

# BILANCIO DI SOSTENIBILITA' 2021





## INDICE

Lettera agli stakeholder .....	4
Nota metodologica .....	7
I nostri highlights 2021 .....	9
1. Il Gruppo Sabelli .....	10
1.1. I nostri Valori e il Nostro Brand .....	12
1.2. Il Nostro percorso di Sostenibilità .....	12
Individuazione degli Stakeholder e analisi di materialità .....	13
2. Il modello di Governance del Gruppo .....	17
2.1. Compliance e Gestione dei rischi .....	18
2.2. Etica di Business .....	19
3. La responsabilità dei nostri prodotti .....	22
3.1. Il nostro spirito innovativo .....	22
3.2. Qualità e sicurezza alimentare .....	25
3.3. I prodotti Sabelli, tra qualità e sicurezza .....	29
4. Sostenibilità lungo la filiera .....	33
5. Le nostre persone .....	37
5.1. I dipendenti del Gruppo Sabelli .....	37
5.2. Recruiting e onboarding .....	39
5.3. Sviluppo, formazione e benessere del personale .....	40
5.4. Salute e sicurezza del personale .....	41
5.5. Diversità e pari opportunità .....	44
6. L'impegno per l'ambiente .....	46
6.1. Consumi energetici, emissioni e climate change .....	48
6.2. Gestione degli altri impatti ambientali .....	50
6.3. Packaging sostenibile .....	52
APPENDICE .....	56
GRI Content Index .....	65





## LETTERA AGLI STAKEHOLDER

*Gentili Stakeholder,*

*con il presente documento, che rappresenta il nostro primo Bilancio di Sostenibilità, il Gruppo Sabelli inizia a consolidare un impegno che, come Gruppo, portiamo avanti da tempo e in cui crediamo fortemente.*

*Lavorare nel settore caseario vuol dire collaborare quotidianamente con persone animate dalla passione e dalla dedizione verso il proprio lavoro, avere cura nella selezione delle materie prime ed essere a stretto contatto con l'ecosistema che ci circonda. Partendo da questa consapevolezza, e dai valori di tradizione, genuinità e innovazione che animano la nostra realtà da più di cento anni, abbiamo deciso di fare qualcosa in più per la comunità in cui operiamo e cresciamo.*

*Rendicontare ciò che facciamo in termini di sostenibilità, nelle sue tre dimensioni ambientale, sociale e di governance – rese dall'acronimo ESG – significa guardare a quello che già si fa e capire come migliorarlo, non solo in termini di prestazioni economiche, ma anche con uno sguardo al benessere delle persone e all'ambiente.*

*Impegnarsi in questo senso, dopo due anni difficili a causa di un'emergenza pandemica che ha toccato tutti, vuol dire avere a cuore i propri stakeholder e aver compreso come ogni dimensione del nostro vivere quotidiano sia irrimediabilmente connessa con ciò che facciamo e scegliamo di fare. Non è più possibile agire senza pensare alle conseguenze che i nostri comportamenti generano per la collettività; conoscerne gli impatti significa poterli gestire al meglio.*

*Come Sabelli crediamo fermamente nell'importanza di valorizzare le persone e le caratteristiche che le rendono uniche, per questo cerchiamo di garantire a tutti un luogo di lavoro in cui ciascuno possa sentirsi libero di esprimersi al meglio, anche con misure di welfare che favoriscano la diversità, le pari opportunità e la natalità, oltre che con una formazione continua.*

*La passione per il proprio lavoro si coglie anche dalla continua volontà di migliorarsi e di ricercare nuove opportunità. Il Gruppo Sabelli è costantemente attivo nello studio di soluzioni innovative che permettano di sperimentare nuove possibilità per i propri prodotti, sia a livello di imballaggi sempre più sostenibili, sia con riferimento alla scelta delle materie prime, prediligendo in particolare la fornitura locale; questo ci permette di conoscere come viene gestito il livello di benessere animale lungo tutta la nostra catena del valore. La vicinanza alla propria comunità e al proprio territorio, nella sua dimensione fisica, ma anche metaforica, è da sempre un punto fermo per il nostro Gruppo.*

*Ciò che ci prefiggiamo nel prossimo futuro è di proseguire nel percorso di sostenibilità intrapreso per una rendicontazione ed una comunicazione trasparente che, coerentemente con il modo di*



*operare del Gruppo, faccia del dialogo e dell'engagement con gli stakeholder dei fattori ancora più determinanti nelle scelte di Sabelli, per consolidare sempre più quel legame fiduciario che ci contraddistingue e che ci unisce al tessuto sociale in cui operiamo.*

*Gli Amministratori Delegati*

*Angelo e Simone,*

*Nipoti di Archimede Sabelli*





## NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta il primo Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Sabelli e ha l'obiettivo di comunicare in modo trasparente le strategie di sostenibilità del Gruppo (nel documento anche "Sabelli" o "Gruppo"), relativamente alle performance in ambito di sostenibilità ambientale, sociale e di Governance relativamente all'esercizio 2021 (dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2021).

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche risulta essere il medesimo del Bilancio consolidato di Sabelli al 31.12.2021. I dati e le informazioni di natura ambientale e sociale includono gli stabilimenti del Gruppo Sabelli siti ad Ascoli Piceno (AP), di Trevisanalat a Resana (TV) e di Ekolat a Vipava (SLO)<sup>1</sup>. I dati relativi ai periodi precedenti (2020) sono riportati nel Bilancio di Sostenibilità a fini comparativi, per consentire una valutazione sull'andamento delle attività nel tempo. Per garantire l'attendibilità dei dati, è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, se presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili.

Il Bilancio di Sostenibilità è stato redatto rendicontando una selezione dei "GRI Sustainability Reporting Standards" pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella allegata "GRI Content Index", che permette di dare evidenza della copertura degli indicatori GRI rendicontati nel presente documento.

In particolare, i contenuti oggetto di rendicontazione sono stati selezionati sulla base dei risultati di una analisi di materialità realizzata nel 2021, che ha permesso di individuare gli aspetti materiali per il Gruppo Sabelli e per i suoi stakeholder, così come descritto nel paragrafo "Individuazione degli stakeholder e analisi di materialità" del presente documento.

Si segnala che nel 2021 non si sono verificate variazioni significative relative alle dimensioni, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Gruppo.

Il Consiglio di Amministrazione di Sabelli ha approvato il Bilancio di sostenibilità il 5 dicembre 2022.

Per ulteriori informazioni e suggerimenti relativamente al Bilancio di Sostenibilità di Sabelli è possibile contattare il Gruppo attraverso i contatti presenti sul sito [www.sabelli.it](http://www.sabelli.it). Tale documento è inoltre disponibile anche sul sito web di Sabelli [www.sabelligroup.it](http://www.sabelligroup.it).

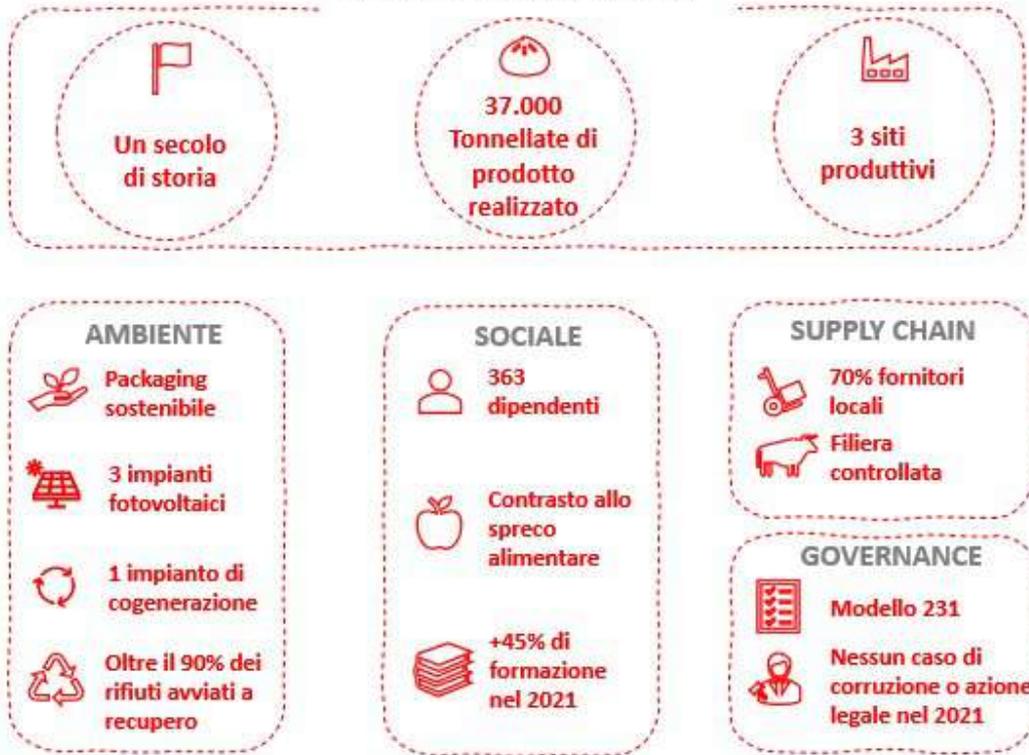
---

<sup>1</sup> Si segnala che il caseificio Val D'Aveto non è incluso nel perimetro di rendicontazione in quanto relativo ad una diversa categoria di prodotto realizzata.



I NOSTRI HIGHLIGHTS 2021<sup>2</sup>

## IL GRUPPO SABELLI IN CIFRE

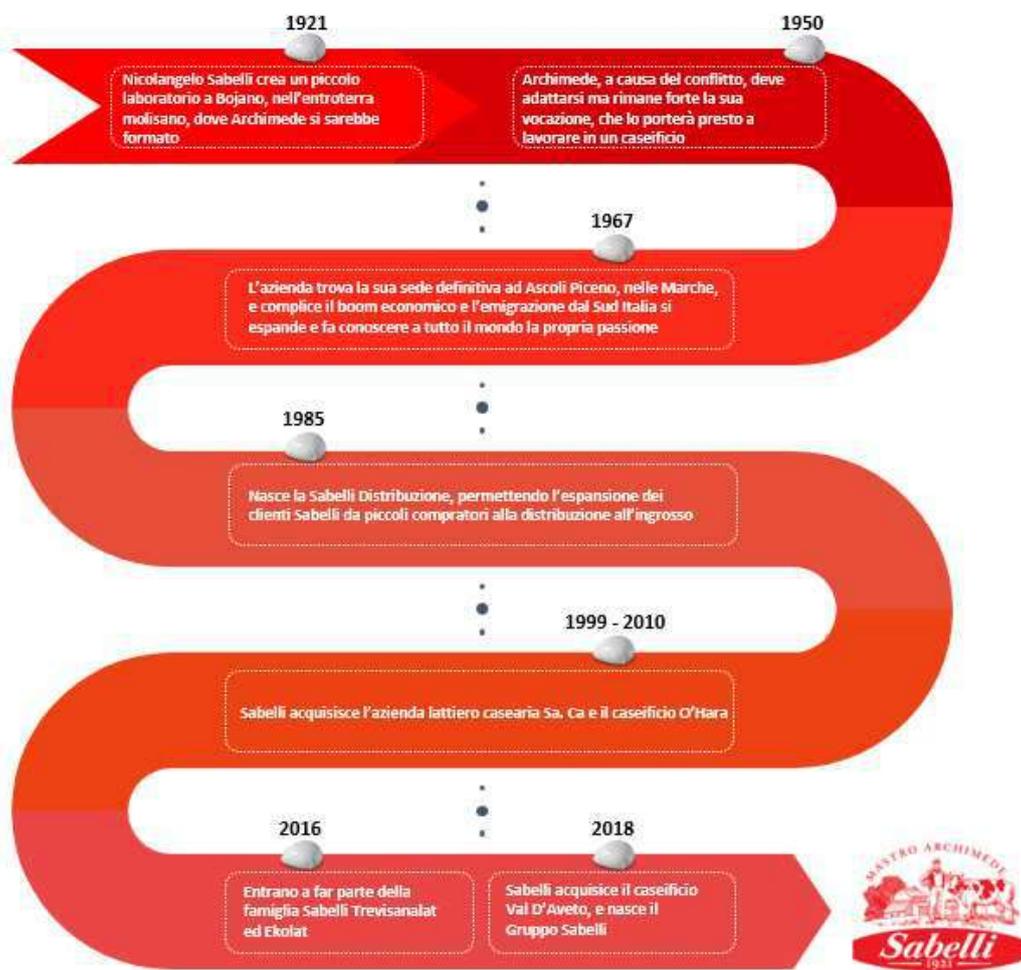


<sup>2</sup> Alcuni degli highlights di seguito presentati contengono informazioni valide non per il Gruppo Sabelli ma per una singola società del Gruppo.



## 1. IL GRUPPO SABELLI

Quello che oggi è il Gruppo nasce con il sito Sabelli di Ascoli, una realtà nata nel 1921 da un'intuizione di Nicolangelo Sabelli. Inizialmente strutturata come un piccolo laboratorio a Bojano, nell'entroterra molisano, con l'avvento di Archimede a partire dal 1967 l'azienda si è stabilita definitivamente ad Ascoli Piceno. Il legame creatosi con il territorio è divenuto elemento fondamentale per l'affermazione di Sabelli.



Nonostante la crescita continua, tuttavia, è sempre stata mantenuta una forte impronta familiare, oltre a quella dimensione di dialogo e di relazione con le persone, gli operai e gli allevatori, che ne hanno da sempre caratterizzato l'identità. L'essere una realtà fatta di e vicina alle persone è una caratteristica che si è mantenuta salda nel tempo fino ad esaltarsi e permettere al Gruppo di diventare un attore di primario rilievo nel panorama lattiero-caseario italiano, attraverso la



produzione di formaggi a pasta filata quali mozzarelle, burrate e stracciatelle, ricotte e formaggi freschi, scamorze, caciotte e altri prodotti a base di latte.

Sabelli oggi, infatti, non è più solo lo storico stabilimento di Ascoli Piceno, ma è un Gruppo presente con altri due stabilimenti produttivi attivi nella lavorazione della pasta filata, uno a Resana (TV) e uno a Vipava, in Slovenia.

Il Gruppo Sabelli intrattiene relazioni commerciali prevalentemente nel continente europeo e con alcuni paesi extraeuropei<sup>3</sup>.



