

## PASSIONE, CULTURA E ATTENZIONE AL DETTAGLIO.

Fin dal 1977 *Arte Bianca* segue questi principi per trasformare l'arte culinaria in eccellenza, selezionando e proponendo solo i migliori prodotti disponibili sul mercato. Dalla sua fondazione, infatti, *Arte Bianca* ha lavorato alla creazione di un metodo e di un network di competenze che permettesse alti livelli di qualità nei prodotti e servizi offerti.

Il **Gruppo Saima S.p.A.**, leader nella distribuzione B2B di ingredienti, semilavorati e prodotti finiti in Campania dal 1982, con un progetto di crescita e espansione consolidato, ha portato il gruppo a stipulare un accordo di partecipazione di maggioranza nel capitale di *Arte Bianca S.p.A.*, eccellenza e punto di riferimento per i settori di pasticceria, gelateria, panificazione e ristorazione nel Nord Italia.

## RICERCA CONTINUA E "METODO QUALITÀ".

*Arte Bianca* è orientata alla continua ricerca per affinare la qualità e la sicurezza dei prodotti e marchi trattati come agenzia commerciale di materie prime alimentari e macchinari per laboratori di prima scelta, andando a selezionare solo il meglio della produzione internazionale. La scelta di puntare sulla qualità è connaturata ad *Arte Bianca* e nasce da un percorso di continua ricerca e miglioramento delle prestazioni ai clienti. In questo senso, collaborare con *Arte Bianca* significa aderire a questa filosofia, significa cioè entrare far parte di un network che ha fatto della **qualità totale** un **metodo**, prima ancora che un obiettivo, cercando di offrire prodotti e servizi all'altezza delle richieste dei clienti.

L'unione **Gruppo Saima+Artebianca** è il risultato della volontà delle parti di costruire un network capace di produrre sinergie sempre più forti. L'esperienza quarantennale delle nostre aziende ci consente di fornire soluzioni non solo in qualità di distributori, ma anche di consulenti e formatori. Tale unione è la risposta alla crescente richiesta del mercato di affidarsi a realtà strutturate, solide e specializzate, in grado di rispondere alle necessità più sofisticate del settore.

## ETICA, SOSTENIBILITÀ E SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

*Arte Bianca* sceglie con cura partner che condividono la stessa aspirazione verso l'eccellenza del prodotto, sia esso una materia prima o un macchinario, e che abbracciano principi di sostenibilità e responsabilità sociale.

L'azienda stessa adotta strategie mirate a promuovere la sostenibilità ridurre l'impatto ambientale e migliorare la salute e sicurezza sul lavoro ed il benessere dei propri lavoratori, ottimizzando e razionalizzando gli spazi di stoccaggio delle merci presso la propria sede.

*Arte Bianca* adotta un approccio responsabile alla movimentazione delle merci e riutilizza i packaging forniti dai partner, nel pieno rispetto dei requisiti di sicurezza del prodotto, riducendo così la necessità di nuove produzioni e ricicli di imballaggi superflui.

L'adozione di energia da fonti rinnovabili, tramite l'installazione di impianti fotovoltaici contribuisce alla riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> e al raggiungimento di un modello energetico sostenibile.

L'aggiornamento del parco automezzi utilizzati per i servizi logistici permette una riduzione significativa dell'impatto ambientale.

*Arte Bianca* garantisce un ambiente di lavoro sicuro e salubre, prevenendo infortuni e malattie professionali mediante applicazione di rigorosi standard di sicurezza conformi alla normativa vigente con valutazione periodiche dei rischi; formare e sensibilizzare i dipendenti su procedure di sicurezza, corretto utilizzo dei dispositivi di protezione e gestione delle emergenze.

Promuove il benessere psico-fisico dei lavoratori, favorendo un clima aziendale positivo e pratiche di welfare aziendale.

## VALORI E OBIETTIVI.

L'Organizzazione conduce la sua attività seguendo principi fondamentali volti all'eccellenza operativa e alla sostenibilità, integrando i requisiti del sistema di gestione ISO 9001, IFS Logistics e Broker al fine di garantire sicurezza, qualità e un continuo miglioramento.

