

Menz&Gasser Group

POLITICA AZIENDALE

QUALITÀ, AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA SUL
LAVORO, SICUREZZA ALIMENTARE ED ETICA



Smart food, happy people



Smart food, happy people

Sommario

Politica Aziendale ed Obiettivi generali	2
Politica di Sicurezza Alimentare.....	5
Politica di Salute e Sicurezza Sul Lavoro.....	6
Politica di Tutela dell'Ambiente	7
Politica Sociale ed Etica.....	8

Politica Aziendale ed Obiettivi generali

Menz&Gasser nasce a Lana (BZ) nel 1935 come azienda trasformatrice di frutta e ben presto si specializza nella produzione di confetture e semilavorati di frutta di alta qualità.

Il gruppo Menz&Gasser è composto delle due società Menz&Gasser Spa e Menz & Gasser Asia (KL) Sdn Bhd. La Menz&Gasser Spa (fondata nelle prime forme nell'anno 1935) è radicata in Italia e ha la propria sede legale in 38050 Novaledo (TN), Zona Industriale C.F. e P.IVA: 00230870222 ed è iscritta nella sezione ordinaria del Registro delle imprese tenuto dalla CCIAA di Trento con il numero REA TN- 83062. La Menz&Gasser Spa ha due stabilimenti produttivi, uno a 38050 Novaledo (TN), Zona Industriale 1 e uno a 37058 Sanguinetto (VR), Via Roma 23.

Nel 2015 è stata fondata la Menz & Gasser Asia (KL) Sdn Bhd (1134042 – U) con sede legale e sede produttiva in Malesia a 45600 Bestari Jaya, Selangor.

Sin dalla sua fondazione, Menz&Gasser ispira la sua attività e le politiche aziendali ad un insieme di principi e valori etici ed operativi che alimentano la buona gestione e lo sviluppo nel tempo dell'attività di impresa, con responsabilità sociale, nel rispetto di tutti gli stakeholder e della collettività, nonché della legislazione vigente negli Stati in cui opera la Società.

MENZ&GASSER S.P.A.

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA
zona Industriale - 38050 Novaledo (TN) Italia
T. (+39) 0461 720600 - F. (+39) 0461 720690

SEDE DI SANGUINETTO
via Roma, 23 - 37058 Sanguinetto (VR) Italia
T. (+39) 0442 368211 - F. (+39) 0442 368336





Smart food, happy people

Passione, curiosità, onestà e rispetto sono i valori cardine d'ispirazione.

Menz&Gasser è un'azienda innovativa che crea e produce beni e servizi per soddisfare le aspettative del cliente, diventando così un riferimento per l'industria alimentare europea nella produzione e nel confezionamento di confetture, insaporitori, salse e semilavorati industriali, dolci e salati.

Per affrontare con successo tali complessità, Menz&Gasser basa la sua strategia e, di conseguenza, le sue fondamenta solide e condivise su azioni concrete, quali: sviluppare, produrre e commercializzare prodotti di qualità e conformi agli standard di sicurezza alimentare; crescere con impegno e determinazione per offrire sempre il meglio a clienti e consumatori. Un cliente soddisfatto è per noi motivo di orgoglio e stimolo a fare sempre meglio.

Natura, territorio, persone: per Menz&Gasser è importante svolgere un ruolo sociale attivo all'interno della propria comunità, garantire il benessere dei propri collaboratori ed impegnarsi per difendere l'ambiente con azioni concrete, quali il risparmio energetico, la riduzione dei consumi, l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili.

In Menz&Gasser, creazione di valore condiviso significa porsi obiettivi a medio/lungo termine e garantire al contempo solidi risultati annuali, attraverso investimenti che apportino benefici non solo all'azienda, ma anche alle comunità locali in cui è presente, nel massimo rispetto dell'ambiente.

Ne consegue che la Società effettua importanti investimenti nel risparmio energetico, nella riduzione dei consumi di risorse naturali e nella produzione di energia pulita e rinnovabile, prodotta da fonti reperibili localmente. Il sistema di gestione ambientale è certificato ISO 14001:2015.

La Società si impegna anche al rispetto delle prescrizioni previste dagli standard di sicurezza alimentare FSSC22000, certificato in tutte le sedi. La Società ha altresì ottenuto le seguenti certificazioni di prodotto: BIOLOGICO, ABIM IGP, Fairtrade®, RSPO, HALAL e KOSHER, UTZ, SENZA GLUTINE e Qualità Vegetariana-VEGAN.

MENZ&GASSER S.P.A.