<sup>3</sup> Nello specifico i mercati serviti dal Gruppo a livello europeo sono: Bulgaria, Germania, Spagna, Gran Bretagna, Ucraina, Portogallo, Romania, Repubblica Ceca, Croazia, Austria, Polonia, Grecia, Slovenia, Svizzera, Svezia, Belgio, Irlanda, Francia e Lituania. A livello extraeuropeo il Gruppo serve i mercati della Corea, Hong Kong e Giappone.



## **1.1. I NOSTRI VALORI E IL NOSTRO BRAND**

Il Gruppo si distingue da sempre per la semplicità delle proprie persone e dei valori attraverso cui opera e imposta la propria attività: Tradizione, Genuinità, Innovazione, Qualità e Autenticità sono le parole che rappresentano il DNA del Gruppo, e che contraddistinguono il suo operato.

Tali valori costituiscono l'identità del marchio Sabelli, e si traducono nella volontà di portare i propri prodotti nelle case delle persone.

Il brand Sabelli è il risultato di quei valori che da sempre ne costituiscono l'identità: la tradizione, l'artigianalità, la fierezza e la volontà di soddisfare il consumatore con prodotti piacevoli da gustare. A ciò si aggiunge il forte legame con un territorio che ha permesso al Gruppo di divenire uno dei leader del proprio settore, attraverso un rapporto speciale con le persone e una riconoscibilità costruita e consolidata nel tempo.

Il 2021 è stato l'anno del centenario di Sabelli, in cui è stato rilanciato il brand, ridefinendo non solo l'*identity* e le priorità di comunicazione, ma anche un nuovo concetto veicolato al consumatore attraverso canali comunicativi quali spot TV e il rilancio grafico di tutti i packaging.

È stata inoltre lanciata sul mezzo televisivo la campagna "Sa di bianco, sa di buono", pensata in occasione del centenario di Sabelli come primo spot nella storia del Gruppo per creare un territorio concettuale che racconta tutto ciò che è Sabelli, con un registro unico rispetto a quello dei principali competitor. Lo stile prescelto è stato quello vintage, con linee eleganti e un font semplice ma chiaro nel messaggio che vuole comunicare, ovvero quello di un prodotto artigianale e di qualità. I colori scelti sono quelli di Sabelli: il bianco che richiama il latte, materia prima utilizzata dal Gruppo, riempiendolo di significato, e il rosso, tinta audace ed energica, nonché inusuale per una realtà casearia, che dona ai pack di Sabelli una riconoscibilità forte e chiara.

## **1.2. IL NOSTRO PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ**

Il mondo del food ha un ruolo fondamentale nel farsi promotore di una serie di iniziative sostenibili che possano apportare dei cambiamenti realmente significativi e innovativi. Il consumatore è sempre più attento a ciò che mangia e all'impatto che la realizzazione di quel prodotto ha sull'ambiente, sia in termini di materie prime e processi produttivi che in termini di "fine vita" del prodotto, inteso con riferimento allo smaltimento dell'imballaggio e alla circolarità degli scarti alimentari. Le imprese reattive rispetto a queste mutate esigenze e sensibilità devono farsi trovare pronte e innovare i propri processi lungo tutta la filiera, così come dotarsi di certificazioni che dimostrino il proprio impegno è ormai divenuto fondamentale per competere su un mercato sempre più dinamico.



A ciò può aggiungersi un contesto normativo internazionale in continua evoluzione, che vede un suo punto fermo nei Sustainable Development Goals delle Nazioni Unite, varati nel 2015. Un focus particolare va riservato agli obiettivi di riduzione della povertà e della fame nel mondo e alla promozione di un consumo e una produzione responsabile. Temi che richiamano un'azione forte da parte del mondo del food, nel contrasto agli sprechi e nell'impegno a garantire a tutti un'alimentazione sana e completa, eliminando la malnutrizione e le disuguaglianze alimentari.

A questo va senz'altro aggiunto quanto ribadito nell'ultimo report IPCC del marzo 2022, che richiede agli Stati, e quindi ai suoi attori principali, un contributo forte nella riduzione delle emissioni verso la neutralità carbonica fissata come obiettivo target al 2050. L'impatto ambientale del settore primario, inteso come agricolo e di allevamento, è molto significativo, ed è quindi anche a questo settore che è richiesto uno sforzo importante, nella scelta di come approvvigionarsi di energia, come ridurre gli sprechi e i consumi, e come generare meno rifiuti.

Consapevole della crescente centralità e importanza della tematica della sostenibilità, nel corso del 2021 il Gruppo Sabelli ha intrapreso un percorso in tal senso, volto all'adozione di misure e strategie che possano fornire un contributo tangibile nella riduzione dell'impatto generato.

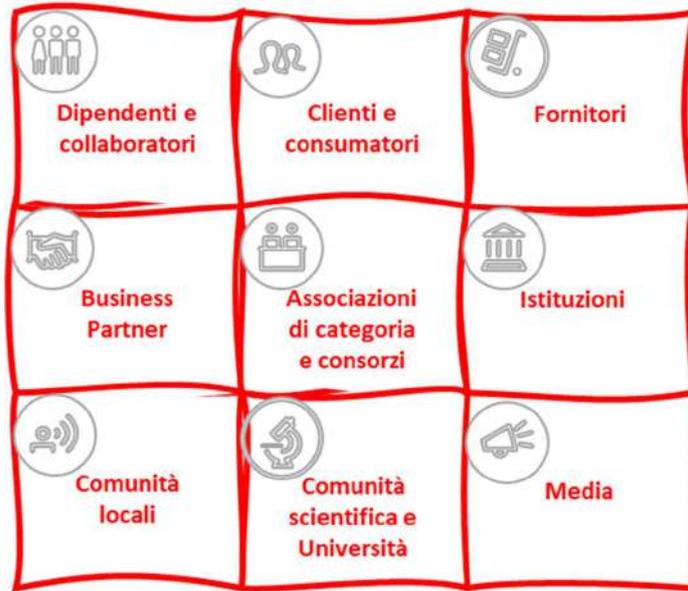
Questo percorso ha avuto inizio con il presente Bilancio di Sostenibilità, che ha l'obiettivo di mettere a fuoco quello che il Gruppo già realizza e quello che si prefigge di implementare nel prossimo futuro.

Si è partiti con una individuazione degli Stakeholder di Sabelli, quei portatori di interesse maggiormente coinvolti dall'operato del Gruppo e impattati in modo diretto o indiretto dal suo operato. È seguita la realizzazione di un'analisi di materialità, attività che ha permesso al Gruppo di definire quelle tematiche che sono ritenute prioritarie per i propri portatori di interesse.

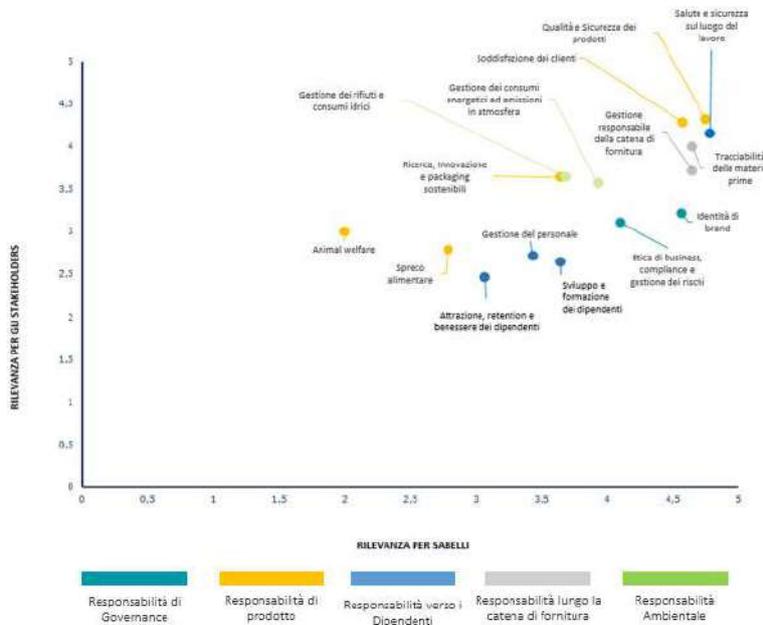
#### **INDIVIDUAZIONE DEGLI STAKEHOLDER E ANALISI DI MATERIALITÀ**

L'attività di identificazione degli Stakeholder ha avuto l'obiettivo di mappare le diverse categorie di portatori di interesse che esercitano un'influenza sul Gruppo o su cui Sabelli influisce con la propria attività e con le proprie scelte strategiche, al fine, in un secondo momento, di definire le tematiche in grado di avere un impatto diretto o indiretto su di esse.

Il Top management aziendale del Gruppo Sabelli, sulla base di una previa attività di benchmark con i principali peers del settore agroalimentare, ha individuato come portatori di interessi quelli di seguito elencati:



Successivamente all'individuazione dei soggetti o delle categorie di soggetti maggiormente coinvolte dall'operato del Gruppo, si è proceduto a mettere a fuoco le tematiche di sostenibilità materiali per Sabelli, ovvero quelle aree che riflettono gli impatti ambientali, sociali ed economici significativi per il Gruppo o in grado di esercitare un'influenza sui propri stakeholder, in termini di decisioni e valutazioni. Sono state individuate 15 tematiche materiali.





Dato il settore in cui il Gruppo opera, nell'insieme delle tematiche individuate attraverso la matrice di materialità, risultano di peculiare interesse quelle attinenti il prodotto e il brand, la catena di fornitura e la tutela ambientale, nonché la salute e sicurezza delle proprie persone.

Con riferimento all'area del prodotto, sono di particolare importanza per Sabelli la dimensione della qualità e sicurezza e della soddisfazione del cliente. Realizzare referenze rispettose dei più elevati standard di qualità e conformi alle principali normative vigenti sulla sicurezza risulta prioritario, così come offrire alla propria clientela prodotti buoni e controllati. Questo è possibile anche attraverso il rapporto instaurato nel tempo con la propria clientela, costruendo un brand forte e in grado di relazionarsi e comunicare con il consumatore, motivo per cui l'identità di brand risulta una tematica significativa per il Gruppo.

L'impegno nel realizzare prodotti sicuri e di qualità nasce, per Sabelli, fin dalla selezione accurata dei propri fornitori, attraverso standard e procedure che permettono di applicare criteri uniformi nella scelta degli stessi, garantendo un maggiore controllo sulla tracciabilità delle materie prime, che nel settore caseario risultano di fondamentale importanza.

In campo ambientale il Gruppo Sabelli ritiene importante agire in ottica di contenimento dei consumi energetici e nella conseguente riduzione delle emissioni generate dalla propria attività produttiva, così come nell'approccio sostenibile alla gestione dei rifiuti, sia con riferimento agli scarti alimentari che in relazione alla scelta di imballaggi maggiormente rispettosi dell'ambiente, e in questo campo il Gruppo è molto attivo nella ricerca di soluzioni sempre più innovative per introdurre forme di packaging più sostenibili.

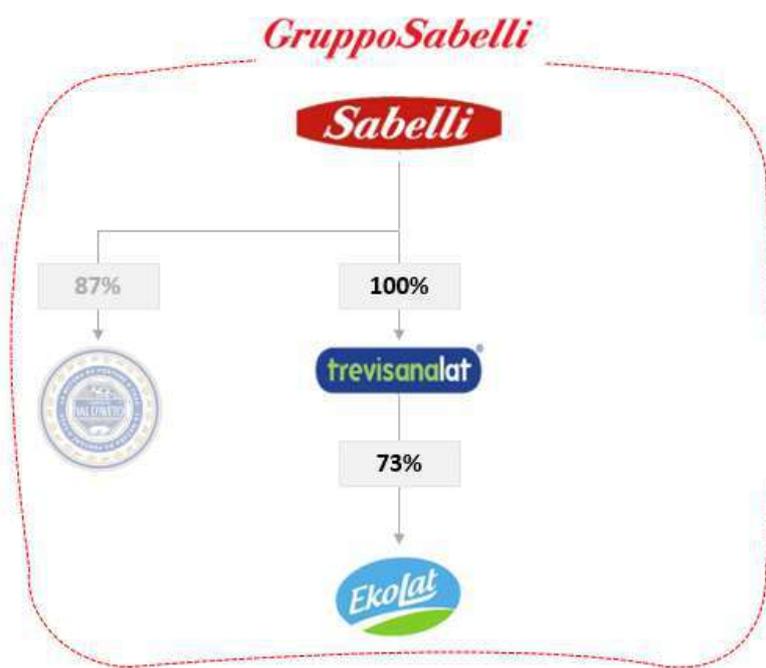
*Sabelli*  
1921  
di bianco. Sa



## 2. IL MODELLO DI GOVERNANCE DEL GRUPPO

La struttura di Governance che caratterizza il Gruppo Sabelli garantisce una conduzione efficace ed efficiente e un controllo puntuale su ogni attività condotta a livello aziendale, con l'obiettivo di creare valore per tutti i portatori di interesse.

Le tre società mantengono una propria struttura di Governance autonoma, nonostante la capogruppo, con sede ad Ascoli Piceno, eserciti un controllo e una direzione rispetto alle altre due aziende. Di seguito è presentato l'assetto societario del Gruppo Sabelli<sup>4</sup>.



La struttura organizzativa della capogruppo prevede al vertice un Consiglio d'Amministrazione costituito da sette persone, presieduto dalla Legale Rappresentante. Sono presenti due Amministratori Delegati, uno con delega all'area Commerciale e Marketing – essendo quindi responsabile di tutta l'Area Vendite, sia per l'Italia che per l'Estero – e l'altro con delega al Personale, essendo dunque referente per l'Area HR, Acquisti, Amministrazione, Sistemi Informativi, Supply Chain e Qualità.

<sup>4</sup> Tale assetto, come richiamato in Nota Metodologica, include anche lo stabilimento produttivo Val D'Aveto, che risulta tuttavia non ricompreso nel perimetro del presente Bilancio di Sostenibilità data la diversità di prodotto in esso realizzato.