La nostra politica aziendale si articola nei seguenti punti:

### 1. Sicurezza e qualità del prodotto:

- Garantire che tutti i prodotti forniti soddisfino i più alti standard di sicurezza alimentare e qualità, nel rispetto delle normative e dei requisiti dei clienti.
- Implementare un sistema di gestione dei rischi che sia sistematico, esaustivo e basato sui principi HACCP, per identificare e mitigare i pericoli che possono influire sulla sicurezza del prodotto.
- Monitorare costantemente la conformità dei processi attraverso verifiche regolari e azioni correttive efficaci.

### 2. Attenzione al cliente:

- Trattare ciascun cliente come un partner strategico, offrendo soluzioni personalizzate e un servizio di eccellenza.
- Garantire la trasparenza e il rispetto degli accordi contrattuali, promuovendo una comunicazione chiara e tempestiva.
- 3. **Cultura della sicurezza del prodotto:**
  - Promuovere una cultura aziendale incentrata sulla sicurezza e qualità del prodotto, assicurando che ogni dipendente comprenda le proprie responsabilità.
  - Incoraggiare e formare il personale per sviluppare pienamente le proprie capacità, sensibilizzandolo sull'importanza di rispettare le procedure operative e contribuire attivamente al miglioramento continuo.
  - Favorire il coinvolgimento attivo dei dipendenti attraverso feedback e partecipazione, per migliorare i processi e i risultati.
- 4. **Sostenibilità:**
  - Perseguire strategie sostenibili, ottimizzando gli spazi di stoccaggio, adottando processi logistici razionali e riducendo l'impatto ambientale.
  - Promuovere l'uso responsabile delle risorse, riutilizzando i packaging dei fornitori nel rispetto dei requisiti di sicurezza del prodotto, evitando così sprechi e riducendo l'impronta ecologica.
  - Collaborare con fornitori e partner che condividono il nostro impegno verso la sostenibilità e la responsabilità sociale.
- 5. **Eccellenza operativa e miglioramento continuo:**
  - Favorire la crescita aziendale attraverso un approccio per processi, una gestione basata sul rischio e un miglioramento continuo.
  - Investire costantemente nell'innovazione tecnologica e nelle competenze del personale, mantenendo l'organizzazione ai massimi livelli di competitività.
  - Garantire un'infrastruttura e un ambiente di lavoro sicuri e salubri, adeguati al funzionamento ottimale dei processi produttivi.
- 6. **Valorizzazione della filiera:**
  - Promuovere un approccio sinergico che crei valore per tutti gli attori della filiera, costruendo partnership durature e specializzandoci in un servizio su misura.
  - Essere un motore di innovazione continua per il settore, mantenendo un ruolo di connessione strategica tra produzione e mercato.

La Direzione di **Arte Bianca** si impegna a:

- Monitorare costantemente l'efficacia del sistema di gestione della sicurezza del prodotto e della qualità, attraverso audit interni e riesami periodici.
- Garantire che tutti i dipendenti e i partner siano allineati con la vision aziendale e con i principi di sicurezza, qualità e sostenibilità.
- Mantenere una comunicazione aperta e costante con tutti gli stakeholder per promuovere la trasparenza e il miglioramento continuo.

Tale Politica è perseguita dalla Direzione Generale di **ARTE BIANCA S.P.A.** al fine di consentire l'applicazione, il miglioramento e lo sviluppo del Sistema di Gestione della Qualità adottato.

La Direzione, inoltre, si impegna affinché quanto sopra esposto sia revisionato e aggiornato a ogni eventuale variazione degli indirizzi strategici aziendali, che sia divulgato, attuato e condiviso da tutta la struttura aziendale e che sia reso disponibile, per quanto appropriato, a tutte le Parti Interessate.



**L'energia genera unione  
L'unione genera futuro**

**GIANPAOLO FOGLIO**

Amministratore Delegato  
Arte Bianca S.p.A.

