


Bilancio di Sostenibilità 2023

RELAZIONE DI IMPATTO
FELSINEO S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT
RELAZIONE DI IMPATTO
FELSINEOVEG S.R.L. SOCIETÀ BENEFIT





Cesta di papaveri di **Aurora Banzi**
(classe 3E, Istituto Comprensivo di Zola Predosa)
vincitrice del premio contest scolastico
“Copertina Bilancio di Sostenibilità 2023”



2020



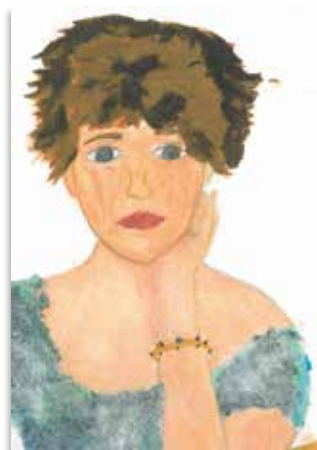
2021

Disegno di **Mattia Gaiba**
(classe 2A, I.C. di Zola Predosa)
vincitore del premio contest scolastico
"Copertina Bilancio di Sostenibilità 2021"



2022

Disegno di **Virginia Sanni**
(classe 3C, I.C. di Zola Predosa)
vincitrice del premio contest scolastico
"Copertina Bilancio di Sostenibilità 2022"



Lettera agli stakeholder

Come di consueto apriamo il resoconto dell'anno appena trascorso con alcune riflessioni; è un appuntamento atteso, che ci permette di guardare dentro di noi e di valutare la coerenza dei nostri comportamenti.

Purtroppo, anche in questo ultimo periodo non sono per nulla mancate le difficoltà nei nostri mercati: un leggero calo nei costi energetici è stato completamente azzerato, anzi, abbondantemente superato dagli incrementi nei mercati delle materie prime. Non esiste purtroppo un mondo ideale dove concentrare tutte le energie nel perseguimento degli obiettivi dell'Agenda 2030. Esiste un mondo reale, in cui l'abilità e il merito risiedono nel lavorare in modo rinnovato, nel rendere quei 17 obiettivi un sistema di valori da mettere alla base del nostro quotidiano. Uno sforzo notevole, perché la quotidianità è di tutti, perché la qualità e la sicurezza di un prodotto sono costruite giorno per giorno grazie al fare di tantissime mani, che devono aiutarsi l'un l'altra. È attraverso queste mani che passa il nostro agire sostenibile. Certamente una sfida difficile, ma una sfida motivante ed emozionante, che allarga di molto i nostri orizzonti, perché in grado di disseminare una cultura anche nel vissuto civile di ciascuno di noi, anche al di fuori della comunità Azienda. Qui sta un valore aggiunto davvero grande, fonte per noi di una bella soddisfazione, perché è con i piccoli passi che si percorre un lungo cammino, con i piccoli gesti che si costruisce il rispetto, con le piccole attenzioni che si dimostra un grande amore. Rinnovando ogni giorno le nostre attenzioni verso il prodotto, il processo produttivo, la qualità, la filiera, i consumatori, i collaboratori, la comunità, l'ambiente, riusciremo a dimostrare un grande amore verso tutto ciò che ci circonda e il nostro risultato sarà una semplice conseguenza del nostro fare.

Dopo 3 anni di rendicontazione, il 2023 ci ha visti all'opera in una nuova analisi di materialità, con lo scopo di aggiornare i temi rilevanti per noi e per i nostri stakeholder e fare in modo che il nostro percorso non perda di efficacia. Grazie a questa analisi ci siamo resi conto di poter fare ancora qualcosa in più e abbiamo aggiunto agli SGDs già selezionati all'inizio del nostro percorso, altri 3 obiettivi, totalizzandone in tutto 9 e allargando così la nostra area di attenzione e di lavoro.

Non smettiamo di sperare nella PACE e nel risveglio di comportamenti umani e civili in chi da un po' di tempo li ha abbandonati. Nonostante un panorama molto triste dal punto di vista umano, difficoltoso per quanto riguarda l'aspetto economico e sociale, preoccupante a livello ambientale, portiamo avanti con orgoglio i nostri principi di Società Benefit. Lavoriamo costantemente con un pensiero rivolto alle nuove generazioni, alla loro formazione e al far sì che i piccoli semi sparsi nelle varie attività possano germogliare in uomini e donne del futuro in cui tutti i concetti di sostenibilità e il rispetto risultino ben permeati.

I nostri valori, **passione, trasparenza e immaginazione** e i nostri obiettivi di beneficio comune ci fanno sentire parte attiva di un piano a lungo termine comune, che da soli non riusciremmo a concretizzare; il fatto stesso di farne parte e di lavorare seriamente al raggiungimento di quanto ci siamo prefissati, ci rende protagonisti in questo cammino.

È così che, sempre insieme a tutti i nostri stakeholder, desideriamo davvero realizzare il nostro sogno: **un mondo più verde e un futuro più rosa.**

Andrea Raimondi *Presidente*



Emanuela Raimondi *Amministratore Delegato*



Gianluca Cardelli *Direttore Generale*



Sommario

1	<hr/>	GRUPPO FELSINEO	9
2	<hr/>	STORIA	10
3	<hr/>	PRODOTTI	12
4	<hr/>	ETICA E GOVERNANCE	18
5	<hr/>	SOCIETÀ BENEFIT E LE QUATTRO VIE: UN PERCORSO INTEGRATO PER LA SOSTENIBILITÀ	25

6

**QUALITÀ, BENESSERE
E SICUREZZA ALIMENTARE** **34**

6.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE 36

6.2 BENESSERE E NUTRIZIONE 41

7

FILIERA RESPONSABILE **47**

7.1 FILIERA SOSTENIBILE 48

7.2 INNOVAZIONE 52

8

**TUTELA DEI DIPENDENTI
E IMPEGNO VERSO LA COMUNITÀ** **57**8.1 VALORIZZAZIONE E FORMAZIONE
DEI DIPENDENTI 588.2 WELFARE E SICUREZZA
SUL LUOGO DI LAVORO 65

8.3 IMPEGNO VERSO LA COMUNITÀ 70

9

TUTELA DELL'AMBIENTE **78**9.1 EFFICIENTAMENTO ENERGETICO E RIDUZIONE
DELLE EMISSIONI 80

9.2 ECONOMIA CIRCOLARE E GESTIONE DEI RIFIUTI 83

9.3 PACKAGING SOSTENIBILE 85

9.4 GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE 87

10

NOTA METODOLOGICA **90**

11

GRI CONTENT INDEX **91**



GRUPPO FELSINEO

Il nostro impegno per la sostenibilità

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci. Il nostro impegno è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

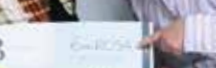
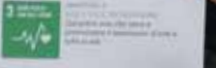
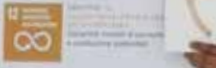
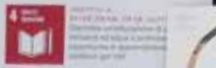
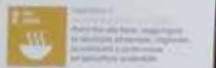
Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.

Il nostro impegno per la sostenibilità è un impegno che si traduce in azioni concrete e in progetti che coinvolgono tutti i livelli dell'azienda, dai fornitori ai clienti, dai dipendenti ai soci.



1 Gruppo Felsineo

Il **Gruppo Felsineo** è un'importante realtà del food italiano, leader nella produzione di **mortadella e affettati vegetali**.

Il Gruppo ha sede in Zola Predosa (BO) e trae il proprio nome da Felsina, denominazione della città di Bologna in epoca etrusca, a testimoniare il fortissimo legame con la città e la sua celebre tradizione gastronomica, tradizione ereditata dall'azienda storica con cui il Gruppo opera nel mercato alimentare dal 1963: Felsineo S.p.A. Società Benefit, un nome che, grazie all'esperienza maturata in quattro generazioni, è diventato sinonimo di mortadella di alta qualità.

Uno dei segreti del successo del Gruppo Felsineo è la capacità di coniugare il rispetto per la tradizione con una grande passione per l'innovazione. Per questo, nel 2016, è nata F.M.V. S.r.l., oggi FelsineoVeg S.r.l. Società Benefit, a dimostrazione dell'attenzione costante che il Gruppo rivolge all'evoluzione degli stili di consumo e allo sviluppo di un'offerta in grado di soddisfare le esigenze più attuali del mercato. Con uno stabilimento all'avanguardia, il Gruppo ha avuto modo di lanciare la sua linea di affettati vegetali, realizzati con ingredienti naturali, ideali per chi ricerca un'alternativa sana e gustosa alle proteine animali.



18%

QUOTA
PRODUTTORE
NEL CONSORZIO
ITALIANO TUTELA
MORTADELLA
BOLOGNA*

8

CERTIFICAZIONI
VOLONTARIE



64

MILIONI DI EURO
IN FATTURATO

147

DIPENDENTI



1°

BRAND
DI AFFETTATI
VEGETALI**

8

CERTIFICAZIONI
VOLONTARIE

* Fonte: Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna

** Fonte: Circana anno 2023 totale GDO

2 Storia

Nasce il Salumificio Raimondi

Il primo nucleo dell'azienda è una piccola bottega artigiana nel cuore di Bologna, specializzata nella produzione di salumi.



1947

Monoprodotto per scelta

L'azienda decide di focalizzarsi nella produzione di un unico prodotto fra tutti: la mortadella.



'70

Arrivano le certificazioni

Felsineo ottiene le certificazioni Export USA, BRC, IFS ed è la prima azienda nel settore delle carni a ottenere la certificazione ISO 22000, specifica per l'industria alimentare.



2000

Nascita di FelsineoVeg S.r.l. (allora FMV S.r.l.)

Viene costituita FelsineoVeg S.r.l., fiore all'occhiello della strategia di diversificazione del Gruppo, specializzata negli affettati vegetali e biologici.



2016

1963



Trasferimento a Zola Predosa

Per agevolare la crescita il Salumificio Raimondi si trasferisce a Zola Predosa, in provincia di Bologna, con la costruzione della nuova sede di Felsineo S.p.A.

'90



Partner delle più importanti insegne della GDO

Felsineo diventa leader di mercato fin dai primi anni Novanta e partner delle più importanti insegne della Grande Distribuzione.

2015



Sbarco in Cina

Felsineo sbarca in Cina, il primo produttore di mortadella abilitato a esportare nel paese orientale.

Gruppo Felsineo

Nasce il nuovo corporate brand che riunisce Felsineo S.p.A., FelsineoVeg S.r.l. e Mopur Vegetalfood S.r.l. sotto il grande ombrello della sostenibilità.



2021

Impianto di Macinatura 4.0

Installato il nuovo impianto con tecnologie di ultima generazione, progettato in via esclusiva per Felsineo, frutto della costante ricerca del Gruppo per l'innovazione.



2022

Impianto di Affettamento 4.0

Installata la nuova linea d'affettamento FelsineoVeg con tecnologie all'avanguardia.



2023

2018



Lancio della selezione Famiglia Raimondi

Prende vita la gamma di mortadelle artigianali scelte per esprimere al meglio l'eccellenza gastronomica bolognese.

2021



Felsineo S.p.A. e FelsineoVeg S.r.l. diventano Società Benefit

Il Gruppo compie un altro passo importante verso la sostenibilità: Felsineo S.p.A. e FelsineoVeg S.r.l. si trasformano in Società Benefit.

2022



Marchio storico

Felsineo ha ottenuto il riconoscimento di marchio storico, a testimoniare l'eccellenza e la continuità di un'azienda italiana attiva dal 1963.

OGGI



Realtà imprenditoriale di 4° generazione

Il Gruppo Felsineo è una realtà imprenditoriale di quarta generazione che ha fatto della strategia di sostenibilità la propria linea di condotta per il futuro.

3 Prodotti



Nel corso di 60 anni di storia, giorno dopo giorno, la realtà del Gruppo Felsineo ha assorbito e custodito l'esperienza necessaria alla realizzazione di prodotti di assoluta eccellenza, mantenendo sempre viva la curiosità verso l'evoluzione dei gusti e delle esigenze alimentari dei consumatori. Alti livelli di qualità e standardizzazione, ricetta corta e trasparente, ingredienti semplici e gusto accattivante costituiscono il comune denominatore dell'offerta del Gruppo.

Il portfolio prodotti risponde perfettamente alle nuove tendenze di consumo che prediligono una dieta bilanciata, alternando le proteine animali a quelle vegetali.

"Il colore rosa a rappresentare la mortadella e il colore verde a rappresentare gli affettati vegetali si fondono negli stessi valori ben radicati e caratteristici della nostra città di Bologna, di cui portiamo il nome: il presente e il futuro legati da un'unica passione, la voglia di fare bene e di stare bene insieme."

Andrea Raimondi *Presidente Gruppo Felsineo*



PROTAGONISTA DI OGNI PIATTO

AROMA AVVOLGENTE E **GUSTO** GENUINO

QUALITÀ E **AFFIDABILITÀ** DA 60 ANNI

SENZA GLUTINE, LATTE E DERIVATI, ZUCCHERI



Felsineo mette a frutto una specializzazione e un'esperienza tramandate da quattro generazioni. È dal 1963, infatti, che l'azienda dedica la massima cura e attenzione allo sviluppo di mortadelle eccellenti con una qualità senza compromessi, capaci di evolvere in linea con le tendenze di consumo.



FelsineoVeg pone le sue basi sull'innovazione. Il suo fiore all'occhiello, Good&Green, è una moderna linea di affettati vegetali a base di Mopur®, un processo produttivo che combina un mix di ingredienti naturali, come lievito madre e farine biologiche di cereali e legumi, con una lavorazione completamente naturale, che garantisce un prodotto poco trasformato e dalla lista ingredienti corta.

VERSATILITÀ IN CUCINA



GUSTO E **PROFUMO** IRRESISTIBILI

ALMENO **30%** DI **PROTEINE VEGETALI**

POVERI DI GRASSI E **SENZA** COLESTEROLO



Il successo della mortadella Felsineo risiede in una ricetta semplice e genuina, perfezionata nel corso degli anni, con ingredienti e aromi naturali rigorosamente selezionati.

LINEA PREMIUM - CARNE 100% ITALIANA

Tutti i prodotti della Linea Premium sono realizzati utilizzando carne di suino 100% italiana. Ogni referenza presenta un tratto distintivo che la rende unica e inconfondibile, da scoprire e gustare con curiosità e raffinatezza. I formati da banco taglio sono attualmente disponibili anche nell'accattivante involucro in cotenna.

*Km*ROSA



MORTADELLA DEL TERRITORIO

Realizzata con carni provenienti da suini allevati al pascolo e nutriti con un'alimentazione certificata a base di cereali selezionati, con contenuti garantiti di Omega3.

1963



MORTADELLA 100% ARTIGIANALE

Una macinatura lenta e una cottura prolungata conferiscono a questa mortadella una consistenza e un sapore unici. Prodotta nel laboratorio d'avanguardia, contiene solo tagli pregiati di suino italiano.

La Scicciosa



MORTADELLA DI FILIERA ITALIANA

La qualità di questa mortadella è certificata dal marchio "Firmato dagli Agricoltori Italiani", che promuove in Italia e nel mondo progetti finalizzati a garantire al consumatore una completa tracciabilità del prodotto.

la Sincera



MORTADELLA 100% NATURALE

Prodotta utilizzando solo carne italiana e materie prime selezionate con cura, senza l'aggiunta di nitriti artificiali.

LINEA



Una gamma di mortadelle che nasce dal desiderio di riscoprire ed esprimere al meglio gli antichi sapori della tradizione.

L'Artigianale

Realizzata con tutta la passione delle produzioni artigianali, utilizzando solo i migliori tagli di carne fresca italiana.



La Saporita

Contiene soltanto carni di suino italiane selezionate. Alta digeribilità, fragranza intensa e sapore deciso sono le qualità più caratteristiche di questa mortadella.



Salame Rosa

Unisce il sapore delle migliori carni di suino italiane a note speziate in grado di impreziosire ogni assaggio.





LINEA  **mortadella**
BOLOGNA 

Referenze dalla qualità certificata IGP, prodotte nel rispetto del disciplinare del Consorzio della Mortadella di Bologna IGP (Indicazione Geografica Protetta), in conformità ai parametri e alle caratteristiche di produzione in esso stabiliti.



la BLU®

Profumata e appetitosa, prodotta secondo l'antica e originale ricetta bolognese.



Amabile

Una mortadella di qualità che stuzzica i palati fini, ricca di carni magre che riducono l'apporto di grassi.



SELEZIONE TOUR TIEN

Nata dalla collaborazione con la Ristoassociazione Tour-Tièn per esaltare il gusto delle ricette tradizionali.

LINEA TRADIZIONE

Due ricette tradizionali che rispecchiano i gusti più autentici degli amanti della mortadella, ideali per chi ricerca il sapore di una volta.



ORO

Sorprendente nel gusto e nella consistenza.



Fior d'Emilia

Mortadella dal sapore intenso e dall'aroma ricercato.

LINEA SPECIALITÀ

Una linea esclusiva che arricchisce la mortadella con ingredienti ricercati. Tre prodotti pensati per i palati più raffinati e gli amanti dei gusti intensi.



LA NERA

CON TARTUFO

Un prodotto esclusivo che trova nella combinazione fra mortadella e pregiate scaglie di tartufo nero il connubio vincente fra tradizione e innovazione.



LA ROSSA

CON PEPERONCINO

Dedicata agli amanti del piccante, aromatizzata con scaglie di peperoncino e pistacchio.



RUSTICA

CON CUBETTI DI PROSCIUTTO

Impreziosita da cubetti di prosciutto e pistacchi sgusciati, con una particolare forma rettangolare.



Good&Green è la linea di prodotti vegetali a base Mopur®*, un processo produttivo che utilizza ingredienti tradizionali, come lievito madre e farine biologiche di cereali e legumi, miscelandoli con una lavorazione completamente naturale che garantisce un prodotto poco trasformato e dalla lista ingredienti corta.

Tutti i prodotti Good&Green sono caratterizzati da un ottimo profilo nutrizionale, perché ricchi di proteine (mediamente almeno 30 g ogni 100 g) e con zero colesterolo; per questo motivo rappresentano un'ottima fonte nutrizionale per gli sportivi, per chi segue un regime dietetico povero di grassi e, in generale, per chi desidera alternare il consumo delle proteine vegetali a quelle animali.

* Mopur® è un marchio di proprietà Mopur Vegetalfood S.r.l.

GOURMET

Linea di affettati dai sapori tradizionali pensata per chi ricerca i gusti della tradizione italiana.



NEW!

BIOLOGICO

Linea di affettati vegetali a base di farine di cereali e legumi esclusivamente biologiche. Una serie di prodotti versatili e gustosi, che offrono una risposta equilibrata alla crescente domanda di prodotti buoni e salutari.



FITNESS

Nuova linea dedicata a tutti i consumatori amanti dello sport, che ricercano il benessere attraverso un'alimentazione equilibrata, con un contenuto proteico che raggiunge il 35%.





NOVITÀ



35%
PROTEINE VEGETALI
**RICCO DI
PROTEINE**

4,1%
FIBRE
**FONTE DI
FIBRE**

52,2 µg
IODIO
**FONTE DI
IODIO**



4 Etica e governance

“Fin dalla nostra nascita abbiamo creduto nel ruolo sociale delle aziende; siamo convinti che le nostre diversità ci arricchiscano e per questo vogliamo favorire ogni genere di inclusione, nel pieno rispetto della dignità umana.”

Emanuela Raimondi *Amministratore Delegato Gruppo Felsineo*



I NOSTRI VALORI

PASSIONE

Da quattro generazioni è la Passione che ci anima e ci sostiene con un entusiasmo che ci spinge, ogni giorno, a fare sempre meglio. Il cuore, oltre alla mente, ci permette di raggiungere traguardi sempre più ambiziosi, ci sprona ad osare, inventare e conquistare ciò che per la mente sembra irraggiungibile.

TRASPARENZA

Un'attitudine e una responsabilità che condividiamo. Questo è per noi la Trasparenza, una condizione essenziale, presente in ogni aspetto della nostra attività, che ci permette di costruire rapporti basati sulla fiducia con tutti i nostri interlocutori, partner commerciali e clienti. Trasparenza significa chiarezza e accessibilità alle informazioni, per consentire a tutti di valutare, decidere, scegliere e agire in modo consapevole.

IMMAGINAZIONE

Amiamo coltivare la nostra curiosità. L'Immaginazione è ciò che ci rende capaci di trasformare il cambiamento in opportunità, di superare i limiti del presente, di anticipare scenari ed esigenze con novità che, in sintonia con i tempi e con le nuove tendenze, creano valore per tutti. Per noi l'Immaginazione è l'ispirazione al progresso. È grazie a lei che siamo liberi di realizzare i nostri sogni.

IL CODICE ETICO

Gruppo Felsineo ha ritenuto opportuno e necessario adottare ed emanare codici di condotta che descrivano le norme di comportamento dirette a supportare una crescita sostenibile e a proteggere la reputazione aziendale, nel rispetto dei principi e dei valori esplicitati a cui tutti gli amministratori, dipendenti e collaboratori a vario titolo devono attenersi. Tutti i soggetti aventi rapporti con Felsineo e FelsineoVeg sono vincolati a mantenere un atteggiamento in linea con i principi del Codice Etico, che costituiscono anche parte integrante del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo adottato ai sensi del D.Lgs. 231/2001.

Gli amministratori e i dipendenti dell'azienda vigilano sul rispetto degli stessi e sulla loro applicazione, segnalando eventuali inadempienze all'Organismo di Vigilanza.

Il D.Lgs. n. 231/01 ("Decreto 231") ha introdotto nel sistema giuridico italiano un regime di c.d. "responsabilità amministrativa da reato degli enti". Si tratta di una forma di responsabilità fondata sulla colpa di organizzazione per non aver predisposto un insieme di accorgimenti preventivi e idonei a evitare la commissione di reati.

In base a tale normativa, gli enti collettivi possono essere sottoposti a un procedimento davanti al giudice penale, qualora un organo di vertice (apicale) o un suo dipendente (sottoposto), commetta un reato indicato tra quelli cc.dd. "presupposti", nel loro interesse o vantaggio (in sostanza la società deve aver tratto dei benefici, non necessariamente di carattere economico, dall'attività illegale).

Felsineo S.p.A. Società Benefit e FelsineoVeg S.r.l. Società Benefit hanno volontariamente adottato (non essendovi obbligatorietà in questo senso) il proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D.Lgs. n. 231/01.

Nel 2023 entrambe le società hanno proceduto a mantenere e dare attuazione alle disposizioni dei Modelli e ad aggiornare gli stessi rispetto alle novità introdotte dal D.Lgs.n.24 del 10 marzo 2023 in materia di whistleblowing modificando, tra l'altro, la relativa procedura e aggiornando la piattaforma dedicata.

RATING DI LEGALITÀ

In data 31 agosto 2023 Felsineo S.p.A. Società Benefit ha ottenuto dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) il rinnovo del Rating di Legalità, con la conferma del punteggio di tre stelle.

Si tratta del massimo punteggio attribuibile a questo rating, che certifica una condotta d'impresa improntata ai criteri di legalità, eticità e trasparenza. In data 1° settembre dello stesso anno, l'AGCM ha poi assegnato il Rating di Legalità anche a FelsineoVeg S.r.l. Società Benefit; anche quest'ultima ha ottenuto il punteggio massimo di tre stelle.

Entrambe le società, infatti, non solo hanno aderito ai requisiti di base previsti dal Regolamento attuativo in materia di Rating di Legalità, ma anche agli ulteriori sei requisiti, di natura volontaria, presenti nell'articolo 3, tra i quali l'attivazione di **sistemi e protocolli a tutela dell'economia legale**, la presenza di **sistemi di Corporate Social Responsibility (CSR)** e l'**adesione a codici etici di categoria**.

Aver raggiunto il massimo punteggio nel Rating di Legalità per entrambe le società è fonte di grande motivazione nel perseguire un modello d'impresa sempre più responsabile.

[GRI 205-3]

A conferma di un sistema di governance sicuro e trasparente, nel 2023 non si sono registrati episodi di corruzione.