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA
zona Industriale - 38050 Novaledo (TN) Italia
T. (+39) 0461 720600 - F. (+39) 0461 720690

SEDE DI SANGUINETTO
via Roma, 23 - 37058 Sanguinetto (VR) Italia
T. (+39) 0442 368211 - F. (+39) 0442 368336





Smart food, happy people

Gli obiettivi generali della Società sono:

- ✓ raggiungere un risultato economico positivo, per permettere la continuità dell'Azienda nell'investimento in nuove tecnologie;
- ✓ conoscere e rispettare le prescrizioni e le norme attualmente vigenti e future in materia di salute e sicurezza, ambiente, tutela del prodotto, ed etica;
- ✓ promuovere attività di informazione, formazione e affiancamento dei collaboratori, con specifico riferimento alla mansione svolta, per lo svolgimento dei loro compiti in sicurezza e per l'assunzione delle responsabilità in materia di sicurezza sul lavoro, di tutela dell'ambiente, di etica, di sicurezza alimentare e di qualità;
- ✓ promuovere la comunicazione interna ed esterna;
- ✓ sostenere il miglioramento continuo;
- ✓ garantire il benessere dei propri collaboratori, attraverso il rispetto e la condivisione dei principi cardine del codice etico;
- ✓ impegnarsi per difendere l'ambiente con azioni concrete;
- ✓ identificare i pericoli e valutare i rischi per la sicurezza alimentare, per il personale e per l'ambiente, in modo da poter adottare soluzioni idonee a prevenire infortuni, malattie professionali, inquinamento, malattie alimentari e reclami, attuando tutti gli interventi migliorativi individuati;
- ✓ analizzare gli esiti degli audit interni, discutendone in occasione di riunioni periodiche ed effettuando un riesame periodico delle politiche, del sistema di gestione integrato, del documento di valutazione dei rischi, dell'HACCP e del documento di analisi degli aspetti ambientali verificandone congruenza, adeguatezza ed applicabilità.

L'azienda e tutte le persone che vi operano, condividendo tali obiettivi, sono partecipi ed orientati a svolgere un ruolo attivo e costruttivo coerente con essi.



Smart food, happy people

Politica di Sicurezza Alimentare

Da sempre per Menz&Gasser la qualità e la sicurezza dei propri prodotti sono una priorità assoluta. Siamo convinti, infatti, che solo con l'assicurazione della massima affidabilità e la garanzia di standard di sicurezza elevati, possiamo conquistare e mantenere la fiducia dei nostri clienti e consumatori.

Per questo investiamo costantemente in macchinari, in tecnologie all'avanguardia e nello sviluppo di processi, procedure e controlli in grado di garantire la massima sicurezza in tutte le fasi del processo produttivo, come testimoniano le certificazioni relative alla gestione del sistema di sicurezza alimentare ottenute negli anni.

Garantire la massima sicurezza alimentare, in conformità agli standard, alle leggi e ai regolamenti interni, è per noi un requisito irrinunciabile per poter competere con successo nel mercato globale.

Per raggiungere gli obiettivi prefissati in materia di sicurezza alimentare, Menz&Gasser si impegna a:

- ✓ tracciare l'origine delle materie prime e garantire l'utilizzo di ingredienti non OGM;
- ✓ garantire la freschezza e le proprietà dei prodotti ancora più a lungo;
- ✓ effettuare controlli sul 100% delle materie prime in ingresso e dei lotti di produzione in uscita. I suddetti controlli sono chimico-fisici, organolettici, microbiologici e/o documentali a seconda della valutazione del rischio e della criticità del prodotto;
- ✓ eseguire il processo di cernita per garantire l'utilizzo di frutta di altissima qualità e la rimozione di residui di raccolta;
- ✓ garantire la gestione attenta e scrupolosa degli allergeni lungo tutte le fasi produttive per assicurare assenza di cross-contaminazioni e garantire produzioni senza glutine destinate ai celiaci;
- ✓ garantire l'assenza di parti metalliche, mediante l'utilizzo di metal detector, e di vetro, sul prodotto in vaso, attraverso dispositivi a raggi X per consentire l'individuazione di eventuali corpi estranei senza, però, modificare i prodotti;
- ✓ promuovere la cultura della qualità e della sicurezza alimentare;
- ✓ attuare un piano di food defence e di prevenzione delle possibili frodi.



Smart food, happy people

Politica di Salute e Sicurezza Sul Lavoro

“La sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro sono un impegno per tutti, che si manifesta non solo nel rispetto dei comportamenti sicuri e corretti nello svolgimento del proprio lavoro, ma anche nel creare costantemente le condizioni più idonee affinché ciò avvenga.”

La Direzione si è impegnata a definire un sistema documentale appropriato in modo da assicurare che ogni lavoratore possa assumere coscienza e consapevolezza su:

- l'importanza della conformità alla politica, alle procedure di sicurezza, ai requisiti del sistema di gestione della sicurezza,
- sugli obblighi individuali in tema di sicurezza, sulle conseguenze, reali o potenziali, delle proprie attività lavorative, sulla sicurezza propria e degli altri lavoratori, e i benefici dovuti ad un miglioramento della loro prestazione individuale;
- sul proprio ruolo e responsabilità per raggiungere la conformità alla politica della sicurezza sulle potenziali conseguenze di scostamenti rispetto alle procedure operative specificate.

