

Politica per la Qualità, Ambiente, Sicurezza sul lavoro, Sicurezza alimentare

Lagardère Travel Retail Italia srl si prefigge l'obiettivo prioritario di assicurare l'equilibrio tra i fini societari contemplati nello statuto della Società e le esigenze di miglioramento continuo dell'efficacia ed efficienza dei processi aziendali, il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente, il costante impegno per garantire luoghi di lavoro salubri e sicuri, il rispetto della dignità di tutte le persone e la garanzia che gli alimenti siano sicuri al momento del consumo umano. Il Sistema di Gestione Integrato per la Qualità, Ambiente, Sicurezza sul lavoro e Sicurezza alimentare, attuato, mantenuto e periodicamente verificato presso i luoghi di lavoro di Lagardère Travel Retail Italia srl, è basato sui seguenti principi fondamentali:

- Assegnare al Cliente un ruolo centrale nelle strategie e nei processi di miglioramento dell'Azienda
- Adeguare il proprio operato alla legislazione vigente ed agli accordi contrattuali definiti.
- Migliorare in continuo il Sistema di Gestione Integrato, nel rispetto della salute e sicurezza di tutti i lavoratori appaltatori inclusi, tutelando l'ambiente, ricercando la migliore qualità e sicurezza alimentare possibile con l'ottimizzazione dei processi aziendali e delle modalità operative al fine di raggiungere il massimo livello di efficacia ed efficienza.
- Sviluppare in tutta l'azienda la cultura della qualità, della salvaguardia dell'ambiente, della sicurezza alimentare, della tutela della sicurezza e salute di tutti i lavoratori appaltatori inclusi e del rispetto della dignità personale.
- Promuovere la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e delle loro rappresentanze, riguardo gli aspetti di tutela della salute e sicurezza sul lavoro
- Condividere con i partner la Politica di Lagardère Travel Retail Italia srl in materia di salute e sicurezza dei lavoratori, di ambiente, di qualità e di rispetto della dignità delle persone.
- Impegnarsi ad eliminare i pericoli e ridurre i rischi per la salute e sicurezza sul lavoro, al fine di assicurare che il rischio di incidenti, inteso come combinazione della probabilità di occorrenza e della gravità degli effetti, sia il minimo ragionevolmente perseguibile con l'attuale stato della conoscenza e della tecnica;
- Coinvolgere tutto il personale, appaltatori inclusi, nel processo di miglioramento continuo dando adeguato impulso alla formazione di tutti i livelli aziendali, migliorando la professionalità e le conoscenze, affinché ogni lavoratore possa esprimere la massima potenzialità ed assumere un ruolo proattivo nel miglioramento continuo
- Intensificare la collaborazione con i soggetti istituzionali e non, facenti parte della filiera agroalimentare nella quale Lagardère Travel Retail Italia srl si trova posizionata, con particolare riferimento ai rischi relativi agli allergeni, alle malattie trasmesse dagli alimenti, alla rintracciabilità e alla corretta gestione delle allerte alimentari
- Definire obiettivi misurabili, da riesaminare periodicamente, per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, per la salvaguardia ambientale, per la qualità e la sicurezza alimentare.

Experience new horizons, every day.

Per conseguire gli obiettivi sopra descritti, l'Alta Direzione, si impegna a:

- Fornire prodotti e servizi che soddisfino i requisiti dei clienti allo scopo di accrescere la soddisfazione dei clienti stessi e di tutelarne la salute e la sicurezza.
- Predisporre una struttura organizzativa per lo sviluppo, l'attuazione ed il miglioramento in continuo dell'efficacia del Sistema di Gestione Integrato mirato all'attuazione dei principi fondamentali espressi.
- Operare nel rispetto delle prescrizioni legali applicabili mantenendo la conformità delle attività aziendali ai requisiti cogenti in materia di ambiente, sicurezza alimentare, salute e sicurezza dei lavoratori.
- Prevenire gli infortuni, garantire la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori e prevenire le malattie professionali per tutte le persone che operano sotto il suo controllo, appaltatori compresi.
- Assicurare che tutti i dipendenti siano informati, formati ed addestrati ad operare con piena cognizione dei rischi potenziali connessi con le attività e delle possibili conseguenze sulla salute del consumatore derivanti dai prodotti somministrati
- Promuovere la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti circa gli aspetti di tutela della salute e sicurezza sul lavoro
- Ridurre al minimo gli impatti generati sull'ambiente, prevenendo potenziali inquinamenti, ed utilizzare in modo efficiente le risorse naturali.
- Formare ed addestrare i dipendenti alla gestione delle emergenze
- Contribuire, con le attività svolte, alla promozione anche presso le parti interessate di valori importanti quali la tutela delle risorse ambientali e la maggior consapevolezza dell'ambiente nel quale le attività umane si svolgono
- Prevenire, eliminare e ridurre, quando altre azioni non sono possibili, l'inquinamento e l'uso delle risorse naturali
- Mediante l'attento monitoraggio degli indicatori di prestazione definiti dall'Alta Direzione, individuare, in tempi più rapidi possibili, opportunità di intervento per migliorare le prestazioni ambientali, di sicurezza, qualità e sicurezza alimentare
- Essere parte attiva nell'attuazione di misure volte a ridurre gli sprechi e a favorire il recupero di materiali riciclabili
- Utilizzare i media più idonei ed efficaci per la diffusione presso dei soggetti interessati della propria Politica del Sistema di Gestione Integrato.

Gaggio di Marcon, lì 03/03/2026

L'Amministratore Delegato

Alberto Niero

Experience new horizons, every day.