



PAREN s.r.l.
Sede Legale:
VIA MATTEOTTI, 65/A
43015 NOCETO (PARMA) - ITALIA
CAPITALE SOCIALE: € 2.000.000 INT. VERS.
REGISTRO IMPRESE PR N. 00256610346
R.E.A. PR N. 124129
COD. FISC./PARTITA IVA 00256610346
MECC. PR001224
N. IDENTIF. IVA IT00256610346
GRUPPO ROLLI

Stabilimento

VIA MATTEOTTI, 65/A - 43015 NOCETO (PARMA)
TEL. 0521/621711 r.a. - FAX 0521/627091

Sede Amministrativa e Commerciale:
GALLERIA BASSA DEI MAGNANI, 3 - 43100 PARMA
TEL. 0521/220611 r.a. - FAX 0521/232449

Indirizzo Internet: <http://www.paren.it> - **E-mail:** info@paren.it

Noceto, 07/01/2026

A tutto il Personale

POLITICA QUALITÀ, SICUREZZA e AMBIENTE

Paren opera nel settore della produzione di pizze e piatti pronti surgelati con l'obiettivo di offrire prodotti sicuri, di alta qualità e conformi alle aspettative dei Clienti e Consumatori, nel pieno rispetto delle persone, dell'ambiente e delle normative vigenti.

Il mantenimento e la promozione di un'adeguata cultura della sicurezza alimentare rappresentano uno strumento essenziale per garantire il pieno rispetto delle buone pratiche igieniche e di produzione, assicurando la sicurezza degli alimenti lungo tutte le fasi del processo produttivo.

Paren è orientata al miglioramento continuo quale elemento fondamentale per la soddisfazione del Cliente e del Consumatore finale, per il raggiungimento degli obiettivi aziendali e per la crescita professionale dei propri Lavoratori, certificandosi anche secondo i più importanti standard volontari di Sicurezza Alimentare ed Etica.

Consapevole dell'impatto delle proprie attività, l'Azienda si impegna inoltre a garantire e mantenere la conformità alle prescrizioni cogenti anche in materia di ambiente, salute e sicurezza dei lavoratori, definendo **obiettivi misurabili** e monitorandone il raggiungimento. Tali obiettivi sono indirizzati a:

- prevenire gli infortuni e le malattie professionali;
- proteggere l'ambiente e prevenire l'inquinamento;
- ridurre il consumo energetico attraverso l'aumento dell'efficienza produttiva;
- efficientare il consumo d'acqua; differenziare in modo preciso e puntuale i rifiuti e gli scarti;
- promuovere la partecipazione dei dipendenti al processo di prevenzione e protezione dei rischi e di tutela dell'ambiente, della salute e della sicurezza;
- aggiornare puntualmente il Sistema Ambiente Salute e Sicurezza adeguandolo ai requisiti dei sistemi di riferimento;
- formare, informare e addestrare continuamente tutto il personale.

Chiediamo a tutto il Personale la condivisione di tali principi e obiettivi nonché la piena collaborazione per il loro conseguimento.

Amministratore Delegato
Dott. Luca Tomasella

Direttore di Stabilimento
Dott. Giovanni Piovani