FELSINEO TRA GLI ADERENTI AL MANIFESTO IVSI

In data 6 luglio 2023 Felsineo è entrato ufficialmente a far parte degli aderenti al Manifesto IVSI, la carta dei valori dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani. Storia e tradizione, informazione e cultura, qualità e sostenibilità, legame con il territorio, stile di vita italiano, gioco di squadra e orientamento al futuro: sono questi i 7 valori su cui si fonda il Manifesto IVSI, principi condivisi appieno e costituenti le solide fondamenta su cui si basa tutto il lavoro del Gruppo.

PRINCIPI DEL CODICE ETICO FELSINEO E FELSINEOVEG

Per il raggiungimento dei propri obiettivi, Felsineo e FelsineoVeg si conformano ai seguenti principi.

RISPETTO E SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

I beni e servizi forniti sono prodotti in conformità alle normative, leggi e regolamenti vigenti in materia di qualità, lavoro, salvaguardia della sicurezza, della salute dei lavoratori e dell'ambiente. Il Gruppo Felsineo è impegnato a far sì che mezzi e processi produttivi siano di qualità adeguata e di caratteristiche conformi alle innovazioni tecniche, con particolare riguardo a quelle suscettibili di migliorare la qualità e le caratteristiche del bene e/o servizio fornito.

RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI LEGISLATIVE E REGOLAMENTARI VIGENTI IN TUTTI I PAESI NEI QUALI IL GRUPPO OPERA

Il Gruppo opera nell'assoluto rispetto delle leggi e delle normative vigenti nei Paesi in cui svolge la propria attività, in conformità ai principi fissati nel Codice Etico e alle procedure previste dai protocolli interni. In tale contesto rientrano anche l'attenzione e il rispetto delle normative che regolano la concorrenza, sia sul mercato nazionale che a livello internazionale.

OSSERVANZA DELLE PIÙ RIGOROSE REGOLE COMPORTAMENTALI IN PARTICOLARE NEI RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE PUBBLICA

I rapporti intrattenuti con pubblici ufficiali o con incaricati di pubblico servizio - che operino per conto della Pubblica Amministrazione, centrale e periferica - devono essere intrapresi e gestiti nell'assoluto e rigoroso rispetto delle leggi e delle normative vigenti, dei principi fissati nel Codice Etico e nei protocolli interni, in modo da non compromettere l'integrità e la reputazione di entrambe le parti.

EGUAGLIANZA E IMPARZIALITÀ NEL TRATTAMENTO DEI DIPENDENTI, DEI COLLABORATORI E DEI CLIENTI

Il Gruppo si impegna a creare un ambiente di lavoro che garantisca, a tutti coloro che a qualunque titolo interagiscono con l'azienda, condizioni rispettose della dignità personale e nel quale le caratteristiche dei singoli non possano dare luogo a discriminazioni o condizionamenti.

TRASPARENZA E AFFIDABILITÀ

Veridicità, accuratezza, completezza e chiarezza delle informazioni elementari rappresentano le condizioni necessarie che permettono un'attività di trasparente registrazione contabile e costituiscono un valore fondamentale, anche al fine di garantire a soci e terzi la possibilità di avere un'immagine chiara della situazione economica, patrimoniale e finanziaria dell'impresa.

ONESTÀ, CORRETTEZZA E BUONA FEDE

Tutte le attività lavorative di quanti operano in azienda devono essere svolte con impegno professionale, rigore morale e correttezza gestionale, anche al fine di tutelare l'immagine dell'azienda.

RISERVATEZZA

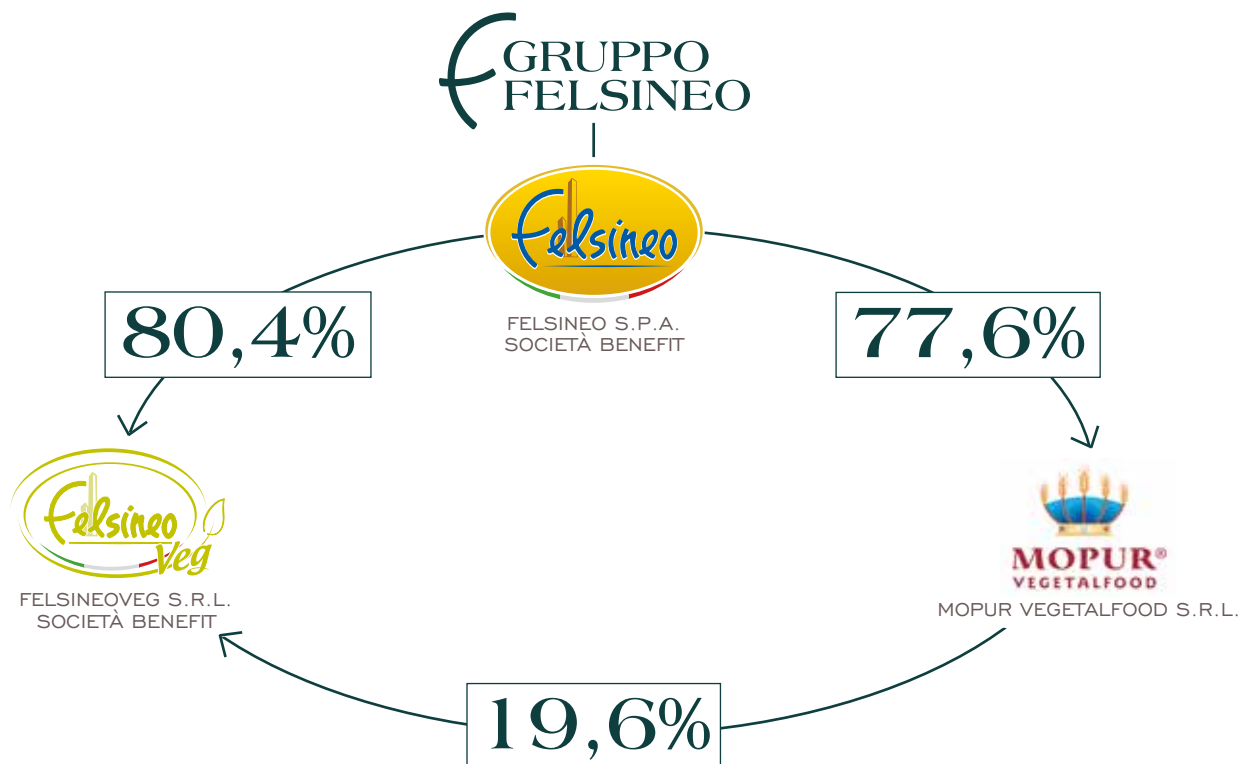
Il Gruppo si impegna alla tutela della privacy in merito alle informazioni attinenti alla sfera privata e alle opinioni di ciascuno dei propri dipendenti e, più in generale, di quanti interagiscono con l'azienda. Il rispetto della dignità del lavoratore dovrà essere assicurato anche attraverso la privacy nella corrispondenza e nelle relazioni interpersonali tra dipendenti, attraverso il divieto di interferenze in conferenze o dialoghi e attraverso il divieto di intromissioni o forme di controllo che possano ledere la libertà personale.

VALORE DELLA PERSONA E DELLE RISORSE UMANE

Le risorse umane sono un elemento indispensabile per l'esistenza dell'azienda e un fattore critico per competere con successo sul mercato. L'onestà, la lealtà, la capacità, la professionalità, la serietà, la preparazione tecnica e la dedizione del personale rientrano pertanto tra le condizioni determinanti per conseguire gli obiettivi della società e rappresentano le caratteristiche richieste dall'azienda ai propri amministratori, dipendenti e collaboratori a vario titolo.

Tutti coloro che operano nell'azienda, senza distinzioni ed eccezioni, sono pertanto impegnati a osservare e far osservare questi principi nell'ambito delle proprie funzioni e responsabilità. Tale impegno richiede che anche i soggetti con cui l'azienda ha rapporti, a qualunque titolo, agiscano nei suoi confronti con regole e modalità ispirate agli stessi valori.



STRUTTURA SOCIETARIA



ORGANI SOCIALI E GOVERNANCE

[GRI 2-9]

La struttura di governance del Gruppo è improntata al modello tradizionale di gestione e controllo e mira a raggiungere un presidio adeguato delle diverse attività e funzioni dell’Azienda, oltre a un buon livello di flessibilità e rapidità decisionale.

Organo	Descrizione		
CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE	Il Consiglio di Amministrazione ha il compito di definire le strategie aziendali e di gestire quotidianamente la Società. Le attività del CdA sono coordinate dal Presidente, coadiuvato dagli altri membri del Consiglio.	● 6 MEMBRI	● 3 MEMBRI
COLLEGIO SINDACALE	Il Collegio Sindacale vigila sull’attività degli Amministratori e controlla che la gestione e l’amministrazione della Società si svolgano nel rispetto della legge e dell’atto costitutivo.	● 3 MEMBRI	—
REVISORE CONTABILE	Il Revisore Contabile, un soggetto esterno e professionalmente qualificato, è incaricato di verificare la corretta redazione del bilancio e dei conti annuali della Società.	●	●
ORGANISMO DI VIGILANZA	L’Organismo di Vigilanza ha il compito di monitorare la corretta applicazione delle norme interne ed esterne alla Società, l’adeguatezza dei controlli interni e la gestione dei rischi.	●	●
ORGANO RESPONSABILE DEL BENEFICIO COMUNE	L’Organo responsabile del beneficio comune sovrintende e garantisce il raggiungimento degli obiettivi di beneficio comune.	● 3 MEMBRI	● 3 MEMBRI

GOVERNANCE DI SOSTENIBILITÀ

[GRI 2-14]

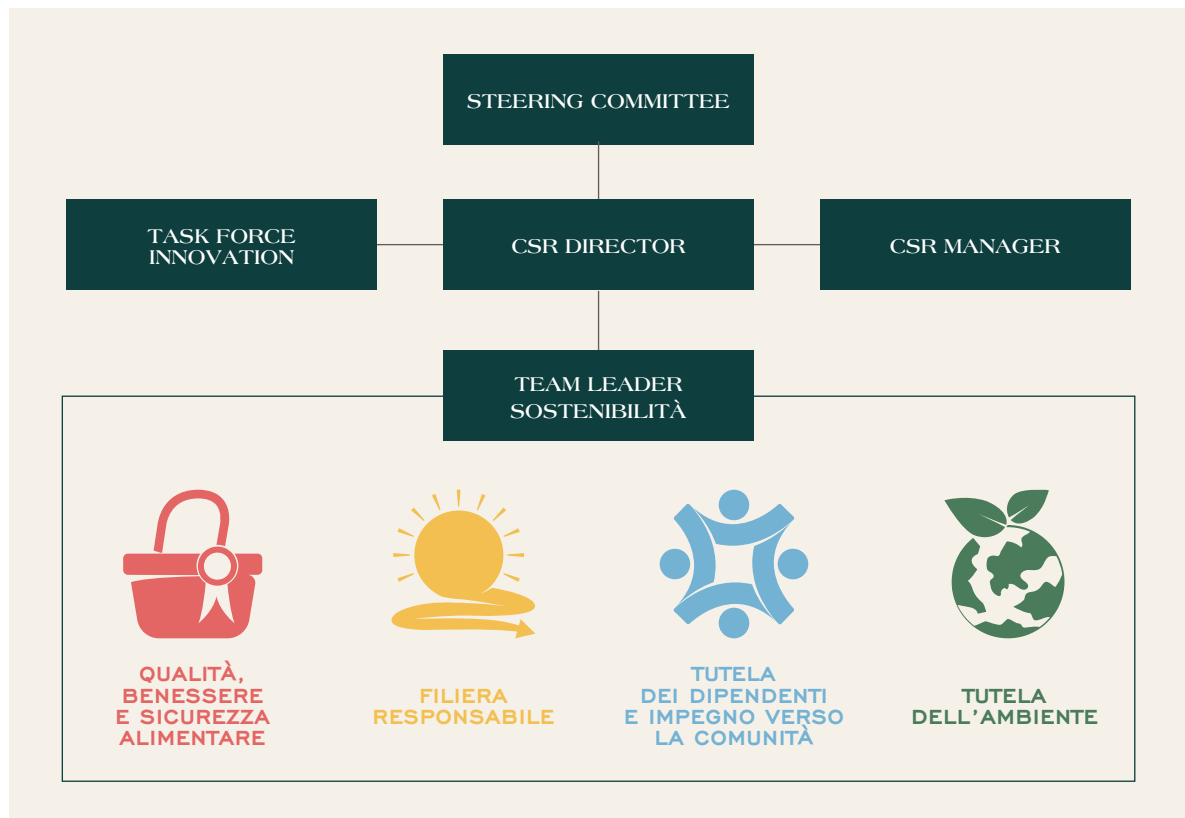
Lo sviluppo di una sostenibilità integrata e rigorosa si basa su una struttura di governance solida ed efficiente. Il Gruppo Felsineo ritiene che questo sia il punto di partenza per avviare un virtuoso processo di creazione di valore condiviso. Per favorire la diffusione di valori a tutti i livelli, il Gruppo Felsineo si è dotato di un sistema di Governance di sostenibilità con adeguate ripartizioni di responsabilità e poteri, con un corretto equilibrio tra funzioni di gestione e funzioni di controllo.

Il livello più alto della Governance è occupato dallo Steering Committee di cui fanno parte il Presidente, l'Amministratore Delegato, il Direttore Generale, il Direttore delle Risorse Umane, il Direttore della Business Unit FelsineoVeg, il Direttore Commerciale e Marketing e il Direttore Operations. Le due nuove figure integrate all'interno dello Steering Committee nel corso del 2023 (il Direttore della Business Unit FelsineoVeg e il Direttore Operations) permettono un'efficacia ancora maggiore dell'attività di quest'organo e favoriscono in maniera più armonica la diffusione della cultura sostenibile. Lo Steering Committee ha la funzione di supervisione strategica ed è responsabile della strategia di sostenibilità e della redazione e approvazione del Bilancio di Sostenibilità. Dal 2023 si fa carico anche di emanare gli obiettivi di innovazione del Gruppo, che vengono poi affidati di volta in volta a delle Task Force Innovation dedicate, istituite proprio con lo scopo di perseguire un obiettivo di innovazione specifico. Le Task Force saranno guidate, a seconda del progetto scelto, da uno dei componenti dello Steering Committee, a garanzia di una metodologia di lavoro organizzata e condivisa.

Viene confermata la funzione di supervisione e coordinamento al CSR Director, che vigila sull'operato di quattro gruppi di lavoro, relativi ai quattro temi di sostenibilità scelti come prioritari, ciascuno di essi guidato da un Team Leader.

I gruppi di lavoro hanno la funzione di stimolare un confronto fra gli esperti interni su temi specifici e le altre funzioni aziendali, per elaborare proposte comuni che non siano frutto soltanto dei pensieri di alcuni, ma che rappresentino appieno una condivisione di valori, idee e attività. Le idee scaturite dal lavoro di questi tavoli potranno essere sottoposte all'attenzione dello Steering Committee ed essere integrate a loro volta negli obiettivi di innovazione o diventare esse stesse obiettivi di innovazione.

Il CSR Director è affiancato nel suo lavoro dal CSR Manager, a maggior garanzia del timing dei progetti. Si cerca in questo modo di favorire lo scambio delle migliori pratiche per far progredire il Gruppo Felsineo sul sentiero della sostenibilità.





GRUPPO FELSINEO



5 Società Benefit e le quattro Vie: un percorso integrato per la sostenibilità

A partire dal 2020, il Gruppo Felsineo ha avviato un ambizioso percorso volto a consolidare e potenziare la propria gestione della sostenibilità. Questo percorso è stato concepito con l'obiettivo di strutturare sempre più accuratamente le iniziative aziendali, al fine di sviluppare una visione chiara e coesa per la pianificazione di obiettivi e azioni future. L'approccio adottato dal Gruppo tiene conto delle mutevoli dinamiche del contesto esterno, mantenendo al contempo una forte coerenza con la missione e il piano strategico dell'azienda.

La prima fase di questo percorso ha visto, nel corso del 2020, l'avvio di un **processo volto a identificare le questioni di sostenibilità più rilevanti per il Gruppo** e i suoi stakeholder, su cui concentrare gli impegni in termini di sostenibilità dell'azienda e definire obiettivi di medio e lungo termine. Successivamente, è stata definita **una strategia aziendale** focalizzata sulla sostenibilità anche attraverso l'identificazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite più rilevanti per l'azienda. Nel 2021, il Gruppo ha compiuto un passo significativo trasformando Felsineo e FelsineoVeg in **Società Benefit**, confermando così il proprio impegno verso la responsabilità sociale d'impresa. Questa mossa strategica ha rappresentato un importante punto di svolta nel percorso di sostenibilità del Gruppo, evidenziando la volontà di integrare i valori etici e sociali nell'operatività aziendale. Nel corso del 2023, il Gruppo ha dedicato particolare attenzione **all'aggiornamento dell'analisi di materialità** in linea con i principali standard di riferimento. Questo aggiornamento ha consentito al Gruppo di mantenere un quadro chiaro e aggiornato delle tematiche che influenzano maggiormente la sua operatività e il suo impatto su economia, società e ambiente circostante.

Dall'avvio del percorso, il Gruppo ha continuato a progredire nel suo cammino di sostenibilità, raggiungendo diversi obiettivi prefissati e consolidando ulteriormente la propria reputazione come azienda socialmente responsabile e orientata al futuro. La costante attenzione alle tematiche di sostenibilità ha permesso al Gruppo di delineare una serie di tappe chiave che illustrano il suo impegno verso una gestione aziendale consapevole e orientata al benessere della società e dell'ambiente.



IL GRUPPO FELSINEO E GLI SDGs

Il contributo del Gruppo Felsineo al raggiungimento degli SDGs selezionati si articola lungo 4 percorsi.

LA VIA DEI CONSUMATORI



OBIETTIVO 2
SCONFIGGERE LA FAME
 Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.



OBIETTIVO 3
SALUTE E BENESSERE
 Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età.

LA VIA DELLA FILIERA



OBIETTIVO 12
CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
 Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili.



OBIETTIVO 13
AGIRE PER IL CLIMA
 Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere i cambiamenti climatici.



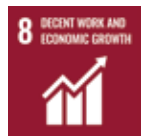
LA VIA DELLA VICINANZA



OBIETTIVO 4
ISTRUZIONE DI QUALITÀ
 Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, e opportunità di apprendimento a tutti.



OBIETTIVO 5
PARITÀ DI GENERE
 Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze.



OBIETTIVO 8
LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA
 Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti.

LA VIA DELL'AMBIENTE



OBIETTIVO 2
SCONFIGGERE LA FAME
 Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.



OBIETTIVO 6
ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI
 Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie.



OBIETTIVO 7
ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE
 Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni



OBIETTIVO 12
CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
 Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili.



OBIETTIVO 13
AGIRE PER IL CLIMA
 Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere i cambiamenti climatici.

IL PROCESSO DI ANALISI DI MATERIALITÀ [GRI 3-1] [GRI 3-2]

Nel corso del 2023 il Gruppo Felsineo ha provveduto all'aggiornamento dell'analisi di materialità, per verificare i temi di sostenibilità rilevanti per l'azienda e i propri stakeholder, al fine di identificare gli ambiti su cui orientare le proprie riflessioni strategiche e definire i propri impegni.

Il processo adottato dal Gruppo è conforme ai requisiti del principale standard di rendicontazione sulla sostenibilità, la Global Reporting Initiative (GRI). In particolare, il processo di analisi di materialità è stato svolto in accordo con il **GRI Standard 3 – Material Topics** in vigore dal 1° gennaio 2023, che definisce "temi materiali" quei temi che rappresentano **gli impatti più significativi che l'organizzazione ha sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, compresi gli impatti sui diritti umani**.

Il processo, effettuato con il supporto di una società specializzata, si è articolato in quattro fasi:

1. analisi del contesto interno ed esterno;
2. coinvolgimento degli stakeholder esterni e interni;
3. analisi delle risultanze;
4. definizione dell'analisi di materialità.

ANALISI DEL CONTESTO INTERNO ED ESTERNO

La prima fase del processo di analisi di materialità ha avuto a oggetto un'attenta **valutazione sia del contesto interno che di quello esterno all'azienda**; si sono identificate in modo completo le tematiche di sostenibilità potenzialmente rilevanti per il Gruppo Felsineo. Per quanto riguarda l'**ambito interno**, è stata condotta un'analisi della documentazione fornita direttamente dall'impresa al fine di individuare le priorità strategiche e l'impegno sui temi ESG dell'azienda. Riguardo all'**ambito esterno**, è stato esaminato il contesto di sostenibilità in cui opera il Gruppo, considerando leggi, regolamenti, standard settoriali, macro-trend economici, ambientali e sociali, nonché benchmark di settore. Questa fase preliminare si è conclusa con l'elaborazione di una **lista esaustiva di temi potenzialmente rilevanti per l'azienda**, focalizzati sulla sostenibilità sociale, economica e ambientale.

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER ESTERNI E INTERNI [GRI 2-29]

Nella fase successiva del processo, si è dedicata particolare attenzione al **coinvolgimento degli stakeholder chiave** del Gruppo Felsineo attraverso una serie di iniziative di ascolto. L'obiettivo primario è stato quello di ottenere una comprensione più dettagliata della capacità del Gruppo di gestire e mitigare i propri impatti in relazione ai temi di sostenibilità individuati nella fase precedente.

Sono state coinvolte le seguenti categorie di stakeholder.

Manager - Tutti i responsabili, ascoltati mediante **interviste**, sono stati invitati a valutare su una scala da 1 a 5 i principali impatti generati dalle attività di business su economia, ambiente e società, considerando sia gli impatti effettivi che potenziali, e sia quelli positivi che negativi. Il coinvolgimento del management del Gruppo ha inoltre fornito l'opportunità di raccogliere riflessioni qualitative e quantitative sui provvedimenti adottati dall'azienda per mitigare tali impatti.

Dipendenti - L'attività di ascolto delle istanze dei dipendenti è stata condotta attraverso un **focus group** formato da una lista selezionata di dipendenti bilanciata, al fine di individuare una rappresentanza significativa della forza lavoro dell'azienda, garantendo che le opinioni dei diversi reparti e livelli gerarchici fossero adeguatamente rappresentate. Il focus group ha permesso di raccogliere le valutazioni su una scala da 1 a 5 sulla capacità del Gruppo di generare impatti positivi e negativi relativi alle tematiche di sostenibilità legate, in via esemplificativa, al benessere e alla formazione dei dipendenti stessi. Attraverso questo approccio partecipativo, è stato possibile inoltre indagare le esperienze, le percezioni e le opinioni dei dipendenti su questi temi, consentendo al Gruppo di acquisire una comprensione più completa dei propri punti di forza e delle possibili aree di miglioramento.

Stakeholder esterni - Il processo di coinvolgimento degli stakeholder esterni del Gruppo Felsineo si è articolato in due fasi cruciali. Inizialmente, è stata effettuata una selezione delle categorie di stakeholder esterni da coinvolgere nel processo di engagement; successivamente, si è proceduto con la definizione delle modalità di coinvolgimento degli stakeholder. Tutti gli stakeholder coinvolti nel processo (clienti, enti e istituzioni, fornitori e business partner) sono stati ascoltati mediante **interviste individuali**. A tutti gli stakeholder è stato richiesto di fornire una valutazione su una scala da 1 a 5 sulla capacità del Gruppo di generare impatti effettivi e potenziali, positivi e negativi, in relazione alle tematiche di sostenibilità oggetto dell'indagine.

Il coinvolgimento degli stakeholder chiave ha consentito di raccogliere una varietà di prospettive e feedback, aiutando il Gruppo a identificare aree di forza e di miglioramento nei propri sforzi verso la sostenibilità. Il processo ha previsto il **coinvolgimento di 43 stakeholder**.

