



POLITICA AZIENDALE

Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. crede nell'importanza di fornire prodotti e servizi che generano valore aderendo a pratiche sostenibili, economicamente fattibili, socialmente eque e rispettose verso l'uomo, l'ambiente e il prodotto.

A tale scopo, considera strumento strategico e fondamentale l'implementazione di un Sistema Integrato di Gestione della Qualità e Ambientale affinché, attraverso un insieme di processi armonici e di regole chiare, si mantengano competenze e conoscenze che permettano all'organizzazione la continua ricerca dell'eccellenza, nel rispetto dei principi legali relativi alla sicurezza e salubrità dei prodotti e della loro qualità, nonché delle esigenze e delle aspettative delle parti interessate, consapevole del patrimonio relazionale, storico e ambientale da proteggere e conservare.

Il Sistema di gestione Hausbrandt integra gli standard ISO 9001-14001-22000, BRC-IFS, Halal, Kosher.

L'ottenimento dello status di preparatore biologico di caffè costituisce la sintesi di un sistema di produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali, che coniuga le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e il benessere degli animali.

Inoltre, allo scopo di rafforzare la cultura alla legalità nel contesto aziendale quale garanzia di affidabilità nelle relazioni, Hausbrandt ha adottato il modello organizzativo 231. Mediante l'applicazione e la divulgazione e del proprio codice etico, essa intende condividere i propri valori di responsabilità sociale.

Hausbrandt si prefigge il raggiungimento dei seguenti obiettivi generali:

- Assicurare che le proprie risorse siano destinate al continuo miglioramento delle proprie performance e al raggiungimento di obiettivi in linea con quanto stabilito dal Sistema di Gestione e nel rispetto delle norme cogenti e/o volontarie adottate, applicabili alla propria attività;
- Incrementare la qualità operativa dei processi aziendali in una logica di gestione del rischio, della massimizzazione delle opportunità e del miglioramento continuo;
- Mantenere elevata la qualità del proprio prodotto, ponendo attenzione alla tradizione, all'innovazione, e alla qualità delle materie prime principali impiegate nei propri processi produttivi- caffè verde, acqua, malto, orzo, luppolo- monitorando salubrità, allergeni, origine, rintracciabilità e genuinità;

H.TS. 1892 S.p.A.

Sede Legale ed Amministrativa: Via Foscarini, 52 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italy - T +39 0422 8891 - F +39 0422 889260
info@hausbrandt.it - info@theresianer.it - info@colsandago.it - PEC: hts@pec.hausbrandt.it
hausbrandt.it - theresianer.it - colsandago.it

C.F. Reg. Impr. TV 00275340321 - P. IVA 01722640263 - Cap. Soc. 5.985.600,00 € i.v. - R.E.A. n 136990/TV 11/09/1979 - C.C.P. 13639315
Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001 - Certificato CSQA n. 22860, Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001
Certificato CSQA n. 22859 e con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000 - Certificato CSQA n. 35813



