



dal 1952  
al servizio di  
gelatieri,  
pasticcieri,  
panettieri,  
chef

## Codice Etico

### Missione

Siamo un'organizzazione che ha iniziato la sua attività come azienda familiare, dall'idea e dalla creatività del suo fondatore. Siamo nel cuore della Romagna, in cui l'attività turistico alberghiera ha il suo fulcro principale. Per questo ci siamo sviluppati rapidamente, ma abbiamo mantenuto i principi e gli ideali dell'azienda a carattere familiare.

La nostra missione consiste nel fornire al cliente un servizio completo per ogni esigenza, offrendo una vasta gamma di prodotti alimentari di nuova generazione, macchinari tecnologicamente all'avanguardia e tutti i materiali necessari ad allestire ed arricchire gelaterie, pasticcerie, panetterie e mondo ho.re.ca. Inoltre, mettiamo a disposizione dei nostri clienti l'esperienza e la competenza del personale, offrendo supporto concreto nell'utilizzo dei prodotti, dei materiali e dei macchinari. Tutto questo, garantendo al contempo pratiche commerciali etiche e sostenibili.

### Valori Fondamentali

**Integrità:** Agiamo con onestà e integrità, senza compromessi.

**Qualità:** Ci impegniamo a fornire prodotti e servizi di qualità superiore.

**Sicurezza:** La sicurezza dei nostri prodotti è la nostra priorità assoluta.

**Sostenibilità:** Promuoviamo pratiche sostenibili per proteggere l'ambiente.

**Innovazione:** Incoraggiamo l'innovazione continua per soddisfare le esigenze dei nostri clienti.

**Creatività:** siamo costantemente alla ricerca di soluzioni innovative

**Determinazione:** siamo determinati nel voler vedere crescere i nostri clienti

### Impegno verso i Clienti

Fornire prodotti sicuri, affidabili e di alta qualità, unitamente ad un servizio studiato su misura, in base alle esigenze concrete. Fornire supporto nel raggiungimento degli obiettivi dei clienti, partecipando alla progettazione e realizzazione dei loro sogni. Ascoltare e rispondere alle loro esigenze con cortesia e professionalità.

### Impegno verso i Dipendenti

Creare un ambiente di lavoro positivo che possa aiutare a migliorare la resilienza organizzativa, le performance e la produttività. In particolare:

Promuovere la crescita professionale e personale.

Promuovere il rispetto dei diritti fondamentali dei lavoratori (rifiuto del lavoro minorile, lavoro forzato)

Promuovere l'assenza di corruzione e discriminazione di qualsiasi tipo (genere, razza, credo religioso)

Promuovere il rispetto dei diritti umani

Promuovere la salute fisica e psichica dei lavoratori, creando un ambiente sereno, collaborativo e stimolante professionalmente.

Migliorare la comunicazione interna, sviluppando appositi canali attraverso i quali i lavoratori possano segnalare spunti di miglioramento e/o situazioni pregiudizievoli in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro, sicurezza igienica, uguaglianza e rispetto.

### Impegno verso i Fornitori

Selezionare fornitori che condividano i nostri valori etici, utilizzando criteri e strumenti specifici (certificazioni ambientali di prodotto, Codice Etico, Carta dei Valori, risultati di Ecovadis o altri questionari ESG, certificazioni ISO, best practice, ecc.)

Mantenere relazioni basate sul rispetto reciproco e sulla giustizia.



dal 1952  
al servizio di  
gelatieri,  
pasticcieri,  
panettieri,  
chef

Mantenere il rapporto di forte collaborazione e partnership sul piano tecnico e professionale

Rispettare, considerare e rispondere agli interessi dei fornitori

Riconoscere e avere la dovuta considerazione per gli interessi e per i diritti legali dei propri fornitori e rispondere alle preoccupazioni da loro manifestate

### **Impegno verso la Comunità e l'Ambiente**

Contribuire positivamente alla comunità locale.

Ridurre l'impatto ambientale del nostro operato.

Mantenere l'impegno verso le associazioni locali

Sviluppare le iniziative di volontariato presso i nostri partner nel sociale

### **Rispetto delle Leggi**

Rispettare tutte le leggi e regolamenti applicabili nel settore, sia in ambito cogente che volontaristico.

In particolare, cogenza in ambito ambientale (D. Lgs. 152/2006 e normative europee applicabili), sicurezza alimentare (Reg. 852/04 e s.m.i.), amministrativo-fiscale, diritti dei lavoratori (normativa dello stato italiano, CCNL, linee guida e convenzioni ILO), salute e sicurezza dei lavoratori (D. Lgs. 81/08 e s.m.i., accordo stato-regioni,...).

In ambito volontaristico, ci siamo dotati già da circa 15 anni di un sistema di gestione per la qualità, ISO 9001, certificato da ente terzo. Questo al fine di organizzare e strutturare la nostra azienda nell'ottica di garantire prodotti e servizi di "qualità" rispondenti alle esigenze espresse ed implicite dei nostri clienti. Nel tempo il sistema di gestione è stato ottimizzato, utilizzando strumenti sempre più performanti, perseguendo il miglioramento continuo.

Oggi, tale sistema costituisce la struttura portante, in continua evoluzione, che attualmente stiamo arricchendo con altri obiettivi in ambito di sostenibilità ESG (es. certificazione della parità di genere secondo la PdR n. 125/22).

### **Trasparenza**

Operare con trasparenza e rendere conto delle nostre azioni.

### **Cosa ci aspettiamo dai nostri stakeholders**

Quelli sopra descritti sono i nostri valori etici, che ci aspettiamo vengano condivisi da tutti gli stakeholders con cui Mo.Ca. si relaziona.

Per quanto riguarda in particolare i lavoratori, desideriamo che le caratteristiche, valutate nel corso dei colloqui di assunzione, vengano mantenute durante l'attività lavorativa, nell'ottica della lealtà, trasparenza, impegno ed affidabilità verso l'azienda.

Coriano, li 16/04/2024

Condividiamo la stessa passione,  
MOCA Family.



Mo.Ca. S.p.A. Via Modena, 22 - 47853 Coriano (RN) ITALIA Tel. (+39).0541.657874

[moca@moca.it](mailto:moca@moca.it)