

NAC BEVERAGE SOLUTIONS S.R.L. rappresenta una realtà consolidata nel panorama delle aziende produttrici di semilavorati dolciari destinati al mercato B2B. Specializzata nella formulazione di preparati liquidi e in polvere per granite, creme fredde, frozen drinks, milkshakes e sorbetti, l'azienda ha costruito nel tempo un'identità fondata sull'innovazione, sull'eccellenza qualitativa e sull'attenzione costante alle esigenze del cliente. Operiamo in più di 90 paesi, sviluppando soluzioni che anticipano l'evoluzione del gusto e ottimizzano le performance delle attrezzature impiegate nella distribuzione, grazie a un know-how tecnico di alto profilo.

La nostra missione è creare un'esperienza di gusto capace di sorprendere e ispirare, per guidare in modo naturale e positivo le scelte dei consumatori di oggi e di domani. Presentarci come un partner internazionale in grado di collaborare con i clienti per proporre soluzioni all'avanguardia che rispondano alle tendenze dei diversi mercati. Garantire la massima qualità nella selezione degli ingredienti e nei processi produttivi, affinché NAC diventi sinonimo di eccellenza.

Molti aspetti di processo che sono entrati a far parte del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare e della Qualità dell'azienda sono noti ad ogni collaboratore ed identificabili nella politica aziendale qui riportata.

A tale proposito sono state formalizzate le procedure ed istruzioni operative previste dai regolamenti cogenti in materia di igiene degli alimenti, integrandole con i requisiti dello Standard volontario FSSC 22000 che la NAC BEVERAGE SOLUTIONS S.R.L. intende seguire.

L'azienda nel perseguire i propri obiettivi ha ritenuto opportuno istituire un Sistema di Gestione Qualità ed HACCP al fine di:

- Garantire la produzione di **PRODOTTI SANI, SICURI E SALUBRI PER IL CONSUMATORE e RISPONDENTI ALLE LEGGI**;
- **COMUNICARE IN TEMPI BREVI** con i fornitori, i Clienti e le autorità competenti in caso di emergenze relative alla sicurezza del prodotto;
- Operare affinché sia sempre garantita la **SODDISFAZIONE** dei Clienti;
- **MIGLIORARE LA QUALITÀ e la SICUREZZA DEL PRODOTTO**, partendo da materie prime adeguate;
- **MIGLIORARE LE PRESTAZIONI DEI PROCESSI** aziendali individuati;
- Attuare e mantenere un **SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ**;
- Garantire un ambiente di lavoro salubre e sicuro per i lavoratori, rispettando le normative relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Garantire che la produzione non abbia ripercussioni inquinanti sull'ambiente, rispettando le normative cogenti e scegliendo soluzioni impiantistiche volte al recupero energetico;
- Implementare un idoneo sistema per la gestione dei rischi e delle opportunità.

Nel perseguire questi obiettivi l'azienda promuove l'adozione di un approccio per processi e l'applicazione della valutazione del rischio nello sviluppo, attuazione e miglioramento continuo dell'efficacia del proprio Sistema di Gestione.

Nell'applicazione del sistema l'azienda si impegna inoltre a:

- Rispettare le norme igienico-sanitarie e di sicurezza del prodotto dichiarate nel proprio manuale di autocontrollo aziendale;
- Adeguare le strutture, impianti ed attrezzature al fine di limitare al massimo la possibilità di contaminazione degli alimenti e rendere sempre più performanti i processi;
- Sensibilizzare il personale sui problemi in materia di igiene alimentare, qualità, sicurezza e salute nei luoghi di lavoro ed ambiente, anche per rispettare la legislazione vigente in materia;

- Diffondere la cultura della qualità e della sicurezza alimentare tra i propri dipendenti;
- Adottare i principi di responsabilità sociale al fine di sostenere i valori umani e assumere comportamenti responsabili gestendo le proprie attività in modo onesto, corretto e attento alle aspettative dei propri dipendenti;
- Apportare miglioramenti dell'organizzazione e delle attività a tutela dell'ambiente;
- Identificare e definire le risorse per il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) definiti all'Agenda ONU 2030, compreso lo spreco alimentare. Gli obiettivi da perseguire e le risorse messe a disposizione dall'azienda sul tema della sostenibilità sono riportati e riesaminati annualmente nel Riesame della Direzione.

NAC BEVERAGE SOLUTIONS S.R.L. è impegnata a produrre e distribuire prodotti che rispettino rigorosamente i requisiti Halal e Kosher, in conformità degli standard specifici. La nostra politica Halal e Kosher è concepita per garantire che tutti i nostri processi produttivi, dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla distribuzione del prodotto finale, siano conformi ai principi e agli standard Halal e Kosher riconosciuti a livello internazionale.

La presente politica si applica a tutte le fasi del processo produttivo, comprese ma non limitate a:

- Selezione e approvvigionamento delle materie prime
- Processi di produzione
- Imballaggio ed etichettatura
- Stoccaggio, distribuzione e logistica
- Comunicazione e marketing dei prodotti

Allo scopo di:

- Assicurare che tutti i prodotti siano certificati Halal e Kosher
- Assicurare che tutti gli ingredienti contenuti nei prodotti siano idonei per le produzioni Halal e Kosher
- Garantire la pulizia dei locali e l'assenza di sostanze non lecite
- Formare, sviluppare e coinvolgere tutti i portatori di interesse dell'azienda a comprendere il sistema di gestione Halal e Kosher
- Migliorare continuamente il sistema di gestione aggiornando e adattando i processi alle nuove attrezzature, tecnologie e tendenze di mercato
- Perseguire una collaborazione assidua e costante con i fornitori allo scopo di attivare rapporti improntati ad una crescita continua e congiunta della qualità complessiva, fondata sulla massima collaborazione e sulla valutazione periodica delle risposdenze delle materie Halal e Kosher

La Direzione si impegna a fornire i mezzi e le persone affinché i responsabili della definizione ed applicazione del Sistema possano accompagnare nel suo sviluppo il Sistema stesso, nonché ad assicurare che la politica e gli obiettivi aziendali sopra esposti siano compresi, attuati e sostenuti a tutti i livelli aziendali.

La presente politica viene riesaminata annualmente in occasione del Riesame della Direzione ed è resa disponibile alle parti interessate interne ed esterne.