**Composizione del Consiglio di Amministrazione di Sabelli S.p.A. al 31.12.2021**

Gioconda Sabelli	<i>Presidente</i>
Mariagrazia Sabelli	<i>Vicepresidente</i>
Simone Mariani	<i>Amministratore Delegato</i>
Angelo Davide Galeati	<i>Amministratore Delegato</i>
Ermano Galeati	<i>Consigliere</i>
Marcello Mariani	<i>Consigliere</i>
Pantaleone Contartese	<i>Consigliere</i>

Il Consiglio di Amministrazione risulta composto da due donne e cinque uomini, e vede la presenza di tre consiglieri nella fascia d'età 30-50 e quattro consiglieri nella fascia d'età superiore ai 50 anni, mentre non sono presenti consiglieri di età inferiore ai 30 anni.



## 2.1. COMPLIANCE E GESTIONE DEI RISCHI

Al fine di tutelare il Gruppo da sanzioni e per valorizzare la propria reputazione, l'attenzione di Sabelli verso i temi della Qualità e Sicurezza, e dei rischi che ne possono derivare, è alta. Nello spirito del miglioramento continuo e in ottemperanza alle norme di legge, viene aggiornato costantemente il Documento di Valutazione dei Rischi, e ne viene garantita la piena applicazione. Sia in Sabelli che in Trevisanalat, i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza hanno partecipato attivamente alla valutazione dei rischi, ed è poi stata erogata un'adeguata formazione al personale.



L'approccio al risk management delle tre aziende del Gruppo Sabelli è improntato ad un'analisi periodica dei propri processi, in particolar modo a quelli relativi alla Sicurezza Alimentare, disponendo per ciascuno di essi dei controlli accurati. Nello specifico si cerca di promuovere la comunicazione con tutti i portatori di interesse, quali fornitori, clienti, consumatori, enti e organi di controllo. Inoltre, ai lavoratori è garantita un'attività che rispetti la sicurezza e l'etica del lavoro: gli ambienti, i macchinari, le attrezzature nonché i prodotti e le sostanze in uso rispondono ai requisiti della legge e sono mantenuti nello stato di utilizzo efficiente.

#### IL MODELLO 231

Per quanto riguarda i presidi di legalità di cui è dotato il Gruppo Sabelli, lo stabilimento di Trevisanalat applica il modello previsto del Decreto Legislativo 231/2001, per la Responsabilità degli enti e delle persone giuridiche, su cui il personale lavorativo è stato adeguatamente formato. Tale strumento è ritenuto fondamentale per la sensibilizzazione verso coloro che rappresentano e agiscono per il Gruppo, affinché si attengano, nello svolgimento delle loro attività, a comportamenti giusti e corretti, volti a prevenire situazione di reato.

Con riferimento alle attività di controllo interno del Gruppo, il Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare, insieme ad una Società di consulenza esterna, elabora il Piano degli Audit interni sulla base delle certificazioni BRC, IFS, ISO 14001 di cui è dotato il Gruppo. Le aree aziendali coinvolte sono la Direzione, le Risorse Umane, l'area Sviluppo nuovi prodotti e Produzione, Commerciale, Acquisti e logistica, Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare e Gestione Ambiente ed energia.

## 2.2. ETICA DI BUSINESS

La gestione dell'attività aziendale del Gruppo Sabelli è improntata ai valori di etica e trasparenza, che vanno di pari passo con la qualità offerta dei propri prodotti. Il Gruppo ritiene infatti che solo un approccio di integrità e rispetto verso le persone possa garantire prospettive di crescita e la costruzione di un'immagine e di una reputazione positiva fra i propri stakeholder.

Nello stabilimento di Ascoli Piceno in fase di assunzione viene consegnato a tutti i lavoratori un documento di Regolamento interno al fine di rendere uniforme lo svolgimento dell'attività lavorativa del personale, sia all'interno dei locali della Società, sia all'esterno. Si forniscono indicazioni sulla gestione della postazione di lavoro, sul corretto comportamento da adottare con i colleghi e con la direzione aziendale, sulla gestione dei mezzi di trasporto aziendali, malattie, infortuni, assenze, permessi e tutto quello che concerne la corretta conduzione dell'attività lavorativa. Insieme, viene consegnato anche un documento sul Comportamento del Personale da adottare sul posto di lavoro e il rispetto delle condizioni igieniche della persona e dell'abbigliamento. I dipendenti vengono inoltre invitati a seguire le linee guida aziendali poste a



presidio della tutela ambientale e del risparmio energetico, sia negli uffici che all'interno dello stabilimento, mentre agli operatori di produzione viene consegnato un regolamento sul comportamento da mantenere all'interno delle industrie alimentari (HACCP).

Il sito produttivo di Resana ha un proprio Codice Etico che esprime gli impegni e le responsabilità della società nella conduzione di tutte le attività aziendali che devono essere assunte da tutti gli stakeholders aziendali quali Linee Guida cui attenersi nell'espletamento delle funzioni aziendali. Tutte le attività che Trevisanalat compie nel perseguimento della propria Mission devono essere svolte secondo i seguenti principi generali di:

- Osservanza della Legge, su cui è costante e continuativo il controllo, nonché l'attività di formazione in tal senso, da parte dell'OdV;
- Correttezza professionale;
- Coerenza e verificabilità;
- Responsabilità sociale e attenzione all'ambiente.

L'impegno di Sabelli nella diffusione di un modello improntato all'etica e all'integrità in ogni scelta e azione quotidiana è testimoniato anche dall'assenza, nell'anno 2021, di episodi accertati di corruzione, di azioni legali per comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e politiche monopolistiche e per non conformità con leggi e normative in materia ambientale e socioeconomica.





### 3. LA RESPONSABILITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI

La priorità di Sabelli è quella di ricercare livelli sempre più elevati in termini di Qualità e Sicurezza Alimentare, in modo da rispondere prontamente a tutte le sollecitazioni provenienti dal mercato e soddisfare tutti i requisiti dei prodotti e delle prestazioni fornite. La manualità nella realizzazione dei prodotti è sempre stata un punto fermo per Archimede Sabelli, che, nonostante i macchinari che col tempo hanno permesso al sito di crescere dal punto di vista dell'innovazione, non è mai venuta a mancare. Dal padre apprese che contano di più l'intuito, l'osservazione e la sensazione trasmessa al tatto della pasta rispetto ai risultati della lavorazione meccanica. Anche per questo i prodotti dei siti del Gruppo Sabelli sono realizzati con latte proveniente prevalentemente da fornitori locali<sup>5</sup>, e con l'aggiunta di fermenti lattici che ne esaltano il sapore, restituendo al prodotto delle caratteristiche organolettiche uniche, fedeli al metodo artigianale di una volta. Per questo i prodotti Sabelli regalano al consumatore finale un'esperienza di gusto autentica, ricca di sapore, tipica della mozzarella «di una volta».

I materiali utilizzati per produrre o confezionare i prodotti sono stati suddivisi in materie prime per la produzione (quali latte, fermenti lattici selezionati, panna, sale alimentare), materiali correlati al processo (quali detergenti, coagulanti e lubrificanti), prodotti o componenti semilavorati e materiali per l'imballaggio (quali plastiche e cartoni). Aggregando queste quattro categorie, e sottolineato che per un Gruppo del settore lattiero caseario la quantità più rilevante di materiali utilizzati per produrre o confezionare i prodotti sono le materie prime, nel 2021 – in linea con il dato dell'anno precedente – oltre il 90% del totale dei materiali utilizzati è rinnovabile, mentre la restante parte è da considerarsi non rinnovabile.

#### 3.1. IL NOSTRO SPIRITO INNOVATIVO

Il Gruppo Sabelli è una realtà consolidata con uno sguardo costante allo sviluppo. Nei suoi stabilimenti vengono adottati una tecnologia esclusiva e un sistema produttivo di eccellenza, con un'attenzione sempre rivolta alla qualità dei prodotti, dalla scelta delle materie prime agli investimenti in innovazione tecnologica.

Sabelli fonda la propria attività produttiva su due pilastri fondamentali: da un lato lo spirito di innovazione, dall'altro l'intenzione di conservare i tratti di tradizionalità e artigianalità che da sempre ne caratterizzano i prodotti. Le attività di ricerca e sviluppo, condotte in Sabelli, possono contare su un laboratorio interno chimico-fisico e microbiologico, oltre che sulla continua collaborazione con il mondo accademico, con il quale è possibile portare avanti progetti di

---

<sup>5</sup> Con fornitore locale si intende un'organizzazione o persona che fornisce un prodotto o un servizio all'organizzazione e che ha sede nello stesso mercato geografico di questa. Nel presente Bilancio con locale si è inteso un fornitore operante nella stessa nazione dell'azienda; per gli stabilimenti di Ascoli e Resana è fornitore locale quello avente sede in Italia, mentre per il sito di Vipava quello avente sede in Slovenia.

Il latte utilizzato nello stabilimento di Ascoli Piceno è al 100% italiano ad eccezione di alcune linee di produzione che in certi periodi dell'anno, in misura comunque ridotta, utilizzano anche latte di origine UE. Lo stabilimento di Resana utilizza latte italiano in percentuale superiore all'80%, mentre il sito produttivo di Vipava si rifornisce per circa il 95% da fornitori sloveni, e per il 5% da fornitori ungheresi e di altri paesi UE.

innovazione sia di prodotto che di processo. Le relazioni con le realtà universitarie, con laboratori esterni e fornitori, rivestono un ruolo chiave nel processo di innovazione di prodotto e di packaging.

Le principali attività di innovazione legate al prodotto riguardano in particolare l'ampliamento della gamma di prodotti senza lattosio, lo studio di processi volti all'aumento della vita commerciale dei prodotti e la possibilità di inserimento di ingredienti funzionali nelle formulazioni. Le attività legate allo sviluppo di soluzioni in ambito packaging riguardano principalmente la semplificazione degli imballaggi, la riduzione del peso degli stessi e la ricerca di materiali alternativi, capaci di garantire le stesse performance, o anche superiori, dei materiali convenzionali.

Nel dettaglio, negli ultimi anni, sono stati effettuati investimenti a livello impiantistico, volti a migliorare non solo le attività produttive e le performance di prodotto, ma che avranno anche degli effetti positivi a livello ambientale in termini di efficientamento produttivo.



Nel 2021, in seguito a studi di processo e test di validazione e messa a punto, il sito di Ascoli ha inserito all'interno del Reparto Burrata delle macchine confezionatrici in grado di "chiudere" la testa delle burrate, senza necessità di inserimento di lacci di legatura, questi ultimi fabbricati in materiale plastico. Questa innovazione permetterà di ottenere una significativa riduzione nel tasso di rifiuti plastici generati a monte del processo produttivo, con relativi effetti benefici sull'ambiente.

Sempre presso il sito ascolano, a partire dall'anno 2021, è stato intrapreso un progetto di sostituzione dell'attuale packaging della burrata in foglia take away, composto da diverse componenti in plastica, e che prevede l'eliminazione delle componenti "non necessarie" che generano una condizione di over-packaging. Si stima che questo accorgimento comporterà una riduzione del 30% in peso di plastica impiegata per singolo pezzo.



L'esigenza di innovazione e ricerca nasce sia da input interni che esterni. In particolare, gli input interni possono provenire dal comparto produttivo e/o di qualità, e direttamente dalla Direzione; le esigenze, in questo caso, possono essere rappresentate dalla volontà di migliorare il processo produttivo, ad esempio in termini di resa, funzionalità, efficienza produttiva, riduzione dei rischi connessi alle fasi produttive e riduzione degli sprechi. Allo stesso modo, l'input può provenire dall'esterno come risultato di una richiesta da parte dei clienti e/o consumatori, oppure come esito



di un'analisi di mercato e delle continue attività di ricerca e contatto che il Gruppo effettua con i propri consumatori e clienti, consapevole dell'importanza di fare proprie le principali sensibilità e i più significativi trend del settore.

#### RICERCA E SVILUPPO: IL NOSTRO PERCORSO

L'impegno del Gruppo Sabelli nel campo dell'innovazione ha portato, nel corso del 2021, ad implementare sistemi automatizzati e tecnologicamente avanzati per l'affumicatura tradizionale – con trucioli di legno e faggio – di prodotti quali formaggi e burrate.

In ottica futura, l'attività di ricerca e sviluppo del Gruppo ha l'obiettivo di:

1. presentare nuovi prodotti e nuovi sistemi di imballaggio in ottica di sostenibilità;
2. applicare il miglioramento continuo dei processi produttivi in ottica di riduzione dei costi e rispetto per l'ambiente
3. utilizzare l'innovazione tecnologica per aumentare la shelf life dei prodotti, con conseguenti effetti benefici sull'impatto ambientale;
4. inserire prodotti innovativi, rivolti a specifici target di consumatori, come ad esempio alimenti funzionali contenenti elementi bioattivi oppure prodotti senza lattosio.

Relativamente agli sprechi legati ai materiali di imballaggio, Sabelli conduce dei controlli di efficientamento delle linee di produzione e di confezionamento. Grazie agli investimenti impiantistici e alla continua formazione del personale operativo, è stato possibile negli ultimi anni mettere a punto delle operazioni di riduzione degli sfridi e degli sprechi in fase di allineamento delle bobine di film e confezionamento dei prodotti. In particolare, nel 2021, a seguito di un'attività di monitoraggio relativa agli scarti prodotti durante l'inserimento automatico delle bustine di mozzarella in confezioni più grandi è stato valutato un aumento della lunghezza delle confezioni, al fine di agevolare l'inserimento delle bustine e conseguentemente la riduzione degli scarti di materiale plastico prodotto (rimodellazione del packaging per migliorare la macchinabilità e ottimizzarne l'utilizzo del packaging stesso).

Il team ricerca e sviluppo, negli ultimi due anni, ha inoltre portato avanti un progetto di adeguamento delle grafiche di tutti i film di imballaggio dei prodotti Sabelli ai piani carta delle macchine confezionatrici; ciò permetterebbe da un lato di ottenere delle performance migliori e agevolare il lavoro del macchinista, dall'altro di ridurre gli sprechi di film derivanti dalle fasi di allineamento della bobina in macchina e di definizione dei parametri di lavoro.