15 **MANAGER**
INTERVISTE ONE TO ONE E WORKSHOP

15 **DIPENDENTI**
FOCUS GROUP

6 **FORNITORI E BUSINESS PARTNER**
INTERVISTE ONE TO ONE

6 **CLIENTI**
INTERVISTE ONE TO ONE

1 **ENTI E ISTITUZIONI**
INTERVISTE ONE TO ONE

ANALISI DELLE RISULTANZE

Sulla base delle valutazioni raccolte tramite le varie iniziative di ascolto degli stakeholder, sono state elaborate le **"matrici delle aspettative"** per ciascuna categoria coinvolta. Queste matrici hanno rappresentato graficamente il posizionamento dei diversi temi di sostenibilità rispetto alle aspettative delle varie categorie di stakeholder. Tale approccio ha consentito un'analisi dettagliata della **percezione dell'operato** del Gruppo Felsineo e della capacità di **generare impatti effettivi e potenziali attraverso le proprie attività** sui diversi aspetti di sostenibilità sociale, economica e ambientale, specifici per ogni gruppo di stakeholder. È stato inoltre possibile identificare le aree di forza e di debolezza, al fine di individuare opportunità di miglioramento volte a consolidare la reputazione aziendale sia internamente che esternamente.

DEFINIZIONE DELL'ANALISI DI MATERIALITÀ

L'**Impact materiality score**", ossia il punteggio finale assegnato a ciascun tema, è il risultato dell'aggregazione dei contributi esterni e interni raccolti durante l'analisi. Per garantire l'inclusione nel processo di rendicontazione unicamente dei temi veramente rilevanti per il Gruppo, è stata stabilita una **soglia di materialità pari a 3.0**.























Al termine del processo, è stata definita la lista dei temi materiali, composta da tredici elementi chiave, da includere nel presente documento.

Rispetto alla lista di temi materiali definita nel corso del 2020, i **principali elementi di novità** riguardano:

- l'unione dei temi "Filiera sostenibile" e "Benessere animale" in "Filiera sostenibile";
- l'analisi specifica di "Valorizzazione e formazione dei dipendenti", "Benessere dei dipendenti" e "Welfare e sicurezza dei dipendenti", precedentemente trattati all'interno del tema "Tutela e valorizzazione dei dipendenti";

- l'introduzione del tema "Diversità e Inclusione";
- l'analisi specifica di "Efficientamento energetico e riduzione delle emissioni", "Economia circolare e gestione dei rifiuti" e "Gestione delle risorse idriche", precedentemente trattati all'interno del tema "Gestione degli impatti ambientali";
- l'unione dei temi "Economia circolare e gestione dei rifiuti" e "Lotta allo spreco alimentare" in "Economia circolare e gestione dei rifiuti".

Di seguito si riporta la tabella contenente l'associazione dei temi materiali del Gruppo Felsineo con i principali stakeholder interessati dagli impatti, gli standard di rendicontazione GRI e il contributo agli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs). I temi sono stati raggruppati nei seguenti quattro pilastri, che rappresentano i capitoli del presente documento.

PILASTRO	TEMI MATERIALI	PRINCIPALI STAKEHOLDER	GRI	SDGs
 QUALITÀ, BENESSERE E SICUREZZA ALIMENTARE	Qualità e sicurezza alimentare	Fornitori, clienti	416-2	
	Benessere e nutrizione	Clienti, comunità	417-2; 417-3	
 FILIERA RESPONSABILE	Filiera sostenibile	Fornitori, clienti, comunità	2-6; 204-1	 
	Innovazione	Fornitori, personale, clienti	Metriche ad hoc	
 TUTELA DEI DIPENDENTI E IMPEGNO VERSO LA COMUNITÀ	Valorizzazione e formazione dei dipendenti	Personale	2-7; 2-30; 401-1; 403-1; 403-2; 403-5; 403-9; 403-10; 404-1; 404-2	
	Benessere dei dipendenti	Personale	401-2	
	Welfare e sicurezza dei dipendenti	Personale	403-1; 403-2; 403-9; 403-10	
	Diversità e inclusione	Personale, comunità	405-1	
	Impegno verso la comunità	Comunità, clienti	413-1	
 TUTELA DELL'AMBIENTE	Efficientamento energetico e riduzione delle emissioni	Comunità, enti e istituzioni	302-1; 305-1; 305-2	 
	Economia circolare e gestione dei rifiuti	Comunità, enti e istituzioni	306-3; 306-4; 306-5	  
	Packaging sostenibile	Clienti, comunità	Metriche ad hoc	 
	Gestione delle risorse idriche	Personale, comunità, enti e istituzioni	303-3	 

[GRI 2-6]

LA CATENA DEL VALORE DEL GRUPPO FELSINEO

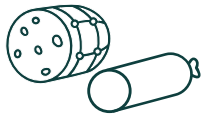
Il Gruppo Felsineo dimostra una piena consapevolezza dell'importanza della propria catena del valore, ovvero del complesso **flusso di attività interconnesse** coinvolte, dall'ideazione dei prodotti alla consegna al consumatore finale. La consapevolezza di questa complessità guida il Gruppo nella **comprensione delle interazioni e delle connessioni** presenti in ogni fase della catena del valore, dall'approvvigionamento delle materie prime e rapporto con i fornitori, fino alla distribuzione dei prodotti finiti e gestione del fine vita dei prodotti.



PILASTRO	TEMI MATERIALI	ALLEVAMENTO E AGRICOLTURA	SELEZIONE E APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME
 QUALITÀ, BENESSERE E SICUREZZA ALIMENTARE	Qualità e sicurezza alimentare	●	●
	Benessere e nutrizione	●	●
 FILIERA RESPONSABILE	Filiera sostenibile	●	●
	Innovazione		●
 TUTELA DEI DIPENDENTI E IMPEGNO VERSO LA COMUNITÀ	Valorizzazione e formazione dei dipendenti		
	Benessere dei dipendenti		
	Welfare e sicurezza dei dipendenti		
	Diversità e inclusione		
 TUTELA DELL'AMBIENTE	Efficientamento energetico e riduzione delle emissioni	●	●
	Economia circolare e gestione dei rifiuti	●	●
	Packaging sostenibile		●
	Gestione delle risorse idriche	●	●

Il Gruppo riconosce che le sue azioni non influenzano esclusivamente le operazioni interne, ma hanno **un impatto su tutti gli attori coinvolti lungo l'intera catena del valore**. Questa consapevolezza lo spinge ad adottare un approccio olistico e attento a ogni elemento della catena del valore, a garanzia di un'elevata attenzione verso la qualità e sostenibilità in ogni fase del processo produttivo e distributivo.

È fondamentale per il Gruppo valutare attentamente le proprie **performance di sostenibilità**, considerando ogni fase operativa, al fine di comprendere appieno l'impatto sull'ambiente e sulla società e lavorare costantemente al miglioramento e alla mitigazione di qualsiasi eventuale effetto negativo. La tabella seguente illustra i **punti di contatto e gli impatti principali tra i temi materiali e la catena del valore** del Gruppo.



TRASFORMAZIONE	CONFEZIONAMENTO	DISTRIBUZIONE E MARKETING	CONSUMATORI E COMUNITÀ	FINE VITA POST-CONSUMO
●	●	●	●	
●		●	●	
●	●	●	●	●
●	●		●	●
●	●	●		
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●		●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●		●
●	●			

Società Benefit

Gli Statuti di Felsineo S.p.A. Società Benefit e FelsineoVeg S.r.l. Società Benefit incorporano sette finalità specifiche di beneficio comune. Nelle successive sezioni del presente bilancio verranno presentate, per ciascuna delle finalità di beneficio comune, le principali iniziative promosse dal Gruppo Felsineo, gli indicatori di performance utilizzati per quantificare i propri impatti, gli obiettivi futuri e i principali highlights.

In coerenza con quanto previsto dalla L. 28-12-2015 n. 208, commi 383-384, la valutazione dell'impatto generato comprende le aree di valutazione identificate nell'allegato 5 e correlate alle finalità di beneficio comune come rappresentato di seguito.

L'area di valutazione dell'impatto "Governo dell'impresa" è trasversale a tutte le finalità.



QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE*

Altri portatori di interesse - clienti

Garantire massimi livelli di qualità e sicurezza alimentare, la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti e continuare a lavorare per l'ottenimento e il mantenimento delle certificazioni di più alto valore per il mercato.

BENESSERE E NUTRIZIONE*

Altri portatori di interesse - clienti

Sensibilizzare i consumatori e gli stakeholder sugli elementi distintivi dei prodotti diffondendo buone pratiche e culture per uno stile di vita e un'alimentazione sana, nutriente e ispirata al benessere.



FILIERA SOSTENIBILE*

Altri portatori di interesse - catena di fornitura

Proporsi come agenti di cambiamento per lo sviluppo di filiere sempre più sostenibili in termini di tracciabilità e provenienza delle materie prime, di collaborazione con fornitori del territorio e di prodotti che promuovano la valorizzazione di un modello di filiera responsabile.

INNOVAZIONE*

Altri portatori di interesse

Contribuire all'innovazione attraverso attività di ricerca e di sperimentazione e mediante l'adozione di nuove soluzioni nei processi, nei prodotti e nelle formule organizzative.

* I testi in corsivo fanno riferimento alle aree di valutazione di impatto presenti nell'Allegato 5 - articolo 1, comma 378, della legge 28/12/2015 n. 208 in materia di Società Benefit.



TUTELA E VALORIZZAZIONE DIPENDENTI*

Lavoratori

Tutelare e valorizzare i collaboratori garantendo elevati livelli di benessere, salute e sicurezza, offrendo opportunità di crescita professionale e personale e promuovendo obiettivi comuni di crescita sostenibile condivisi all'interno dell'organizzazione.



TUTELA DELL'AMBIENTE*

Ambiente

Promuovere e migliorare la tutela dell'ambiente come principio fondamentale lungo tutta la catena del valore, attraverso la riduzione dei consumi e delle emissioni, lo sviluppo di processi e sistemi ispirati ai principi dell'economia circolare e la scelta di packaging sostenibili.

IMPEGNO VERSO LA COMUNITÀ*

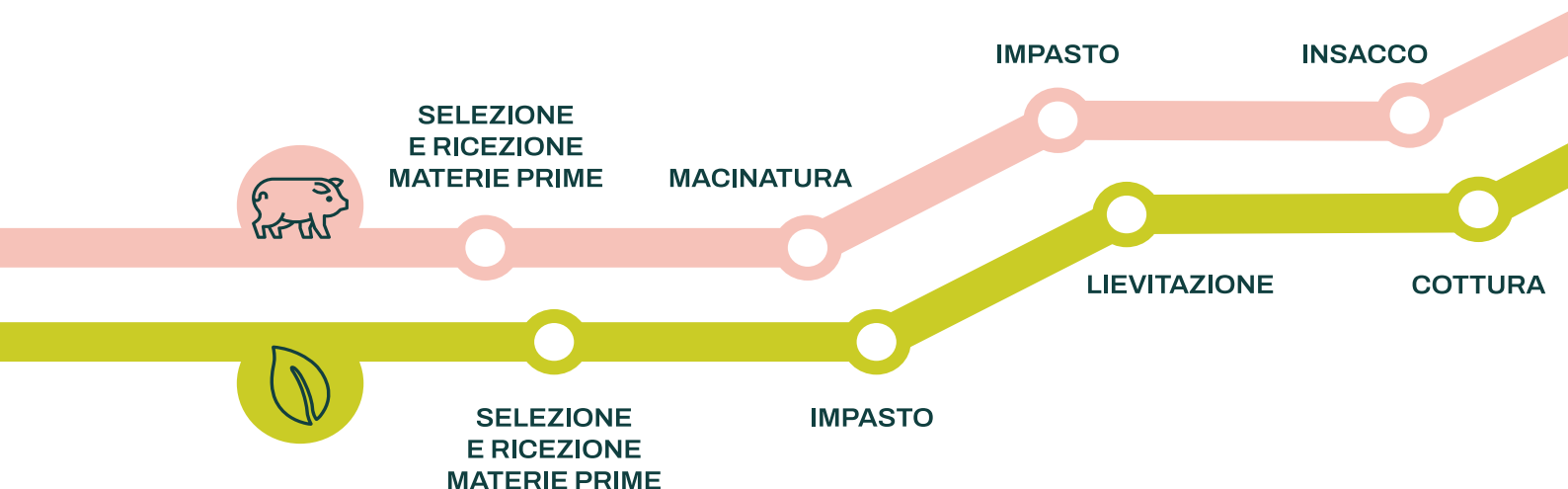
Altri portatori di interesse - comunità e territorio

Impegnarsi nei confronti della comunità e del territorio, in particolare nei confronti delle nuove generazioni, agendo sui temi dello sviluppo sostenibile, dell'educazione all'etica del consumo e della lotta allo spreco alimentare, mediante iniziative di coinvolgimento e sensibilizzazione e offrendo nuove prospettive di risposta a problemi complessi e interconnessi in ottica sostenibile.

6 Qualità, benessere e sicurezza alimentare

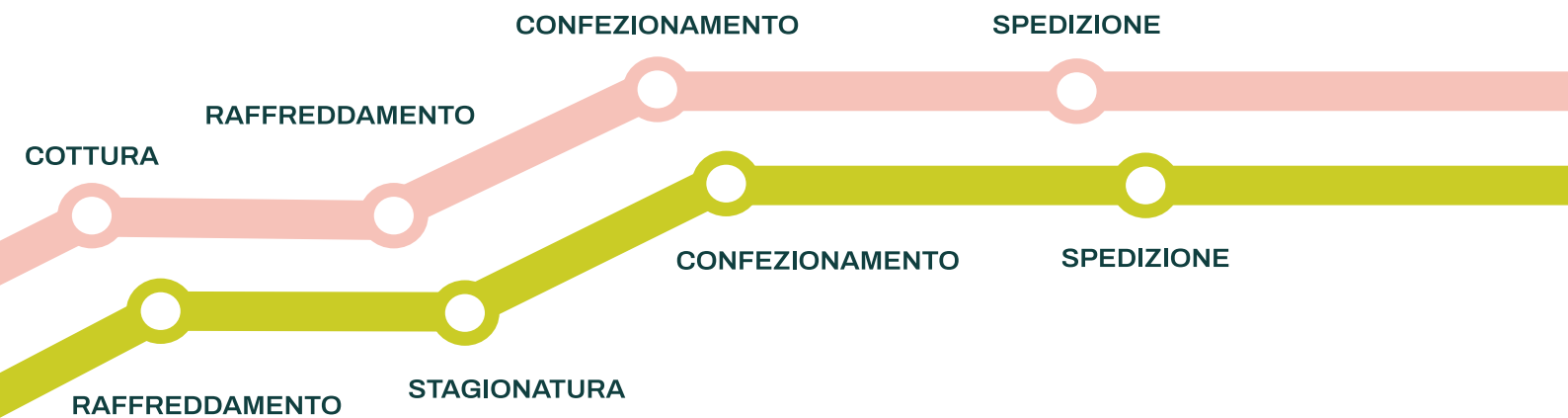


La qualità e la sicurezza alimentare sono aspetti fondamentali per il Gruppo, al fine di preservare la salute dei propri consumatori e di tutelare la filiera agroalimentare. Ciò significa continuare a investire in risorse, cultura aziendale e progetti volti a garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti, con particolare attenzione alla tutela della salute dei consumatori e allo sviluppo di prodotti rispondenti ai diversi bisogni del cliente.



“LA QUALITÀ DEI PRODOTTI
E LA SICUREZZA DEI CONSUMATORI
SONO REQUISITI INDISPENSABILI,
GUIDA IMPRESCINDIBILE
NEL NOSTRO IMPEGNO
QUOTIDIANO.”

Damiano Sanfelici *Quality and R&D Director*
Team leader gruppo di lavoro "Qualità, benessere e sicurezza alimentare"



6.1 Qualità e sicurezza alimentare

I° BENEFICIO COMUNE

Garantire massimi livelli di qualità e sicurezza alimentare, la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti e continuare a lavorare per l'ottenimento e il mantenimento delle certificazioni di più alto valore per il mercato.

PRINCIPALI INIZIATIVE 2023

VALIDAZIONE NUOVA LINEA DI AFFETTAMENTO VEGETALE

A garanzia della qualità e sicurezza alimentare, sono stati definiti gli standard di conformità relativi al prodotto e al processo della nuova linea di affettamento e porzionamento per i prodotti vegetali ed è stato implementato il piano di controllo dedicato.



BLOCKCHAIN

Implementazione della tecnologia Blockchain sulla mortadella *kmROSA*.

CERTIFICAZIONE HALAL VASCHETTE FELSINEOVEG

Estesa la certificazione Halal a tutte le referenze in vaschetta.



OBIETTIVI PER IL FUTURO

CERTIFICAZIONI

Incremento delle certificazioni volontarie del Gruppo.

ESTENSIONE AUTORIZZAZIONI EXPORT

Inserimento nel sistema qualità e sicurezza alimentare dei requisiti necessari per ampliare le autorizzazioni all'esportazione dei prodotti.

BLOCKCHAIN

Estensione della tecnologia Blockchain ad altre referenze.

Il Gruppo Felsineo, per meglio confrontarsi su un mercato molto competitivo e per fornire un prodotto sempre più rispondente alle esigenze dei clienti, considera come elementi imprescindibili la garanzia della qualità e la sicurezza alimentare, la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, l'ottenimento e il mantenimento delle certificazioni volontarie più affidabili e riconosciute sul mercato.

VALIDAZIONE NUOVA LINEA DI AFFETTAMENTO PRODOTTI VEGETALI

Al fine di validare dal punto di vista igienico sanitario la camera bianca e la sua linea di affettamento, è stata istituita una squadra di lavoro composta, guidata dal Responsabile Qualità e supportata da consulenti esperti. Questo team ha partecipato a tutte le fasi, dalla progettazione alla realizzazione del cantiere, all'installazione degli impianti, alla messa in funzione e collaudo finale.

Durante le fasi di avviamento della linea sono state condotte 4 rilevazioni particellari, con uso di strumentazione idonea al fine di controllare il corretto funzionamento degli impianti di filtrazione ed evitare potenziali contaminazioni del prodotto, riducendo al minimo la presenza di polvere e agenti esterni contaminanti. Le analisi particellari consentono di rilevare eventuale pulviscolo di dimensioni inferiori a 0.5 micron. Sono poi state definite procedure di accesso, lavorazione, pulizia e piani di manutenzione, al fine di garantire sempre la massima qualità e sicurezza igienica.

Nel corso della validazione, sono stati eseguiti piani di controllo microbiologico che hanno interessato l'ambiente, le superfici a contatto e non a contatto col prodotto e il prodotto stesso durante tutte le fasi della lavorazione, al fine di identificare eventuali situazioni di rischio e poter eventualmente intervenire con procedure di sanificazione e lavorazione idonee. Sono state condotte 1590 analisi microbiologiche, tra cui tamponi e piastre ambientali, nonché prelievi di prodotto.

L'elaborazione dei dati così raccolti ha consentito di definire il piano di monitoraggio che viene implementato a partire dal 2024.

Sono stati definiti anche gli standard per i prodotti finiti, che vengono monitorati costantemente durante il turno produttivo. I controlli, eseguiti su ogni lotto produttivo, riguardano la composizione del gas dell'atmosfera modificata, la corretta etichettatura e l'idoneità qualitativa del prodotto.

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

Tutti i prodotti del Gruppo hanno la loro storia tracciata nel numero di lotto. Il moderno sistema gestionale permette la tracciabilità discendente, verso il cliente, e ascendente, verso tutte le materie prime utilizzate, incluse tutte le fasi del ciclo produttivo, compresi i

processi di cottura, raffreddamento e confezionamento. Ogni lieve problema può così essere analizzato tempestivamente in tutte le sue probabili cause, permettendo il miglioramento continuo. Inoltre, grazie al codice a barre che identifica ogni singolo lotto di materia prima in entrata, Felsineo e FelsineoVeg sono in grado di assicurare la provenienza certa delle materie prime impiegate. Gli investimenti innovativi effettuati negli ultimi due anni, il nuovo impianto di macinatura della mortadella e la linea di affettamento del vegetale, unitamente all'introduzione del sistema MES, hanno segnato un ulteriore miglioramento in questa direzione. In particolare, sul fronte macinatura, si sono potute digitalizzare con maggior controllo le fasi di approvvigionamento alle macchine e la pesatura delle carni e degli aromi. Allo stesso modo, la linea di affettamento per i prodotti vegetali ha reso possibile il controllo della fase di approvvigionamento alle macchine e il miglioramento del flusso per i prodotti in blockchain.

BLOCKCHAIN PER LA TRACCIABILITÀ NELLA *KmROSA*

Dopo l'introduzione della tecnologia blockchain sulla mortadella Sciccosa Firmata dagli Agricoltori Italiani da 750 grammi, su Good&Green Mopur® al Pepe Fairtrade e sulle due referenze Good&Green Mopur® Cured Ham Flavoured e Good&Green Mopur® Smoked Ham Flavoured (queste ultime grazie alla partnership con ICE), il 2023 ha visto l'estensione della tecnologia blockchain alla mortadella *KmROSA* da banco taglio. Si è potuto così dare risalto a uno degli elementi maggiormente caratterizzanti del prodotto: la vicinanza del luogo di nascita dei suini e degli allevamenti.

Per favorire la conoscenza del prodotto e fare cultura sul sistema di tracciabilità, sono state organizzate attività in store promotion, con l'obiettivo non soltanto di presentare il prodotto e i suoi elementi distintivi, ma anche di sensibilizzare i consumatori rispetto alle tematiche di tracciabilità. Agli acquirenti è stato fornito un leaflet con codice QR apposito e lotto del prodotto, unitamente a una guida dettagliata per permettere loro di consultare facilmente tutte le informazioni del prodotto sul portale blockchain.

I consumatori hanno così potuto scoprire, con l'aiuto di personale addestrato, tutto ciò che questa tecnologia può offrire, potendone apprezzare la trasparenza all'interno della supply chain e assumendo così importanti informazioni su approvvigionamenti, fasi di produzione e curiosità.

CERTIFICAZIONE HALAL VASCHETTE VEGETALI

Grazie all'internalizzazione della linea di affettamento è stato possibile estendere la certificazione Halal anche su questa fase del processo produttivo, validando così tutte le referenze in vaschetta. Sarà cura del Gruppo tenere aggiornata la lista dei prodotti Halal con l'inserimento di eventuali nuovi articoli.



*Km*ROSA

MORTADELLA DEL TERRITORIO
DA SUINI ALLEVATI AL PASCOLO
NUTRITI CON OMEGA 3 VEGETALI



SCOPRI
LA MIA STORIA



Scansionando il QR code con lo smartphone, inserendo all'interno dell'app il numero di lotto, si intraprende il viaggio che la mortadella *KmROSA* ha fatto per arrivare sulla tavola.

POLITICA DELLA QUALITÀ E CONTROLLI DI SICUREZZA ALIMENTARE – MONITORAGGIO COSTANTE DEGLI INDICATORI

Il Sistema di Qualità del Gruppo ha permesso di migliorare continuamente l'offerta di prodotti e servizi, prestando particolare attenzione alle richieste del consumatore in termini di sicurezza alimentare: salubrità, allergeni, origine e rintracciabilità. La qualità dei prodotti e la sicurezza dei consumatori sono requisiti indispensabili, che il Gruppo garantisce con azioni di prevenzione e controllo costanti lungo tutta la filiera, dalle materie prime fino alla distribuzione nel punto vendita. Il sistema di qualità e gestione della sicurezza alimentare permette di identificare e prevenire eventuali rischi legati a prodotti, materie prime, confezione, ambiente di produzione e distribuzione. L'analisi dei rischi si fonda su una metodologia denominata Risk Assessment, che dota l'Azienda di strumenti e linee guida atte a identificare, analizzare e valutare l'intera filiera alimentare e definire le misure necessarie per la prevenzione e gestione. Negli stabilimenti di produzione viene adottata la metodologia HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), grazie alla quale vengono definiti e monitorati i punti critici di controllo del processo produttivo (Critical Control Points), che costituiscono la base su cui si pone tutta l'attività di prevenzione.

