

NAC BEVERAGE SOLUTIONS S.R.L. est une entreprise bien établie dans le secteur des fabricants de produits semi-finis destinés au marché B2B. Spécialisée dans la formulation de préparations liquides et en poudre pour granités, crèmes glacées, boissons glacées, milkshakes et sorbets, l'entreprise s'est forgé au fil du temps une identité fondée sur l'innovation, l'excellence qualitative et l'attention constante portée aux besoins du client. Nous sommes présents dans plus de 90 pays, où nous développons des solutions qui anticipent l'évolution des goûts et optimisent les performances des équipements utilisés dans la distribution, grâce à un savoir-faire technique de haut niveau.

Notre mission est de créer une expérience gustative capable de surprendre et d'inspirer, afin de guider de manière naturelle et positive les choix des consommateurs d'aujourd'hui et de demain. Nous nous présentons comme un partenaire international capable de collaborer avec ses clients pour proposer des solutions de pointe qui répondent aux tendances des différents marchés. Nous garantissons la plus haute qualité dans la sélection des ingrédients et les processus de production, afin que NAC devienne synonyme d'excellence.

De nombreux aspects du processus qui font désormais partie du système de gestion de la sécurité alimentaire et de la qualité de l'entreprise sont connus de tous les collaborateurs et identifiables dans la politique d'entreprise présentée ici.

À cet égard, les procédures et instructions opérationnelles prévues par les réglementations obligatoires en matière d'hygiène alimentaire ont été formalisées et complétées par les exigences de la norme volontaire FSSC 22000 que NAC BEVERAGE SOLUTIONS S.R.L. entend respecter.

Dans la poursuite de ses objectifs, l'entreprise a jugé opportun de mettre en place un système de gestion de la qualité et HACCP afin de:

- Garantir la production de **PRODUITS SAINS, SÛRS ET SAINS POUR LE CONSOMMATEUR** et **CONFORMES À LA LOI** ;
- **COMMUNIQUER RAPIDEMENT** avec les fournisseurs, les clients et les autorités compétentes en cas d'urgence liée à la sécurité des produits ;
- **Œuvrer** pour que la **SATISFACTION** des clients soit toujours garantie ;
- **AMÉLIORER LA QUALITÉ** et la **SÉCURITÉ DU PRODUIT**, à partir de matières premières appropriées ;
- **AMÉLIORER LES PERFORMANCES DES PROCESSUS** d'entreprise identifiés ;
- Mettre en œuvre et maintenir un **SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ** ;
- Garantir un environnement de travail sain et sûr pour les travailleurs, en respectant les réglementations relatives à la sécurité sur le lieu de travail ;
- Garantir que la production n'ait pas d'impact polluant sur l'environnement, en respectant les réglementations en vigueur et en choisissant des solutions techniques visant à la récupération d'énergie ;
- Mettre en place un système approprié de gestion des risques et des opportunités.

Dans la poursuite de ces objectifs, l'entreprise encourage l'adoption d'une approche par processus et l'application de l'évaluation des risques dans le développement, la mise en œuvre et l'amélioration continue de l'efficacité de son système de gestion.

Dans le cadre de l'application du système, l'entreprise s'engage également à :

- Respecter les normes d'hygiène, de santé et de sécurité des produits énoncées dans son manuel d'autocontrôle ;
- Adapter les structures, les installations et les équipements afin de limiter au maximum les risques de contamination des aliments et d'améliorer constamment les performances des processus ;
- Sensibiliser le personnel aux questions d'hygiène alimentaire, de qualité, de sécurité et de santé sur le lieu de travail et dans l'environnement, notamment afin de respecter la législation en vigueur en la matière ;
- Diffuser la culture de la qualité et de la sécurité alimentaire parmi ses employés ;
- Adopter les principes de responsabilité sociale afin de soutenir les valeurs humaines et d'adopter des comportements responsables en gérant ses activités de manière honnête, correcte et attentive aux attentes de ses employés ;
- Apporter des améliorations à l'organisation et aux activités en matière de protection de l'environnement ;
- Identifier et définir les ressources nécessaires pour atteindre les objectifs de développement durable (ODD) définis dans l'Agenda 2030 des Nations unies, y compris en matière de gaspillage alimentaire. Les objectifs à atteindre et les ressources mises à disposition par l'entreprise en matière de durabilité sont consignés et réexaminés chaque année dans le cadre de la revue de direction.

NAC BEVERAGE SOLUTIONS S.R.L. s'engage à fabriquer et à distribuer des produits qui respectent strictement les exigences halal et casher, conformément aux normes spécifiques. Notre politique halal et casher est conçue pour garantir que tous nos processus de production, de l'approvisionnement en matières premières à la distribution du produit final, sont conformes aux principes et normes halal et casher reconnus au niveau international.

La présente politique s'applique à toutes les étapes du processus de production, y compris, mais sans s'y limiter :

- Sélection et approvisionnement des matières premières
- Processus de production
- Emballage et étiquetage
- Stockage, distribution et logistique
- Communication et marketing des produits

Dans le but de :

- Garantir que tous les produits sont certifiés halal et casher.
- Garantir que tous les ingrédients contenus dans les produits sont adaptés à la production halal et casher.
- Garantir la propreté des locaux et l'absence de substances non autorisées.
- Former, développer et impliquer toutes les parties prenantes de l'entreprise afin qu'elles comprennent le système de gestion halal et casher.

- Améliorer continuellement le système de gestion en mettant à jour et en adaptant les processus aux nouveaux équipements, technologies et tendances du marché
- Poursuivre une collaboration assidue et constante avec les fournisseurs afin d'établir des relations axées sur une croissance continue et conjointe de la qualité globale, fondée sur une collaboration maximale et une évaluation périodique de la conformité des matières Halal et Kosher.

La Direction s'engage à fournir les moyens et les personnes nécessaires pour que les responsables de la définition et de l'application du Système puissent accompagner son développement, ainsi qu'à garantir que la politique et les objectifs de l'entreprise exposés ci-dessus soient compris, mis en œuvre et soutenus à tous les niveaux de l'entreprise.

La présente politique est réexaminée chaque année lors de la Révision de la Direction et est mise à la disposition des parties intéressées internes et externes.