



DIE UNTERNEHMENSPOLITIK

Bomè Srl, ein 1977 gegründetes Familienunternehmen mit Sitz in Pieve di Bono - Prezzo, in Trentino, hat es sich zur *Aufgabe* gemacht, **ein Referenzlieferant für die großen Namen der Branche zu sein, die Bedürfnisse der Kunden zu befriedigen und sich auf Qualität, Sicherheit und Spezialitäten seiner Produkte zu fokussieren: Speck, Pökelfleisch, Unterschale, Schinken, Schmalz, gekochte und andere Artikel aus Schweine-, Rind- und Putenfleisch.**

Ein Qualitätsprodukt anzubieten bedeutet, den Bedürfnissen der Kunden gerecht zu werden, die stets vermehrt darauf achten, was sie kaufen, die Herkunft der Produkte, die Qualität der Zutaten und das Vorhandensein von Allergenen (z. B. Gluten, Laktose, ...).

Die Stärke des Unternehmens ist die Überzeugung, dass die Treue zu den Prinzipien und Traditionen der Herstellung seiner Produkte unerlässlich ist, um die Unternehmensidentität und die hohe Qualität zu wahren. Die Präsenz der Gesellschafter im Unternehmen garantiert die besondere Sorgfalt, die jedem Produkt und der Verbreitung der Prinzipien auf jeder Unternehmensebene geschenkt wird, wobei das Augenmerk auf mehr Verantwortung und Einbeziehung des Personals gelegt wird, um die Kultur der Lebensmittelsicherheit zu verbreiten. Die hohe Qualität und Lebensmittelsicherheit der Produkte wird während der gesamten Kette des Produktionsprozesses garantiert und kontrolliert.

Die Grundprinzipien, auf die sich die *Aufgabe* des Unternehmens bezieht, sind:

- * Entwicklung und Bewahrung der *lokalen Tradition*;
- * Aufwertung *lokaler Spezialitäten*;
- * hohe *Garantie* und *Sicherheit* der Lebensmittel;
- * *Frei von Allergenen* (insbesondere in Bezug auf Gluten und Laktose);
- * sorgfältige und gewissenhafte *Auswahl des Fleisches* mit der Verpflichtung zur Verwendung von Rohstoffen, die unter Einhaltung des Tierschutzes und des natürlichen Gleichgewichts (z. B. Bio-Produktion, Animal Welfare) ohne Verwendung von GVO-Rohstoffen hergestellt wurden;
- * Kompetenz und *Professionalität* der Mitarbeiter;
- * *flexibles* und *verfügbares* Arbeitsteam;
- * Berücksichtigung der *Effektivität* und *Effizienz* der Produktionsprozesse bis zur Auslieferung;
- * *ethischer Ansatz*, mit Respekt für Kunden, Mitarbeiter und Lieferanten zu arbeiten;
- * *Dynamik und Innovation* bei der Einführung neuer schmackhafter Vorschläge, um das Kundenportfolio zu erweitern und verschiedene Bedürfnisse zu befriedigen (z. B. Halal-Linie);
- * *Prozessinnovation*, die optimale organoleptische Eigenschaften und Lebensmittelsicherheit garantiert;
- * technologische *Verbesserung* mit dem Ziel des Wachstums und der nachhaltigen Entwicklung des Unternehmens unter Berücksichtigung der Auswirkungen auf die Umwelt;
- * *Respekt für die Umwelt* und ständige Reduzierung der erzeugten Umweltauswirkungen.



DIE UNTERNEHMENSPOLITIK

Die Wurstwarenfabrik Bomè betrachtet die Qualität der Produkte und Dienstleistungen als die beste Antwort auf die Bedürfnisse von Kunden und Verbrauchern, wobei *Lebensmittelsicherheit, Produktauthentizität und Innovation* zu den Prioritäten gehören und die Abwesenheit von Allergenen (z. B. Gluten, Laktose, ...) gewährleistet ist.

Bomè Srl verfolgt aufmerksam die Entwicklung der Essgewohnheiten und das Aufkommen neuer Bedürfnisse und beteiligt sich aktiv daran, um Produkte für verschiedene Arten von Kunden im In- und Ausland anzubieten, ohne auf die Besonderheit und Qualität zu verzichten, die es seit jeher auszeichnet. Bomè betrachtet den Export als Chance, seinen Markt zu erweitern und lokale Produkte auch außerhalb der Europäischen Union bekannt zu machen.

Die ständige Verbesserung der Techniken und die Erfahrung in den Produktionsprozessen garantieren in zunehmendem Maße die Erhaltung der organoleptischen und nutritiven Eigenschaften jedes Produkts unter Einhaltung der hygienisch-sanitären Standards.