Nel corso del 2023 sono state condotte 3600 analisi da laboratori esterni accreditati, con il monitoraggio di parametri microbiologici, chimici e chimico-fisici di materie prime, semilavorati, prodotti finiti e ambiente di produzione.

Alle analisi esterne sono poi state integrate le analisi chimico/fisiche effettuate direttamente presso il laboratorio interno, in tutto 1083, rese possibili grazie all'introduzione, dal 2022, dell'analizzatore NIR DS2500. Questo ha permesso di ottimizzare i tempi, ottenendo risposte più rapide e maggior velocità nei processi di controllo qualità e di ricerca e sviluppo. Il Gruppo Felsineo è così in grado di verificare rapidamente la conformità al disciplinare Mortadella Bologna IGP e la conformità ai parametri riportati nell'etichetta nutrizionale dei prodotti. Risulta poi possibile controllare in maniera più approfondita e accurata le materie prime in entrata.

Il piano analitico di monitoraggio delle materie prime prevede una media di 20 controlli al giorno e verifiche igieniche e documentali al ricevimento. Nel 2023 sono stati analizzati internamente 490 campioni di mortadella, per verifica dei parametri del disciplinare Mortadella Bologna IGP su elementi quali proteine, sale, pH e rapporto collagene/proteine, grasso/proteine, umidità/proteine. In FelsineoVeg sono stati analizzati 560 campioni di semilavorato per controllo di umidità, grassi, attività dell'acqua, proteine e sale. Si è poi proceduto all'analisi di 11 campioni di semola, per controllo di parametri quali umidità, proteine e amido. Infine, sono stati analizzati 22 campioni di glutine, per verifica delle specifiche tecniche relativamente a umidità, proteine e indice glutinico. Tale monitoraggio consente di garantire una qualità dei prodotti costante e di poter intervenire puntualmente sui processi di miglioramento; le micro-correzioni che scaturiscono così sul processo produttivo permettono di raggiungere un'elevata standardizzazione.

[GRI 416-2]

Nel 2023, non si sono registrati casi di non conformità rispetto alle normative e ai codici di autoregolamentazione riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza dei prodotti.



CERTIFICAZIONI

Coerentemente con la filosofia di qualità della tradizione produttiva, il Gruppo Felsineo ha implementato un Sistema di Qualità Aziendale che, nel corso degli anni, ha ottenuto non soltanto tutte le certificazioni in materia di igiene e sicurezza degli alimenti in conformità alle normative vigenti, ma anche le più importanti certificazioni volontarie. Queste ultime, unitamente all'altissimo monitoraggio del processo produttivo, hanno consentito a Felsineo l'accesso a mercati altrimenti non raggiungibili, come gli Stati Uniti, il Canada e la Cina. Fra gli obiettivi del Gruppo vi è anche quello di estendere il numero dei paesi esteri verso i quali ottenere l'abilitazione del proprio stabilimento produttivo, incrementando così il numero dei paesi accessibili ai suoi prodotti. Nel 2023 Felsineo ha ottenuto le certificazioni CFP (Carbon Footprint) ed EPD (Environmental Product Declaration) su 6 referenze Mortadella IGP da banco taglio, con e senza pistacchio, e da libero servizio da 500g.



"Pizzoccheri lombardi di Valerio", marzo 2023, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).

LE CERTIFICAZIONI DEL GRUPPO FELSINEO

Certificazione	Descrizione		
	È la normativa internazionalmente riconosciuta per i Sistemi di Gestione Ambientale. La norma riguarda la cura degli aspetti riguardanti la protezione dell'ambiente, la prevenzione dell'inquinamento e le necessità socioeconomiche.	●	●
	È la prima norma internazionale a definire gli standard minimi di buona pratica per la protezione dei lavoratori in tutto il mondo. Stabilisce un percorso per migliorare la sicurezza, ridurre i rischi in ambito lavorativo e migliorare la salute e il benessere dei lavoratori.	●	●
	Lo Standard BRC GSFS (Global Standard for Food Safety) e IFS (International Food Standard) sono certificazioni volontarie internazionali inerenti la sicurezza alimentare. Ottemperando a una serie di requisiti, che abbracciano anche le linee guida della Grande Distribuzione, garantiscono prodotti sicuri, legali e di qualità.	● BRC AA+ IFS HIGHER	● BRC A+ IFS HIGHER
	La Norma ISO 22005, per la referenza mortadella La Sciccosa Firmato Dagli Agricoltori Italiani, è la norma di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari. Garantisce, in ogni punto della filiera, gli aspetti di qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità.	●	—
	Certifica la produzione di prodotti biologici.	●	●
	Certifica la produzione di prodotti vegan.	—	●
	Garantisce la rigorosa conformità agli standard Halal internazionali e alle normative europee dei processi produttivi oggetto di certificazione.	—	●
	La certificazione Star-K Kosher garantisce la conformità ai requisiti Kosher per le referenze al pepe e al gusto speck.	—	●
	La Carbon Footprint (CFP) certifica la quantificazione delle emissioni di gas ad effetto serra (GHG) calcolate sulla base della metodologia della Life Cycle Assessment (LCA).	●	—
	La Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD) è un documento verificato che comunica informazioni trasparenti e comparabili sulle prestazioni ambientali di un prodotto valutate lungo il suo ciclo di vita.	●	—

6.2 Benessere e nutrizione

2° BENEFICIO COMUNE

Sensibilizzare i consumatori e gli stakeholder sugli elementi distintivi dei prodotti diffondendo buone pratiche e culture per uno stile di vita e un'alimentazione sana, nutriente e ispirata al benessere.

PRINCIPALI INIZIATIVE 2023

SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI

In ottica di ampliamento della gamma per offrire al consumatore maggior varietà di prodotti vegetali, sono stati ideati nuovi gusti con le medesime caratteristiche nutrizionali positive: alto contenuto di proteine, bassa percentuale di grassi e zero colesterolo. Sono usciti sul mercato i nuovi Good&Green Mopur® al gusto Prosciutto Cotto e Bresaola Fitness.



RIFORMULAZIONE RICETTE ESISTENTI

Sono state portate avanti attività di ricerca su diverse ricette di Felsineo e FelsineoVeg, con particolare attenzione alla percentuale di sale. Sono state finalizzate le ricette di mortadella con carne italiana e della linea IGP.

PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Realizzato il progetto "A lezione di benessere con Gruppo Felsineo". Istituita la task force "Gruppo Felsineo **OPEN FOOD FACTORY**".



OBIETTIVI PER IL FUTURO

SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI

Proseguimento del percorso di sviluppo di nuovi prodotti, in linea con il beneficio comune del Gruppo in materia di benessere e nutrizione.

RIFORMULAZIONE RICETTE ESISTENTI

Proseguimento del percorso di miglioramento dei prodotti esistenti sotto il profilo benessere e nutrizione.

PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Finalizzazione dell'attività della task force specifica, con la stesura del progetto esecutivo di "Gruppo Felsineo **OPEN FOOD FACTORY**" e inizio delle attività di sensibilizzazione.

Per essere al passo con i tempi, il Gruppo si è dedicato alla realizzazione di prodotti che andassero incontro alle nuove tendenze, integrando due parametri fondamentali: bontà, nel gusto e nei valori nutrizionali, e benessere. In questo contesto si inseriscono sia la strategia di diversificazione attuata con l'avvio, nel 2016, di FelsineoVeg, dedicato esclusivamente a prodotti a base di proteine vegetali, sia le ricette di mortadella rivolte ad aspetti salutistici.

LA 1963 MORTADELLA ARTIGIANALE: RICCA DI PROTEINE, POVERA DI GRASSI

La 1963, prodotta con carne fresca italiana, è frutto di un lavoro di ricerca durato quasi vent'anni, che ha portato a un nuovo modo di macinare la carne, più lento e rispettoso della materia prima. Evitando la fase di congelazione, la 1963 mantiene integre le caratteristiche della carne, risultando più leggera, saporita e digeribile. Questa mortadella presenta un'elevata percentuale di proteine, circa il 21%, e un tasso di grassi inferiore alla media, solo il 19%, valori che la rendono perfetta per il consumatore contemporaneo.

LA SINCERA: UNA MORTADELLA CON SOLI INGREDIENTI NATURALI

La costante attenzione alle preferenze dei consumatori ha condotto Felsineo a ideare una ricetta innovativa, senza conservanti di sintesi. Realizzata con carne italiana, La Sincera è prodotta senza l'aggiunta di nitriti artificiali.

Felsineo è il primo produttore di mortadella a utilizzare in La Sincera solo ingredienti naturali al posto di additivi chimici. Il nitrito di sodio, tradizionalmente utilizzato, è stato sostituito con estratti vegetali di sedano, carota e mirtillo, che contengono 'naturalmente' nitrati. Inoltre, come antiossidante, necessario per garantire una conservazione ottimale, al posto dell'ascorbato di sodio viene utilizzato un estratto vegetale di rosmarino.

kmROSA: LA MORTADELLA DEL TERRITORIO

Non solo vicinanza territoriale, trasparenza, alimentazione di qualità e benessere animale in questa nuovissima mortadella, ma anche attenzione al benessere, con una percentuale di sale inferiore al 2%. Questa ricetta è oggi disponibile anche nel caratteristico involucri in cotenna naturale.

Tutta la produzione di mortadella è comunque caratterizzata da una ricetta semplice e una corta lista degli ingredienti, radicata in oltre mezzo secolo di esperienza, nel quale l'azienda ha potuto sviluppare prodotti innovativi più sani e sostenibili, per un' apprezzata digeribilità.

Anche tutti i prodotti Good&Green Mopur® di FelsineoVeg sono caratterizzati da una ricetta corta e vantano un eccellente profilo nutrizionale: un alto contenuto proteico, che si attesta intorno al 30% circa; una percentuale di grassi inferiore al 9%; 0% di colesterolo. Rappresentano, quindi, un'ottima opportunità per chi sceglie un regime alimentare vegetariano oppure per chi vuole semplicemente

assaporare una valida alternativa alla carne.

Sono realizzati con materie prime 100% vegetali attentamente selezionate, senza olio di palma, olio di palmisto e soia. Il Mopur® è un processo produttivo che prevede l'utilizzo di lievito madre e farine di cereali e legumi (grano e ceci oppure grano e lupini). L'innovativo processo produttivo permette di preservare l'integrità degli ingredienti utilizzati, grazie anche alla fermentazione naturale innescata dai lieviti selezionati.

“FelsineoVeg rappresenta un passaggio importantissimo del nostro agire sostenibile, frutto di un pensare strategico profondamente caratterizzato dai nostri valori: la passione, che ci ha permesso di applicarci con dedizione a una nuova avventura; la trasparenza, che ci ha dato il coraggio di proporci in continuità con la nostra storia; l'immaginazione, che ci ha permesso di andare oltre e rompere gli schemi, con un percorso moderno e innovativo.”

Emanuela Raimondi

Amministratore Delegato Gruppo Felsineo

GRI 417-2) [GRI 417-3]

Nel 2023 non si sono registrati casi di non conformità rispetto alle normative e/o ai codici di autoregolamentazione in materia di informazione ed etichettatura di prodotto e in materia di comunicazioni di marketing.

SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI

L'attività sulla mortadella si è concentrata sulla possibilità di utilizzo del caratteristico involucri in cotenna naturale. Per renderlo predisposto al contenimento dell'impasto di mortadella senza che le fasi di cottura e raffreddamento potessero alterare la consistenza e la fragranza del prodotto finito, sono state condotte approfondite ricerche riguardanti il metodo di preparazione. Si è poi giunti alla definizione di un processo di lavorazione esclusivo, ora protetto da brevetto.

Il nuovo involucri si è reso disponibile, oltre che per la kmROSA, anche per le altre ricette di carne italiana.

Per quanto riguarda i prodotti vegetali, il 2023 ha visto l'introduzione sul mercato dei nuovi Good&Green Mopur® al gusto di Prosciutto Cotto e Bresaola Fitness.

In particolare, sulla referenza al gusto di prosciutto cotto sono state effettuate 24 prove sperimentali, per raggiungere una colorazione e un aspetto olfattivo e gustativo il più vicino possibili al prodotto carneo tradizionale, usato come benchmark. Particolare attenzione è stata data al processo e, in particolare, alla fase di cottura, vista l'importanza di quest'ultima sugli aspetti microbiologici e qualitativi del prodotto.

Il Good&Green Mopur® al gusto di Bresaola, per la linea Fitness, è stata la valorizzazione di una ricetta già nel know how di FelsineoVeg, con un lavoro specifico rivolto al consolidamento delle caratteristiche nutrizionali positive espresse nei claim del prodotto (vedi approfondimenti a pag.17).

Il lancio sul mercato dei nuovi prodotti Felsineo e FelsineoVeg è sempre preceduto da sessioni di test del panel assaggiatori interno. In generale, nel 2023, sono state organizzate 11 sessioni di assaggio, di cui 3 hanno coinvolto referenze Felsineo e 6 hanno coinvolto referenze FelsineoVeg.

Il tutto è stato integrato nell'arco dell'anno da 2 sessioni di assaggio che hanno coinvolto altre categorie merceologiche, al fine di esercitare i 4 gusti fondamentali (salato/dolce/amaro/acido) necessari per mantenere attivo il palato degli assaggiatori per l'analisi sensoriale.

RIFORMULAZIONE DELLE RICETTE ESISTENTI

Nel 2023 si è portata avanti l'attività di miglioramento costante del profilo nutrizionale dei prodotti.

Per quanto riguarda Felsineo, sono terminate le prove di shelf life iniziate nel 2022, arrivando alla validazione delle nuove formulazioni per le ricette di carne italiana, con una riduzione di sale del 21% e una conseguente percentuale di sale che si è abbassata fino a raggiungere l'1,9%.

Sulle ricette IGP si è invece ottenuta una riduzione di sale dell'8%, raggiungendo la percentuale del 2,3%. Per estendere il beneficio a quanti più consumatori possibile, si è poi lavorato assiduamente sul percorso di riduzione del sale anche su tutte le referenze private label, arrivando ove possibile a una percentuale inferiore al 2%.

Per quanto riguarda FelsineoVeg, sono state eseguite 36 prove sperimentali.

In particolare, 6 prove sono state condotte sulla nuova referenza Good&Green *km*VERDE.

I test eseguiti hanno avuto lo scopo di trovare la formulazione più adatta, in funzione del gusto, della colorazione, della sapidità e degli altri aspetti gustativi. Sono state condotte 6 prove per le referenze biologiche già presenti sul mercato: Delicato, Lupino e Pepe. I vari esperimenti si sono concentrati su nuove formulazioni con sale iodato. È stato sostituito il normale sale fino con sale contenente iodio, ottenendo così l'importante risultato di rendere tutte le referenze biologiche "fonte di iodio".

Sono poi state portate avanti altre prove per rendere i prodotti biologici "fonte di fibre". Grazie al lavoro svolto si è riusciti a ottenere per tutte le referenze biologiche il requisito minimo di 3 g / 100 g di fibre. Le prove validate sono poi state analizzate per confermare i nuovi valori di iodio e di fibre, internamente tramite l'analizzatore NIR ed esternamente tramite laboratori accreditati.



"Fusilli calabresi con ferretto di Giuly", febbraio 2023, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).

PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE - ATTIVITÀ DI SENSIBILIZZAZIONE BUONE PRATICHE ALIMENTARI

Nel 2023, in collaborazione con la testata Frigo Magazine, specializzata in informazione su attività gastronomiche e distribuita nelle scuole di cucina amatoriali, si è realizzato il programma “A lezione di benessere con Gruppo Felsineo”. Il progetto, dedicato alla diffusione di nozioni riguardanti i prodotti del Gruppo e alla formazione sul loro utilizzo in cucina e sulle loro caratteristiche nutrizionali, ha coinvolto 41 scuole di cucina in 20 province italiane, raggiungendo 26.000 corsisti. Sono stati formati preventivamente gli insegnanti con le schede dei prodotti e la dettagliata esposizione delle caratteristiche nutrizionali degli stessi, con un focus sull'importanza dell'alimentazione bilanciata e quindi di un equilibrato utilizzo di proteine animali e vegetali. La pubblicazione della rivista Frigo Magazine e delle newsletter ha permesso una diffusione ancor più amplificata dei contenuti, con il coinvolgimento di altre 100 scuole e relativi insegnanti sottoscrittori del manifesto “A lezione di sostenibilità”, avente come obiettivo la diffusione della cultura di sostenibilità in cucina. Con la rivista e le newsletter è stata raggiunta un'audience totale di 288.000 appassionati di cucina tra online e offline.



PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE – ISTITUITA LA TASK FORCE “GRUPPO FELSINEO OPEN FOOD FACTORY”

Nata a fine 2023, Open Food Factory rappresenta un ambizioso progetto educational che fonde il know-how dell'azienda con l'esperienza di affermati professionisti della nutrizione e del mondo food. Nutrizionisti, chef e ricercatori sono solo alcune delle figure che parteciperanno a questo progetto e che potranno essere di supporto per consulenze mirate in base alle esigenze dei consumatori. È stato avviato un progetto di consulenza pluriennale con il biologo nutrizionista e divulgatore scientifico lader Fabbri, finalizzato all'ideazione di strategie e iniziative volte a valorizzare gli aspetti salutistici e distintivi dei prodotti del Gruppo. L'obiettivo alla base dell'iniziativa è la volontà di attivare un percorso strategico che metta al centro delle iniziative del Gruppo i temi del benessere psico-fisico legati anche all'adozione di stili alimentari sani e bilanciati.





Bontà e qualità per tutti

Nel 2023 i partecipanti al tavolo di lavoro "Qualità, benessere e sicurezza alimentare" hanno organizzato l'iniziativa "Bontà e qualità per tutti". Grazie all'adesione di 20 volontari, sono stati preparati 160 panini, con farcitura a base di mortadella e affettati vegetali, da distribuire ai senza tetto della città di Bologna in collaborazione con l'Associazione Fratelli tutti Gaudium.



La Via dei Consumatori
Iniziativa Gruppo di Lavoro 2023





7 Filiera responsabile



“CERCHIAMO
INSIEME IL FILO
CHE CI UNISCE
E CI LEGA
AL CONSUMATORE”

Andrea Raimondi *Presidente Gruppo Felsineo*
Team leader gruppo di lavoro "Filiera responsabile"

7.1 Filiera sostenibile

3° BENEFICIO COMUNE

Proporsi come agenti di cambiamento per lo sviluppo di filiere sempre più sostenibili in termini di tracciabilità e provenienza delle materie prime, di collaborazione con fornitori del territorio e di prodotti che promuovano la valorizzazione di un modello di filiera responsabile.

PRINCIPALI INIZIATIVE 2023

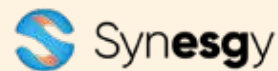


SVILUPPO PRODOTTO *kmVERDE*

Finalizzato il nuovo prodotto alfiere della sostenibilità *kmVERDE*, ideato all'interno del tavolo di lavoro della filiera responsabile.

PROGETTO SUSTAINABLE PROCUREMENT

È stato introdotto l'utilizzo della piattaforma Synesgy di Cribis, strumento con valenza internazionale che permette al capo filiera di verificare il grado di sostenibilità dei fornitori.



OBIETTIVI PER IL FUTURO

STUDIO/LANCIO DI NUOVI PRODOTTI DI FILIERA SOSTENIBILE

Studio di un nuovo prodotto di filiera benessere animale e lancio sul mercato del nuovo Good&Green *kmVERDE* Mopur® con lenticchie rosse.

PROSECUZIONE PROGETTO SUSTAINABLE PROCUREMENT

Redazione di almeno due politiche degli acquisti e definizione dei criteri per la selezione, valutazione e gestione dei fornitori secondo logiche ESG.

[GRI 2-6]

Lo scopo di una filiera responsabile è quello di rendere trasparenti i rapporti, minimizzandone i rischi, tra i soggetti che concorrono alla produzione del prodotto finale, garantendo al consumatore una completa tracciabilità del prodotto a garanzia del rispetto dei valori etici, a sostegno di agricoltori e allevatori.

Il Gruppo Felsineo ha proposto la discussione di queste tematiche all'interno del tavolo di lavoro della filiera responsabile, proprio per integrare la visione dei potenziali consumatori a quella aziendale. Sono stati indagati gli elementi più importanti da ricercare in una filiera secondo il punto di vista dei partecipanti al tavolo, sono stati sistematizzati su strumenti condivisi e proposti come spunto all'ufficio acquisti per valutarne l'applicabilità in fase di approvvigionamento. La ricerca può continuare e continuerà, a fronte dei costanti aggiornamenti in feed back dai fornitori.

*km*VERDE
MOPUR CON
Lenticchie rosse

Good&Green KmVerde Mopur® con Lenticchie Rosse è il prodotto che arricchisce l'attuale gamma Bio Good&Green, con una nuova ricetta a base di farina di lenticchie rosse di origine toscana.

Questa referenza è per FelsineoVeg il prodotto "alfiere" del progetto di sostenibilità aziendale, andando a porre un focus sul concetto di vicinanza territoriale. Per l'ingrediente caratterizzante, le lenticchie rosse, si è scelto un fornitore che le coltivasse il più vicino possibile, così da ridurre al minimo le emissioni legate al trasporto.



Lenticchie rosse
di origine toscana

Mopur®

Biologico

Produzione naturale

30% di proteine

Fonte di fibre

Fonte di iodio

SVILUPPO GOOD&GREEN *Km*VERDE MOPUR® CON LENTICCHIE ROSSE

Il Gruppo ha concluso nel 2023 la strategia impostata nel 2021, che prevedeva la finalizzazione di due prodotti “alfieri della sostenibilità”, uno per il mondo della mortadella e uno per il mondo vegetale. Dopo la mortadella *Km*ROSA, lanciata sul mercato nel 2022, si è conclusa la ricerca sul nuovo prodotto vegetale Good&Green *Km*VERDE Mopur® con lenticchie rosse di origine toscana, con lancio sul mercato nel 2024. Analogamente alla *Km*ROSA, si è posto un focus sul concetto di vicinanza territoriale, scegliendo di approvvigionarsi dell'ingrediente caratterizzante da un fornitore che fosse il più vicino possibile allo stabilimento produttivo, così da ridurre le emissioni legate al trasporto. Si tratta di un prodotto biologico, con il 30% di proteine, fonte di fibre e fonte di iodio.

PROGETTO SUSTAINABLE PROCUREMENT

Lo sviluppo di una filiera responsabile passa anche attraverso l'attenzione nei confronti della catena di fornitura e la consapevolezza che la fase di approvvigionamento ha un significativo impatto ambientale, sociale ed economico sul territorio d'appartenenza del Gruppo. Il fatto di non avere filiera proprietaria impone al Gruppo delle valutazioni sicuramente più approfondite. Già a partire dal 2021 si è avviato un processo di valutazione delle performance di sostenibilità dei fornitori tramite l'invio di un questionario di self-assessment volto a esaminare parametri specifici: presenza di politiche adeguate volte alla riduzione delle emissioni di CO₂, alla gestione dei rifiuti e delle risorse idriche; modalità di rapporto con il territorio; iniziative a supporto della comunità; informazioni in merito alle procedure anticorruzione.

In continuità con tali attività, nel corso del 2022 il Gruppo ha avviato un percorso di definizione della propria strategia di sustainable procurement con l'obiettivo ultimo di formalizzare il proprio impegno

all'interno di una politica per gli acquisti che integri i criteri ESG nei processi di selezione, valutazione e monitoraggio dei fornitori e che definisca una vera e propria strategia di coinvolgimento e sensibilizzazione degli stessi. Al fine di condividere questo percorso e di diffondere internamente all'azienda i concetti alla base del nuovo approccio, è stato svolto un laboratorio dedicato, rivolto a tutte le strutture interne all'azienda coinvolte nel processo di approvvigionamento.