### IL LEGAME CON LE UNIVERSITÀ DEL TERRITORIO

Il Gruppo Sabelli collabora costantemente con gli enti accademici del territorio in cui opera in progetti quali:

1. Il possibile sviluppo di prodotti lattiero-caseari arricchiti con ingredienti funzionali;
2. L'allungamento della shelf life dei prodotti, attraverso lo sviluppo di tecnologie produttive innovative volte a contenere lo sviluppo dei principali microrganismi responsabili dell'alterazione e delle modifiche sensoriali negative, che si presentano durante la vita commerciale del prodotto. La possibilità di aumentare la shelf life può favorire la riduzione degli sprechi alimentari, e dunque avere un effetto positivo in termini di impatto ambientale;
3. Gli studi preliminari di LCA (life cycle assessment), incentrati sulla valutazione del ciclo di vita della mozzarella e sulla considerazione dei consumi idrici, termici e di imballo.

Ricerche e studi ulteriori saranno necessari a definire le reali possibilità di impiego delle tecnologie menzionate per lo sviluppo di nuovi prodotti lattiero-caseari all'interno di Sabelli.

## 3.2. QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Offrire prodotti e servizi d'eccellenza, rispondendo con la massima attenzione e puntualità alle esigenze dei clienti, è parte della missione aziendale di Sabelli. Il Gruppo si è da sempre impegnato a costruire con i propri clienti rapporti di fiducia basati sull'esperienza e sulla possibilità di vivere il mercato con reciproca soddisfazione. Da qui deriva la richiesta di sottoporsi ad assessment di conformità dei prodotti e dei processi a standard internazionali in materia di sicurezza e qualità degli alimenti, che prevedono spesso controlli ("Audit") da parte di verificatori indipendenti.



**SABELLI ASSICURA AI PROPRI CLIENTI LA CONFORMITÀ DEI PROPRI PRODOTTI RISPETTO ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE E AI REQUISITI SPECIFICATI, ATTRAVERSO:**

1. la valutazione dei propri fornitori di materie prime, imballi e servizi che hanno un impatto sulla qualità e sulla sicurezza dei prodotti finiti;
2. il corretto stoccaggio dei materiali e delle materie prime acquistate;
3. il controllo sull'immissione nel ciclo produttivo esclusivamente di prodotti conformi ai requisiti legali, di qualità e di sicurezza alimentare;
4. la segnalazione delle non conformità all'atto del ricevimento e l'avvio con il proprio personale di riferimento della tempestiva risoluzione nell'ottica del miglioramento continuo;
5. continui controlli sulle materie prime, semi lavorati e prodotti finiti eseguiti sia dai laboratori esterni di riferimento accreditati, sia dal proprio laboratorio interno. Questi controlli permettono al responsabile qualità e sicurezza alimentare di confermare la commercializzazione delle referenze prodotte quotidianamente dal caseificio Sabelli.

Il Gruppo Sabelli non ha riportato, né nel 2020 e né nel 2021 casi di non conformità con le normative in merito alla salute e sicurezza dei prodotti e dei servizi che comporta il pagamento di un'ammenda e/o di una sanzione.

Con riferimento ai casi di non conformità con le normative in merito alla salute e sicurezza dei prodotti e dei servizi che comportino un avviso o una prescrizione o raccomandazione, a livello di Gruppo Sabelli ha riportato nel 2021 un dato sostanzialmente in linea con quello del 2020; in particolare, i casi di non conformità, intesi sia come rilevamenti di corpi estranei all'interno dei prodotti (quali plastica o il riscontro di altri contaminanti) sia come rilevamenti microbiologici (quali alterazioni del prodotto, che può essersi gonfiato o aver sviluppato colorazioni particolari) sono stati rapportati al numero di pezzi prodotti in milioni e successivamente misurati, per valutarne l'incidenza, su di un campione di 100.000 unità di prodotto realizzate. In questo modo si è appurato che nel 2021 i casi di non conformità comportanti un avviso si attestano a 0,013 casi ogni 100.000 unità di prodotto realizzate, dato in continuità con quello dell'anno 2020.

Con riferimento invece ai casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione interna in merito alla salute e sicurezza dei prodotti e dei servizi, il Gruppo Sabelli li gestisce e risolve conformemente al principio del PDCA del miglioramento continuo. È stato fatto registrare un dato sostanzialmente in linea con quello del 2020. Nello specifico, i casi di non conformità con codici di autoregolamentazione interna, intesi come difetti di confezionamento o sottopeso dei prodotti, sono stati rapportati al numero di pezzi prodotti in milioni e successivamente misurati, per valutarne l'incidenza, su di un campione di 100.000 unità di prodotto realizzate. In questo modo si è appurato che i casi di non conformità con codici di autoregolamentazione interna si attestano a 0,020 casi ogni 100.000 unità di prodotto realizzate, dato in continuità con quello dell'anno 2020.

Le attività di monitoraggio e controllo legate alla qualità e alla sicurezza alimentare coprono tutte le fasi della catena del valore, con attività di qualifica e selezione dei fornitori, raccolta di documentazione (tra cui analisi da parte dei fornitori stessi), continua analisi e valutazione del rischio.

Queste azioni permettono al Gruppo di adattare la frequenza di analisi alle criticità che emergono e focalizzare al meglio attenzione e risorse. In particolare, vengono effettuati controlli sin da quando le materie prime entrano nello stabilimento produttivo e, al momento del ricevimento della merce, vengono svolti esami sia di tipo quantitativo che di tipo qualitativo.

Tutte le analisi di conformità delle materie prime in ingresso, sia quelle di tipo alimentare che quelle relative al packaging, seguono piani di controllo ben definiti basati su procedure che considerano l'analisi del rischio e seguono le procedure previste dal manuale HACCP, che ha l'obiettivo di garantire la salubrità degli alimenti, in ottica di prevenzione. A questo fine si effettuano numerose analisi chimiche e microbiologiche ogni anno, sia attraverso laboratori presenti presso le sedi del Gruppo che attraverso laboratori esterni accreditati e affiliati al Gruppo Sabelli.

La qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti Sabelli vengono assicurati tramite il rispetto delle norme volontarie di certificazione di qualità **BRC** (*British Retail Consortium*) e **IFS** (*International Food Standard*), che sono riconosciute a livello internazionale, ed entrambi gli standard appartengono al Global Food Safety Initiative (GFSI) in merito alla qualità e sicurezza alimentare lungo tutta la filiera produttiva. Sabelli riceve ogni anno verifiche ispettive non annunciate da un ente terzo indipendente accreditato per il rilascio delle certificazioni BRC e IFS.



Il sito di Ascoli è inoltre certificato ISO 14001, mentre fin dal 2006 il sito di Trevisanalat dispone di un reparto Qualità, e dal 2007 è certificato secondo lo standard UNI EN ISO 22000:2018, pensato per armonizzare su scala globale i requisiti per la gestione della sicurezza alimentare per le imprese all'interno della catena alimentare, unendo le caratteristiche fondamentali dello standard ISO 9001 e dell'HACCP per fornire un quadro efficace per lo sviluppo, l'implementazione, la sorveglianza e il miglioramento continuo di un sistema di gestione della sicurezza alimentare documentato nel contesto dei rischi aziendali complessivi dell'organizzazione. Altre certificazioni del sito di Resana sono la IFS e la BRC, rispettivamente al settimo e ottavo aggiornamento, e dal



2022 Trevisanalat è inoltre certificata secondo la norma UNI EN ISO 45001 sul sistema di gestione per la Salute e Sicurezza sul lavoro. Anche il sito sloveno di Ekolat è certificato IFS.

Uno dei principi su cui è basata la politica aziendale del Gruppo Sabelli in tema di sicurezza alimentare dei prodotti è certamente quello della prevenzione sistematica e continuativa dell'insorgere di situazioni critiche e di emergenza per la sicurezza alimentare dei prodotti causati da fattori interni e, nei limiti del possibile, da fattori esterni. In tale ottica Sabelli, nell'ambito della gestione delle crisi aziendali, adotta una specifica procedura che permette la gestione delle non conformità del processo produttivo, distributivo e di vendita, in particolare la gestione della "crisi sanitaria" derivante da non conformità nell'area della sicurezza alimentare, della qualità "merceologica" o della qualità di "prestazione".

Tale procedura disciplina inoltre le non conformità che possono potenzialmente dare origine a casi di ritiro e richiamo dirette a garantire la salute del consumatore in quanto sottoposto al rischio di sicurezza alimentare, ma anche a salvaguardare la reputazione e la performance aziendale. È concreto l'impegno a ridurre e possibilmente eliminare i rischi conseguenti a eventuali situazioni critiche che possono verificarsi, mediante una gestione attenta e rigorosa dei reclami e di altri tipi di segnalazioni o allarmi. Il numero di reclami viene monitorato attraverso un sistema di segnalazione dedicato a raccogliere eventuali casi di non conformità sulla qualità dei prodotti sia da parte dei clienti, sia da parte dei consumatori finali. Nell'anno 2021, rispetto all'anno precedente, l'ufficio qualità Sabelli in accordo con la Direzione ha implementato la gestione dei reclami e delle non conformità attraverso un nuovo Software. Questo sistema gestionale presenta al suo interno dei moduli per la gestione e archiviazione dei reclami e delle non conformità che possono essere inserite direttamente dal commerciale di Sabelli aumentando la capacità del sistema qualità di rilevare tutti i reclami che erano in passato gestiti direttamente dai collaboratori Sabelli e che in qualche maniera potevano non essere adeguatamente documentati, sottostimando i dati.



### 3.3. I PRODOTTI SABELLI, TRA QUALITÀ E SICUREZZA

**A PARTIRE DALL'ANNO 2021 SABELLI HA INTRAPRESO NUMEROSE INIZIATIVE PER ASSICURARE UNA  
MAGGIORE QUALITÀ E SICUREZZA DEI PROPRI PRODOTTI, FRA CUI:**

1. L'implementazione di nuove strumentazioni di laboratorio di ultima generazione che permettono di eseguire le analisi chimico fisico e microbiologiche con standard di precisione analitica sempre più performante;
2. La formazione continua del personale interno di laboratorio e di assicurazione qualità specializzato;
3. Il rispetto del piano di autocontrollo interno e quello eseguito dai laboratori esterni accreditati, che assicurano al cliente il rispetto degli standard di qualità e che si riflettono nella scelta delle materie prime utilizzate, nel controllo degli intermedi di lavorazione e nei prodotti finiti. Ciò consente di assicurare che tutte le referenze vendute riflettano i più alti standard di qualità e sicurezza alimentare;
4. la continua specializzazione degli operatori che ogni giorno lavorano e producono le referenze Sabelli, attraverso programmi di formazione specifici riguardanti la consapevolezza e l'importanza del concetto di qualità e di sicurezza alimentare. Sono continui gli investimenti di Sabelli su queste figure lavorative che sono a diretto contatto con le materie prime che verranno trasformate nei prodotti finiti del Gruppo.

Come detto, l'attenzione alla qualità e alla sicurezza alimentare sono sempre stati per Sabelli principi fondamentali. In un'ottica di miglioramento continuo si sono programmati numerosi interventi in tal senso; ad esempio, uno dei parametri che in futuro diverrà ancora più centrale nella selezione del conferente e nella scelta di prosecuzione del rapporto di fornitura nel tempo è il benessere animale.

Valutare il "benessere animale" significa non solo controllare lo stato dei fatti, ma anche la predisposizione del titolare dell'azienda agricola ad affrontare il processo di adeguamento ai nuovi regolamenti o alle nuove disposizioni, secondo un approccio di miglioramento continuo. L'audit non sarà solo uno strumento di controllo e valutazione, ma permetterà anche di condividere con i conferenti un percorso su come migliorare gli aspetti più critici, indicando loro le aree su cui lavorare.

Inoltre, considerando il fatto che assicurare un maggiore benessere all'animale si traduce in una migliore salute dello stesso e di conseguenza, della qualità del latte, riducendo la necessità di farmaci e aiutando a preservare la biodiversità, per il sito ascolano è allo studio un progetto che, tramite l'utilizzo di un applicativo dedicato, permetterà di mappare le fattorie da cui ci si rifornisce (circa 66) e arrivare a definire una procedura interna sul tema. Infatti, l'attenzione verso le



condizioni di vita degli animali da allevamento è in continua crescita, sia da parte dei consumatori, che del legislatore. A livello di Gruppo, Sabelli si impegna, collaborando con Università, Istituti di ricerca e partner di settore, all'utilizzo delle migliori conoscenze aggiornate della scienza, dell'etica e della legislazione in materia di salute e benessere degli animali.

L'impegno del Gruppo Sabelli è quello di stimolare i propri conferenti ad aumentare il loro livello di animal welfare, e a tal fine è in fase di studio per il Gruppo l'introduzione di un sistema che permetta di monitorare la conformità o meno dei propri allevatori ad elevati standard in questo senso, con particolare riferimento ai farmaci e nutrimenti scelti per gli animali.

Un altro aspetto su cui Sabelli pone molta attenzione è quello dello spreco alimentare: secondo i dati FAO sono 1,6 miliardi le tonnellate di cibo che vengono sprecate ogni anno, pari a circa un terzo della produzione totale destinato al consumo umano. In particolare, in Italia ogni anno finiscono nei rifiuti tra i 10 e 20 milioni di tonnellate di prodotti alimentari e lo spreco di tali risorse ammonta, a livello globale, a oltre 2.000 miliardi di euro. Un dato allarmante, specchio dell'insostenibilità dei modelli di produzione e consumo, che contraddistingue ancora oggi la filiera agroalimentare. In tal senso Sabelli ha attivato diverse collaborazioni con enti di ricerca e società specializzate volte a trovare soluzioni innovative sullo spreco alimentare per il settore caseario. Al momento i prodotti scaduti vengono smaltiti, come richiesto dal regolamento 1069/2009/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio<sup>6</sup>, all'interno della sottocategoria 3<sup>7</sup> e quindi riutilizzati per il pet-food.

#### LE INIZIATIVE PER LA COMUNITA'

Il sito di Ascoli, in determinati periodi dell'anno, come quello natalizio, e in ottica di contrasto allo spreco alimentare, dona formaggi o mozzarelle in busta all'associazione Zarepta di Ascoli Piceno, la quale fornisce quotidianamente pasti caldi a persone in stato di bisogno.

Inoltre, per favorire e supportare le cooperative sociali del territorio ascolano, il sito marchigiano ha deciso di affidare alcune produzioni in outsourcing, come i laccetti che servono a chiudere le scamorze. In questo caso, l'attività di produzione è affidata alla cooperativa sociale Tipori Verso, nata per offrire una risposta alle esigenze di inserimento sociale e lavorativo di soggetti svantaggiati dopo la frequenza della scuola dell'obbligo, nel settore della legatoria, cartotecnica e assemblaggio.