- Monitorare e migliorare sempre di più il proprio livello di servizio inteso come:
 - ✓ Ricerca del dialogo e dell'interazione con il cliente per ottenere in tempo reale un feedback sulle capacità dell'Organizzazione di soddisfarne i requisiti. Ciò avviene attraverso siti internet costantemente aggiornati e operativi, visite guidate ai propri stabilimenti, eventi, supporto a caffetterie e locali pubblici intesi come punti di riferimento di arte e cultura;
 - ✓ Presenza nel territorio attraverso una capillare struttura commerciale e logistica ed una costante disponibilità di prodotto nei propri depositi periferici;
 - ✓ Formazione ai propri intermediari (liberi professionisti e management): monitorando la divulgazione di competenze, frutto di una lunga tradizione, conoscenza perfetta delle metodologie di estrazione e una costante tensione verso la perfezione del risultato nella tazza di caffè, oltre a favorire il mantenimento della migliore tradizione mitteleuropea per la produzione e la somministrazione della birra;
 - ✓ Attenzione alle aspettative di tutte le parti che sono influenzate, si percepiscono influenzate o possono influenzare il Sistema di Hausbrandt;
- Dotarsi e mantenere infrastrutture, impianti, attrezzature in condizioni di idoneità alla conformità di prodotti e servizi e adottare prassi che, tenendo conto del progresso tecnico e della ricerca scientifica sostenibili, favoriscano una vita sicura e salubre per i propri collaboratori, i propri clienti e in generale per la collettività e allo stesso tempo permettano una razionalizzazione dei costi di produzione;
- migliorare con continuità le condizioni di salute e sicurezza di tutto il personale che opera per conto di Hausbrandt, promuovendo la partecipazione ed il coinvolgimento dello stesso nel costante impegno alla eliminazione, prevenzione e riduzione dei rischi residui sul luogo di lavoro;
- Promuovere con i fornitori rapporti duraturi e di collaborazione attiva che permettano il miglioramento delle performance aziendali, per mezzo di un sistema di qualificazione e verifica chiaro e condiviso;
- Prevenire ogni forma di inquinamento, con particolare riferimento alle proprie emissioni, agli scarichi idrici e ai rifiuti;
- Realizzare, quanto più possibile, il riciclo o la riduzione degli scarti di lavorazione;
- Adottare, per quanto possibile, un approccio al LCA che permetta di approfondire e ridurre gli impatti ambientali, prevenendo ogni forma di spreco di risorse non rinnovabili generate direttamente dalle proprie attività o influenzate da esse;
- Riconoscere come un importante fattore di crescita e di miglioramento continuo la cultura e la formazione che devono essere promosse internamente, ai propri collaboratori e managers, ed esternamente, mediante lo sviluppo di progetti in collaborazione con enti esterni pubblici e privati, consapevoli che una capacità di consumo critica è un vantaggio competitivo per la propria azienda;
- Favorire la divulgazione dei propri obiettivi attraverso la comunicazione nei siti web, nell'house-organ, nei redazionali aziendali e nelle riviste di settore, promuovendo l'adozione dei Principi suddetti nei propri fornitori, collaboratori, concessionari.

H.T.S. 1892 S.p.A.

Sede Legale ed Amministrativa: Via Foscarini, 52 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italy - T +39 0422 8891 - F +39 0422 889260
info@hausbrandt.it - info@theresianer.it - info@colsandago.it - PEC: hts@pec.hausbrandt.it
hausbrandt.it - theresianer.it - colsandago.it

C.F. Reg. Impr. TV 00275340321 - P. IVA 01722640263 - Cap. Soc. 5.985.600,00 € i.v. - R.E.A. n 136990/TV 11/09/1979 - C.C.P. 13639315
Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001 - Certificato CSQA n. 22860, Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001
Certificato CSQA n. 22859 e con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000 - Certificato CSQA n. 35813



La Direzione di Hausbrandt si impegna affinché la Politica sia posta in atto. Allo scopo, traduce gli obiettivi generali in un piano di obiettivi e programmi qualitativi specifici e misurabili che consentano di valutare e migliorare l'efficacia e l'efficienza del sistema stesso e di intraprendere azioni per affrontare rischi ed opportunità.

Gli obiettivi sono riesaminati periodicamente.

Ogni funzione aziendale è responsabile dell'applicazione della Politica aziendale e del raggiungimento degli obiettivi di propria competenza.

La Politica è resa disponibile alle parti interessate e riesaminata in seno alla Direzione.

Nervesa della Battaglia, 23 aprile 2021

Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.
Il Legale Rappresentante

H.TS. 1892 S.p.A.

Sede Legale ed Amministrativa: Via Foscarini, 52 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italy - T +39 0422 8891 - F +39 0422 889260
info@hausbrandt.it - info@theresianer.it - info@colsandago.it - PEC: hts@pec.hausbrandt.it
hausbrandt.it - theresianer.it - colsandago.it

C.F. Reg. Impr. TV 00275340321 - P. IVA 01722640263 - Cap. Soc. 5.985.600,00 € i.v. - R.E.A. n 136990/TV 11/09/1979 - C.C.P. 13639315
Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001 - Certificato CSQA n. 22860, Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001
Certificato CSQA n. 22859 e con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000 - Certificato CSQA n. 35813