

Rosà, 11 Marzo 2020.

RIBOTEK S.r.l. svolge da quasi 30 anni attività di ribobinatura e taglio conto terzi di film plastici e carta. L'attività costituisce un processo fondamentale nel ciclo di produzione di pellicole ed imballaggi flessibili destinati al confezionamento di prodotti prevalentemente alimentari, cibo per animali, cosmetici ed altro; i materiali lavorati derivano dall'accoppiamento di film stampati e neutri di polietilene, polipropilene, poliammide, poliestere, nylon e coestruso.

Negli ultimi 8 anni l'azienda ha migliorato le proprie infrastrutture (es., climatizzazione dei reparti di lavorazione) ed integrato i propri processi di conto lavorazione, avviando anche attività di produzione propria, con linee di saldatura automatica (termosaldatura, per sottovuoto, ad aghi) e trattamento corona, offrendo così nuovi servizi alla clientela.

In considerazione di quanto sopra, i ns. Clienti consistono principalmente di cartiere e di aziende produttrici di imballi ma anche di aziende alimentari; sono collocate tutte, ad oggi, in ambito nazionale.

Il nostro principale proposito aziendale è svolgere servizi conformi alle aspettative della clientela e rispettosi della normativa inerenti alla Qualità, l'Igiene e la Sicurezza Alimentare.

Cerchiamo di offrire, quindi:

- prestazioni ottimali per precisione, pulizia dei materiali lavorati e cura nell'imballo degli stessi,
- consegne entro le scadenze concordate,
- livelli di flessibilità ed affidabilità adeguati alle richieste;
- soluzioni tecniche le più possibile adeguate.

Per poter concretizzare tale proposito, abbiamo deciso di istituire e mantenere un Sistema Qualità aderente ai requisiti della norma internazionale UNI EN ISO 9001 e di integrarlo con un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare conforme alla norma BRCGS.

Il raggiungimento della certificazione del Sistema aziendale ha comportato un impegno notevole per adeguare l'organizzazione a gestioni di processi collegati a tutte le componenti dell'impresa.

L'aggiornamento del Sistema Qualità stesso ai principi dell'edizione 2015 di norma (risk based thinking), inoltre, ha permesso di individuare meglio i contesti specifici dell'azienda e le parti interessate più rilevanti nonché, in conseguenza, i rischi e le opportunità principali connessi ad ogni processo.

L'azienda ha ritenuto di primaria importanza raggiungere questo obiettivo per valorizzare le caratteristiche del servizio che fornisce.

La Direzione RIBOTEK, pertanto, s'impegna a:

- ✓ rispettare la legislazione vigente applicabile in materia di igiene degli ambienti di lavoro e di monitoraggio dei materiali destinati ad alimenti (es., D.M. 21-3-73 e s.m.i., Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, Reg. CE 2023/06, D.Lgs. 193/07, Reg. UE 10/11 e s.m.i.) nonché ogni altro requisito mutualmente concordato con i Clienti;
- ✓ rispettare la legislazione vigente ed ogni altra prescrizione sottoscritta connesse al livello di Sicurezza sui luoghi di lavoro (es., D.Lgs. 81/08 e s.m.i.), particolarmente in caso di emergenza sanitaria;
- ✓ perseguire il miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema Qualità e del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, mantenendo una struttura appropriata ed efficiente per l'intera durata del servizio offerto definendo adeguati Obiettivi e Programmi;
- ✓ diffondere, far comprendere e condividere la presente Politica ad ogni livello aziendale, nonché a divulgarla presso Clienti, fornitori ed enti terzi interessati e periodicamente riesaminarla;
- ✓ destinare adeguate risorse umane e finanziarie alla realizzazione della Politica medesima nonché al raggiungimento degli Obiettivi necessari per applicarla e derivanti dalle valutazioni periodiche di contesti e rischi/opportunità.

È privilegiato l'impiego di fornitori qualificati, particolarmente per la scelta di macchine e servizi critici, con l'intento di individuare sempre le migliori tecnologie disponibili ed economicamente praticabili.

Effettuiamo il monitoraggio della soddisfazione della nostra attività da parte della clientela congiuntamente all'elaborazione periodica di obiettivi e di piani formali per il loro raggiungimento.

Riteniamo che l'attività di sensibilizzazione, informazione ed addestramento di tutto il personale sulle problematiche della Qualità e della Sicurezza Alimentare, sui nuovi sviluppi tecnologici e sulle tecniche statistiche sia indispensabile al buon funzionamento del Sistema: svolgiamo, di conseguenza, con regolarità incontri informativi e formativi con dipendenti e collaboratori e ne verificiamo l'efficacia.

Curiamo particolarmente anche la comunicazione esterna inerente alla Sicurezza Alimentare, con fornitori ed appaltatori, Clienti, autorità ed ogni altra organizzazione che abbia impatto/influenza sull'efficacia e sull'aggiornamento della gestione aziendale.

Intendiamo monitorare costantemente i nostri processi organizzativi attraverso il sistematico svolgimento di audit interni, la gestione delle non conformità rilevate e l'applicazione di opportune azioni correttive e preventive.

Perseguiamo, infine, già nel rispetto della legislazione vigente, il miglioramento delle nostre prestazioni ambientali, soprattutto in termini di gestione dei rifiuti prodotti.

La Direzione