

Dal 1999 la Casa del Caffè Vergnano ha fatto proprie le nuove Politiche Ambientali Mondiali ritenendo che il miglioramento della Qualità Ambientale è sinonimo di Migliore Qualità della vita umana.

Ha deciso di operare in sostanziale accordo con le normative cogenti e volontarie relative alla difesa dell'Ambiente e la sicurezza del prodotto.

Al fine di realizzare questa sua volontà, ha attribuito specifiche deleghe per il raggiungimento degli obiettivi di Qualità Ambientale e Sicurezza Alimentare introdotti dalle Normative volontarie internazionali UNI EN ISO 14001:2004, IFS (International Food Standard) e BRC (British Retail Consortium), dotando il proprio Ufficio Qualità di specifiche autonomie sia finanziarie che in merito alla gestione del personale.

Lo scopo che si prefigge la Casa del Caffè Vergnano è di migliorare in modo continuo le proprie prestazioni ambientali anche cercando di prevenire le fonti di inquinamento.

Al fine di raggiungere tali obiettivi la Casa del Caffè Vergnano si impegna a:

- esaminare periodicamente la propria idoneità al quadro legislativo applicabile
- a riesaminare gli impatti ambientali in seguito a modifiche impiantistiche, produttive e dell'ambiente esterno
- utilizzare le migliori tecnologie disponibili, purché economicamente compatibili a monitorare, mantenere entro i limiti o ridurre ulteriormente i propri impatti ambientali
- gestire la manutenzione ordinaria ai fini di prevenire potenziali impatti ambientali
- esaminare la fattibilità di progetti innovativi inerenti l'utilizzo di fonti energetiche alternative
- ad operare affinché sia sempre garantita la soddisfazione del Cliente e delle altre parti interessate, attraverso una sensibilizzazione alle loro esigenze o, raffrontate alle procedure interne con continua formazione del personale;
- a dotare la Società di una struttura flessibile in grado di garantire un pronto adeguamento alle esigenze dei Clienti e delle altre parti interessate;
- ad affrontare il tema della Qualità con rinnovato impegno sia dal punto di vista strategico che operativo, al fine di migliorare la qualità dei prodotti realizzati;
- ad attuare in maniera sistematica opportune azioni finalizzate al miglioramento continuo del Sistema, mediante l'utilizzo degli strumenti operativi previsti nell'ambito del Sistema stesso
- ad assicurare al proprio personale, ai clienti e alle altre parti interessate l'applicazione di un codice di condotta rispettoso dei diritti del lavoratore
- a definire compiti e responsabilità per la gestione dei processi necessari alla realizzazione di prodotti ai requisiti di sicurezza alimentare, legalità e qualità stabiliti, a e mantenere sotto controllo questi processi
- ad aumentare il livello di garanzia della qualità igienico-sanitaria delle produzioni identificando ed applicando i principi essenziali d'igiene alimentare con particolare riferimento alle proprie attività e prodotti, e gestire e mantenere un sistema d'autocontrollo basato sul metodo HACCP anche per la valutazione e gestione del rischio "allergeni";
- a non utilizzare materie prime, ingredienti e additivi consistenti in OGM, e/o derivanti da OGM e/o contenenti OGM, ed ad attuare specifiche misure di prevenzione controllo nei confronti dei propri fornitori per prevenire l'utilizzo accidentale da OGM;
- ad operare secondo quanto definito ai fini della garanzia della salubrità, qualità e legalità dei prodotti realizzati, e della relativa tracciabilità e rintracciabilità;

- a sviluppare nei fornitori una maggiore consapevolezza rispetto al mantenimento e miglioramento dei requisiti di salubrità, qualità e legalità dei prodotti forniti;
- adoperare nel rispetto dell'ambiente relativamente alla gestione dei rifiuti e del trattamento delle acque di scarico;
- a garantire il rispetto rigoroso delle norme comunitarie e nazionali in vigore, anticipando, ove possibile ed i mezzi a disposizione lo permettano, l'applicazione di nuove norme previste sia di carattere volontario sia cogente.