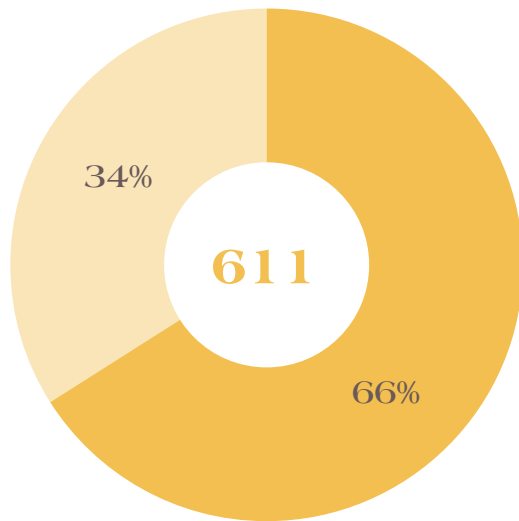
Nel 2023 è stato fatto un ulteriore passo in avanti per sistematizzare la raccolta dei dati e rielaborarli in maniera oggettiva: è stato introdotto l'utilizzo della piattaforma digitale Synesgy di Cribis, uno strumento con valenza internazionale che permette ai capi filiera, come il Gruppo Felsineo, di verificare il grado di sostenibilità dei propri fornitori. Attraverso la piattaforma vengono raccolte informazioni sul posizionamento dei fornitori rispetto a diversi indicatori di performance di sostenibilità (ambientale, sociale e di governance), con la somministrazione di un self-assessment ESG. Il questionario offre non soltanto un ritorno valutativo rispetto ai parametri di riferimento di settore, ma anche indicazioni su possibili azioni da intraprendere per il miglioramento del proprio rating. Proprio per questo si ritiene tale attività particolarmente importante per il potenziamento continuo del sistema di approvvigionamento e delle partnership che ne possono derivare.

Il questionario Synesgy è coerente con gli ESRS (European Sustainability Reporting Standards) approvati dalla Commissione Europea.

A fine novembre 2023 sono stati inviati 611 questionari, dopo una suddivisione dei fornitori in cluster, che permetterà di stabilire per ciascuna categoria, a seconda della rilevanza strategica, una specifica politica di validazione e selezione.

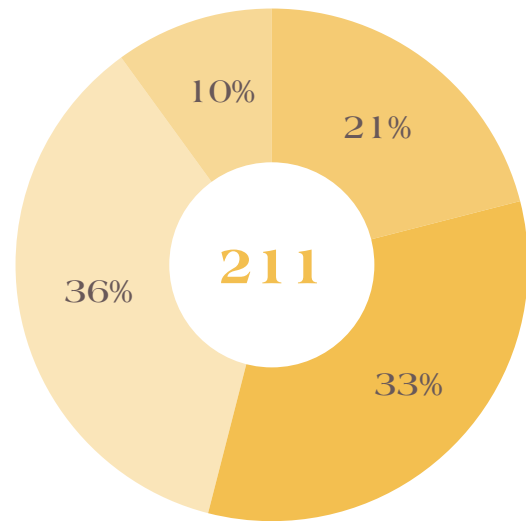
La dashboard del programma permette una visione immediata della situazione dei fornitori e offrirà spunti per valutare, nel corso del 2024, le attività da implementare sul fronte degli acquisti per il miglioramento del sistema.

STATO AZIENDE



STATO	%	TOTALE
Registrato tramite invio	34	208
Non registrati	66	401

AZIENDE CON QUESTIONARIO



STATO	%	TOTALE
Questionario in corso	33	69
Questionario registrato	21	44
Questionario certificato	36	77
Questionario Scaduto	10	21

Fonte: Synesgy di Cribis

Nel corso del 2023 il Gruppo si è servito di 704 fornitori, prevalentemente nel territorio italiano, le cui principali categorie sono materie prime, packaging e materiali per la manutenzione.

[GRI 204-1]

DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA DEI FORNITORI DEL GRUPPO 2021-2023			
AREA	2021	2022	2023
Italia	595	634	645
Paesi Europei	38	51	49
Paesi Extraeuropei	10	12	10
Totale	643	697	704

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO AI FORNITORI DEL GRUPPO 2021-2023			
AREA	2021	2022	2023
Italia	28.936.155	37.658.241	36.480.877
Paesi Europei	7.847.347	10.089.321	15.694.122
Paesi Extraeuropei	79.380	28.192	26.898
Totale	36.862.882	47.775.754	52.201.897

7.2 Innovazione

4° BENEFICIO COMUNE

Contribuire all'innovazione attraverso attività di ricerca e di sperimentazione e mediante l'adozione di nuove soluzioni nei processi, nei prodotti e nelle formule organizzative.

PRINCIPALI INIZIATIVE 2023

INNOVAZIONE DI PROCESSO

Implementazione della nuova linea di affettamento e porzionatura per i prodotti vegetali.

INNOVAZIONE DI PRODOTTO

Lanciata sul mercato la nuova mortadella in cotenna con carne italiana.
Realizzato il nuovo formato con diametro di 15 cm per i prodotti vegetali.

INNOVAZIONE DI ORGANIZZAZIONE

Formalizzato il nuovo flusso per l'innovazione sostenibile all'interno dell'organigramma con l'istituzione del ruolo delle Task Force Innovation.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

INNOVAZIONE DI PROCESSO

Integrazione tra il sistema delle certificazioni e il percorso di sostenibilità, con l'istituzione della relativa Task Force Innovation.

INNOVAZIONE DI PRODOTTO

Prosecuzione del lavoro di ricerca volto a nuovi formati, nuove ricette, nuovi prodotti.

BUSINESS UNIT INNOVATION

Definizione di due progetti da affidare alle Task Force Innovation per sviluppi futuri.

**INNOVAZIONE DI PROCESSO:
IL NUOVO IMPIANTO DI AFFETTAMENTO 4.0**

Nel 2023 FelsineoVeg ha internalizzato l'attività di affettamento, porzionamento e confezionamento in vaschetta.

L'implementazione di tale linea ha portato al miglioramento della qualità e del servizio per i clienti e i consumatori e a una sensibile riduzione delle emissioni di CO₂, grazie all'eliminazione del trasporto dei semilavorati verso i conto terzi e del rientro delle vaschette.

Al fine di preservare la sicurezza alimentare del prodotto ed evitare la sopravvivenza e crescita microbica, il prodotto deve essere confezionato minimizzandone la contaminazione; al tale scopo, è stata installata una camera bianca classe 100, che permette il rispetto delle condizioni essenziali per i prodotti in vaschetta.

Le barre di semilavorato vengono sanificate esternamente all'ingresso della camera bianca, passando attraverso una macchina dedicata.

Dopo l'ingresso in camera bianca, il prodotto viene affettato, porzionato e riposto automaticamente su vaschette termoformate. Le vaschette vengono poi sigillate con immissione di una miscela di azoto e anidride carbonica per garantirne la shelf-life; a questo punto, possono uscire dalla camera bianca per l'etichettatura e il controllo del metal detector, finalizzato alla rilevazione di eventuali corpi estranei, con conseguente eventuale scarto del prodotto.

Tutto l'impianto è quotidianamente tenuto in efficienza produttiva con programmi di lavaggio e sanificazione dedicati, piani di manutenzione preventivi e impiego di personale formato e addestrato al fine di minimizzare tutti i rischi. A seguito della valutazione dei rischi nel piano HACCP, per garantire la qualità e sicurezza alimentare, sono stati definiti gli standard di conformità relativi al prodotto e al processo della nuova linea di affettamento ed è stato implementato il piano di controllo dedicato.



INNOVAZIONE DI PRODOTTO

L'innovazione di prodotto 2023 sulla mortadella ha riaffermato l'importanza dei valori delle origini: tutto il sapore e la qualità della ricetta tradizionale sono stati racchiusi nel caratteristico involucro in cotenna naturale, per raggiungere un gusto e una fragranza unici.

Questo involucro necessita di una fase preparatoria specifica, che è stata studiata con cura e meticolosità dal dipartimento ricerca e sviluppo; tutti i passaggi del processo di preparazione della cotenna sono stati raccolti e dettagliati nel brevetto presentato.

Per quanto riguarda i prodotti vegetali ci si è concentrati sulla messa a punto di un nuovo formato, il prodotto con diametro di 15 centimetri. Il 2023 ha visto anche la consegna di due prestigiosi premi al Gruppo Felsineo per la portata innovativa di due delle sue referenze.

La *EmROSA* ha ricevuto il premio "Miglior innovazione di prodotto" alla 15ª edizione di Salumi&Consumi Awards, grazie alla positiva valutazione di una giuria composta da 91 buyer e operatori del settore.

I cubetti vegetali Good&Green al gusto di pollo arrosto hanno ricevuto l'IPLS Awards: la giuria, composta da esperti della Mdd provenienti da diversi paesi, ha voluto premiare l'innovazione, l'originalità e la versatilità in cucina del prodotto.

INNOVAZIONE DI ORGANIZZAZIONE

La funzione di ideazione e promozione dei progetti di innovazione del Gruppo, come motore dell'agire sostenibile, è stata presa in carico dallo Steering Committee. Grazie alla presenza di tutte le figure apicali, è possibile, all'interno di quest'organo, trovare gli stimoli giusti e le corrette informazioni per poter decidere, sia in funzione delle tendenze del mercato che delle esigenze e dell'organizzazione interna, quali obiettivi di innovazione promuovere in funzione della strategia del futuro. Tali obiettivi verranno affidati di volta in volta a delle Task Force Innovation dedicate, istituite proprio con questo scopo. Le Task Force saranno guidate, a seconda del progetto scelto, da uno dei componenti dello Steering Committee, a garanzia di una metodologia di lavoro organizzata e condivisa.

Il 2023 ha visto l'emanazione di due obiettivi strategici molto importanti e l'istituzione delle relative Task Force per il lavoro del 2024:

- piano esecutivo del progetto Gruppo Felsineo Open Food Factory, all'interno del pilastro "Qualità, benessere e sicurezza alimentare";
- piano di integrazione tra i sistemi di certificazione implementati e il percorso di sostenibilità del Gruppo, all'interno del pilastro "Filiera responsabile".

DIGITALIZZAZIONE

Continua il percorso di digitalizzazione intrapreso, finalizzato a ottimizzare efficienza ed efficacia dei processi in ottica sostenibile. Il 2023 ha visto, tra le varie attività di questo percorso, l'implementazione di vari software particolarmente impattanti:

- software di asset management, per la gestione delle attività del reparto manutentivo, la pianificazione e la programmazione degli interventi. La possibilità di legare tutte le attività ai singoli asset permette una ricostruzione dettagliata della loro vita e, conseguentemente, un miglioramento dell'attività di prevenzione. Come obiettivo futuro dovrà essere implementato il nuovo flusso di apertura ticket dai reparti, affinché il tracciamento degli interventi sia completo;
- software di gestione ricambistica, per il controllo dei ricambi e della minuteria. Quest'attività porta il grande valore aggiunto di ridurre al minimo i fermi produttivi per mancanza di pezzi di ricambio, grazie a un'attenta gestione degli stessi, in funzione di una scala di priorità determinata dal Responsabile di reparto in collaborazione con il Direttore Operations;
- software HSE, per la gestione di tutti gli scadenziari riguardanti la salute e sicurezza dei dipendenti, i DPI e la sicurezza sul posto di lavoro (vedi approfondimenti a pag. 67);
- software di energy management, per la raccolta e sistematizzazione dei dati dei consumi energetici (vedi approfondimenti a pag. 80).

“La digitalizzazione occupa un ruolo importante nel percorso verso una produzione più efficiente e consumi energetici ottimizzati: è un alleato indispensabile nel nostro cammino di sostenibilità.”

Samuele Palmonari *IT Manager*



I partecipanti al tavolo di Lavoro "Filiera responsabile" hanno organizzato, nel mese di dicembre 2023, la "Giornata *KmVERDE* e *KmROSA*", per condividere con tutti i dipendenti del Gruppo l'importante risultato raggiunto sui due prodotti alfieri della sostenibilità. Un bel momento di aggregazione, in cui è stata offerta a tutti i collaboratori la possibilità di assaggiare questi nuovi prodotti e di comprenderne la valenza in termini di sviluppo sostenibile.



La Via della Filiera
Iniziativa Gruppo di Lavoro 2023





Tavolo e sgabelli realizzati dagli studenti dell'I.C. di Zola Predosa che hanno partecipato al "Laboratorio di educazione al riuso" (vedi approfondimenti a pag. 71).

8 Tutela dei dipendenti e impegno verso la comunità



Un'azienda è reputata socialmente responsabile quando è attenta al contesto socioeconomico in cui opera e alle persone con cui si relaziona. Ciò significa impegnarsi nei confronti dei propri dipendenti, attraverso la definizione di politiche in materia di sicurezza sul luogo di lavoro e iniziative strutturate di welfare aziendale e di ascolto e nei confronti della comunità e del territorio, attraverso iniziative di sponsorizzazione culturale e altre attività di coinvolgimento e vicinanza.

“CONDIVIDIAMO
IDEE PER IL
NOSTRO FUTURO”

Cecilia Mengoni *HR Director*
Team leader gruppo di lavoro
“Tutela dei dipendenti e impegno verso la comunità”

8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti

5° BENEFICIO COMUNE

Tutelare e valorizzare i collaboratori garantendo elevati livelli di benessere, salute e sicurezza, offrendo opportunità di crescita professionale e personale e promuovendo obiettivi comuni di crescita sostenibile condivisi all'interno dell'organizzazione.

PRINCIPALI INIZIATIVE 2023

SVILUPPO PROFESSIONALE

Realizzazione di attività di formazione, affiancamento e job rotation volte allo sviluppo professionale in particolare degli operatori di produzione.

VALUTAZIONE DELLE PERFORMANCE

Estensione del sistema di valutazione delle performance a ulteriori reparti del Gruppo.

SENSIBILIZZAZIONE DEI DIPENDENTI SUI TEMI DELLA SOSTENIBILITÀ

Realizzazione di numerose iniziative di sensibilizzazione e coinvolgimento dei collaboratori.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

VALUTAZIONE DELLE PERFORMANCE

Estensione graduale del sistema di valutazione delle performance al fine di uniformare logiche di revisione e sistemi premianti.

PIANO FORMATIVO AZIENDALE

Esecuzione di un piano di formazione esteso a tutta la popolazione aziendale per offrire opportunità di crescita personale e professionale.

SENSIBILIZZAZIONE DEI DIPENDENTI SUI TEMI DELLA SOSTENIBILITÀ

Prosecuzione delle iniziative di sensibilizzazione e coinvolgimento dei collaboratori sui temi della sostenibilità.

DIVERSITÀ, EQUITÀ E INCLUSIONE (DE&I)

Realizzazione di attività volte a valorizzare le diversità, l'equità e l'inclusione.

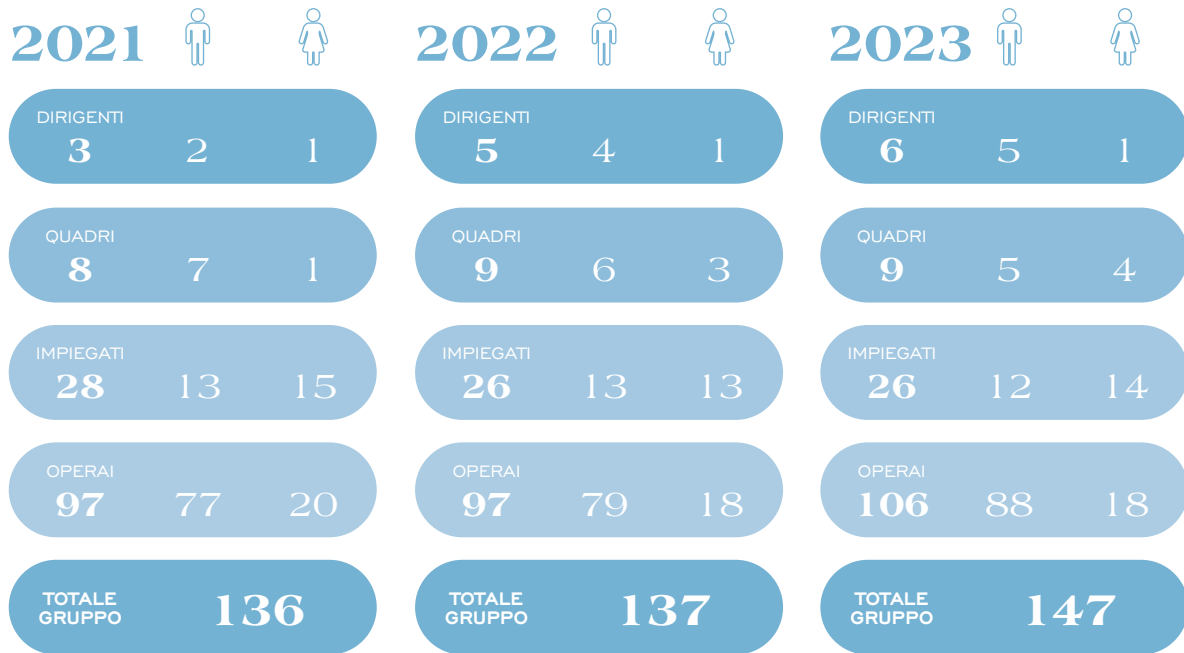
[GRI 2-30]

Il Gruppo Felsineo considera i dipendenti al centro della propria attività imprenditoriale. La promozione di una cultura basata sui principi della sicurezza sul luogo di lavoro, sul benessere psico-fisico dei collaboratori, lo sviluppo di iniziative di formazione e di politiche e strumenti di welfare aziendale, sono alcune delle tematiche che possono contribuire positivamente al benessere dell'azienda e al miglioramento delle performance dell'organizzazione.

Nel 2023 il Gruppo Felsineo ha registrato un numero di dipendenti pari a 147, in crescita del 7,3% rispetto al 2022, impiegati presso la sede legale e gli impianti produttivi di Zola Predosa (Bologna). Il 91,2% dei dipendenti è assunto a tempo indeterminato, a testimonianza dell'impegno del Gruppo su stabilità e sicurezza occupazionali. In relazione alle fasce d'età, si rileva che il 12,2% dei dipendenti ha meno di 30 anni, mentre il 44,9% ha un'età compresa tra 30 e 50 anni; infine, il 42,9% ha un'età superiore a 50 anni.

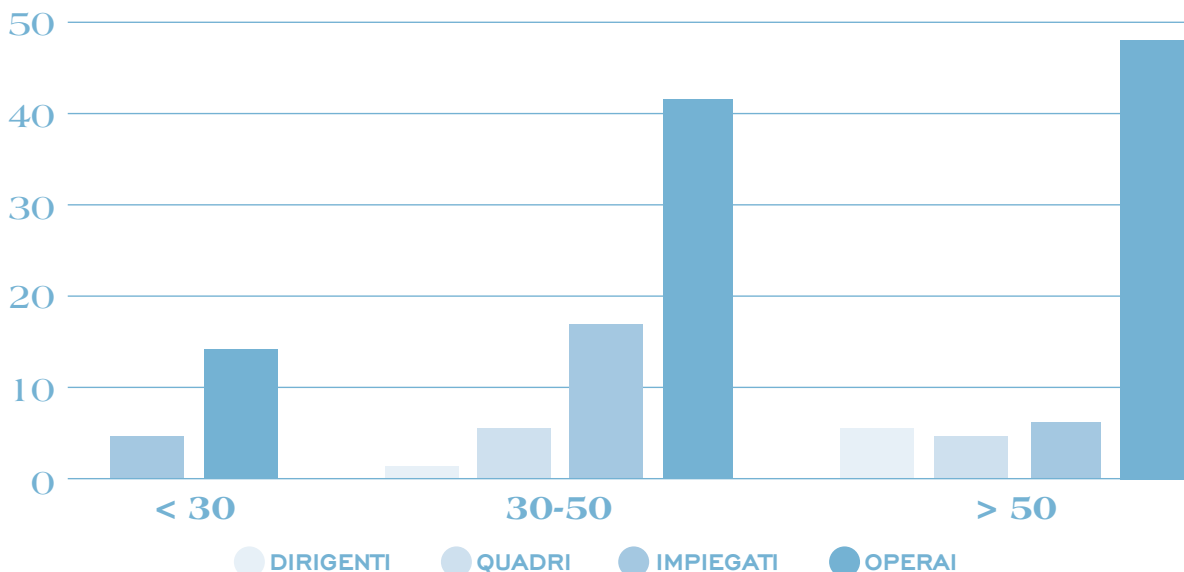
[GRI 405-1]

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA D'INQUADRAMENTO 2021-2023



[GRI 2-7]
[GRI 405-1]

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA CONTRATTUALE E FASCE D'ETÀ 2023



NUMERO DI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE 2021-2023			
NUMERO DIPENDENTI	2021	2022	2023
Lavoratori a tempo indeterminato	123	127	134
Di cui uomini	92	95	101
Di cui donne	31	32	33
Lavoratori a tempo determinato	13	10	13
Di cui uomini	7	7	8
Di cui donne	6	3	5
Lavoratori a tempo pieno	126	130	138
Di cui uomini	94	97	104
Di cui donne	32	33	34
Lavoratori part-time	10	7	9
Di cui uomini	5	5	6
Di cui donne	5	2	3



[GRI 401-1]

NUMERO DI DIPENDENTI ASSUNTI 2021-2023									
ETÀ	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Sotto i 30 anni	7	2	9	2	0	2	7	2	9
Tra i 30 e 50 anni	5	6	11	4	3	7	7	2	9
Sopra i 50 anni	1	1	2	3	1	4	3	1	4
Totale per genere	13	9		9	4		17	5	
Totale Gruppo			22			13			22



[GRI 401-1]

NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI 2021-2023									
ETÀ	2021			2022			2023		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Sotto i 30 anni	1	0	1	1	0	1	3	1	4
Tra i 30 e 50 anni	4	4	8	1	3	4	4	0	4
Sopra i 50 anni	2	5	7	4	1	5	2	2	4
Totale per genere	7	9		6	4		9	3	
Totale Gruppo			16			10			12

VALORIZZAZIONE E FORMAZIONE DEI DIPENDENTI

Il Gruppo Felsineo declina all'interno del Codice Etico i valori che definiscono il rapporto con i propri dipendenti, esplicitando le linee di condotta attraverso le quali realizza gli impegni assunti.

Il Gruppo Felsineo valorizza il contributo delle sue persone quali abilitatrici della creazione di valore, impegnandosi a garantire un ambiente di lavoro sano, sicuro e che possa offrire opportunità di crescita sia personale sia professionale.

Nel 2023 il Gruppo ha realizzato attività e percorsi formativi coinvolgendo i dipendenti per un totale di 3754 ore, con un aumento del 14% rispetto al 2022 e un aumento del 82,5% rispetto al 2021.

[GRI 404-1]

ORE TOTALI DI FORMAZIONE EROGATE PER GENERE 2021-2023			
PER GENERE	2021	2022	2023
Uomini	1.514	2.267	3267
Donne	543	1.026	487
Totale Gruppo	2.057	3.293	3.754

ORE TOTALI DI FORMAZIONE EROGATE PER CATEGORIA D'INQUADRAMENTO			
PER CATEGORIA	2021	2022	2023
Dirigenti	88	89	35
Quadri	167	109	182
Impiegati	686	1.335	186
Operai	1.116	1.760	3.351
Totale Gruppo	2.057	3.293	3.754



[GRI 404-1]

ORE MEDIE DI FORMAZIONE EROGATE PER GENERE 2021-2023			
PER GENERE	2021	2022	2023
Uomini	15,3	22,2	29,7
Donne	14,7	29,3	13,2

ORE MEDIE DI FORMAZIONE EROGATE PER CATEGORIA D'INQUADRAMENTO			
PER CATEGORIA	2021	2022	2023
Dirigenti	29,2	17,8	5,8
Quadri	20,8	12,1	20,2
Impiegati	24,5	51,3	7,2
Operai	11,5	18,1	31,6

[GRI 404-2]

Nel 2023 è stato realizzato un importante progetto di **miglioramento delle competenze degli operatori degli stabilimenti** di Felsineo e FelsineoVeg. Il numero medio delle ore di formazione erogate agli operai è aumentato del **74,6%**, passando da 18,1 a 31,6 e, al personale dei reparti di produzione, sono state dedicate più dell'**80%** delle ore di **training e training on the job** dei progetti di miglioramento posti in essere. Oltre alla sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare, che rappresentano una costante dei piani formativi del Gruppo, sono stati affrontati i temi legati alla conoscenza dei processi, alla lean production, ai flussi e sistemi aziendali.