<sup>6</sup> Recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale)

<sup>7</sup> Tutti i sottoprodotti derivanti da animali idonei al consumo umano ma ad esso non destinati per motivi commerciali o problemi di lavorazione o difetti di imballaggi o perché scaduti.



La qualità dei prodotti è per Sabelli un impegno ed una responsabilità nei confronti dei consumatori; per questo, un'attenzione particolare è dedicata all'intero processo produttivo, che prevede un'accurata selezione degli ingredienti insieme a innovazione e tradizione al fine di offrire una gamma di prodotti che incontri i gusti e le abitudini di chi li acquista in modo da soddisfarli al meglio. La soddisfazione del cliente è da sempre perno della strategia aziendale di Sabelli.

Lo strumento utilizzato in passato per valutare la soddisfazione del cliente era un questionario, mentre oggi, e per il 2021, questo sistema è stato sostituito dall'analisi di direzione annuale e dai suoi monitoraggi trimestrali tramite i quali si verifica l'eventuale presenza di reclami o lamentele. Ad esso si affianca una generale attività di dialogo con i clienti, realizzata attraverso ricerche quantitative, con cadenza annuale, volte a valutare il livello di apprezzamento dei prodotti Sabelli nonché quanto il brand è conosciuto e come viene reputato dal consumatore, e attività di sampling di prodotto con conseguente analisi di apprezzamento e propensione all'acquisto, utilizzando il circuito Degustabox.

È in corso di valutazione, per il futuro, l'eventuale reintroduzione del sistema dei questionari al posto della valutazione "indiretta" della soddisfazione del cliente.

L'impegno del Gruppo Sabelli verso i propri clienti e consumatori si traduce non solo nel garantire prodotti sicuri e di qualità, ma anche nella trasparenza verso di essi. Con quest'obiettivo, a partire dal 2021 Sabelli si è focalizzata sulle seguenti iniziative:

- Il restyling grafico di tutte le referenze Sabelli, che ha previsto la rivisitazione dell'etichettatura degli imballi utilizzati per confezionare i propri prodotti. Questo tipo di modifica alla grafica permette di rendere sempre più chiare e meno fuorvianti agli occhi del consumatore tutte quelle informazioni obbligatorie e volontarie che devono essere trasmesse e recepite dal cliente;
- La grande attenzione alla rispondenza delle proprie etichette ai requisiti legali e di correttezza delle informazioni riportate nei propri imballi, attraverso una continua verifica delle informazioni di legge, supportata anche dall'uso di check list interne specifiche di valutazione della conformità di tutte queste informazioni;
- L'attenzione all'efficace comunicazione attraverso i propri packaging a tutti i consumatori, in riferimento all'inserimento di informazioni sul corretto smaltimento degli imballi che compongono le confezioni dei propri prodotti. È infatti responsabilità di un Gruppo leader nel settore lattiero caseario, porre una significativa attenzione al rispetto delle politiche di riciclo e rispetto dell'ambiente.



#### 4. SOSTENIBILITÀ LUNGO LA FILIERA

Sabelli riconosce l'importanza della sostenibilità e della tracciabilità della propria filiera. Una conduzione degli affari etica e trasparente è infatti in grado di favorire il successo dell'attività imprenditoriale, contribuendo a diffondere un'immagine di affidabilità, correttezza e trasparenza delle attività poste in essere nel perseguimento dei propri obiettivi. Per tutti questi motivi Sabelli si è dotata di un Sistema di Gestione della Qualità e della Sicurezza Alimentare e di un Sistema di Gestione Integrato Ambiente ed Energia. Questi sistemi sono tali da consentire il rispetto dei requisiti, il controllo dei rischi associati alla sicurezza alimentare dei propri prodotti e la riduzione dei principali impatti ambientali lungo tutta la filiera, garantendo:

- il controllo accurato di fasi di produzione, prodotti e processi, con lo scopo di garantirne l'efficacia e l'efficienza;
- la scelta di fornitori di qualità e qualificati attraverso un'accurata selezione degli stessi, il monitoraggio delle relative prestazioni e l'adozione di criteri di eco-sostenibilità nell'acquisto di beni e servizi;
- la stessa trasparenza posta in materia di gestione ambientale ed energetica verso tutti i portatori di interesse, gli organi di controllo e le istituzioni locali;
- programmi e processi di gestione dei Sistemi proattivi, trasparenti e adeguati ai requisiti della politica e rivolti al miglioramento continuo delle proprie prestazioni.

Le modalità con le quali Sabelli ricerca e definisce i propri fornitori fanno riferimento ad una serie di KPI (*criteri di valutazione dei fornitori*) presentata di seguito:





Con riferimento alla catena di fornitura, nel 2021 il Gruppo Sabelli ha speso circa 116 milioni di euro, di cui circa il 70% è stato speso presso i fornitori locali<sup>8</sup>.

### Valutazioni periodiche

Gli indicatori per il monitoraggio e la valutazione di un fornitore vengono fatti attraverso le valutazioni periodiche di seguito descritte.

Ogni trimestre viene effettuata un'analisi riguardante la situazione del fatturato di ogni singolo fornitore in riferimento al quantitativo della merce ordinata. Da questa analisi si evince la puntualità delle consegne, l'affidabilità qualitativa, lo stato delle contestazioni ed altre peculiarità del fornitore. Annualmente, durante il riesame della Direzione, vengono valutate e visionate le performance dei fornitori che sono stati registrati nell'anno in corso e vengono valutate le non conformità e le segnalazioni che sono legate ad un fornitore e ai prodotti o servizi da lui forniti. Questa metodologia di monitoraggio permette alla Direzione di decidere se confermare, o nei casi estremi sostituire, il fornitore valutato.

Le attività relative al processo di approvvigionamento, al fine di assicurare che i prodotti e i servizi acquistati siano rispondenti ai requisiti specificati per le forniture e siano disponibili nei tempi programmati, sono:

- ricerca, valutazione di accettabilità e rivalutazione dei fornitori;
- controllo dei dati d'acquisto;
- eventuali verifiche dei prodotti presso i fornitori e controllo dei prodotti al ricevimento.

Il tipo e l'estensione del controllo eseguito sui fornitori, sui prodotti e servizi acquistati dipendono dall'influenza che questi hanno sulla sicurezza alimentare, sulle attività successive di realizzazione del prodotto e sulla qualità dei prodotti e del servizio. È stata adottata una specifica procedura che indica i criteri utili per la prima valutazione dei fornitori, la capacità dei quali è accertata:

- con valutazione "preventiva", che ha la finalità di stimare la capacità del fornitore di raggiungere le prestazioni richieste da Sabelli;
- con valutazione "consuntiva", basata sulle prestazioni del fornitore stesso.

Nella valutazione dei fornitori è prestata particolare cura all'analisi dei rischi per la sicurezza alimentare, sia legati al prodotto che al fornitore.

Per quanto riguarda i risultati ottenuti, al netto delle politiche di saving attivate, il contesto venutosi a creare negli anni 2020 e 2021 a causa della sopraggiunta emergenza pandemica ha

---

<sup>8</sup> Per gli stabilimenti di Ascoli e Resana è fornitore locale quello avente sede in Italia, mentre per il sito di Vipava quello avente sede in Slovenia.



determinato una difficoltà sotto il profilo degli acquisti. L'intero sistema delle catene di approvvigionamento esistenti è stato messo a dura prova dal Covid-19: la pandemia ha portato ad una carenza di materie prime e ad optare per una politica di approvvigionamento "preventiva", imponendo acquisti strategici "importanti" per sopperire ad una eventuale mancanza di materiale necessario alla corretta alimentazione dei reparti produttivi.

Inoltre, il significativo aumento dei prezzi che ha interessato tutte le categorie di prodotti (quali plastica, legno, carta etc.) derivanti dalle crisi energetiche in corso (petrolio, gas, elettricità, etc.) ha impattato notevolmente sulle possibilità di intraprendere delle operazioni di acquisto finalizzate ad una riduzione dei prezzi. Ciononostante, la politica di Gruppo sull'approvvigionamento non è mai cambiata: acquistare dei beni primari di assoluta qualità, sostenibilità e a prezzi accettabili.

#### Focus Box – La valutazione dei fornitori

Al fine di valutare i fornitori viene creato per ognuno di essi un indice di idoneità che fa riferimento a determinati requisiti quali il prezzo offerto, eventuali certificazioni in possesso, l'affidabilità e la reattività nelle consegne. L'indice di idoneità derivante dalle valutazioni sul fornitore determina: l'accettazione o conferma a pieno titolo, l'accettazione o conferma con riserva, la non accettazione o interruzione dei rapporti con il fornitore. Sabelli acquisisce ulteriori informazioni per la valutazione del fornitore, che possono derivare da:

- analisi di campionature da effettuarsi in accettazione o direttamente in fase di erogazione servizio;
- prove di tracciabilità (obbligatoria per fornitori non certificati BRC e/o IFS e/o FSSC22000 di materie prime, semilavorati, prodotti finiti, imballaggi primari);
- forniture di prova;
- referenze fornite da altre aziende;
- audit presso lo stabilimento del fornitore (obbligatorio per fornitori di criticità "Alta").

Inoltre, si provvede a inoltrare tutte le informazioni e la documentazione al Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare, o al Responsabile della Funzione interessata che ha richiesto l'attivazione del nuovo fornitore, il quale formulerà un giudizio in merito alla capacità del fornitore di fornire prodotti/servizi conformi ai requisiti di Sabelli. In caso di giudizio positivo verranno riportate tutte le suddette informazioni nel Database Fornitori. Nel caso di giudizio negativo sul fornitore, da parte del Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare o da altri responsabili di funzione, viene contattato il Responsabile Acquisti, che provvederà a ricercare un altro fornitore di quel prodotto / servizio.

In sede di Riesame della Direzione annuale, il Gruppo procede a rivalutare e rinnovare i fornitori qualificati in base alla loro capacità di fornire prodotti/servizi conformi ai requisiti richiesti da Sabelli, esaminando le performance degli stessi e controllando che non ci siano situazioni che ne sconsigliano l'utilizzo.

Il Gruppo assicura inoltre, con i controlli al ricevimento, che i materiali e gli ingredienti destinati a far parte dei prodotti finiti (inclusi i materiali per il confezionamento e l'imballaggio) non possano essere utilizzati nelle successive attività di realizzazione del prodotto (produzione, immagazzinamento, spedizione) senza che sia stata previamente accertata la conformità ai requisiti specificati per l'approvvigionamento.



## 5. LE NOSTRE PERSONE



Lo sviluppo e la crescita di Sabelli, che nel tempo ha saputo divenire Gruppo industriale affermato e riconoscibile, si lega alle sue persone, che costituiscono il fulcro di una realtà animata da uno spirito familiare fondato sui valori, sul senso di responsabilità e di attenzione nei confronti del territorio circostante. Se si è riusciti a mantenere intatto lo spirito artigianale originario è grazie al contributo di ogni persona che, giornalmente, con cura, precisione e passione, realizza prodotti freschi, genuini e di qualità.

### 5.1. I DIPENDENTI DEL GRUPPO SABELLI

Al 31 dicembre 2021 il Gruppo Sabelli, inteso con riferimento ai tre stabilimenti produttivi dedicati alla lavorazione della pasta filata, ovvero quello di Ascoli Piceno, Resana (TV) e Vipava (SLO) può contare su 363 dipendenti<sup>9</sup>.

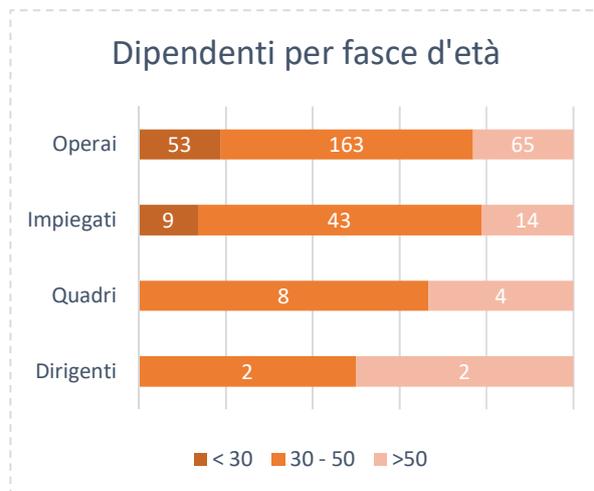
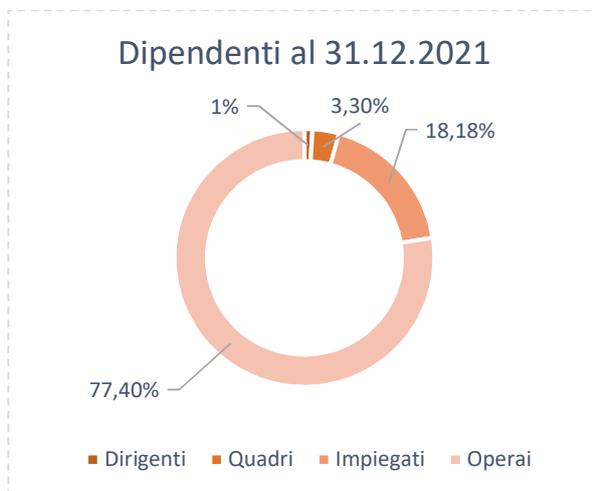
Il Gruppo si avvale anche, in certi periodi dell'anno, di lavoratori non legati da un rapporto di lavoro dipendente ma somministrati da agenzie interinali o in stage.

Ogni stabilimento ha un proprio Direttore, che attraverso alcuni collaboratori, coordina, gestisce e organizza tutti gli aspetti legati alle persone, pianifica e definisce i turni lavorativi settimanali degli operatori, riportando poi alla Proprietà eventuali criticità o segnalazioni da risolvere.

Sul totale dei dipendenti, un'ampia fetta è rappresentata dal personale operaio, dedicato alle varie fasi di lavorazione e trasformazione della materia prima, mentre una percentuale minoritaria è rappresentata da personale d'ufficio, quali impiegati, quadri e dirigenti.

Il personale dipendente è costituito in larga misura da persone nella fascia d'età tra i 30 e i 50 anni, mentre percentuali minori sono quelle delle persone minori di 30 anni e maggiori di 50.

