecc...)
- l. Consolidare il sistema degli audit interni affinché il sistema possa essere sempre sotto controllo
- m. Piano d'azione per l'assicurazione del sito (Food Defence)

#### **5. Produzione**

- a. Tasso di liberazione del prodotto finito conforme (VERDE) > del 98%, non conforme (ROSSO) < 1%, libero in deroga (ARANCIONE) < 2%
- b. Monitorare gli scarti e analizzarne le cause al fine di individuare eventuali attività di riduzione → **attuale 6%, obiettivo 5,5%**
- c. Contribuire alla riduzione delle inefficienze in fase di riempimento → **sovrappeso attuale 2%, obiettivo 1,5%**
- d. Miglioramento dell'organizzazione produttiva per ridurre i tempi di settaggio legati al cambio formato

#### **6. Manutenzione**

- a. Migliorare il piano di manutenzione preventiva

#### **7. Formazione**

- a. Aumentare il livello di professionalità, indipendenza e abilità del personale produttivo promuovendo attività di addestramento e formazione sui temi legati di qualità dei prodotti, sicurezza alimentare, allergeni, tracciabilità
- b. Stimolare la CULTURA DELLA QUALITÀ e della SICUREZZA ALIMENTARE, anche attraverso l'affissione dei poster degli 8 pilastri della sicurezza alimentare
- c. Misurare annualmente la diffusione della cultura della sicurezza alimentare → **target > 8**
- d. Promuovere annualmente la giornata di formazione globale
- e. Formazione specifica team HACCP
- f. Formazione annuale team crisi

#### **8. Gestione Crisi**

- a. Integrare la procedura e documenti crisi Gruppo
- b. Integrare il manuale food defence Gruppo

#### ***I risultati conseguenti al raggiungimento di questi obiettivi saranno:***

- a. Avere un rapporto trasparente con i clienti, aumentare la loro fiducia, incrementare gli ordini, da parte dei clienti già acquisiti ma anche e soprattutto per quelli da acquisire
- b. Garantire un migliore controllo assicurando le entrate (MP e IMB), controllando i processi e valorizzando la Qualità e SA presso i clienti
- c. Far conoscere ai clienti i nostri punti di forza e far sì che la qualità e la sicurezza dei prodotti siano gli elementi chiave del business
- d. Conoscere la soddisfazione dei nostri clienti, misurarla e farla conoscere a tutti i collaboratori per stimolare pratiche virtuose di miglioramento continuo
- e. reattività nelle risposte alle esigenze dei clienti
- f. Differenziarsi migliorando continuamente i nostri prodotti e tendere all'eccellenza

- g. Ridurre i costi dovuti alle non conformità causate da imperizia, insufficiente conoscenza o addestramento del personale, attraverso il coinvolgimento del personale a tutti i livelli aziendali nel perseguimento degli obiettivi della qualità

**Direttore Generale DLF IT e Sud Europa**

**Stefano Moretti**

**Direttore Nuova Cogea**

**Alessandro Belloli**

## DICHIARAZIONE DI POLITICA SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI

NUOVA COGEA – SITO DOLCE CREMERIA riconosce che le proprie attività potrebbero avere un impatto sulla tutela della salute e sicurezza dei propri dipendenti e di coloro che operano sotto il controllo dell’organizzazione. Ritiene, pertanto, che l’individuazione, la gestione ed il controllo degli aspetti di salute e sicurezza legati ai propri prodotti e processi sia la priorità di una buona e responsabile gestione aziendale.

Per questo motivo NUOVA COGEA – SITO DOLCE CREMERIA persegue la visione CARE 2025 definita a livello di Gruppo (vedi allegati “CARE”).

NUOVA COGEA – SITO DOLCE CREMERIA si impegna a condurre tutte le proprie attività in modo tale da garantire il massimo rispetto delle norme stabilite per la tutela dei lavoratori, in particolare la conformità alla Legislazione Italiana (D.lgs 81/08).

La Politica per la salute e sicurezza è resa nota a tutto il personale ed è periodicamente rivista per assicurare che rimanga pertinente ed adeguata all’organizzazione.

