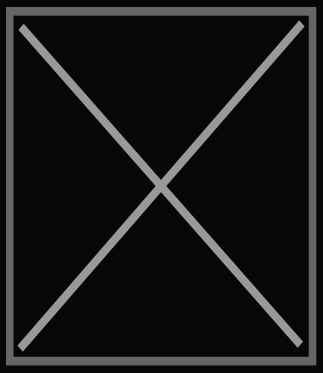
IDB Group, sicurezza, ambiente e responsabilità sociale

produzione-idb-group-3-18502456

Ci sono argomenti come sicurezza alimentare, sostenibilità e filiera che determinano e incidono sui nuovi stili di consumo e su cui il consumatore e le imprese pongono oggi la massima attenzione. Secondo i dati Nielsen “Sustainable Shopper Report 2018”, il 45% degli italiani si dichiara favorevole nel cambiare le proprie abitudini di consumo per ridurre l’impatto ambientale, ma solo il 20% è disposto a spendere di più per acquistare prodotti che offrono qualità e sicurezza.

IDB Group, azienda veneta leader nel settore dei lievitati da forno nel segmento premium, rinnova la propria attenzione alle tematiche sulla sicurezza alimentare, ambientali, sociali ed etiche accogliendo buone prassi e sistemi di certificazione come naturale evoluzione di una visione d’impresa moderna e orientata alla sostenibilità, all’economia green e circolare. Un’intera divisione aziendale opera costantemente per conformare l’organizzazione ai più severi e rigorosi standard internazionali al fine di rispondere a un mercato “glocale” sempre più esigente, a cui si aggiunge una costante formazione e aggiornamento con personale interamente dedicato.

Per Industria Dolciaria Borsari le certificazioni sono un modo per migliorare il proprio approccio ai processi lavorativi e alle dinamiche aziendali e permettono di adeguare la propria offerta agli standard richiesti a livello mondiale,in modo da fornire garanzie certificate al consumatore e agli stakeholders. Essere parte di un mercato significa anche partecipare e concorrere a regole comuni contribuendo a migliorare le professionalità presenti in azienda e facendo crescere nel contempo una sana cultura d’impresa.Lavoro, ambiente, sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro, qualità ma anche sostenibilità e coscienza CSR (Corporate Social Responsibility), costituiscono una visione quotidiana per raggiungere obiettivi condivisi con tutte le risorse e i siti aziendali.

*“Stiamo crescendo perché abbiamo ottimizzato strumenti, metodi e processi -*

afferma **Andrea Muzzi**, Ceo del Gruppo - c*ompetere in Italia e nel mondo significa parlare la stessa lingua dei nostri clienti ed estimatori.”*

BRC

IDB Group ha integrato il proprio sistema di certificazione BRC (British Retail Consortium) alla nuova versione 8, più specifica e ancora più adatta allo sviluppo e crescita in un ambiente esigente e competitivo. L’adozione di un sistema di tracciabilità e una maggiore attenzione al monitoraggio ambientale garantiscono oggi i più alti livelli di sicurezza anche rispetto alle sofisticazioni,alle frodi alimentari e alla food defence. L’azienda è così tra le prime del proprio settore a disporre di competenze immediatamente applicabili verso clienti nazionali e internazionali oltreché offrire un servizio adeguato alle nuove normative.

Certificazione Biologica – Etica e di Sostenibilità

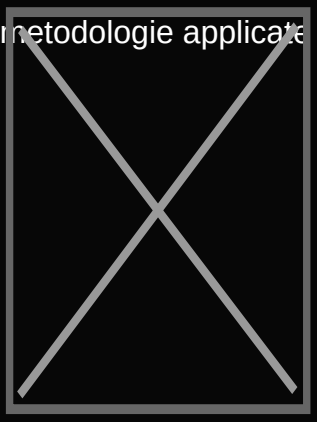
Promossa dal CCPB, l’organismo di certificazione e controllo dei prodotti biologici ed eco-sostenibili agroalimentari interessa oggi una parte della produzione, ed Agrovet è stata introdotta nell’ambito dell’accertamento dei criteri qualitativi e delle fasi di produzione delle uova. Introdotta da anni, la certificazione RSPO garantisce la sostenibilità sull’origine dell’olio di palma utilizzato. IDB Group è stata tra le prime a dichiararsi OGM FREE e sensibile ai temi della riforestazione tanto da considerare il passaggio a soli materiali certificati FSC nell’immediato futuro.

Ambiente

IDB Group dispone di un proprio depuratore per la ri-emissione delle acque reflue ma anche di un controllo costante sulle emissioni in atmosfera con una prospettiva futura di ulteriori contenimenti grazie a proprie progettualità e studi su geotermia e termovalorizzazione. L’azienda produce direttamente elettricità da fonti alternative (fotovoltaico) per ben 450 kWh,esegue da anni la raccolta differenziata e più recentemente ha installato due colonnine di ricarica auto elettriche nel proprio parcheggio.

Sicurezza sul Lavoro

L’azienda applica tutte le disposizioni dettate del D.Lgs 81/2008, in materia di salute e sicurezza delle lavoratrici e dei lavoratori nei luoghi di lavoro, ha aderito volontariamente al sistema OHSAS 18001 (Occupational Health and Safety Assessment Series) una certificazione che persegue buone prassi e metodologie applicate alla tutela, salute e sicurezza dei lavoratori.



Dal punto di vista procedurale e metodologico, l’azienda attua il modello di

Deming “PDCA”Plan-Do-Check-Act con l’obbiettivo di migliorare, costantemente il proprio operato. Il sistema coinvolge gran parte dei processi aziendali quali approvvigionamenti, produzione, confezionamento, ricerca e sviluppo, progettazione, marketing e post vendita e della supplychain, con frequenti verifiche di analisi e miglioramento. Tutto l’eco-sistema produttivo risponde alle norme HACCP e analoghe internazionali (FSMA USA) garantendo il mercato secondo i più elevati standard.

Industria Dolciaria Borsari oggi raggruppa ben otto prestigiosi marchi di lievitati come Tommaso Muzzi, Borsari, Antica Pasticceria Muzzi, Giovanni Cova & C. Scar Pier, Torronificio Bedetti, Golfetti. Da oltre un anno opera brillantemente anche dal laboratorio di produzione e dallo Shop La Torinese ed è proprietaria dei punti vendita Spaccio Torrone Bedetti a Falconara, della frequentatissima Pasticceria Emporio Borsari a Badia Polesine, attigua ai laboratori di produzione e del Bistrot Giovanni Cova & C., nel centralissimo quartiere Brera a Milano;tutte attività che testimoniano l’impegno nel cercare l’innovazione nel retail tradizionale e che dimostrano la particolare attenzione alle dinamiche di sviluppo, crescita e di trend del mercato.

Con un patrimonio di oltre 160 ricette, tra cui quella della colomba classica giudicata tra le migliori di Italia (Gambero Rosso 2018), IDB Group è l’unica azienda in Italia in grado di garantire la produzione dei lievitati da forno secondo i metodi cosiddetti Piemontese o Lombardo e Veneto, oltre a una centenaria storia sul torrone.