<sup>9</sup> Il Gruppo si avvale anche, in certi periodi dell'anno, di lavoratori non legati da un rapporto di lavoro dipendente ma somministrati da agenzie interinali o in stage. Tali lavoratori non rientrano nel computo dei dipendenti e per l'anno 2021 risultano essere in totale 65, di cui 62 interinali e 3 stagisti, tutti operanti presso i due stabilimenti italiani del Gruppo. Il totale di 363 dipendenti non include il sito produttivo Val D'Aveto.



Sul totale dei dipendenti, il 100% risulta coperto dalla contrattazione collettiva, e la percentuale di contratti a tempo indeterminato è pari all'85%, mentre i dipendenti assunti con contratto full time raggiungono la percentuale del 95%.



## 5.2. RECRUITING E ONBOARDING

Il Gruppo Sabelli è una realtà che ha saputo crescere molto negli anni, anche attraverso un'attenta selezione delle persone inserite nel contesto aziendale. A questo proposito, con riferimento al numero di nuovi dipendenti in entrata, rispetto al 2020 si è registrata una crescita di 23 unità, passando da 340 persone a 363, facendo quindi registrare un aumento percentuale del totale delle persone di Sabelli di circa il 6%.



Per contribuire ad uno sviluppo in continua espansione, il Gruppo ricerca costantemente nuovi talenti contraddistinti da energia e serietà, senso di responsabilità e affidabilità nonché motivati e proattivi. Gli ingredienti che hanno permesso di fare quello che si è fatto finora, e crescere ulteriormente. A questo fine, le relazioni con enti di formazione, uffici di collocamento, scuole, università e agenzie del lavoro, risultano fondamentali e determinanti per l'attrazione di nuove risorse in linea con i principi aziendali e con le competenze necessarie per risultare sempre competitivi nel business del settore lattiero-caseario.

Fra le partnership con il mondo accademico possono annoverarsi quella con l'Università di Teramo, l'Università Politecnica delle Marche, l'Università di Camerino, l'Università di Padova, ISTAO (Business School di Ancona). Queste collaborazioni hanno permesso di avviare numerosi progetti di ricerca e sviluppo, oltre all'attivazione di tirocini curriculari e con finalità di tesi per giovani studenti curiosi di approcciare al mondo del lavoro. Proprio insieme alle Università, fino a prima della pandemia, il team HR del Gruppo Sabelli ha partecipato a diversi career day organizzati dalle facoltà di interesse per le ricerche di personale. Altre forme di collaborazione in essere sono con Istituti dedicati alla materia specifica della qualità e sicurezza alimentare – come l'Istituto CTQ di Poggibonsi – o altri enti di formazione post-diploma.

Una volta intercettati profili di interesse per il Gruppo, il processo di selezione prevede dei colloqui individuali, inizialmente con le Risorse Umane, per proseguire con un'intervista tecnica con il

Referente della Funzione per cui si sta selezionando la persona. Per alcune figure professionali, è previsto un ulteriore colloquio direttamente con la Proprietà (Amministratore Delegato).

### **5.3. SVILUPPO, FORMAZIONE E BENESSERE DEL PERSONALE**

La crescita professionale dei dipendenti è un aspetto su cui il Gruppo ha investito e continua ad investire, motivo per cui l'attività formativa è presente e costante. Oltre alla formazione obbligatoria legata alla sicurezza nei luoghi di lavoro e alla sicurezza e igiene alimentare, grazie ad un'analisi dei fabbisogni formativi e ad un confronto tra le Risorse Umane e i Responsabili di Area, vengono pianificati annualmente altri corsi per migliorare le competenze tecniche e/o manageriali di alcune figure. Corsi di lingua straniera, corsi di informatica, corsi di perfezionamento, corsi di gestione del personale, corsi di aggiornamento in materia di qualità e sicurezza alimentare, oltre alla frequente formazione on the job (in particolare nei reparti produttivi).

Nel corso del 2021 le ore di formazione erogate al personale dipendente sono cresciute di circa il 45%, complice anche la ripresa di un regime ordinario di attività produttiva, rispetto ad un anno, il 2020, che ha visto la forte limitazione dell'attività produttiva in presenza. Tornare alla modalità ordinaria ha permesso al Gruppo di tornare a erogare la formazione, generale e specifica, in modo più consistente.



Con riferimento allo sviluppo della forza lavoro, il Gruppo Sabelli non dispone attualmente di un sistema organico e strutturato di valutazione delle performance aziendali. Il Gruppo, tuttavia, a fronte di un'espansione costante negli ultimi anni, sta studiando l'introduzione di strumenti e modalità atte a monitorare le performance dei dipendenti, al fine di migliorarne le prestazioni.



### IL WELFARE DI SABELLI

Ad oggi il Gruppo Sabelli non dispone di un sistema di welfare strutturato, anche se è allo studio una sua introduzione in accordo con le organizzazioni sindacali.

Tuttavia, le iniziative in tal senso non mancano, proprio al fine di venire incontro alle esigenze dei lavoratori. Presso il sito di Ascoli sono state attuate alcune politiche volte a incentivare la motivazione e il senso di appartenenza dei dipendenti, come ad esempio:

- l'erogazione di un contributo di 300 euro per ogni nascita, al fine di favorire la natalità, e l'attribuzione della stessa somma per ogni matrimonio che abbia coinvolto un dipendente aziendale;
- la predisposizione di orari di lavoro flessibili per le lavoratrici mamme durante i primi 24 mesi dalla nascita del figlio;
- la messa a disposizione per tutti i lavoratori in forza, inclusi anche quelli in somministrazione, di un locale aziendale attrezzato a servizio mensa. Il pasto può essere acquistato nel negozio sito all'interno dell'opificio industriale. Per tali acquisti l'azienda si farà carico per tutti, compresi i lavoratori in somministrazione, dell'importo di € 5,00 per ogni lavoratore. Oltre a queste misure "ordinarie" introdotte per le proprie persone, ne state messe in campo di "straordinarie". Nel 2020, in piena emergenza pandemica, al fine di dimostrare la vicinanza ai propri dipendenti, sono stati erogati premi per l'impegno e la dedizione dimostrati in un momento drammatico e complesso, per un totale di 150.000 euro. Inoltre, nel 2021, anno del centenario, la Proprietà ha deciso di erogare a tutti i dipendenti dello stabilimento di Ascoli Piceno dei buoni benzina per un valore di 500 euro ciascuno.

#### 5.4. SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

Sabelli attribuisce massima priorità alla tutela della salute e sicurezza dei propri lavoratori in tutti i luoghi di lavoro. Per questo ritiene fondamentale sviluppare un'adeguata consapevolezza, fra le proprie persone, su quali siano i rischi che possono presentarsi sul luogo di lavoro, e quali i comportamenti e le azioni da adottare per mantenere un ambiente di lavoro sicuro e salubre.

Il Gruppo è dotato di un Documento Valutazione Rischi (DVR), frutto di una valutazione avvenuta con la collaborazione del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e del medico competente, previa consultazione dei Rappresentanti dei lavoratori per la Sicurezza, e rielaborato in occasione di modifiche del processo produttivo o dell'organizzazione del lavoro significative ai fini della salute e della sicurezza dei lavoratori, o in relazione al grado di evoluzione della tecnica, della prevenzione e della protezione o a seguito di infortuni significativi o quando i risultati della sorveglianza sanitaria ne evidenzino la necessità

L'individuazione e valutazione dei pericoli e dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori viene svolta dal Datore di Lavoro, dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, dal medico



competente, dai preposti, dai lavoratori stessi nell'ambito delle attività svolte da ciascuna mansione lavorativa, previa consultazione dei Rappresentanti dei lavoratori per la Sicurezza, secondo quanto prescritto dall'articolo 17 del D.lgs. 81/08. In particolare, si considerano:

- La scelta delle attrezzature di lavoro e delle sostanze o dei preparati chimici impiegati;
- La sistemazione dei luoghi di lavoro;
- Tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, compresi quelli riguardanti gruppi di lavoratori esposti a rischi particolari, tra cui anche quelli collegati allo stress lavoro-correlato, secondo i contenuti dell'Accordo Europeo dell'8 ottobre 2004, e quelli riguardanti le lavoratrici in stato di gravidanza, secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 151;
- Rischi connessi alle differenze di genere, all'età (anche lavoro minorile), alla provenienza da altri paesi.

Le attività di controllo si traducono in sopralluoghi periodici dei luoghi di lavoro da parte delle figure competenti, analisi delle segnalazioni ricevute dai lavoratori e verificando che le indicazioni che emergono dalle riunioni periodiche vengano opportunamente seguite.

La tematica della sicurezza sul luogo di lavoro è oggetto di formazione obbligatoria, come previsto dal D.lgs. 81/2008, per tutte le categorie di lavoratori, a prescindere dalle mansioni. È prevista una formazione generale, di 4 ore per tutte le mansioni, che tratta i concetti di rischio e danno, di prevenzione e protezione, di organizzazione della prevenzione aziendale, i diritti, doveri e le sanzioni per le varie figure, e delinea quali sono gli organi di vigilanza, controllo e assistenza; e una formazione specifica, differenziata per le varie qualifiche e con un focus differenziato su quelli che sono rischi e pericoli connessi alle mansioni di ognuno.

Conformemente agli obblighi di legge, il Gruppo ha anche individuato e formato le figure preposte in materia di antincendio e primo soccorso.



### Focus Box – Sabelli e la gestione del Covid-19

Per fronteggiare l'emergenza pandemica, Sabelli ha adottato fin da aprile 2020 il protocollo condiviso delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus negli ambienti di lavoro, aggiornandolo poi nell'aprile 2021 e nel giugno 2022.

Era già presente un team di lavoro dedicato alla gestione delle emergenze, degli incidenti e delle crisi come quella del Covid. All'interno delle strutture aziendali, sono state introdotte informative per i lavoratori, disposte negli ingressi e nei locali aziendali, atte a informare sulle accortezze da adottare per prevenire il contagio e la diffusione del virus, con particolare attenzione al rispetto della distanza interpersonale di 1 metro, necessarie ad evitare i contatti con le persone riducendo così le occasioni di assembramento soprattutto nei punti più critici come gli accessi dei locali di produzione e i bagni. In aggiunta è stato disposto il controllo della temperatura corporea al momento di accesso al luogo di lavoro (uffici, produzione, magazzino) disponendo di non consentire l'accesso ai luoghi di lavoro nel caso fosse superiore a 37°C, nonché la pulizia e la sanificazione giornaliera dei locali, degli ambienti produttivi, nelle postazioni di lavoro e delle aree comuni come la sala mensa e i servizi igienici e sono stati inoltre installati dispositivi contenenti detergenti e sanificanti per le mani e consegnati ai dipendenti Dispositivi di Protezione Individuale quali mascherine e guanti monouso.

Con l'aggiornamento del protocollo di aprile 2021, per tutto il periodo della emergenza Covid-19 sono state inoltre confermate misure atte a riorganizzare le proprie attività lavorative attraverso:

- lo smart working della quasi totalità del personale lavorativo amministrativo;
- la turnazione dei dipendenti in base alla rimodulazione dei livelli produttivi;
- l'utilizzo degli ammortizzatori sociali disponibili in modo da consentire l'astensione dal lavoro senza perdita della retribuzione;
- la sospensione e annullamento di tutte le trasferte e viaggi di lavoro anche se concordati e pianificati;
- la scelta di effettuare le riunioni e gli audit da remoto per permettere di continuare le attività aziendali eventualmente pianificate;
- l'utilizzo del PC in sala mensa per la formazione al personale interno.

Il Gruppo Sabelli continua ad adottare le misure più aggiornate per garantire alle proprie persone la massima sicurezza nell'ambiente di lavoro, e ha inoltre consegnato a tutti i lavoratori un regolamento sulle norme adottate dall'impresa per fronteggiare l'emergenza Covid-19.

Con riferimento agli infortuni sul lavoro registrati a livello di Gruppo, nel 2021 si sono verificati 12<sup>10</sup> infortuni sul lavoro, di cui sette nello stabilimento di Ascoli Piceno, tre nello stabilimento di Resana (TV) e due nello stabilimento di Vipava (SLO). Di questi, nessun infortunio ha determinato decesso del dipendente né conseguenze gravi. Il dato risulta in ogni caso in calo rispetto al 2020, in cui si erano verificati un totale di 14 infortuni sul lavoro.

<sup>10</sup> Nel 2021, presso lo stabilimento Trevisanalat, si è inoltre registrato un infortunio in itinere di un dipendente con mezzo proprio, il quale però non viene computato tra gli infortuni sul lavoro.



## **5.5. DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ**

Il Gruppo Sabelli ha l'obiettivo di creare un luogo di lavoro equilibrato e inclusivo, che permetta ai propri collaboratori di esprimere le proprie peculiarità e competenze in un clima sereno. Il Gruppo riserva un'attenzione particolare alla diversità di genere, di etnia, di religione, di estrazione sociale e alla disabilità, tematiche che denotano una sensibilità particolare e di primaria importanza per Sabelli, che considera il rispetto per l'altro un modo per portare avanti quei valori in cui tutto il Gruppo crede, a partire dallo spirito familiare, dal senso di responsabilità e dalla fidelizzazione.

Nell'accesso al lavoro il Gruppo non pone nessuna limitazione legata al genere, alla religione e alla nazionalità o etnia, e in fase di assunzione si premura di fornire strumenti di lavoro e benessere uguali per tutti. Strumento utile per l'instaurazione di un clima inclusivo è quello dei questionari anonimi, che permettono alle persone di esprimere le proprie esigenze o i propri suggerimenti per introdurre dei miglioramenti.

Il Gruppo Sabelli è inoltre sensibile a tematiche quali l'inclusione di persone straniere per permettere tanto l'inserimento nel tessuto sociale italiano quanto l'apprendimento di un lavoro. È convinzione del Gruppo, infatti, che lo sviluppo di competenze pratiche e lavorative sia uno strumento utile ed efficace in questa direzione, e per tale motivo Sabelli è forte l'attenzione alle opportunità che si presentano in questo senso, aderendovi ove possibile.



