

Politica aziendale

Latteria Tre Cime · Cooperativa agricola · Dobbiaco, Alto Adige

Chi siamo

La Latteria Tre Cime è una cooperativa agricola, nata nel 2002 dalla fusione delle latterie di Dobbiaco e San Candido. Dal 2004 la sede si trova a Dobbiaco.

138 aziende socie dei comuni di Dobbiaco, San Candido e Villabassa ci conferiscono ogni giorno circa **35.000 litri di latte**. Insieme ai nostri **38 collaboratori** lo trasformiamo in latte fresco intero, latte fresco parzialmente scremato, panna, burro di panna dolce e **22 varietà di formaggio**. I nostri prodotti sono distribuiti nel commercio al dettaglio regionale e all'ingrosso.

Fanno parte dell'azienda anche **Mondolatte** e un punto vendita. Entrambi hanno lo stesso scopo: chi li attraversa vede con i propri occhi come nascono i nostri prodotti. Una qualità che non si può verificare resta un'affermazione.

Latte fieno STG

Una parte dei nostri prodotti nasce da latte fieno, certificato come *Specialità Tradizionale Garantita*. D'estate le vacche si nutrono di erba fresca ed erbe di montagna al pascolo, d'inverno di fieno. Gli insilati sono esclusi del tutto.

Ai nostri allevatori questo costa un impegno sensibilmente maggiore. Ne vale comunque la pena: l'alimentazione aromatica dà al latte il suo gusto e ne fa una materia prima insostituibile.

La nostra missione

Produciamo latticini di alta qualità da latte del territorio, unendo tradizione, qualità e sostenibilità.

Così creiamo valore per la nostra regione, garantiamo un futuro alle aziende agricole familiari e offriamo ai nostri clienti prodotti di origine verificabile.

I nostri principi guida

- Rafforziamo i circuiti economici regionali.
- Produciamo latticini naturali e di elevata qualità con latte del territorio.
- Utilizziamo le risorse preziose con parsimonia.
- Trattiamo soci, collaboratori, partner commerciali e clienti con rispetto.
- Rendiamo trasparente l'intero percorso produttivo.

Qualità e sicurezza alimentare

Produrre alimenti sicuri e di qualità costante è il fondamento del nostro operato. Ci impegniamo a:

- rispettare tutti i requisiti di legge e gli standard vigenti in materia alimentare
- garantire i più elevati standard igienici in tutta la lavorazione
- assicurare la completa tracciabilità di materie prime e prodotti
- individuare e ridurre tempestivamente i rischi per la sicurezza alimentare
- attuare misure contro le frodi alimentari e a difesa da contaminazioni intenzionali lungo tutta la filiera

- valutare regolarmente rischi e opportunità della filiera produttiva e ricavarne misure concrete
- migliorare con continuità il nostro sistema di gestione della qualità

Standard verificati

La nostra produzione è sottoposta a controlli regolari e soddisfa:

Standard	Oggetto
IFS Progress Food Intermediate, versione 3 (gennaio 2023)	Sicurezza alimentare e qualità di prodotto
ISO 22005	Rintracciabilità nella filiera agroalimentare
DTP030	Prodotti senza OGM
Latte fieno STG	Specialità Tradizionale Garantita

Nella produzione del siero di latte soddisfiamo inoltre i requisiti delle certificazioni **Halal** e **Kosher**.

Cultura della sicurezza alimentare

Le regole da sole non garantiscono la qualità: vanno vissute. Promuoviamo questa cultura con formazione continua, comunicazione aperta e l'esempio della direzione — e coinvolgiamo attivamente i collaboratori nei processi di qualità e miglioramento.

Responsabilità verso i nostri soci

In quanto cooperativa, apparteniamo ai nostri soci. Per questo:

- coltiviamo una partnership duratura con i nostri allevatori
- determiniamo il prezzo del latte in modo equo e trasparente
- promuoviamo la qualità del latte crudo con consulenza e programmi dedicati
- preserviamo la produzione lattiera tradizionale e sostenibile del territorio

Responsabilità verso i nostri collaboratori

Sono i nostri collaboratori a sostenere il nostro successo. Offriamo:

- un ambiente di lavoro rispettoso
- condizioni di lavoro eque e sicure
- una retribuzione equa e commisurata alle prestazioni
- prestazioni sociali integrative
- formazione continua e qualificazione professionale
- la conciliazione tra lavoro e famiglia
- percorsi di formazione e crescita per i giovani del territorio

Sostenibilità e ambiente

Chi vive del paesaggio deve preservarlo. L'uso responsabile delle risorse naturali è quindi parte integrante della nostra politica aziendale. Ci impegniamo per:

- una produzione lattiera sostenibile, dalla stalla al prodotto finito
- filiere corte e valore che resta sul territorio

- processi produttivi che risparmiano risorse
- un uso parsimonioso di energia e acqua
- il benessere e un allevamento adeguato delle nostre vacche

Contribuiamo così alla tutela dell'ambiente e alla conservazione del paesaggio rurale dell'Alta Pusteria.

Clienti e mercato

I nostri clienti si aspettano prodotti di qualità, sicuri e onesti. Per questo:

- produciamo latticini di qualità costantemente elevata
- rendiamo note origine e lavorazione
- uniamo l'artigianalità tradizionale alle tecnologie moderne
- meritiamo nel tempo la fiducia dei nostri clienti

Il marchio Alto Adige

I nostri prodotti portano il marchio di qualità Alto Adige, che garantisce:

- alimentazione controllata con mangimi privi di OGM
- allevamento rispettoso degli animali e salute controllata delle mandrie
- mungitura controllata: vigilanza veterinaria ufficiale, controlli qualitativi, consulenza in azienda e remunerazione della qualità ai nostri allevatori
- lavorazione controllata: additivi privi di OGM, garanzia di freschezza, processi rispettosi dell'ambiente e monitoraggio costante della qualità

Miglioramento continuo

Miglioriamo con continuità processi, prodotti e sistema di gestione. Quanto ci riusciamo lo misuriamo su obiettivi definiti di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità, che verifichiamo con regolarità.

La Direzione sostiene attivamente il sistema di gestione e ne verifica l'efficacia a intervalli stabiliti.

*Latteria Tre Cime · Via Pusteria 3/C · I-39034 Dobbiaco (BZ) Tel. +39 0474 971300 ·
info@sennereidreizinnen.com · 3zinnen.it*