Considerata la VISIONE CARE 2025 in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, la Direzione si impegna a:

- Essere coinvolta nel progetto CARE e implementarlo a tutti i livelli aziendali
- Definire il piano di miglioramento nella prevenzione e protezione dei rischi per la salute e sicurezza a cui sono esposti i propri dipendenti
- Riesaminare periodicamente il piano d’azione per perseguire gli obiettivi prefissati
- Rispettare i principi di salute e sicurezza stabiliti dalla legislazione vigente e dai vari regolamenti regionali. A tal scopo si è implementato il tool “Red on Line” da consultare e aggiornare.
- Assicurare che i principi di salute e sicurezza siano considerati nei processi decisionali di tutte le funzioni aziendali e dai fornitori
- Responsabilizzare tutto il personale attraverso i dialoghi di sicurezza affinché pratici comportamenti coerenti ai principi di tutela della salute e sicurezza, propria e dei propri colleghi
- Mettere a disposizione le risorse umane e strumentali necessarie
- Effettuare attività di formazione ed informazione al personale affinché svolga i propri compiti in sicurezza e si assuma le proprie responsabilità in materia di salute e sicurezza.
- Prevenire infortuni e malattie sul lavoro
- Migliorare in modo continuativo la gestione del sistema di salute e sicurezza.

In merito a tali impegni, la parola d’ordine è: RIGORE. Le finalità primarie sono le seguenti:

1. Passare dall’Indipendenza all’Interdipendenza, muovendosi dall’area di Reattività a quella della Proattività
2. Creare una cultura d’eccellenza con il perseguimento del progetto CARE, rinforzando la comunicazione sia internamente tra le diverse funzioni che esternamente con i siti del Gruppo e la Sede Centrale per promuovere attività di scambio delle buone pratiche atte al miglioramento continuo
3. Pilotare la sicurezza formando i nuovi ingressi e rinfrescando la formazione di tutti gli operatori attraverso le schede sicurezza postazione e macchina che dovranno essere semplici e visual per una facile e immediata comprensione di tutti.
4. Rinforzare il ruolo dei preposti responsabilizzandoli per il loro perimetro
5. Comunicare a tutti i livelli (interni ed esterni) le Regole d’Oro ed implementare il processo di consolidamento
6. Segnalare ed analizzare tutti gli eventi di sicurezza, le cause, i quasi incidenti e le situazioni di pericolo per costruire la piramide dei rischi e focalizzarsi sugli eventi alla base per prevenire gli incidenti → **avere massimo 4 incidenti nel FY 25-26**
7. Monitorare le imprese esterne → assicurare la documentazione ed il controllo tramite la redazione del Documento Unico di analisi del rischio di Interferenze (DUVRI)

8. Gestione degli interinali (coinvolgimento delle Agenzie)
9. Rispondere conformemente agli audit interni del Gruppo
10. Pilotare la Sicurezza con la collaborazione dell'ASPP, la raccolta dati, la costruzione dei KPI, l'implementazione del piano di miglioramento interno e di Gruppo
11. Perseguire nell'esecuzione dei rituali della sicurezza (safety dialogues, contatto sicurezza, celebrazione dei successi, safety Day)
12. Controllare i nostri maggiori rischi
13. Assicurare l'aggiornamento della formazione del personale secondo gli accordi Stato-Regione ed il piano di formazione

***Direttore Generale DLF IT e Sud Europa***

***Stefano Moretti***

***Direttore Nuova Cogea***

***Alessandro Belloli***

### **DICHIARAZIONE DI POLITICA AMBIENTALE E SOSTENIBILITA'**

La Direzione della NUOVA COGEA - SITO DOLCE CREMERIA assume l'impegno di gestire gli aspetti ambientali, applicare e far rispettare scrupolosamente le norme vigenti di protezione dell'ambiente.