Sono stati formati i nuovi operatori ed è proseguito il percorso di upskilling degli operatori che si sono trovati ad affrontare criticità diverse rispetto al passato, sia per un tema di digitalizzazione, sia per le job rotation effettuate nel corso dell'anno. L'impegno del Gruppo a supportare e accompagnare i propri collaboratori nei **percorsi di crescita** è dimostrato anche dal fatto che il **90%** delle posizioni chiave e dei ruoli di responsabilità degli stabilimenti produttivi è ricoperto da persone **promosse internamente**.

A supporto dei percorsi di crescita, oltre alla formazione e agli affiancamenti, sono state utilizzate le metodologie di team coaching e supervisioni di gruppo.

Nel 2023 è stato implementato il nuovo reparto di affettamento nello stabilimento di FelsineoVeg e tutti gli operatori sono stati coinvolti in un piano formativo durato circa 6 mesi, volto all'acquisizione di conoscenze e competenze relative alle nuove attività.

In seguito agli assesment realizzati nel 2022 e nel 2023, a fine 2023 è iniziato il programma di miglioramento rivolto a tutti i responsabili in ambito produttivo, con l'obiettivo di supportarli nel raggiungimento delle aspettative legate al loro ruolo. Comunicazione e relazione, collaborazione e contribuzione, gestione e responsabilità sono i principali temi dell'intervento formativo. In questa cornice sono iniziate a fine 2023 le attività di coaching individuali e di gruppo, che proseguiranno nel 2024.

Le soft skill, con la comunicazione in primo luogo, il design thinking, la lean production, la sostenibilità legata ai processi e la GDPR sono alcuni dei temi generali del piano di formazione 2023 rivolto a tutta la popolazione aziendale.

Per quanto riguarda la valorizzazione dei dipendenti, resta centrale per il Gruppo il processo di feedback fra responsabili e collaboratori in merito ai valori aziendali, alle competenze e agli aspetti chiave delle attività a supporto del sistema di valutazione delle performance che, nel 2023, ha coinvolto complessivamente il 30% della popolazione aziendale.

Sono proseguite nel 2023 le attività del panel interno di assaggiatori abilitati dal corso di Analisi Sensoriale, con incontri a cadenza mensile nei quali hanno sperimentato ed esercitato l'attività di "assaggiatori addestrati".

Sono proseguite nel 2023 anche le attività del progetto "Gruppo Felsineo FeelGreen", con gli incontri dei tavoli di lavoro, aventi il duplice obiettivo di promuovere nuove progettualità legate ai quattro pilastri della sostenibilità e di aumentare la cultura della sostenibilità in azienda.

Dopo l'introduzione della bacheca aziendale per il miglioramento della comunicazione interna, si è proseguito con il recepimento dei consigli e suggerimenti forniti dal personale e nel 2023 è stato dato un ulteriore impulso e vigore alle informazioni veicolate all'interno della bacheca stessa.

Quest'ultima è diventata uno spazio fondamentale per tutta la popolazione aziendale, ma soprattutto per gli operatori dello stabilimento che, non avendo accesso alla email aziendale, hanno individuato la bacheca come il punto di riferimento per conoscere le principali notizie, interne o esterne, oppure avvisi aziendali.

L'obiettivo è quello di rendere lo strumento sempre più fruibile e di sviluppare una sempre maggiore interazione e scambio di informazioni all'interno della bacheca aziendale.

IL COINVOLGIMENTO DEI DIPENDENTI ATTRAVERSO IL PROGETTO "GRUPPO FELSINEO FEELGREEN"

Una delle sfide più importanti che il Gruppo Felsineo si prepara ad affrontare nel proprio percorso di sostenibilità è quella di integrare, nei processi operativi delle diverse aree aziendali, strumenti idonei ad accrescere la cultura e la consapevolezza da parte di tutti i dipendenti e collaboratori degli impatti che il Gruppo produce a livello economico, sociale e ambientale. Per trapiantare tale sfida, è essenziale costruire un percorso di coinvolgimento strutturato delle persone, che si ponga l'obiettivo di attuare comportamenti virtuosi in ottica change management, attraverso la diffusione di metodologie e l'individuazione di strumenti attuativi per integrare la sostenibilità all'interno del modus operandi del Gruppo.

A tal fine continua il percorso di formazione e di co-costruzione di azioni in materia di sostenibilità iniziato nel 2021.

I tavoli di lavoro istituiti a tale scopo, che riuniscono persone con differenti ruoli aziendali per la realizzazione di progetti interfunzionali, hanno visto la partecipazione, nel 2023, di 44 persone, di cui 5 nuovi inserimenti.

Si sono tenuti 17 incontri, con lo scopo di aggiornare tutti i partecipanti in merito agli obiettivi raggiunti nell'anno precedente e agli obiettivi posti per l'anno corrente, nonché di discutere e ragionare su eventuali nuove attività da intraprendere per il progresso dell'agire sostenibile del Gruppo.

È stato così possibile individuare, per ogni tematica dei tavoli di lavoro, obiettivi da raggiungere a medio e lungo termine, con l'individuazione dei soggetti incaricati e la programmazione delle azioni mirate da intraprendere.

L'attività dei tavoli di lavoro avrà anche lo scopo di produrre idee e suggerimenti da sottoporre allo Steering Committee nell'ambito della sua nuova funzione di promotore dell'innovazione strategica del Gruppo.

Tutti i tavoli di lavoro sono riusciti a portare avanti, nel 2023, un'iniziativa che ha portato al coinvolgimento di tutta la popolazione aziendale, diffondendo un'atmosfera collaborativa e partecipativa molto costruttiva.



8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro

IL SISTEMA DI WELFARE AZIENDALE

Il Gruppo Felsineo, in materia di welfare aziendale, ha rafforzato nel corso degli anni il proprio sistema, con l'obiettivo di conciliare la vita privata e il lavoro. In particolare, il Gruppo prevede la possibilità, per i propri dipendenti, di usufruire di permessi retribuiti a carico aziendale per visite mediche anche generiche (con limite monte ore/ anno) e di permessi retribuiti senza preventiva approvazione in caso di necessità di assistenza a figli e familiari in genere (oltre a quanto previsto nei casi di congedi parentali e L. 104).

Sono in essere, inoltre, condizioni migliorative previste dal contratto integrativo di II livello, compresi:

- indennità per il tragitto casa-lavoro;
- ulteriore maggiorazione per il lavoro di sabato;
- progetti di inclusione specifici sulla base delle esigenze individuali;
- possibilità di effettuare cambiamenti di orario di lavoro in caso di necessità individuali;
- mensa a carico aziendale per il 98% del costo.

Il benessere psico-fisico dei propri dipendenti è per il Gruppo Felsineo un valore aggiunto importantissimo; per questo si impegna con dedizione nel valorizzare e preservare la salute di tutto il personale, incentivando le attività di ascolto e di coinvolgimento a tutti i livelli.

SCREENING PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE DELLA TIROIDE

Dopo le visite contro il rischio melanoma nel 2022, nel 2023 Gruppo Felsineo ha offerto lo screening per prevenire le malattie della tiroide. In linea con i sette obiettivi di beneficio comune, in particolare con quello che concerne la "Tutela e valorizzazione dei dipendenti", l'azienda ha scelto di proteggere la salute dei propri dipendenti attraverso visite e accertamenti gratuiti, in collaborazione con la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori (LILT).

Gli screening sono fondamentali per la prevenzione e la diagnosi precoce di patologie che, se non trattate tempestivamente, potrebbero evolvere verso forme più gravi. Gli accertamenti per la prevenzione delle patologie della tiroide, effettuati in azienda, hanno previsto un consulto oncologico e un esame ecografico, necessari per la diagnosi delle più importanti forme patologiche legate alle disfunzioni tiroidee.



[GRI 403-1]
[GRI 403-2]
[GRI 403-5]

Lo sviluppo di una cultura della sicurezza condivisa, favorendo una partecipazione attiva e volontaria dei lavoratori, è il principio alla base della tutela della salute e della sicurezza del Gruppo Felsineo

In particolare, dal 2019, il Gruppo ha intrapreso una progettualità volta a migliorare i processi all'interno degli stabilimenti, adottando la filosofia della gestione dei processi produttivi "lean manufacturing", all'interno di un più ampio progetto di "Progression Excellence".

Nell'ambito delle riunioni daily per Felsineo e weekly per FelsineoVeg, in cui partecipano tutti i responsabili dei diversi reparti, vengono riportate informazioni relative alla sicurezza.

L'analisi delle segnalazioni emerse ha lo scopo di risolvere eventuali criticità all'interno dell'azienda, sviluppando dei miglioramenti continui che incidono sulla salute e sulla sicurezza dei dipendenti.

Tutti i lavoratori sono coinvolti nella gestione degli infortuni e durante i corsi sulla sicurezza ne vengono condivisi e analizzati gli indici di gravità e frequenza e vengono spiegate le criticità emerse e le azioni intraprese. Felsineo è certificata BS OHSAS 18001:2007 dal 2010; FelsineoVeg dal 2015. Entrambe le aziende, nel 2020, hanno effettuato la transizione alla ISO 45001.

[GRI 403-9]

Nel corso del 2023 si sono registrati 6 infortuni, con un aumento di 1 unità rispetto al 2022.

Il numero di giorni persi causa infortunio è stato invece pari a 53, contro i 48 nel 2022. L'indice di gravità degli infortuni nel 2023 è stato pari a 0,21 (IG 2022=0,23), mentre l'indice di frequenza è stato pari a 23,6 (IF 2022=18,87). Nel caso di infortuni

sul lavoro di lavoratori che non sono dipendenti, ma il cui lavoro e/o luogo di lavoro è sotto il controllo dell'organizzazione, nel corso del 2023 si sono registrati 4 infortuni e l'indice di frequenza è stato pari a 112,19 (IF 2022= 138,62). Nel 2023 le ore lavorate dai dipendenti sono state 254.461,78. Le ore lavorate dai non dipendenti ammontano a 35.653,50.

[GRI 403-10]

Nel 2023 non si sono rilevati casi di malattie professionali e non si registrano decessi per cause legate allo svolgimento della mansione lavorativa. Tutti i rischi vengono valutati sia attraverso la stesura e l'aggiornamento dei DVR, sia attraverso sopralluoghi, audit e segnalazioni da parte di RLS, preposti e personale. Tutti gli infortuni e i near miss vengono regolarmente gestiti individuandone le cause e applicando azioni correttive affinché non si ripetano in futuro.

Annualmente vengono valutati i punti di miglioramento da mettere a budget e approvare nel riesame di direzione. Felsineo e FelsineoVeg monitorano i fornitori che prestano servizio all'interno dei propri spazi mediante audit programmati e verifica della documentazione obbligatoria (formazione, idoneità, rispetto delle limitazioni, stesura dei DVR) mediante l'utilizzo di software specifico.

SOFTWARE RISK MANAGEMENT SYSTEM

Nel software RMS ogni fornitore dispone di un profilo dedicato che deve mantenere con la documentazione prevista dalla normativa di riferimento.

Tale documentazione viene controllata e successivamente approvata dalla funzione HSE. Con quest'approvazione si determina l'autorizzazione o meno del fornitore all'ingresso in azienda mediante la generazione di un codice colore (verde: autorizzato; rosso: non autorizzato). L'assenza anche di un solo documento o la presenza di documentazione scaduta inibiscono l'autorizzazione all'ingresso.

Al momento della registrazione presso la reception, vengono effettuati i controlli e solo i fornitori autorizzati

dal sistema possono accedere ai locali aziendali.

La piattaforma consente un monitoraggio puntuale della documentazione obbligatoria per l'accesso in azienda mediante email automatiche con avvisi al fornitore che in autonomia, prima dell'ingresso, può gestire la documentazione.

Il software ha lo scopo di migliorare il sistema per la gestione del rischio aziendale.

La sua implementazione ha permesso di rendere più efficace la programmazione di tutte le attività e degli adempimenti previsti dalle normative; inoltre, consente la dematerializzazione della documentazione cartacea del sistema, rendendola più snella e disponibile a tutte le funzioni aziendali.



MORTADELLA PLEASE 2023: LA GIORNATA DI "GRUPPO FELSINEO FEELGREEN" ALL'INSEGNA DELLA CONDIVISIONE

Le porte dell'azienda sono state nuovamente aperte alla comunità in occasione della 15ª edizione di Mortadella Please, il Festival Internazionale della Mortadella di Zola Predosa. È stata un'occasione per celebrare i 60 anni di attività e, attraverso il tour guidato "La sostenibilità nella storia", condividere con i visitatori le principali tappe che hanno caratterizzato l'agire sostenibile del Gruppo fin dalle sue origini.

In quest'atmosfera è stato possibile trasmettere quanto importanti siano il senso e il valore della comunità aziendale.



Gli ospiti sono stati accolti con il racconto della nascita del Salumificio Raimondi nel cuore di Bologna nel 1947, il trasferimento a Zola Predosa e la nascita di Felsineo nel 1963, la scelta della monoproduzione negli anni '70 e il primo ampliamento dello stabilimento nel 1990.¹

La visita ha proseguito alla scoperta del Laboratorio Felsineo e della mortadella artigianale 1963, realizzati entrambi per celebrare i 50 anni dell'azienda nel 2013. La location di questa tappa ha permesso la spiegazione del processo produttivo.^{2a-2b}

Si è arrivati poi alla presentazione della strategia di diversificazione del 2016, anno della costituzione di FelsineoVeg e dell'inizio della missione del Gruppo sulla promozione di un'alimentazione bilanciata.³



Si è giunti, in seguito, al racconto della nascita del Gruppo Felsineo nel 2021, anno che ha visto anche la trasformazione di Felsineo e di FelsineoVeg in Società Benefit, con un focus dedicato agli obiettivi di beneficio comune.⁴ Qui si è conclusa la visita allo stabilimento Felsineo, ma non il viaggio offerto ai visitatori.

Una grande novità dell'edizione 2023, infatti, è stata l'apertura delle porte dello stabilimento di FelsineoVeg, all'interno del quale è stato possibile visionare gli impianti produttivi, assistendo anche alla presentazione dei principali progetti realizzati nel corso dell'anno sui quattro pilastri della sostenibilità dell'azienda.

Uno sosta all'interno del reparto impasto ha permesso il racconto delle attività verso il consumatore;⁵ la scoperta del nuovo reparto di affettamento ha permesso di capire la portata innovativa dell'investimento realizzato;⁶ la tappa al reparto spedizione ha consentito di conoscere le attività concrete portate avanti nel quotidiano per la tutela dell'ambiente.⁷

La visita si è poi conclusa all'esterno della struttura, dove i ragazzi del Centro Modiano hanno accolto gli ospiti con un caloroso saluto, fornendo informazioni sull'attività del laboratorio "Fantasia e buona cucina".⁸

Lungo il percorso verso l'uscita sono stati esposti i lavori fatti dagli studenti della Scuola Media di Zola Predosa nell'ambito del contest dell'anno scolastico 2022-2023⁹; di grande effetto l'esposizione degli oggetti realizzati durante il "Laboratorio di educazione al riuso", reso possibile grazie al premio-scuola 2022¹⁰.

La creazione del valore condiviso della manifestazione ha trovato il suo compimento nel questionario sottoposto a tutti i partecipanti per la raccolta di osservazioni, suggerimenti e nuovi punti di vista da prendere come spunto per i progetti futuri del Gruppo¹¹.

La comunicazione di questo importante percorso ha raggiunto 500 visitatori, con la raccolta di 69 questionari.



“Nella giornata Gruppo Felsineo FeelGreen, attraverso la voce, i gesti e i sorrisi delle nostre persone, abbiamo condiviso la nostra storia, i nostri valori e la nostra idea di futuro con la comunità locale in cui operiamo e a cui ci sentiamo profondamente legati.”

Cecilia Mengoni HR Director

Team leader gruppo di lavoro “Tutela dei dipendenti e impegno verso la comunità”

8.3 Impegno verso la comunità

6° BENEFICIO COMUNE

Impegnarsi nei confronti della comunità e del territorio, in particolare nei confronti delle nuove generazioni, agendo sui temi dello sviluppo sostenibile, dell'educazione all'etica del consumo e della lotta allo spreco alimentare, mediante iniziative di coinvolgimento e sensibilizzazione e offrendo nuove prospettive di risposta a problemi complessi e interconnessi in ottica sostenibile.

PRINCIPALI INIZIATIVE 2023

PROGETTUALITÀ CON L'ISTITUTO COMPRENSIVO DI ZOLA PREDOSA

Realizzata l'attività di premiazione del contest della scuola di Zola Predosa per l'anno scolastico 2022-2023 e finalizzato il contest dell'anno scolastico 2023-2024.

INTEGRAZIONE TRA FORMAZIONE E INCLUSIONE

Firmato il protocollo d'intesa con l'Istituto Veronelli per trattare tematiche specifiche legate alla sostenibilità e all'alimentazione.

SUPPORTO ALLA COMUNITÀ: "FANTASIA E BUONA CUCINA"

Partnership con il Centro Modiano per attività inclusive finalizzate agli obiettivi di sostenibilità del Gruppo.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

PROSEGUIMENTO DELLA PROGETTUALITÀ CON LE SCUOLE

Realizzazione di attività per la sensibilizzazione sui temi di sostenibilità.

INTEGRAZIONE TRA FORMAZIONE E ATTIVITÀ AZIENDALI

Percorso di integrazione tra le attività volte alla formazione e le attività volte all'inclusione; coinvolgimento degli studenti in concrete attività aziendali.

INIZIATIVE DI SUPPORTO ALLA COMUNITÀ

Allargamento territoriale di almeno una delle attività destinate all'ambito sociale.

[GRI 413-1]

Il Gruppo Felsineo desidera instaurare una relazione sempre più stretta con il territorio di riferimento per sviluppare appieno il proprio ruolo di attore impegnato nella comunità locale.

Nel corso del 2023 sono state realizzate, in continuità con gli anni precedenti, molte iniziative a testimonianza del forte radicamento del Gruppo nella comunità, con alcuni focus tematici quali l'educazione, la formazione, l'inclusione, l'impegno nel sociale e il supporto all'attività sportiva. Di particolare importanza per il Gruppo resta l'educazione allo sviluppo sostenibile, rivolta soprattutto ai giovani. L'agire sostenibile richiede, infatti, un cambiamento di mentalità e di approccio; occorre così educare i giovani ad affrontare ogni progetto e ogni attività valutando tutti gli aspetti materiali rilevanti nei confronti di ogni stakeholder coinvolto.

PROGETTUALITÀ CON L'ISTITUTO COMPRENSIVO DI ZOLA PREDOSA



“Come può la scuola rendere felici?”

Questa la domanda al centro della terza edizione del "Progetto Scuole Gruppo Felsineo" che ha stimolato la creatività dei ragazzi. Dall'edizione 2022 si è infatti scelto di utilizzare l'approccio educativo dell'ESS (Educazione allo Sviluppo Sostenibile) che promuove processi d'apprendimento basati su domande da affrontare in maniera interdisciplinare. I ragazzi hanno così fornito la propria personale risposta, producendo manufatti, poesie, disegni, video, a rappresentare la loro libera interpretazione del tema.

Al contest hanno partecipato 226 ragazzi di 10 classi della scuola media di Zola Predosa, realizzando 10 diversi progetti di approfondimento sul tema proposto e producendo 114 elaborati. Il nuovo approccio fornisce la possibilità di apprendere le nuove logiche dei processi decisionali, che devono tener conto di tutte le variabili proprie dell'agire sostenibile: economica, sociale e ambientale. Stimolare approfondimenti su

più fronti permette un approccio al problem solving decisamente più armonico, che non danneggi nessun anello della catena del valore.

Il premio per la scuola dell'anno scolastico 2021-2022 ha permesso il finanziamento di un **laboratorio di educazione al riuso e al videomaking**, realizzato dal 6 febbraio al 3 aprile 2023 con incontri settimanali. L'adesione, su base volontaria, è stata accolta con entusiasmo da 22 ragazzi che, insieme ai loro docenti, sono riusciti a dare una nuova vita ai materiali di scarto dei processi produttivi di Felsineo e FelsineoVeg, raccolti dai partecipanti al tavolo "Tutela dei dipendenti e impegno verso la comunità". Tutti gli incontri sono stati ripresi da un gruppo di studenti che, a fine lavori, ha realizzato un video per documentare tutte le tappe del progetto. Anche questo rappresenta un piccolo passo in avanti contro la "cultura dello spreco".



INTEGRAZIONE TRA FORMAZIONE E INCLUSIONE

In data 28 marzo 2023 è stato firmato il protocollo di intesa tra il Gruppo Felsineo e l'Istituto Alberghiero Luigi Veronelli di Casalecchio di Reno, avente a oggetto una serie di attività in partnership su temi specifici, quali lo sviluppo sostenibile, l'inclusione, l'educazione all'etica del consumo, la lotta allo spreco alimentare.

Il protocollo ha previsto il coinvolgimento diretto degli studenti nelle attività laboratoriali del progetto solidale che Gruppo Felsineo porta avanti a sostegno del Centro Anffas Modiano di Sasso Marconi.

In particolare, i ragazzi dell'Istituto di Casalecchio di Reno, oltre a occuparsi delle analisi nutrizionali delle ricette già realizzate nel 2022, sono stati impegnati nell'elaborazione di nuove preparazioni stagionali insieme al Gruppo Felsineo e ai ragazzi del Centro Modiano, con la possibilità dunque di esprimere al meglio il proprio estro, anche mediante l'utilizzo di ingredienti a km zero.

Le attività laboratoriali, effettuate a inizio primavera e a inizio autunno, hanno prodotto 8 ricette, di cui 4 con l'utilizzo di mortadella e 4 con l'utilizzo di prodotti vegetali, una per ogni stagione.

"Il coinvolgimento delle nuove generazioni è un elemento imprescindibile del nostro agire sostenibile. La firma del protocollo d'intesa con l'Istituto Veronelli rappresenta una sinergia importante, che si declina in attività a sostegno della comunità e del territorio."

Emanuela Raimondi
Amministratore Delegato Gruppo Felsineo



"Paparocci rustici" realizzati dai ragazzi dell'Istituto Veronelli e del Centro Modiano, aprile 2023, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).



SUPPORTO ALLA COMUNITÀ E PROGETTO MODIANO: "FANTASIA E BUONA CUCINA"

Si è dato seguito al progetto di sostegno all'attività della Cooperativa Sociale Bologna Integrazione a marchio Anffas, in particolare del Centro Modiano di Sasso Marconi (Bologna). Anche nel 2023 i momenti di condivisione e di coinvolgimento con i ragazzi del Centro alla scoperta di nuovi gusti, grazie all'apporto della loro fantasia, hanno portato alla realizzazione di 13 nuove ricette, 7 in variante mortadella e 6 in variante vegetale.

L'attività di carattere laboratoriale, che nel 2022 ha dato valore ai gusti di ogni singolo ospite del Centro, si è arricchita ulteriormente nel 2023, grazie al nuovo focus dato all'elaborazione delle ricette. I partecipanti, a rotazione gli ospiti del Centro e alcuni rappresentanti dei dipendenti del Gruppo, hanno infatti viaggiato alla ricerca delle origini di ogni ragazzo, scoprendo gusti, usanze e tradizioni diverse, all'insegna di un'ancora maggiore inclusività. Le ricette sono state pubblicate sul sito aziendale e fanno parte della raccolta di preparazioni di cucina che il Gruppo offre ai propri consumatori.

A testimonianza di questo stretto rapporto e della solidarietà reciproca, alcuni rappresentanti del Centro Modiano hanno partecipato alla giornata di Mortadella Please presso Felsineo, dando ai visitatori una prova pratica del bellissimo percorso fatto insieme e di quanto il lavoro sostenibile possa generare valore condiviso.