La Società ispira la sua politica aziendale al perseguimento dell'obiettivo “zero infortuni” e si impegna ad offrire un ambiente di lavoro sicuro che favorisca la prevenzione degli infortuni e minimizzi l'esposizione ai rischi per la salute allo scopo di eliminare malattie ed infortuni sul lavoro, con particolare riferimento ai rischi specifici delle lavorazioni che vengono condotte presso il reparto produzione e nei luoghi di lavoro ove opera la Società.

Gli obiettivi sono:

- ✓ ridurre ed eliminare eventuali infortuni e malattie derivanti dalle attività lavorative;
- ✓ mettere a disposizione di tutto il personale ambienti di lavoro sicuri e confortevoli e strumenti di lavoro con adeguato grado di innovazione tecnologica;
- ✓ ridurre potenziali e reali cause d'infortunio tramite azioni correttive e preventive;
- ✓ promuovere il coinvolgimento delle figure preposte alla prevenzione e protezione dei rischi negli audit interni, nelle riunioni, nei sopralluoghi e nelle attività di addestramento per la prevenzione della salute e sicurezza.



Smart food, happy people

Politica di Tutela dell'Ambiente

Menz&Gasser ha cercato di trovare delle soluzioni per conciliare la propria crescita aziendale con la cura dell'ambiente. Il piano per trasformarsi da azienda ordinaria ad azienda ecosostenibile ha comportato investimenti superiori a 20 milioni di euro negli ultimi 15 anni. L'azienda ha avuto sin dall'inizio un rapporto speciale con il proprio territorio, dall'Alto Adige dove è nata, al Trentino che successivamente ha ospitato i suoi impianti. I valori che queste terre tramandano ai propri abitanti sono rappresentativi dell'azione di Menz&Gasser, mirata al controllo dell'impatto ambientale.

Dal 2013 l'azienda ha implementato il suo Sistema di Gestione Ambientale secondo la norma ISO 14001, certificato nella sede di Novaledo. Lo stesso è successivamente stato aggiornato in rispondenza alla ISO 14001:2015. Nel 2023 è stato certificato anche il sito di Sanguinetto.

Gli obiettivi dell'azienda in questo campo sono rivolti a preservare l'ambiente nel quale essa è inserita, e sono:

- ✓ la riduzione del consumo delle risorse energetiche e delle risorse naturali;
- ✓ la riduzione della produzione di rifiuti, massimizzando il riutilizzo ed il riciclo degli stessi attraverso la generazione e l'impiego di energie alternative;
- ✓ l'utilizzo di fonti pulite e rinnovabili.

L'azienda promuove la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti per le attività legate alla prevenzione e alla protezione dei rischi, nonché al miglioramento del sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro e per l'ambiente.

MENZ&GASSER S.P.A.

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA
zona Industriale - 38050 Novaledo (TN) Italia
T. (+39) 0461 720600 - F. (+39) 0461 720690

SEDE DI SANGUINETTO
via Roma, 23 - 37058 Sanguinetto (VR) Italia
T. (+39) 0442 368211 - F. (+39) 0442 368336

CAPITALE SOCIALE € 3.750.000 I.V. | C.C.I.A.A.N. REA TN 83062 | C.F./P.I. IT00230870222 | MENZ-GASSER.IT | INFO@MENZ-GASSER.IT





Smart food, happy people

Politica Sociale ed Etica

Menz&Gasser condivide i principi e degli obiettivi della Dichiarazione dei Diritti Umani e dell'ILO (International Labour Organisation). A tal fine, Menz&Gasser ha emesso il proprio [codice etico](#) e si impegna a garantirne l'applicazione ed il miglioramento continuo.

Tutti coloro che lavorano ed operano in Menz & Gasser, senza distinzioni o eccezioni, sono impegnati ad osservare ed a far osservare tali principi nell'ambito delle proprie funzioni e responsabilità.

Menz&Gasser garantisce la libertà di associazione dei lavoratori, riconosce il diritto alla contrattazione collettiva e non fa uso di lavoro forzato e minorile, neanche in modo indiretto.

La società respinge ogni forma di discriminazione basata su età, sesso, orientamento sessuale, stato di salute, razza, nazionalità, opinioni politiche e credenze religiose. Rifiuta qualsiasi forma di discriminazione nelle politiche di assunzione e nella gestione delle risorse umane. Menz&Gasser combatte qualsiasi forma di mobbing e sfruttamento del lavoro, sia diretto che indiretto.

Obiettivi aziendali, anche in ambito sociale, sono:

- ✓ assicurare che i principi etici siano condivisi sia internamente che tra gli stakeholder;
- ✓ promuovere progetti sociali a sostegno del territorio;
- ✓ supportare le comunità di volontariato
- ✓ lotta allo spreco alimentare in collaborazione con enti di beneficenza;
- ✓ ridurre le perdite con azioni di efficientamento e di economia circolare.

La Direzione esprime la propria ferma volontà nell'impostare l'organizzazione aziendale al fine di raggiungere e consolidare gli impegni su esposti.

Novaledo, lì 23 luglio 2024

La Direzione