Da settembre 2022, è stata integrata la politica di sviluppo sostenibile lanciata da tutto il Gruppo Vivescia ("LINK"), recepita dal gruppo Delifrance nel programma "Baking Good Better", la quale è strutturata su 3 pilastri fondamentali:

- 1) PIANETA: Limitare l'impatto delle nostre attività sul pianeta
- 2) PERSONE: Prendersi cura delle persone e coltivare un DNA unico
- 3) PRODOTTO & KNOW-HOW: Realizzare prodotti di qualità per tutti, oggi e domani

L'integrazione di questi 3 pilastri nella nuova politica CSR di Delifrance SA ha definito nuovi obiettivi specifici da raggiungere attraverso la partecipazione di tutte le aziende e gli stabilimenti del Gruppo, ma anche degli stakeholders:

- 1) Riduzione delle emissioni di gas serra del 20% di intensità entro il 2025
- 2) 100% dei siti conformi alla Carta Ambientale di Gruppo entro il 2024
- 3) Imballaggi riciclabili al 100% e cartone certificato FSC entro il 2025
- 4) Mantenere un tasso di sottoprodotti/scarto con valorizzazione superiore al 95%
- 5) Tasso di frequenza degli incidenti dimezzato tra il 2021 e il 2025
- 6) L'80% dei dipendenti riceve almeno 1 azione di formazione / anno entro il 2025
- 7) Almeno il 40% delle donne nei dirigenti senior entro il 2025
- 8) Il 100% dei nostri dipendenti partecipa all'evento annuale della cultura "Grain Day" entro il 2025
- 9) Farina 100% sostenibile entro il 2027 per tutti i nostri siti
- 10) Definire una politica di acquisto responsabile per tutte le materie prime
- 11) Mantenere le certificazioni GFSI su tutti i siti
- 12) Il 100% dei fornitori firma il nuovo Codice di condotta entro il 2023

Nell'ambito dei 3 pilastri Nuova Cogea contribuisce al sostegno della politica ambientale attraverso le seguenti strategie:

1. Controllo e monitoraggio dei propri consumi energetici (gas - elettricità - acqua) e ricerca di possibili soluzioni alternative/miglioramento delle performance degli impianti per la progressiva riduzione dei consumi
2. Valutazione dei potenziali effetti ambientali causate da nuove attività/prodotti/processi, individuare le situazioni di rischio e attuare le eventuali misure di prevenzione
3. Controllo e monitoraggio delle proprie emissioni
4. Esecuzione della raccolta differenziata
5. Installazione di erogatori di acqua potabile prelevata dalla rete pubblica e riduzione della plastica generata dalle bottigliette
6. Implementazione dell'uso zootecnico per gli scarti di lavorazione ed i prodotti finiti non conformi per il consumo umano
7. Uso di materie prime sostenibili → olio di palma certificato RSPO, cacao certificato Rainforest Alliance, uova provenienti da galline allevate a terra
8. Promozione di un'alimentazione sana → eliminazione dei coadiuvanti tecnologici non ammessi dalla Politica "Go Clean"
9. Integrazione del Codice Etico DLF (Politica etico-sociale) → avvio del programma "Ethic Call" e codice di condotta Vivescia
10. Perseguire i principi di business integrity e promuovere un capitalismo paziente
11. Perseguire gli obiettivi CARE ed implementare il programma TALENT definendo competenze, formazioni utili a colmare eventuali lacune o per favorire il miglioramento, celebrazione dei successi dei collaboratori

12. Collaborazione con la fondazione ARCOIRIS onlus per favorire lo sviluppo fisico e morale, l'integrazione sociale, l'assistenza sanitaria e l'educazione dei bambini minori, nati e cresciuti in ambienti disagiati o sfavorevoli → Délifrance partecipa al «Progetto Chernobyl» per la riabilitazione dei bambini bielorusi, "figli" del disastro nucleare di Chernobyl, e, dal 2017, sostiene un nuovo progetto di sostenibilità ambientale, utilizzando un campo di una scuola in Ivak per coltivare frutta e verdura in una serra
13. Partecipazione alla raccolta fondi durante la Handicap Week, ottenuti dalla vendita dei nostri prodotti ai dipendenti

A tal fine la NUOVA COGEA promuove, sviluppa e supporta le seguenti attività:

- adottare le migliori tecnologie disponibili per contenere e diminuire gli impatti ambientali;
- ridurre l'utilizzo delle risorse naturali incentivando il riciclo e/o il riutilizzo;
- rispettare i requisiti di legge vigenti e le normative applicabili, con particolare riguardo a quelle in materia ambientale;
- ridurre il rischio di incidenti ambientali attraverso la continua analisi dei processi e dei rischi ad essi collegati, la formazione del personale ed il suo addestramento, la conformità di macchine, impianti, attrezzature e luoghi di lavoro tali da rispettare le normative vigenti e da salvaguardare la salute del personale, i beni aziendali, i terzi e la comunità in cui l'azienda opera;
- adottare un sistema di gestione dell'ambiente efficiente ed efficace, in accordo con le più avanzate norme internazionali, per il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali, garantendo la consultazione dei lavoratori e la disponibilità delle risorse necessarie ed adeguatamente formate;
- valutare preventivamente rischi ed opportunità per una migliore gestione degli stessi;
- definire obiettivi di miglioramento per le varie funzioni aziendali;
- riconoscere il valore del personale impiegato, offrendo un ambiente di lavoro sicuro, facendo in modo che gli aspetti della tutela dell'ambiente siano considerati contenuti essenziali fin dalla fase di definizione di nuove attività o nella revisione di quelle esistenti, e che permetta una gratificazione per l'attività svolta ed opportunità di avanzamento, condividendo a tutti i livelli il successo dell'azienda;
- diffondere la formazione ambientale a tutti i livelli in particolare per l'ambiente, coinvolgendo anche fornitori e visitatori, in modo tale che siano informati in merito alle procedure ed ai principi della tutela dell'ambiente e possano operare ed intervenire con rapidità, efficacia e diligenza nelle situazioni ordinarie, anche di fronte a necessità emergenti nel corso delle attività lavorative;
- ridurre gli scarti, gli sprechi ed i rifiuti per la salvaguardia dell'ambiente in cui viviamo;
- garantire che la presente politica sia disponibile, recepita ed attuata dalle parti interessate e costantemente aggiornata.

**Direttore Generale DLF IT e Sud Europa**  
**Stefano Moretti**

**Direttore Nuova Cogea**  
**Alessandro Belloli**

***DICHIARAZIONE DI POLITICA ETICA E SOCIALE***

La Direzione della DELIFRANCE ITALIA – NUOVA COGEA assume l’impegno di adottare tutte le misure necessarie affinché il proprio Sistema Aziendale sia socialmente ed eticamente Responsabile. Questo impegno è consolidato dalla divulgazione del Codice di Condotta Vivescia.

Nuova Cogea, nel mese di luglio 2025, ha conseguito la certificazione SMETA sui temi riguardanti i primi due Pilastri (Sicurezza e Personale), allineandosi a tutti i siti del Gruppo Delifrance e soddisfacendo le aspettative dei clienti.

La Direzione della DELIFRANCE ITALIA – Nuova Cogea, pertanto, si impegna a rispettare i seguenti principi:

1. Lavoro infantile e minorile

Non impiegare lavoratori minorili al di sotto dei 15 anni di età nel ciclo produttivo

2. Lavoro coatto

Non impiegare personale contro la propria volontà per mezzo di costrizioni o ricatti di qualunque tipo, così come l'utilizzo di personale senza regolare contratto di lavoro

3. Salute e sicurezza

Ad assicurare un ambiente di lavoro sicuro e salubre attraverso la valutazione e gestione dei rischi associati alle diverse mansioni ed una adeguata formazione del personale

4. Libertà di associazione

Rispettare il diritto di formare o far parte di sindacati e associazioni collettive.

5. Discriminazione

Non sostenere o applicare alcun tipo di discriminazione. Garantire condizioni eque e giuste di lavoro per tutti i lavoratori, indipendentemente da sesso, età, razza, religione, credo politico, sia in termini di assunzione che di formazione, retribuzione e crescita professionale

6. Pratiche disciplinari

Non praticare o sostenere l'uso di punizioni corporali o coercizioni mentali; si impegna a informare i lavoratori in merito a codici e regolamenti interni; nessuna pratica può essere inflitta a causa di scarso rendimento del lavoratore

7. Orario di lavoro

Rispettare e conformarsi alle Norme industriali e alle leggi vigenti in merito agli orari di lavoro

8. Retribuzione

Conformarsi agli standard legali e dell'industria in merito alla retribuzione che deve essere sufficiente per soddisfare i bisogni primari dei lavoratori e dei propri familiari

9. Gestione fornitori

Richiedere anche ai propri fornitori la dichiarazione di un impegno in termini di politica etico-sociale nel proprio Sistema aziendale

***Direttore Generale DLF IT e Sud Europa***  
***Stefano Moretti***

***Direttore Nuova Cogea***  
***Alessandro Belloli***