Il progetto "Fantasia e buona cucina" ha ricevuto il premio "Iniziativa charity dell'anno" istituito da Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup, alla 15ª edizione di Salumi & Consumi Awards.



"Abbiamo scoperto che in ogni luogo ci sono piatti accattivanti e gustosi, ci siamo resi conto che ogni origine, vicina o lontana che sia, porta con sé una ricchezza grandissima: la capacità di offrire qualcosa di diverso da ciò che per noi è un'abitudine, la capacità di donare fantasia e di aprirci il cuore e la mente a dimensioni inesplorate. E...mescolando i colori di ognuno di noi, ne è uscito un dipinto meraviglioso!"

Emanuela Raimondi

Amministratore Delegato Gruppo Felsineo



ALTRE ATTIVITÀ E PROGETTI A SUPPORTO DELLA COMUNITÀ

**ZOLA PREDOSA – CITTÀ AD IMPATTO POSITIVO**

Il Gruppo Felsineo ha partecipato alla proposta di PMG Italia Società Benefit denominato “Zola Predosa – Città ad Impatto Positivo”: un ‘contenitore’ di progetti dedicati alla diffusione e affermazione di una cultura a impatto positivo che guarda al benessere comune, alla cura e inclusività delle persone più fragili, alla formazione e sensibilizzazione delle nuove generazioni e alle tematiche sociali più urgenti. Quest’iniziativa si alimenta grazie a una solida rete tra istituzioni, enti del terzo settore, imprenditori e cittadini, tutti uniti nella realizzazione di progetti ad alto impatto su società, territorio e ambiente. In particolare, sul territorio di Zola Predosa sono stati effettuati i seguenti interventi:

- **servizi di inclusione** - in data 23 giugno 2023 è stato consegnato ad Auser Bologna un furgone Fiat Doblo appositamente allestito per effettuare servizi di prossimità sul territorio a favore delle persone e famiglie con fragilità;
- **attività di formazione** - dal 22 settembre al 23 ottobre 2023, 150 studenti dell’Istituto Comprensivo di Zola Predosa sono stati coinvolti in tre sessioni formative sui temi della responsabilità sociale, dell’attenzione verso l’ambiente e dell’inclusione delle persone più fragili.

**BACK TO SCHOOL**

Il supporto del Gruppo alle attività scolastiche si è realizzato anche tramite l’iniziativa “Back to School”, con la fornitura di 80 kit contenenti materiale scolastico destinati agli studenti delle famiglie che usufruiscono dei servizi della Caritas Interparrocchiale di Zola Predosa. Alcuni rappresentanti del gruppo di lavoro “Tutela dei dipendenti e impegno verso la comunità” hanno presenziato all’evento di consegna dei diversi tipi di kit – per le scuole materne, elementari, medie e superiori – presso il punto di ritiro, dimostrando la vicinanza di Gruppo Felsineo alla propria comunità e, in particolare, alle nuove generazioni.

**FIERA DEL LAVORO**

Il Gruppo Felsineo partecipa alla Fiera del Lavoro di Zola Predosa, un’iniziativa nata per promuovere l’occupazione, offrire orientamento, formazione e opportunità di incontro ai potenziali candidati nel territorio.

**CO-START**

Il Gruppo Felsineo fa parte della cabina di regia di Co-Start, incubatore di innovative idee imprenditoriali del Comune di Zola Predosa, che contribuisce all’inserimento nel mercato di nuove start-up.

**BOLOGNA BUSINESS SCHOOL**

Il Gruppo Felsineo fa parte del Programme Advisory Committee del Global MBA in Food and Wine di Bologna Business School. Il Global MBA in Food and Wine forma manager e imprenditori in grado di guidare la crescita e l’internazionalizzazione di aziende che operano nel settore alimentare e delle bevande ed è rivolto a chi vuole dare un impulso significativo alla propria carriera o intraprendere un progetto imprenditoriale in questo settore.



CENTRO MODIANO

Anche nel 2023 Gruppo Felsineo ha continuato a sostenere il Centro Modiano per favorire lo svolgimento di attività socioassistenziali e riabilitative finalizzate all'integrazione di utenti disabili. Grazie alle donazioni devolute, gli operatori del Centro possono fornire un supporto concreto agli utenti e alle loro famiglie. La partnership con il Centro si esprime, ad esempio, negli astucci commissionati dal Gruppo Felsineo, realizzati con stoffa dipinta dai ragazzi del Centro, che sono stati omaggiati agli studenti della scuola media di Zola Predosa in occasione della chiusura del contest 2022-2023 e sono entrati a far parte dei kit "Back to School" di settembre 2023.



ASSOCIAZIONI SPORTIVE LOCALI

Il Gruppo fornisce supporto alle associazioni sportive locali di ciclismo, calcio e basket per promuovere i valori autentici dello sport, come il rispetto degli altri e di sé stessi, lo sviluppo delle relazioni interpersonali, la voglia di stare insieme, l'integrazione e l'inclusività.

"Sformato di pasta albanese di Nada", settembre 2023, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).





ASSOCIAZIONE ITALIANA CONTRO LE LEUCEMIE-LINFOMI E MIELOMA

Nel proseguire il suo impegno per affermare la propria responsabilità sociale d'impresa, il Gruppo Felsineo, in occasione del Natale 2023, ha promosso un'iniziativa a sostegno dell'Associazione italiana contro le Leucemie-Linfomi e Mieloma (AIL) di Bologna. Grazie a questo contributo è stato possibile portare cure, terapie e conforto direttamente nelle case dei pazienti su tutto il territorio della Provincia di Bologna, permettendo loro di affrontare meglio i disagi delle terapie.



AGEOP RICERCA – CASA GIALLA DI BOLOGNA

Il Gruppo Felsineo ha scelto di essere al fianco anche di Ageop Ricerca, dedicando un suo contributo al progetto Casa Gialla di Bologna. Casa Gialla è un luogo di cura, gioco e vita per i bambini malati di tumore. Nelle strutture trovano ospitalità i bambini che provengono da territori dove le terapie d'eccellenza non sono disponibili e che incontrano a Bologna possibilità di cura che non avrebbero altrove. Il progetto Casa Gialla oggi è ancora aperto e i contributi raccolti permettono di fronteggiare meglio le spese che deve sostenere, costituendo un mattone prezioso di questa casa d'accoglienza.



"Caesar's salad veg" realizzata dai ragazzi dell'Istituto Veronelli e del Centro Modiano, ottobre 2023, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).

RiLeggiamo RiGiochiamo RiVestiamo



I partecipanti al tavolo di lavoro "Tutela dei dipendenti e impegno verso la comunità" hanno dato vita all'iniziativa "Rileggiamo, Rigiochiamo, Rivestiamo" che ha coinvolto tutta la popolazione aziendale.

L'iniziativa ha permesso di raccogliere e donare tantissimi articoli, eterogenei e in buono stato di conservazione, quali libri (Rileggiamo), giochi (Rigiochiamo) e vestiti (Rivestiamo). Il materiale è stato poi consegnato alla Caritas Interparrocchiale di Zola Predosa, che ha provveduto alla distribuzione di 350 oggetti recuperati. È stata un'occasione per sensibilizzare e fare cultura di educazione al riuso.



La Via della Vicinanza
Iniziativa Gruppo di Lavoro 2023



9 Tutela dell'ambiente



Un'azienda è attenta alla tutela dell'ambiente quando investe le proprie risorse per migliorare la produttività attraverso uno sviluppo sostenibile. Ciò significa ridurre i consumi e gli sprechi di energia che derivano da uffici e stabilimenti produttivi, garantire un corretto smaltimento dei rifiuti e utilizzare materiali di packaging a minor contenuto di plastica, con plastica riciclata o con materiali alternativi.

“IMPARIAMO
A VIVERE
LA NATURA
PER UN FUTURO
MIGLIORE”

Deborah Astorina *HSE Manager*
Team leader gruppo di lavoro “Tutela dell'ambiente”

7° BENEFICIO COMUNE

Promuovere e migliorare la tutela dell'ambiente come principio fondamentale lungo tutta la catena del valore, attraverso la riduzione dei consumi e delle emissioni, lo sviluppo di processi e sistemi ispirati ai principi dell'economia circolare e la scelta di packaging sostenibili.

PRINCIPALI INIZIATIVE 2023

EFFICIENZA ENERGETICA

Preparazione all'ottenimento della certificazione ISO50001 a livello di Gruppo.

MOBILITÀ SOSTENIBILE

Ampliamento delle stazioni di ricarica delle auto elettriche per sostenere una modalità di spostamento più sostenibile.

CERTIFICAZIONI CFP ED EPD

Ottenimento delle certificazioni CFP ed EPD per sei referenze di Felsineo SpA Società Benefit.

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Avvio della collaborazione con Regusto.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

EFFICIENZA ENERGETICA

Ottenimento della certificazione ISO50001 e miglioramento delle performance energetiche.

ECONOMIA CIRCOLARE E LOTTA ALLO SPRECO

Ricerca e implementazione di soluzioni di recupero e antispreco.

ENERGY MANAGEMENT

Internalizzazione della figura di Energy Specialist e relativa formazione.

PACKAGING SOSTENIBILE

Test e possibile inserimento in produzione di packaging più eco-sostenibili.

9.1 Efficientamento energetico e riduzione delle emissioni

EFFICIENZA ENERGETICA

Nel corso del 2023, il Gruppo Felsineo ha compiuto significativi progressi nel processo di preparazione e ottenimento della certificazione ISO50001. Per raggiungere questo importante traguardo, è stato implementato e avviato un sistema di gestione energetica procedurale, basato sulle competenze e la partecipazione di tutti i livelli dell'organizzazione. Inoltre, è stato introdotto in campo un sistema di monitoraggio energetico capillare, che si rivelerà essenziale nell'individuare e ottimizzare i processi maggiormente energivori. L'ottenimento della ISO50001 non solo rappresenterà un riconoscimento dell'impegno verso la gestione responsabile dell'energia, ma aprirà anche le porte a potenziali incentivi e nuovi investimenti, prospettando ulteriori sforzi per ridurre sempre di più l'impronta climatica del Gruppo. Proprio per raggiungere un controllo più dettagliato dei consumi energetici, nel 2023 sono stati installati 22 misuratori per rilevare l'utilizzo di corrente elettrica di 60 utenze e 5 misuratori di portata (vapore, gas naturale e acqua calda sanitaria). Si è poi implementato il software di energy management, che permette la raccolta dei dati dai misuratori e dagli impianti fotovoltaici e restituisce una visione chiara dei punti più impattanti dei processi produttivi e degli indicatori energetici.

POLITICA AZIENDALE DELL'ENERGIA

A maggio 2023, il Gruppo Felsineo, consapevole della propria responsabilità nei confronti della comunità e dell'urgenza delle sfide legate alle risorse energetiche e ai cambiamenti climatici a livello globale, ha redatto una politica energetica dove conferma il suo impegno costante ed efficace nel perseguimento di una maggiore sostenibilità ambientale, un uso sempre più razionale dell'energia e una progressiva riduzione delle emissioni di CO₂. La tutela dell'ambiente è un obiettivo fondamentale della missione del Gruppo in quanto finalità di beneficio comune definita all'interno degli statuti delle sue Società Benefit Felsineo S.p.A. e FelsineoVeg S.r.l.; pertanto, il Gruppo ambisce a ridurre i propri consumi ed emissioni, promuovere l'economia circolare e scegliere packaging sempre più eco-friendly.

I principi cardine su cui si basa la politica energetica sono sottoelencati.

- Efficientamento e riduzione dell'impatto energetico, attraverso l'adozione di strategie e soluzioni per ridurre al minimo il consumo di energia e perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni energetiche delle sedi e dei reparti produttivi.
- Fonti rinnovabili: soddisfare il proprio fabbisogno energetico anche attraverso l'uso di fonti rinnovabili per contribuire alla riduzione di CO₂ immessa in atmosfera.
- Monitoraggio e controllo, mediante l'implementazione di un sistema capillare di monitoraggio dei consumi energetici per identificare gli sprechi e ottimizzare le prestazioni.
- Acquisti sostenibili: adottare l'efficienza energetica quale criterio di valutazione per l'acquisto di macchinari, prodotti e servizi.
- Cultura del risparmio energetico: diffondere la cultura del risparmio energetico e della salvaguardia ambientale tra tutti gli stakeholder, sia interni che esterni.

La politica energetica del Gruppo Felsineo rappresenta un impegno concreto per la sostenibilità ambientale, con l'obiettivo di contribuire a un mondo sempre più verde.

NUOVO IMPIANTO FOTOVOLTAICO

Nel 2023 Felsineo ha portato a regime il nuovo impianto fotovoltaico da 807 kW che copre gran parte del tetto dello stabilimento e nuove tettoie appositamente costruite su oltre 50 posti auto. L'energia autoprodotta unitamente all'impianto preesistente, oggi circa 1MW, viene impiegata dal Gruppo Felsineo per abbattere il fabbisogno energetico da fonti fossili ed è destinata esclusivamente all'autoconsumo.

L'IMPIANTO IN CIFRE:

- Numero di pannelli: 1968
- Potenza di 1 pannello: 410W
- Potenza nuovo impianto: 807kW
- Potenza totale raggiunta: 1MWp
- Superficie coperta: 3838m²

IMPIANTO DI COGENERAZIONE

L'impianto di cogenerazione, composto da cinque turbine alimentate da gas metano, che possono produrre fino a 1.000 kilowattora, rimane un asset importante, anche se le turbolenze nei mercati energetici hanno portato a nuove valutazioni.

Il 2023 ha visto infatti un utilizzo limitato di quest'impianto a favore di alternative economicamente più sostenibili.

Nel corso dell'ultimo trimestre, grazie al ribasso dei costi dell'energia, è stata avviata un'analisi interna, mirata a rivalutare l'integrazione del cogeneratore nel sistema energetico del Gruppo. L'obiettivo principale di quest'iniziativa è quello di sviluppare un paniere di produzione energetica il più sostenibile possibile, riducendo progressivamente l'impronta ecologica complessiva.

CERTIFICAZIONI CARBON FOOTPRINT (CFP) E DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO (EPD)

Nel 2023 la grande attenzione alle tematiche ambientali di Felsineo si è concretizzata con l'ottenimento delle certificazioni CFP (Carbon Footprint) ed EPD (Environmental Product Declaration) per sei referenze di Mortadella IGP, da banco taglio e da libero servizio.

La Certificazione Carbon Footprint rappresenta un impegno concreto nella riduzione delle emissioni di gas a effetto serra (GHG), poiché quantifica non soltanto le emissioni legate alla produzione, ma anche quelle provenienti dalle lavorazioni delle materie prime, dal packaging e dal trasporto finale del prodotto, così come da metodologia standardizzata LCA (Life Cycle Assessment), "dalla culla alla tomba" del prodotto.

La Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD), sviluppata in conformità con gli standard ISO14025, va addirittura oltre, misurando tutti gli impatti ambientali delle fasi produttive e di vita del prodotto.

Queste certificazioni forniranno una chiara visione dell'"impronta climatica" dei prodotti, permettendo di valutare e migliorare costantemente il percorso di sostenibilità aziendale.

MOBILITÀ SOSTENIBILE

Oltre alle due colonnine già installate nel 2022 a disposizione degli ospiti e della flotta aziendale, il Gruppo Felsineo nel 2023 ha ampliato il proprio parco di ricarica delle auto elettriche con quattro ulteriori colonnine per un totale di otto postazioni di ricarica, uniformemente distribuite negli spazi di servizio.



INIZIATIVA TREEDOM

La riforestazione costituisce una delle azioni più performanti per contrastare la crisi climatica, grazie alla sua attività di compensazione delle emissioni di anidride carbonica generate ogni giorno. Il Gruppo Felsineo continua a monitorare la propria foresta creata in partnership con Treedom nel 2020 e ampliata nei due anni successivi. Le specie arboree piantate sono native o in rispetto della biodiversità dei territori in cui sono inserite. Oggi la foresta del Gruppo Felsineo, dislocata in più di tre paesi, si compone di 800 alberi, grazie ai quali vengono assorbiti 164.100 kg di CO₂.



ALBERI DONATI AL COMUNE DI ZOLA PREDOSA

In data 22 marzo 2023, alla presenza delle autorità locali, sono stati piantumati nel Parco Respighi di Zola Predosa i 2 lecci che ornavano lo stand di Fiera Marca del Gruppo Felsineo. La donazione di questi alberi si inserisce nel percorso di sostenibilità del Gruppo perché permette di consolidare il legame con il territorio e rappresenta un esempio dell'impegno per promuovere e salvaguardare l'ambiente.

PERFORMANCE AMBIENTALI DI GRUPPO

Il Gruppo ha avviato il monitoraggio dei propri consumi e delle relative emissioni secondo la classificazione internazionale proposta dallo standard GHG Protocol e suggerita dagli Standard GRI, con l'obiettivo di garantire la comparabilità dei dati. Nel dettaglio, il Gruppo Felsineo misura:

- Scope 1, cioè le emissioni dirette di GHG provenienti da installazioni di proprietà o controllate dall'organizzazione;
- Scope 2, cioè le emissioni indirette di GHG, derivanti dalla generazione di energia elettrica, energia a vapore, riscaldamento e raffreddamento, importate e consumate all'interno dell'organizzazione.

La rendicontazione dei consumi si basa sul concetto di "controllo". Nelle seguenti tabelle vengono dunque riportati i consumi degli edifici su cui il Gruppo ha un controllo diretto, dagli uffici direzionali fino agli stabilimenti produttivi.

[GRI 302-1]

CONSUMO TOTALE DI ENERGIA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE (GJ)									
	FELSINEO			FELSINEOVEG			GRUPPO		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023
Consumo totale di energia elettrica acquistata da rete	10.701	15.650	25.616	1.493	1.720	1.988	12.194	17.370	27.604
Consumo totale di energia elettrica da impianti di cogenerazione	17.438	12.536	909	-	-	-	17.438	12.536	909
Consumi totale di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili (fotovoltaico)	590	714	3.733	-	-	-	590	714	3.733
Consumo totale di gas naturale per riscaldamento civile e produzione	90.660	73.089	34.091	2.799	2.760	3.038	93.459	75.849	37.129
Totale	119.389	101.989	64.348	4.292	4.480	5.026	123.681	106.469	69.375

[GRI 305-1]

SCOPE 1			
EMISSIONI DIRETTE DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) (T CO ₂ EQ.)			
	2021	2022	2023
Felsineo	5.255	4.258	2.006
FelsineoVeg	162	161	179
Totale Gruppo	5.417	4.419	2.185

[GRI 305-2]

SCOPE 2 LOCATION BASED			
EMISSIONI INDIRETTE DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) (T CO ₂ EQ.)			
	2021	2022	2023
Felsineo	830	1.136	1.915
FelsineoVeg	84	125	149
Totale Gruppo	914	1.261	2.064

9.2 Economia circolare e gestione dei rifiuti

Nel corso del 2023 il Gruppo ha continuato a lavorare sull'efficiamento dell'uso delle risorse e sulla gestione dei sottoprodotti e dei rifiuti derivanti dal processo produttivo. È stata ultimata l'installazione del macchinario avente la funzione di ridurre in materiale granulare le clip utilizzate per l'insacco dei prodotti da reimmettere nel mercato delle materie prime per il recupero dell'alluminio. Sono emerse alcune difficoltà nell'organizzazione del flusso e nello stoccaggio del materiale di recupero che hanno rallentato il progetto, ma il Gruppo prosegue nella ricerca di soluzioni economicamente sostenibili per portare comunque avanti quest'interessante soluzione.

[GRI 306-3]

RIFIUTI PRODOTTI (T)									
	FELSINEO			FELSINEOVEG			GRUPPO		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023
RIFIUTI PERICOLOSI DESTINATI A RECUPERO (R)									
Preparazione per il riutilizzo	2,7	2,6	0,4	0	0	0	2,7	2,6	0,4
Totale rifiuti pericolosi	2,7	2,6	0,4	0	0	0	2,7	2,6	0,4
RIFIUTI NON PERICOLOSI DESTINATI A RECUPERO (R)									
Preparazione per il riutilizzo	108,8	91,4	78,5	4	3,9	9,7	112,8	95,3	88,2
Recupero per produzione di energia	67,3	43,5	37,7	11,7	18,9	19,7	79	62,4	57,4
Recupero delle sostanze organiche non utilizzate come solventi	128,6	133,8	46,6	5,4	10,7	16,8	134	144,5	63,4
Altre operazioni di recupero	6,1	7,9	0,7	0	0	0	6,1	7,9	0,7
Totale rifiuti non pericolosi	310,8	276,6	163,5	21,1	33,5	46,2	331,9	310,1	209,7
RIFIUTI NON PERICOLOSI DESTINATI A SMALTIMENTO (D)									
Destinati a discarica	0	0,1	0	0	0	0	0	0,1	0
Totale rifiuti non pericolosi	0	0,1	0	0	0	0	0	0,1	0
TOTALE RIFIUTI	313,5	279,3	163,9	21,1	33,5	46,2	334,6	312,8	210,1
TIPOLOGIA RIFIUTI TOTALI (T)									
Imballaggi	141,4	143,9	150	13,6	19,3	26	155	163,2	176
Fanghi	155,5	87,8	0	0	0	0	155,5	87,8	0
Ferro e acciaio	7,4	27,3	5,2	0	0	0	7,4	27,3	5,2
Rifiuti misti da attività di costruzione e demolizione	3,2	16,3	0,5	0	0	0	3,2	16,3	0,5
Vetro	5,1	0	0,2	0	0	0	5,1	0	0,2
Apparecchiature fuori uso	0,1	2,3	4,1	0	0	0	0,1	2,3	4,1
Toner	0,1	0,1	0,1	0	0	0	0,1	0,1	0,1
Altro	0,7	1,6	3,8	7,5	14,2	20,2	8,2	15,8	24

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Da anni il Gruppo Felsineo collabora con diversi enti per realizzare progetti volti a combattere lo spreco alimentare. I prodotti a scadenza breve sono stati tutti collocati presso i canali ormai consolidati.

PIATTAFORMA REGUSTO

Nel 2023 il Gruppo Felsineo ha scelto di aderire a Regusto, la piattaforma che connette in tempo reale e in maniera geolocalizzata aziende ed enti non-profit, per ottimizzare la donazione e la redistribuzione dei prodotti a rischio spreco.

Tramite la piattaforma Regusto, le aziende possono donare prodotti a rischio spreco tracciando tutti i flussi in blockchain e monitorando l'impatto generato a livello socio-ambientale. Nel 2023 il Gruppo Felsineo ha donato 7.380 kg di prodotti (per il 50,8% mortadella e per il 49,2% affettati vegetali) equivalenti a 14.760 pasti, che hanno consentito il risparmio di 19.418 kg di CO₂, 8.318 m³ di acqua e 12.695 m² di suolo. Le donazioni del Gruppo Felsineo hanno supportato 28 enti non profit.



Fonte: Recuperiamo Srl – Società Benefit, Report di Impatto Gruppo Felsineo Anno 2023

9.3 Packaging sostenibile

La presentazione della Plastic Strategy della Commissione europea nel 2018 e, nell'ambito dei lavori dell'European Green Deal, il lancio di un nuovo piano d'azione per l'economia circolare rappresentano delle milestone fondamentali per le aziende in materia di sviluppo di soluzioni di packaging sempre più sostenibili.

Per il Gruppo Felsineo il tema è considerato prioritario ed è per questo che l'azienda ha continuato a ricercare soluzioni di packaging più rispettose dell'ambiente per le diverse linee produttive anche nel corso del 2023.

CONFEZIONAMENTO

Nel 2023 sono state eseguite prove industriali con diversi materiali di imballaggio per verificarne la macchinabilità e per garantire il raggiungimento delle prestazioni tecniche necessarie su due delle tre linee di confezionamento dello stabilimento produttivo di Felsineo. Le prove hanno avuto a oggetto prevalentemente plastiche monomateriali*, perché potenzialmente riciclabili al 100%.

