

February 12, 2024

Quality & Food Safety Policy

In Coca-Cola HBC, crediamo che il successo dipenda dalla fornitura di prodotti, confezioni e servizi di alta qualità che soddisfano e superano le aspettative dei clienti e dei consumatori nei confronti dei nostri prodotti a marchio. Fondamentale per questo è la responsabilità di garantire la qualità e la sicurezza alimentare di tutti i prodotti che produciamo e distribuiamo nei nostri mercati.

Siamo impegnati a migliorare continuamente la reputazione dei marchi che produciamo e distribuiamo, mantenendo la fiducia dei consumatori nel nostro portafoglio attraverso lo sviluppo e l'implementazione di sistemi, standard e pratiche di qualità e sicurezza alimentare.

Tutte le operazioni di Coca-Cola HBC sono orientate al miglioramento continuo, misurato, valutato e validato in termini di efficacia attraverso audit interni ed esterni.

Crediamo che la responsabilità di raggiungere gli obiettivi di qualità e sicurezza alimentare ricada su ogni singolo dipendente di Coca-Cola HBC, nel modo in cui svolge il proprio lavoro e nella sua relazione con gli stakeholder. La qualità e la sicurezza alimentare sono responsabilità di ogni dipendente che ha un'influenza diretta su ingredienti, confezionamento, produzione, stoccaggio e trasporto dei prodotti.

I seguenti principi di qualità e sicurezza alimentare sono il fondamento dell'impegno di Coca-Cola HBC verso la qualità e la sicurezza alimentare:

- Produrre e fornire prodotti che soddisfano i più alti standard di qualità e sicurezza alimentare, garantendo l'integrità dei prodotti e dei processi.
- Rispettare tutti i requisiti normativi e legislativi relativi a qualità e sicurezza alimentare, inclusi i requisiti concordati con i clienti.
- Garantire una cultura sostenibile di qualità e sicurezza alimentare attraverso l'implementazione, la certificazione e il miglioramento continuo di sistemi di gestione efficaci e conformi a ISO 9001, FSSC 22000, insieme ai requisiti e agli standard del sistema Coca-Cola (KORE) in tutte le operazioni, ove applicabile.
- Validare l'efficacia dei sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare tramite processi di audit interni ed esterni riconosciuti dall'Organizzazione Internazionale per la Normazione (ISO) e da The Coca-Cola Company.
- Applicare una metodologia di valutazione del rischio, allineata al contesto operativo, per facilitare il raggiungimento degli obiettivi dei sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare e migliorare continuamente.
- Costruire una cultura, una mentalità e una capacità di qualità e sicurezza alimentare attraverso programmi strutturati che sviluppino competenze tecniche, consapevolezza, gestione del rischio e promuovono livelli crescenti di eccellenza in tutta l'organizzazione.
- Rivedere costantemente le policy, gli standard e le procedure di qualità e sicurezza alimentare per gestire efficacemente i rischi legati ai cambiamenti nei prodotti, nei processi e nelle tecnologie.

- Includere strategie di qualità e sicurezza alimentare nella pianificazione aziendale annuale per garantire che la qualità e la sicurezza alimentare rimangano parte integrante delle operazioni.
- Definire obiettivi annuali misurabili di qualità e sicurezza alimentare per tutte le operazioni e a livello di gruppo, al fine di garantire un miglioramento continuo e la conformità a tutti gli standard.
- Integrare gli obiettivi relativi a Food Loss e Food Waste lungo l'intera catena di approvvigionamento nei QFS objectives e garantire un miglioramento continuo tramite l'implementazione della Food Loss Policy.
- Assicurarsi che fornitori e appaltatori condividano gli stessi impegni in termini di qualità e sicurezza alimentare e monitorare i materiali e i servizi che forniscono attraverso audit e ispezioni delle merci in entrata.
- Comunicare i requisiti di qualità e sicurezza alimentare a fornitori, appaltatori, clienti, consumatori e altre parti interessate rilevanti, stabilendo specifiche per ingredienti e materiali di confezionamento, stoccaggio e distribuzione dei prodotti e linee guida per i consumatori.
- Comunicare aspetti, strategie e prestazioni relativi a qualità e sicurezza alimentare a dipendenti, associati, consumatori, clienti e principali stakeholder che hanno un impatto o sono influenzati dai sistemi di gestione della sicurezza alimentare e della qualità di Coca-Cola HBC.

Come CEO, mi impegno alla nostra Quality and Food Safety Policy, che è supportata e approvata dal Consiglio di Amministrazione. Detto ciò, ogni dipendente di Coca-Cola HBC, a ogni livello e in ogni funzione all'interno dell'organizzazione, è responsabile della corretta implementazione di questa policy e dei programmi correlati.



Zoran Bogdanovic
Chief Executive Officer