## 6. L'IMPEGNO PER L'AMBIENTE



La tutela ambientale è una sfida che richiede l'impegno di tutti gli attori della società, a partire dai soggetti economici che vi operano esercitando un'influenza sull'ecosistema. In questo senso il settore alimentare ha un ruolo importante, considerando il suo impatto sull'ambiente in costante crescita, e la sempre maggiore consapevolezza dei consumatori sul tema. A livello globale, infatti, il settore alimentare è responsabile per circa il 26% delle emissioni di CO<sub>2</sub> in atmosfera<sup>11</sup>, e si prevede che le emissioni provenienti dal settore agricolo e dagli allevamenti dovrebbero aumentare del 30-40% da oggi al 2050. Tali dati evidenziano la necessità di includere esplicitamente il contenimento delle emissioni derivanti dal comparto alimentare negli obiettivi e nei piani nazionali di mitigazione, come strategia necessaria per il raggiungimento degli obiettivi dell'accordo di Parigi.

Il Gruppo Sabelli, per volontà del management nonché in ottemperanza alle evoluzioni normative nazionali e internazionali, presta particolare attenzione agli impatti sull'ambiente generati dalla propria attività. A testimonianza di ciò, il sito di Ascoli è certificato secondo la norma ISO 14001:2015, in materia di gestione ambientale, che induce l'azienda a valutare, controllare e, se possibile, ridurre al minimo o prevenire l'impatto ambientale dei propri processi e prodotti, oltre che alla necessaria osservanza di ogni normativa in materia ambientale. Tale norma comporta la necessità di svolgere un'analisi ambientale ed energetica sui processi, al fine di individuare gli

<sup>11</sup> Fonte: IPCC, Climate Change and land (5.4 Impacts of food systems on climate change).



impatti ambientali e gli usi energetici che caratterizzano l'attività aziendale, esaminando situazioni di normale esercizio nonché possibili anomalie e potenziali situazioni di emergenza.

L'impegno del Gruppo Sabelli nella riduzione dell'impatto ambientale della propria attività produttiva, oltre che nell'adozione di un sistema conforme alla norma ISO 14001, si traduce anche nelle seguenti misure:

1. Adozione di un packaging a ridotto impatto, preferendo confezioni e materiale di imballaggio maggiormente sostenibili, nell'ottica di ridurre il consumo di materiali;
2. Miglioramento dell'efficienza energetica e risparmio d'acqua;
3. Promozione di una corretta gestione dei rifiuti, grazie a politiche di riciclo e di smaltimento efficiente;
4. Approccio sostenibile alla logistica attraverso un sistema di accentramento, in prossimità dello stabilimento produttivo del sito di Ascoli, del deposito frigorifero per le referenze, con conseguente contenimento delle attività di trasporto.

#### Focus Box – Il Sistema di Gestione Ambiente ed Energia di Sabelli

Come precedentemente accennato, il sito di Ascoli ha predisposto un Sistema di Gestione Ambiente ed Energia al fine di garantire il massimo impegno volto alla tutela dell'ambiente e al risparmio energetico. È stata quindi predisposta la documentazione necessaria e sono state svolte le attività che permettono di conformarsi ai requisiti della norma UNI EN ISO 14001:2015.

La documentazione relativa al Sistema di Gestione Ambiente ed Energia attesta che:

- le attività a rilevanza ambientale ed energetica sono pianificate e mantenute sotto controllo;
- il personale la cui attività è rilevante sotto il profilo ambientale ed energetico è adeguatamente qualificato e formato;
- le responsabilità nella gestione degli aspetti ambientali ed energetici sono chiaramente identificate.

Come primo passo nell'implementazione del Sistema di Gestione Integrato, Sabelli svolge una "Analisi Ambientale ed Energetica" relativa ai suoi processi. Nell'ambito di questa analisi sono stati individuati gli aspetti ambientali e gli usi energetici che caratterizzano l'attività aziendale e i relativi impatti e consumi e ne è stata eseguita una prima valutazione.

Il Responsabile Gestione Ambientale, col supporto di tutti i responsabili aziendali, esegue periodicamente l'analisi di cui sopra e la valutazione dei possibili impatti/consumi, secondo modi definiti in apposita Procedura "Identificazione degli aspetti ambientali e valutazione dei rispettivi impatti". Il metodo di valutazione consiste nell'attribuire a ogni possibile aspetto/impatto e uso/consumo un valore numerico secondo un algoritmo che tiene conto dei pesi attribuiti a vari fattori come ad esempio la rilevanza dell'impatto, la gravità dello stesso piuttosto che il danno d'immagine che l'impatto arrecherebbe all'azienda.

A seconda del valore attribuito ad ogni impatto o consumo, il Responsabile Gestione Ambientale può classificare il relativo aspetto ambientale e uso energetico come "molto significativo", "significativo" o "trascurabile". A seguito della suddetta classificazione, i Responsabili definiscono le eventuali procedure di controllo operativo o di emergenza necessarie per tenere sotto controllo gli aspetti stessi.

Tutte le suddette informazioni devono essere riportate in due documenti denominati "Valutazione Aspetti/Impatti Ambientali" e "Valutazione Usi/Consumi Energetici". Tali documenti devono essere aggiornati almeno ogni anno (prima del Riesame della Direzione) o quando intervengono modifiche sostanziali del processo produttivo con implicazioni ambientali ed energetiche.

Il Responsabile Gestione Ambientale concorda con i Responsabili aziendali le azioni che consentono l'adeguamento a eventuali nuove disposizioni vincolanti. Il quadro della normativa applicabile è parte integrante



dell'Analisi Ambientale ed Energetica in quanto fondamentale per la valutazione degli impatti ambientali e i consumi energetici.

Prima di essere assegnato a nuove mansioni, il personale è adeguatamente formato e segue dei corsi sulla corretta applicazione delle Procedure e delle Istruzioni. La pianificazione delle attività di formazione relative al Sistema di Gestione Ambiente ed Energia è effettuata e formalizzata in sede di Riesame del Sistema attraverso apposito Programma di formazione. In particolare, la responsabilità del coordinamento della formazione sulle materie relative al Sistema di Gestione Integrato Ambiente ed Energia ricade sul Responsabile Gestione Ambientale e sul Responsabile Energia, che provvedono a fare svolgere e a registrare le attività di formazione e addestramento.

## **6.1. CONSUMI ENERGETICI, EMISSIONI E CLIMATE CHANGE**

I principali vettori energetici consumati dal Gruppo Sabelli per le proprie attività sono gas naturale ed energia elettrica.

Il sito produttivo di Ascoli usa gas naturale per alimentare le caldaie a vapore impiegate a fini industriali, per la filatura, i lavaggi e il riscaldamento dell'acqua, mentre la restante componente serve ad alimentare il cogeneratore di cui il sito dispone. Oltre al gas naturale, lo stabilimento di Ascoli utilizza energia elettrica, che viene in parte acquistata dalla rete, e in parte autoprodotta attraverso un impianto di cogenerazione e un impianto fotovoltaico. L'impianto di cogenerazione ha una potenza di 400 kW elettrici, e tutta l'energia elettrica che produce viene consumata dall'azienda, mentre l'impianto fotovoltaico è formato da tre sezioni (essendo stato realizzato nel tempo) ed ha una potenza di 477 kWh. Anche in quest'ultimo caso l'energia elettrica autoprodotta viene interamente consumata, con una quantità minima ceduta alla rete. Il sito di Ascoli ha inoltre in programma di raddoppiare, nel corso del 2022, la potenza del proprio impianto fotovoltaico, in modo da arrivare, tra cogeneratore e impianto fotovoltaico ad avere circa il 40% dell'energia elettrica di cui il sito necessita, e che consuma, autoprodotta da fonte rinnovabile. Il sito di Ascoli dispone inoltre di 12 auto aziendali, di cui 11 a diesel e una elettrica, che viene alimentata attraverso l'energia autoprodotta dall'impianto fotovoltaico di cui lo stabilimento dispone, e che viene erogata dalle 2 colonnine elettriche presenti in corrispondenza del negozio aziendale, di cui una interamente a disposizione della clientela.

Lo stabilimento di Resana consuma gas naturale per il funzionamento delle caldaie a vapore necessarie all'attività produttiva, ed energia elettrica. Di questa, la parte maggioritaria viene acquistata, mentre una componente viene autoprodotta e interamente consumata grazie all'impianto fotovoltaico di cui l'azienda dispone, situato presso lo stabilimento produttivo e con una potenza di circa 127 kW. Il sito dispone anche di un secondo impianto fotovoltaico con potenza di circa 211 kW, situato tuttavia presso un altro stabile dato in affitto ad un'altra attività non legata a Trevisanalat. L'energia autoprodotta da questo impianto è considerata interamente immessa in rete, anche se una componente viene auto-consumata dall'affittuario. Come lo stabilimento ascolano, anche quello di Resana ha in programma l'ampliamento della propria quota di autoproduzione di energia elettrica con l'implementazione di un ulteriore impianto fotovoltaico.



Lo stabilimento veneto dispone inoltre di un parco auto aziendale di 5 mezzi, tutti alimentati a diesel.

Nel sito sloveno la quasi totalità del gas naturale consumato è per caldaie a vapore usate in fase produttiva, mentre la restante parte serve a fini di riscaldamento. L'energia elettrica consumata è interamente acquistata dalla rete e proviene da fonte non rinnovabile per circa il 90% (di cui circa il 55% da fonte fossile e il 35% da fonte nucleare) e la restante componente da fonte rinnovabile.

A livello di Gruppo nel 2021, con riferimento al gas naturale è stato fatto registrare un lieve calo dei consumi, mentre il fabbisogno di energia elettrica è aumentato rispetto al 2020.

È stata inoltre calcolata l'intensità energetica, determinata dal rapporto tra il totale dell'energia consumata all'interno dell'organizzazione e le tonnellate di prodotto finito. Il dato risulta essere in leggero aumento nel 2021 rispetto al 2020.

Con riferimento alle emissioni generate, sono state calcolate quelle dirette e indirette connesse all'attività produttiva del Gruppo Sabelli.

Nel 2021 le emissioni dirette di Scopo 1<sup>12</sup> sono state pari a 14.578 tCO<sub>2</sub> equivalente mentre le emissioni indirette di Scopo 2<sup>13</sup> sono state pari a 4.233 tCO<sub>2</sub> equivalente secondo l'approccio location based e 6.050 tCO<sub>2</sub> equivalente secondo l'approccio market based.

Nello specifico, le emissioni dirette Scope 1 includono quelle generate dall'utilizzo di gas naturale e quelle derivanti dall'impiego di gas refrigeranti. Queste ultime hanno fatto registrare un significativo aumento nel 2021 rispetto al 2020 – andando dunque a incidere in modo importante sul totale di emissioni Scope 1 –, dovuto principalmente a dei guasti che hanno interessato gli stabilimenti di Ascoli Piceno e di Resana e che hanno comportato la necessità di rabboccare i gas refrigeranti fuoriusciti determinando tali emissioni. Con riferimento alle emissioni Scope 2, il 2021 risulta essere in continuità con il 2020 sia rispetto alla componente location based che a quella market based.

È stata inoltre calcolata l'intensità emissiva, determinata dal rapporto tra emissioni Scope 1 e 2 location based e tonnellate di prodotto finito, e dal rapporto tra emissioni Scope 1 e market based e tonnellate di prodotto finito. Il dato risulta essere in leggero aumento nel 2021 rispetto al 2020.

---

<sup>12</sup> Con emissioni di GHG Scope 1 si intendono le emissioni da fonti possedute o controllate da un'organizzazione.

<sup>13</sup> Le emissioni Scope 2 includono, ma non sono limitate a, le emissioni di CO<sub>2</sub> derivanti dalla generazione di elettricità, riscaldamento, raffreddamento e vapore acquistati o acquisiti consumati da un'organizzazione.

Le emissioni dello Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO<sub>2</sub>equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.



## 6.2. GESTIONE DEGLI ALTRI IMPATTI AMBIENTALI

### LA RISORSA IDRICA

Quale Gruppo operante nel settore lattiero-caseario, per Sabelli il contatto con l'acqua avviene in modo significativo. Essa risulta infatti essere una risorsa essenziale per utilizzi di varia natura, sia in fase di attività produttiva che di manutenzione e lavaggio delle strumentazioni necessarie a realizzare il prodotto finito.

Il sito Ascoli, che si trova in area ad alto stress idrico – calcolata con il Tool Aqueduct Water Risk Atlas – preleva l'acqua dalla rete idrica locale e da due pozzi regolarmente autorizzati, dotati di sistemi conta litri. In particolare, l'acqua prelevata dalla rete idrica locale viene opportunamente trattata e utilizzata nel processo produttivo e nel confezionamento dei prodotti, mentre l'acqua prelevata dai pozzi viene potabilizzata e si utilizza per uso tecnologico, nello specifico per i lavaggi automatici e manuali, secondo procedure e istruzioni previste nel sistema di gestione qualità. La fase di scarico idrico avviene invece in pubblica fognatura e confluisce nel depuratore consortile, ed è gestita dal Piceno Consind, il Consorzio per lo sviluppo industriale delle valli del Tronto, dell'Asso e del Tesino – l'area in cui è collocato lo stabilimento marchigiano – che si occupa, fra le altre cose, della costruzione e gestione di impianti di acquedotto, fognatura e depurazione industriale. Lo scarico può suddividersi, in base all'origine, in due categorie: scarichi provenienti da acque meteoriche e scarichi industriali/civili, per i quali si è in possesso di regolare AUA (Autorizzazione Unica Ambientale) per lo scarico di acque reflue in pubblica fognatura, che il Piceno Consind procede ad analizzare mensilmente. Il sistema di contabilizzazione degli scarichi è unico e non consente né di differenziare le quote di scarico per fonte di prelievo, né di escludere dalla misurazione le acque piovane.

Il sito di Resana preleva acqua tramite due pozzi regolarmente autorizzati e dotati di sistema conta litri, che permette un monitoraggio costante dei consumi. L'acqua prelevata viene opportunamente trattata e utilizzata nel processo produttivo e nel confezionamento dei prodotti e per i lavaggi. Per l'identificazione e gestione dell'acqua prelevata da pozzi l'azienda si è inoltre dotata di un'apposita istruzione. Con riferimento allo scarico idrico di acque industriali e domestiche, questo avviene in pubblica fognatura ed affluisce al depuratore (con regolare Autorizzazione Unica Ambientale) ed è gestito tramite convenzione.