La tematica è complessa, in quanto implica la ricerca del giusto equilibrio tra sostenibilità del packaging e conservabilità del prodotto. Al momento, le prove di shelf life e l'osservazione empirica non hanno ancora offerto esiti positivi a favore di nuove soluzioni.

Sono state portate avanti prove su nuovi materiali anche in collaborazione con i terzisti del Gruppo che si occupano di affettamento, per l'eventuale

implementazione di nuove soluzioni nelle vaschette dei prodotti: in questo caso, sono stati testati materiali potenzialmente compostabili, ma senza alcun risultato soddisfacente.

In tutto sono state eseguite tre prove con diversi materiali (uno per il libero servizio, uno per il banco taglio e uno per le vaschette).

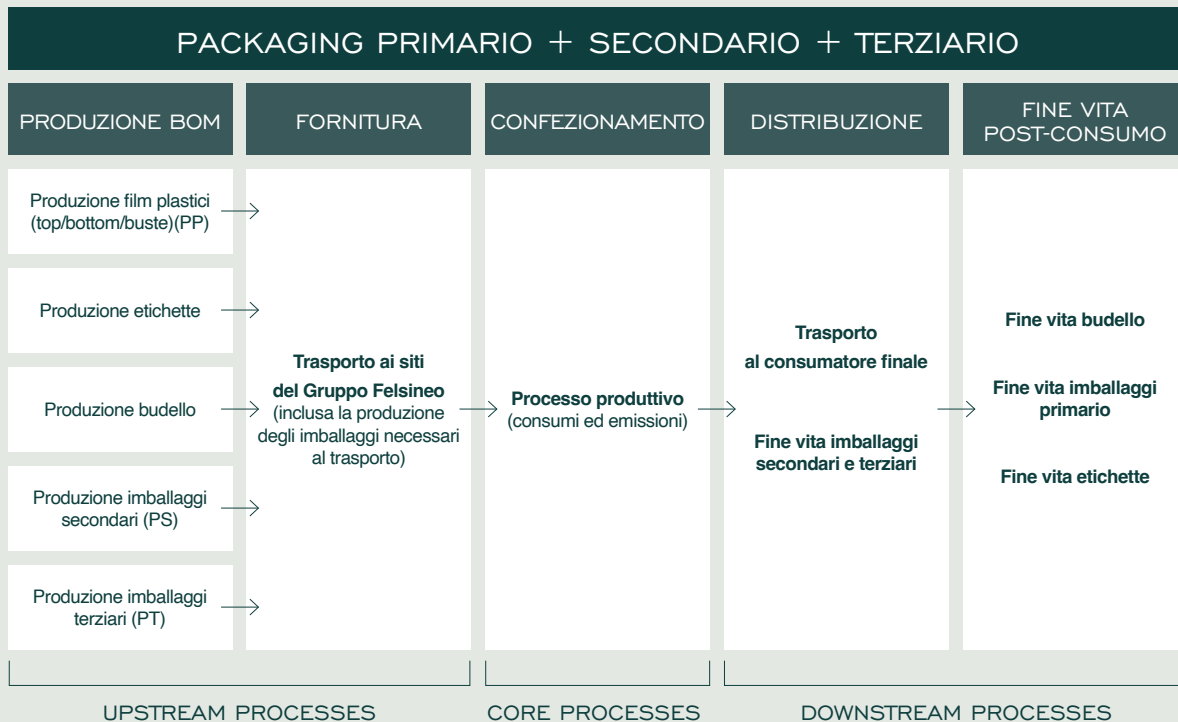
A partire da maggio 2023, grazie all'avvio della nuova linea di affettamento di FelsineoVeg, è stato possibile basarsi sul know how interno per monitorare le performance tecniche dei film in prova dedicati alle vaschette. I film attualmente in uso sono un top e un bottom multimateriali, in grado di garantire la necessaria sicurezza alimentare. Nel bottom è presente un 30% di R-PET, materiale plastico di seconda vita che è in grado di garantire il rispetto dei necessari requisiti di salubrità alimentare.

In autunno 2023, è stata riavviata l'attività di scouting tra i fornitori di film al fine di individuare eventuali nuove soluzioni in grado di sostituire i materiali plastici attualmente in uso. In virtù di questa ricerca, sono in corso i test su un bottom multimateriale alternativo con una maggior percentuale di R-PET.

* Un imballaggio in plastica monomateriale è tecnicamente riciclabile, ma l'effettivo riciclo dipende dall'esistenza di una filiera di raccolta, separazione e trattamento in grado di gestirlo. In ogni caso, anche se attualmente tale filiera non è completamente sviluppata, può diventarlo nel prossimo futuro. Viceversa, un multimateriale sarà sempre difficilmente riciclabile e, comunque, solo in un materiale a più basso valore.



VALUTAZIONE AMBIENTALE DELLE PRINCIPALI SOLUZIONI DI PACKAGING ATTUALMENTE IN USO



Tramite l'applicazione della metodologia dell'impronta ambientale (EF 2.0), raccomandata dalla Commissione europea per valutare e comunicare gli impatti ambientali dei prodotti, sono stati identificati i materiali e i processi a oggi maggiormente responsabili dell'impatto ambientale, che sono e saranno il centro delle strategie e azioni di miglioramento mirate.

Tra gli indicatori ambientali più rilevanti si conferma il cambiamento climatico (CC) che, per tutti i sistemi analizzati, è determinato in maniera preponderante dalla produzione dei film plastici che costituiscono i budelli e l'imballaggio primario (componenti la cui produzione arriva a coprire il 30% dell'impatto che si verifica lungo l'intero ciclo di vita del prodotto). I risultati sottolineano, inoltre, l'importanza dell'ottimizzazione dell'intero sistema di imballaggio, in particolare dell'imballaggio secondario in cartone, la cui produzione risulta tra i processi più rilevanti dell'intero ciclo di vita, con un contributo in alcuni casi comparabile all'impatto connesso alla produzione dell'imballaggio primario (20-30%).

Un'attenzione particolare va riservata, infine, alle operazioni sotto il diretto controllo dell'azienda, come la fase di confezionamento, il cui contributo per le referenze analizzate varia dal 15% al 40% circa, aprendo diverse possibilità di intervento per ottimizzare il processo e ridurre l'impatto ambientale. A fronte dei risultati ottenuti, il progetto proseguirà nel corso del 2024 ponendosi i seguenti obiettivi:

- per l'imballaggio primario, svolgimento di test sul campo, nell'impianto di affettamento interno, delle soluzioni individuate come possibili alternative con una percentuale di R-PET superiore al 30%;
- analisi LCA delle soluzioni alternative testate con successo e calcolo del delta dell'impatto determinato non soltanto dal film, ma anche dalla riduzione delle operazioni di trasporto legate alle vaschette;
- valutazione di possibili strategie di riduzione della quantità di packaging secondario;
- valutazione delle possibili strategie per la riduzione dell'impatto connesso alla fase di confezionamento.

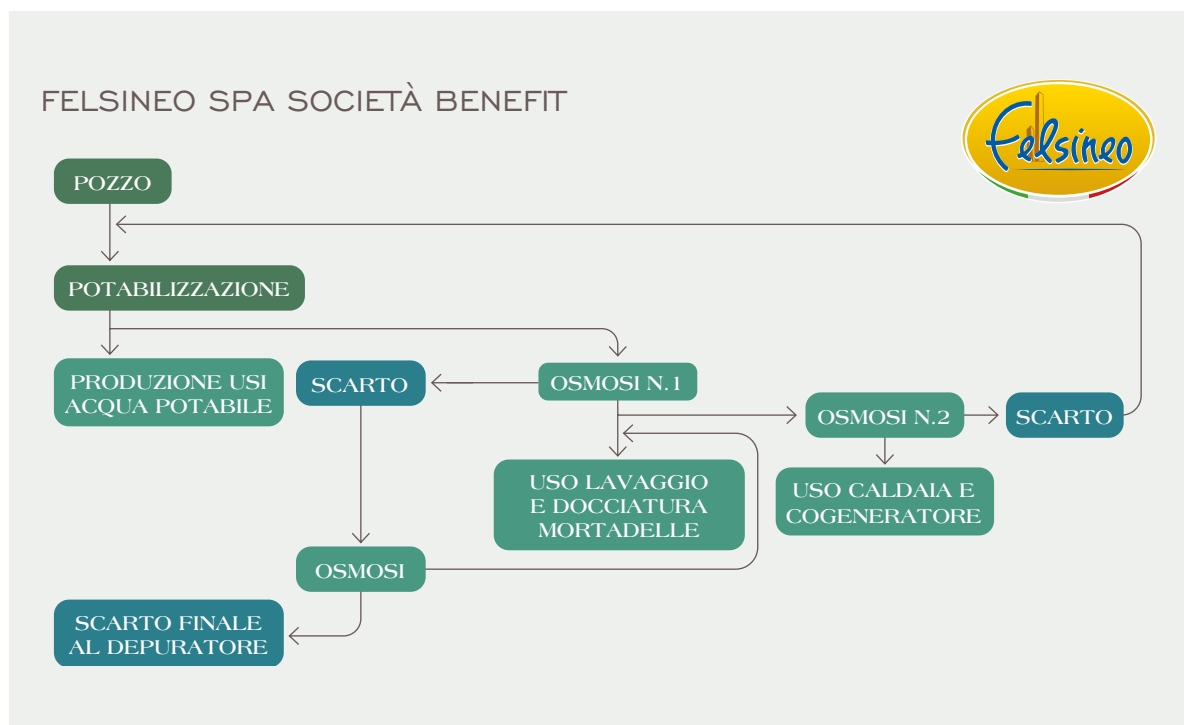
9.4 Gestione delle risorse idriche

[GRI 303-3]

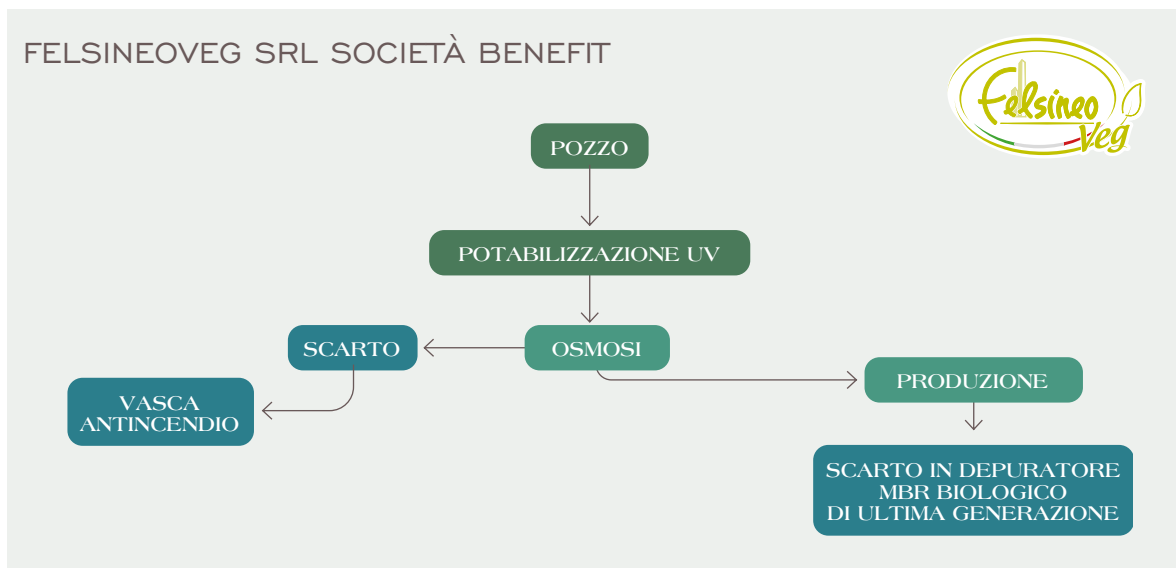
PRELIEVO IDRICO PER FONTE (M ³)									
	FELSINEO			FELSINEOVEG			GRUPPO		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023
Da pozzi	46.790	47.662	88.545	3.898	3.319	3.728	50.688	50.981	92.273
Da acquedotto	1.264	880	725	399	395	400	1.663	1.275	1.125
Totale	48.054	48.542	89.270	4.297	3.714	4.128	52.351	52.256	93.398

IMPIANTO DI POTABILIZZAZIONE DELL'ACQUA DI POZZO

In Felsineo viene utilizzata l'acqua di pozzo a uso esclusivo dei processi produttivi. Per renderla idonea all'utilizzo in campo alimentare, l'acqua viene prima potabilizzata e poi trattata con impianti a membrana osmosi inversa. Così facendo l'acqua viene purificata e sanificata prima di essere usata nei reparti produttivi per la docciatura del prodotto. Lo scarto di questo processo a osmosi viene inviato a un'osmosi successiva per il recupero di acqua addolcita, da utilizzare per gli stessi scopi (lavaggi e docciatura delle mortadelle). Vi è poi un secondo impianto a osmosi per la produzione di acqua destinata a caldaie e cogeneratore; lo scarto di questa seconda osmosi viene completamente riutilizzato in testa al processo di potabilizzazione.



In FelsineoVeg il processo di potabilizzazione avviene mediante raggi UV e osmosi; lo scarto viene recuperato mediante l'immissione nella vasca di accumulo antincendio.



IMPIANTO DI DEPURAZIONE “MBR” A FANGHI ATTIVI

Sia Felsineo che FelsineoVeg mantengono saldo il rispetto dell’ambiente anche per quanto riguarda gli scarichi, disponendo entrambi di un impianto di depurazione a fanghi attivi con tecnologia MBR (Membrane BioReactor). Questo sistema avanzato di trattamento delle acque reflue combina il processo biologico a fanghi attivi, che impiega batteri per degradare i contaminanti presenti nell’acqua, con l’uso di membrane semipermeabili per la separazione dei solidi sospesi. Le membrane consentono di trattenere in modo efficace le particelle solide e i microrganismi, migliorando così la qualità dell’acqua trattata. Oltre ad avere la caratteristica di una ridotta produzione di fanghi, l’impianto MBR offre un’efficienza superiore nella rimozione degli inquinanti rispetto ai tradizionali sistemi di depurazione, contribuendo significativamente alla sostenibilità ambientale e garantendo elevati standard di depurazione delle acque reflue.

SCARICHI IDRICI (M ³)			
	2021	2022	2023
Felsineo	12.112	10.740	5.620
FelsineoVeg	1.311	776	592
Totale Gruppo	13.423	11.516	6.212



"Cappellacci emiliani di Pietro", ottobre 2023, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).

Be Green, Be Cool

Il nostro impegno quotidiano:



spegniamo le luci negli uffici vuoti



riduciamo la stampa su carta



differenziamo i rifiuti



riconosciamo l'acqua come un bene prezioso



ricicliamo i materiali riutilizzabili



moderiamo l'utilizzo di dispositivi elettrici



*evitiamo lo spreco alimentare
durante i pasti in mensa*

Eliminamo il superfluo ... less is more !



La Via dell'Ambiente
Iniziativa Gruppo di Lavoro 2023



SENSIBILIZZAZIONE SOSTENIBILE: IL RUOLO CHIAVE DEI DIPENDENTI

Attraverso un impegno condiviso di menti creative e la voglia di sensibilizzare tutti i livelli dell'organizzazione, i partecipanti al tavolo di lavoro "Tutela dell'ambiente" hanno sviluppato una locandina che fornisce preziose linee guida pratiche e concrete per promuovere la

sostenibilità sia nel luogo di lavoro che a casa. Questo strumento intende offrire consigli utili per incoraggiare comportamenti virtuosi, sottolineando l'importanza dell'adozione di pratiche eco-friendly non solo durante le attività lavorative, ma anche nella vita quotidiana, contribuendo così a promuovere una cultura aziendale improntata alla responsabilità ambientale.

10

Nota
metodologica[GRI 2-2]
[GRI 2-3]
[GRI 2-4]
[GRI 2-5]

Per soddisfare i requisiti di trasparenza della legislazione (L. 28-12-2015 n. 208, commi 383-384), le Società Benefit sono tenute a redigere una relazione concernente il perseguimento dei benefici comuni predefiniti, da allegare al bilancio societario.

Per essere correttamente redatta, la relazione di impatto deve includere:

- la descrizione degli obiettivi specifici, delle modalità e delle azioni attuate dagli amministratori per il perseguimento delle finalità di beneficio comune e delle eventuali circostanze che lo hanno impedito o rallentato;
- la valutazione dell'impatto generato utilizzando lo standard di valutazione esterno con le caratteristiche descritte all'interno dell'allegato 4* annesso alla suddetta legge e che comprende le aree di valutazione identificate nell'allegato 5* annesso alla stessa legge, come riportate nel GRI Content Index;
- una sezione dedicata alla descrizione dei nuovi obiettivi che la società intende perseguire nell'esercizio successivo.

Per redigere le relazioni di impatto di Felsineo S.p.A. Società Benefit e FelsineoVeg S.r.l. Società Benefit, Gruppo Felsineo ha scelto lo strumento del Bilancio di Sostenibilità.

Il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo è stato redatto utilizzando come strumento di valutazione di impatto esterno i "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" (nel seguito GRI Standards), pubblicati nel 2016 dalla Global Reporting Initiative e aggiornati nel corso del 2021, secondo l'approccio "with reference" (con riferimento) grazie al supporto metodologico della società SCS Consulting (SCS Azioninova S.p.A.). Il presente documento fa riferimento al periodo compreso tra il 1° gennaio 2023 e il 31 dicembre 2023 e non è stato sottoposto ad attività di assurance esterna.

Il Bilancio di Sostenibilità è stato redatto a cura del Gruppo Felsineo con il coinvolgimento di varie aree aziendali sia per la raccolta dei dati che per le descrizioni e le note di commento.

* Per approfondimenti: <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2015/12/30/15G00222/sg>.

[GRI 2-1]

Felsineo S.p.A. Società Benefit

Sede legale e amministrativa in Via C. Masetti 8-10, 40069, Zola Predosa, Bologna (IT)
Numero di Iscrizione al Registro delle Imprese di Bologna e Codice Fiscale: 00291700375
Partita IVA: 00499291201
Numero REA: BO-163094
Capitale Sociale di euro 5.000.000,00 i.v.

FelsineoVeg S.r.l. Società Benefit

Sede legale e amministrativa in Via C. Masetti 6, 40069, Zola Predosa, Bologna (IT)
Numero di Iscrizione al Registro delle Imprese di Bologna, Codice Fiscale e
Partita IVA: 03561781208
Numero REA: BO-529003
Capitale Sociale di euro 2.500.000,00 i.v.



GRI content index

Dichiarazione d'uso

Gruppo Felsineo ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 01.01.2023 – 31.12.2023 con riferimento agli Standard GRI.

Utilizzato GRI 1

GRI 1 - Principi fondamentali - Versione 2021

AREA DI VALUTAZIONE DELL'IMPATTO: **GOVERNO DELL'IMPRESA**

GRI standard a cui si fa riferimento nel Bilancio di Sostenibilità 2023		Capitolo/riferimento diretto
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-1 Dettagli organizzativi	1. Gruppo Felsineo 10. Nota metodologica
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	1. Gruppo Felsineo 10. Nota metodologica
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	10. Nota metodologica
	2-4 Revisione delle informazioni	10. Nota metodologica
	2-5 Assurance esterna	10. Nota metodologica
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	1. Gruppo Felsineo 3. Prodotti 5. Società Benefit e le quattro Vie: un percorso integrato per la sostenibilità 7.1 Filiera sostenibile
	2-7 Dipendenti	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti Il Gruppo Felsineo non ricorre all'utilizzo di dipendenti con contratto di lavoro a chiamata.
	2-9 Struttura e composizione della governance	4. Etica e governance
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	4. Etica e governance
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder
	2-23 Impegno in termini di policy	4. Etica e governance
2-27 Conformità a leggi e regolamenti	Nel corso del 2023, come negli esercizi precedenti, il Gruppo Felsineo non ha riscontrato episodi di non conformità rispetto a leggi e regolamenti.	
2-28 Appartenenza ad associazioni	Di seguito si riportano le principali associazioni di categoria di cui fa parte Felsineo: ASS.I.CA. (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi); ASS.I.CA. Service S.r.l. (Associazione Industriale Delle Carni); CNA (Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa); GS1 Italy (Nuova denominazione di Indicod-Ecr); IBC (Industria dei Beni di Consumo); IVSI (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani); SSIICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari); AGCM (Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato). Felsineo Veg aderisce a: GS1 Italy; Confindustria; IBC; SSIICA.	
2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	5. Società Benefit e le quattro Vie: un percorso integrato per la sostenibilità	
2-30 Contratti collettivi	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti	
GRI 3: Temi Materiali 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	5. Società Benefit e le quattro Vie: un percorso integrato per la sostenibilità
	3-2 Elenco di temi materiali	5. Società Benefit e le quattro Vie: un percorso integrato per la sostenibilità

AREA DI VALUTAZIONE DELL'IMPATTO: **ALTRI PORTATORI DI INTERESSE (CLIENTI)**
 FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE: **QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE, BENESSERE**
 TEMI MATERIALI: **QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE, BENESSERE E NUTRIZIONE**

GRI standard a cui si fa riferimento nel Bilancio di Sostenibilità 2023		Capitolo/riferimento diretto
GRI 416: salute e sicurezza dei clienti 2016	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	6.1 Qualità e sicurezza alimentare
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	6.1 Qualità e sicurezza alimentare
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	6.1 Qualità e sicurezza alimentare

AREA DI VALUTAZIONE DELL'IMPATTO: **ALTRI PORTATORI DI INTERESSE (CATENA DI FORNITURA)**
 FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE: **FILIERA RESPONSABILE, INNOVAZIONE**
 TEMI MATERIALI: **FILIERA SOSTENIBILE, INNOVAZIONE**

GRI Standards a cui si fa riferimento nel Bilancio di Sostenibilità 2023		Capitolo/Riferimento diretto
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	7.1 Filiera sostenibile

AREA DI VALUTAZIONE DELL'IMPATTO: **LAVORATORI, ALTRI PORTATORI DI INTERESSE (TERRITORIO E COMUNITÀ)**
 FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE: **TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI DIPENDENTI, IMPEGNO VERSO LA COMUNITÀ**
 TEMI MATERIALI: **VALORIZZAZIONE E FORMAZIONE DEI DIPENDENTI, BENESSERE DEI DIPENDENTI, SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI, IMPEGNO VERSO LA COMUNITÀ**

GRI standard a cui si fa riferimento nel Bilancio di Sostenibilità 2023		Capitolo/riferimento diretto
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipende	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti
	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
	403-9 Infortuni sul lavoro	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
GRI 404: Formazione ed istruzione 2016	403-10 Malattie professionali	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti
	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti
GRI 413: Comunità locali 2016	413-1 Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	8.3 Impegno verso la comunità

AREA DI VALUTAZIONE DELL'IMPATTO: **AMBIENTE**
 FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE: **TUTELA DELL'AMBIENTE**
 TEMI MATERIALI: **EFFICIENTAMENTO ENERGETICO E RIDUZIONE DELLE EMISSIONI, ECONOMIA CIRCOLARE E GESTIONE DEI RIFIUTI, PACKAGING SOSTENIBILE, GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE**

GRI standard a cui si fa riferimento nel Bilancio di Sostenibilità 2023		Capitolo/riferimento diretto
GRI 302: Energia 2016	302-1 Consumi energetici all'interno dell'organizzazione	9.1 Efficiamento energetico e riduzione delle emissioni
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-3 Prelievo idrico	9.4 Gestione delle risorse idriche
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni di gas a effetto serra dirette (Scope1)	9.1 Efficiamento energetico e riduzione delle emissioni
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra indirette (Scope2)	9.1 Efficiamento energetico e riduzione delle emissioni
GRI 306: Rifiuti 2020	306-3 Rifiuti prodotti	9.2 Economia circolare e gestione dei rifiuti
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	9.2 Economia circolare e gestione dei rifiuti
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	9.2 Economia circolare e gestione dei rifiuti



Il report di sostenibilità è stato realizzato
in collaborazione con **SCS Consulting**