Nel sito sloveno tutta l'acqua prelevata proviene dalla rete comunale e viene trattata per essere utilizzata nel processo produttivo, nel confezionamento dei prodotti e per finalità tecnologiche. Con riferimento agli scarichi, ad eccezione di quella meteorica per cui è prevista una rete di raccolta e scarico separata che confluisce nel fiume Vipava, tutta l'acqua usata viene raccolta nella vasca di equalizzazione per poi essere trattata ed inviata al depuratore comunale.



A livello di Gruppo nel 2021, con riferimento al prelievo d'acqua è stato fatto registrare un lieve calo rispetto al 2020.

## **I RIFIUTI**

La gestione dei rifiuti è un elemento importante per la performance sostenibile del Gruppo. Nonostante Sabelli non disponga di un modello unico per gestire e smaltire i rifiuti, si impegna a favore della riduzione di rifiuti e a promuovere tra i suoi dipendenti una sensibilità ambientale, attraverso iniziative di sensibilizzazione. Le linee guida del Gruppo sulla gestione dei rifiuti prevedono una gerarchia che dà priorità al contenimento della generazione dei rifiuti, seguita, dove possibile, dal riutilizzo e dal riciclo del materiale di scarto. Qualora le precedenti soluzioni non fossero praticabili l'opzione preferibile consiste nello smaltimento con recupero energetico.

I principali rifiuti prodotti dal Gruppo Sabelli sono imballaggi di carta e cartone, plastica mono-componibile e composita, residui della produzione, oli esausti, rifiuti delle attività di officina.

Per i due stabilimenti italiani i residui organici provenienti dalle attività di produzione non si considerano rifiuti ma vengono reimpiegati come sottoprodotti per altre finalità, come ad esempio per l'alimentazione animale oppure la vendita a terzi per la trasformazione in mangimi.

Nel corso dell'anno 2021 i tre siti del Gruppo Sabelli hanno prodotto circa 1.661 tonnellate di rifiuti, valore in linea con la quantità di rifiuti generata nel 2020 (circa 1.612 tonnellate). Di questi la quasi totalità risulta essere non pericolosa. Inoltre, del totale di rifiuti generati nel 2021, oltre il 90% risulta essere destinata al recupero mentre la restante parte viene mandata in discarica.

I rifiuti da attività produttiva e da manutenzione come oli esausti, ferro/acciaio, alimenti scaduti sono conferiti a soggetti autorizzati a seguito di preventivo stoccaggio temporaneo, mentre le registrazioni delle operazioni avvengono tramite formulari, registro di carico/scarico, MUD; I bancali di scarto seguono la corretta gestione prevista dalla normativa vigente per i rifiuti; I rifiuti di officina (es. imballaggi contaminati da sostanze pericolose) seguono la corretta gestione prevista dalla normativa vigente per i rifiuti.

Inoltre, per quanto riguarda il sito Ascolano, i rifiuti assimilati agli urbani, di plastica, di carta derivanti da attività di ufficio, e i rifiuti organici derivanti dal punto vendita e dalla mensa sono conferiti al servizio pubblico di raccolta a seguito di preventivo stoccaggio temporaneo. Il sito sloveno esternalizza invece lo smaltimento dei rifiuti differenziati a ditte specializzate e autorizzate dal ministero preposto sloveno.

In ottica di riduzione dei rifiuti generati, l'impegno di Sabelli riguarda anche la scelta del packaging, per esempio nella fase di progettazione del packaging in termini di estetica, di informazioni dell'etichetta e di scelta del materiale. L'obiettivo primario è quello di evitare la scelta di imballaggi misti e prediligere materiali destinati alla raccolta differenziata che possono essere quindi



facilmente riutilizzabili e riciclabili. A tal fine l'azienda tiene continui rapporti con i fornitori di packaging per lo studio di nuovi imballaggi e soprattutto di nuovi film protettivi che attualmente risultano classificati come imballaggi misti.

### **6.3. PACKAGING SOSTENIBILE**

Lo spirito di innovazione e continua ricerca di Sabelli ha come obiettivo il miglioramento delle performance dei prodotti e dei processi di produzione. All'interno del Gruppo vi è un reparto R&D che si dedica costantemente allo sviluppo di soluzioni innovative e alla ricerca di imballaggi che siano sempre più in linea con le richieste dei consumatori e con la necessità di ridurre al massimo gli impatti ambientali, anche in ottemperanza alle più recenti tendenze e spinte normative europee ed internazionali. In quest'ottica, sono state intraprese, in particolare a partire dal 2020 e anche nel corso del 2021, delle attività di ricerca e sviluppo volte al raggiungimento di obiettivi chiave, quali:

- la riduzione della plastica utilizzata nelle fasi di confezionamento dei prodotti, mediante sgrammatura e riduzione degli spessori di film e/o vaschette;
- l'incremento della quota di plastica riciclabile del packaging di confezionamento dei prodotti;
- l'efficientamento delle linee di confezionamento, con riduzione degli sprechi di materiale di imballaggio all'interno dell'area produttiva, mediante settaggio delle macchine di confezionamento, formazione e sensibilizzazione del personale lavorativo, oltre a investimenti a livello impiantistico;
- l'utilizzo di cartoni per l'imballo secondario in materiale riciclato e/o riciclabile FSC, con riduzione della quota vergine;
- la riprogettazione di imballi (vaschette, scatole in cartone, etc.) più leggeri e/o di misure ridotte, compatibilmente alla funzionalità e alla logistica nel caseificio;
- l'eliminazione e/o sostituzione con materiali alternativi, di componenti accessorie degli imballaggi, che non rivestono un ruolo di assoluta necessità a livello funzionale (es. coperchi plastici; nastri di legatura in materiale plastico, etc.);
- il passaggio a packaging in plastica monomateriale, che rispetto alla plastica mista attualmente in uso per il confezionamento dei prodotti Sabelli, può essere destinata alla filiera del riciclo;
- l'eliminazione della clip di chiusura di alluminio di una intera linea di confezionamento delle mozzarelle.



La politica aziendale prevede di perseguire gli obiettivi di riduzione dell'impatto ambientale e di aumento della sostenibilità anche nei prossimi anni. Sabelli mira al raggiungimento nel 2022/2023 di due obiettivi principali: la sostanziale riduzione del peso della maggior parte degli imballi e il passaggio dai pack in plastica composita a quella monomateriale. Nell'ottica del miglioramento continuo in termini di sostenibilità ambientale, i test avviati nel 2020/2021 verranno portati avanti, approfonditi ed ampliati anche negli anni successivi. Di particolare interesse è anche la possibilità di valutare l'utilizzo di materiali alternativi, compatibili con la tipologia di prodotto che Sabelli realizza. A tal proposito, nei prossimi anni, l'intenzione è quella di intensificare le attività di ricerca e innovazione, che coinvolgano sia i fornitori attuali sia nuovi possibili fornitori.

#### L'IMPEGNO DI SABELLI CON I FORNITORI

Anche con i propri fornitori il Gruppo si adopera per ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi. Sono infatti attive, ad oggi, delle collaborazioni volte al raggiungimento di tale obiettivo. In particolare, si richiede di proporre soluzioni innovative che da un lato riducano l'impatto del packaging in termini di inquinamento ambientale, garantendo al contempo buone performance in termini di sicurezza del prodotto che eguagliano o superino quelle attuali. Inoltre, l'intenzione di Sabelli è quella di adottare una politica di selezione, valutazione e ricerca dei fornitori di imballo basata sempre più sulla capacità degli stessi di offrire alternative valide alle attuali soluzioni, con un occhio di riguardo verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente.

In questo settore, infatti, oltre all'aspetto relativo alla riduzione dell'impatto ambientale, è fondamentale il rispetto dei requisiti di conformità e funzionalità del materiale di imballaggio al contatto con gli alimenti; l'imballo deve garantire che il prodotto confezionato conservi la propria integrità e salubrità fino alla fine della sua vita commerciale. I prodotti del settore caseario presentano infatti particolari complicazioni rispetto all'uso di plastiche riciclate o di materiali alternativi, dovendo assicurare appunto la salubrità, la conservabilità e la qualità degli alimenti. Ad oggi ci si sta concentrando ad analizzare e testare le più innovative soluzioni in questo ambito, con particolare riferimento allo sviluppo di nuovi imballaggi monomateriali, a ridurre il peso degli stessi (tramite il ripensamento del packaging o sviluppando materiali intrinsecamente più leggeri), a utilizzare materiali alternativi alla plastica o (ove possibile) plastiche riciclate. Tutto questo si unisce a uno sforzo di riprogettazione teso a favorire il riciclo a valle da parte del consumatore finale.

Per il monitoraggio e la verifica dell'efficacia delle iniziative descritti finora, le azioni specifiche messe in campo riguardano:

- Test preliminari condotti sulla linea di confezionamento, per la valutazione delle performance di macchinabilità e sicurezza degli imballi di cui si vuole valutare l'efficacia; a seguire, in caso di esito positivo, i test vengono condotti anche su scala industriale;
- Effettuazione di studi di shelf life in collaborazione con il personale del laboratorio interno del caseificio Sabelli, basati sulla valutazione dei parametri chimico-fisici,



- organolettici e microbiologici dei prodotti in parallelo ai test condotti sulla macchina confezionatrice;
- Valutazione delle caratteristiche dei materiali alternativi proposti dai fornitori di imballaggio, mediante l'analisi delle informazioni contenute nelle schede tecniche e di conformità degli imballi;
  - Valutazione della differenza negli spessori dei materiali innovativi rispetto a quelli attualmente in uso per il confezionamento dei prodotti di Sabelli, tramite l'analisi delle informazioni contenute nelle schede tecniche fornite dai produttori di imballi;
  - Valutazione della quota reale di riduzione della plastica utilizzata in produzione, a seguito della eliminazione di parti di imballaggio non necessarie (ad es. i lacci di legatura delle burrate; doppio involucro della burrata in foglia, etc.).





## APPENDICE

Numero totale dipendenti suddivisi per tipologia contrattuale (tempo indeterminato, determinato e apprendistato), per area geografica e genere (GRI 102-8)

Tipologia contrattuale	Al 31 dicembre 2020			Al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<i>Italia</i>						
A tempo indeterminato	169	84	253	172	83	255
A tempo determinato	17	19	36	25	26	51
Apprendistato	8	9	17	12	9	21
<b>Totale dipendenti Italia</b>	<b>194</b>	<b>112</b>	<b>306</b>	<b>209</b>	<b>118</b>	<b>327</b>
<i>Slovenia</i>						
A tempo indeterminato	17	15	32	17	14	31
A tempo determinato	2	0	2	0	5	5
Apprendistato	0	0	0	0	0	0
<b>Totale dipendenti Slovenia</b>	<b>19</b>	<b>15</b>	<b>34</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>36</b>
<i>Gruppo</i>						
A tempo indeterminato	186	99	285	189	97	286
A tempo determinato	19	19	38	25	31	56
Apprendistato	8	9	17	12	9	21
<b>Totale dipendenti Gruppo</b>	<b>213</b>	<b>127</b>	<b>340</b>	<b>226</b>	<b>137</b>	<b>363</b>

Numero totale dipendenti suddivisi per part-time/ full-time, per genere (GRI 102-8)

Part-time/ Full-time	Al 31 dicembre 2020			Al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	211	114	325	224	121	345
Part-time	2	13	15	2	16	18
<b>Totale</b>	<b>213</b>	<b>127</b>	<b>340</b>	<b>226</b>	<b>137</b>	<b>363</b>

Numero totale lavoratori esterni suddivisi per tipologia contrattuale (Personale interinale, Stage, Altri collaboratori), per area geografica e genere (GRI 102-8)

Tipologia contrattuale	Al 31 dicembre 2020			Al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<i>Italia</i>						
Personale interinale	29	26	55	36	26	62
Stage	2	4	6	0	3	3
Altri collaboratori	0	0	0	0	0	0
<b>Totale lavoratori esterni Italia</b>	<b>31</b>	<b>30</b>	<b>61</b>	<b>36</b>	<b>29</b>	<b>65</b>
<i>Slovenia</i>						
Personale interinale	0	0	0	0	0	0
Stage	0	0	0	0	0	0
Altri collaboratori	0	0	0	0	0	0
<b>Totale lavoratori esterni (Slovenia)</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<i>Gruppo</i>						



Personale interinale	29	26	55	36	26	62
Stage	2	4	6	0	3	3
Altri collaboratori	0	0	0	0	0	0
<b>Totale lavoratori esterni Gruppo</b>	<b>31</b>	<b>30</b>	<b>61</b>	<b>36</b>	<b>29</b>	<b>65</b>

#### Percentuale del totale dei dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva (GRI 102-41)

Numero e percentuale di dipendenti	Al 31 dicembre 2020	Al 31 dicembre 2021
Numero di dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	340	363
Percentuale	<b>100%</b>	<b>100%</b>

#### Numero di assunzioni (GRI 401-1)

Assunzioni	Al 31 dicembre 2020				Al 31 dicembre 2021			
	< 30	30-50	> 50	Totale	< 30	30-50	>50	Totale
<b>Italia</b>	<b>49</b>	<b>59</b>	<b>28</b>	<b>136</b>	<b>50</b>	<b>79</b>	<b>35</b>	<b>164</b>
Uomini	32	24	11	67	27	32	18	77
Donne	17	35	17	69	23	47	17	87
<b>Slovenia</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
Uomini	2	2	0	4	4	1	0	5
Donne	3	4	0	7	0	5	0	5
<b>Gruppo</b>	<b>54</b>	<b>65</b>	<b>28</b>	<b>147</b>	<b>54</b>	<b>85</b>	<b>35</b>	<b>174</b>
Uomini	34	26	11	71	31	33	18	82
Donne	20	39	17	76	23	52	17	92

#### Tasso di nuove assunzioni (GRI 401-1)<sup>14</sup>

Tasso Assunzioni	Al 31 dicembre 2020				Al 31 dicembre 2021			
	< 30	30-50	> 50	Totale	< 30	30-50	>50	Totale
<b>Italia</b>	<b>102%</b>	<b>33%</b>	<b>35%</b>	<b>44%</b>	<b>86%</b>	<b>41%</b>	<b>45%</b>	<b>50%</b>
Uomini	100%	22%	22%	35%	69%	26%	37%	37%
Donne	106%	52%	59%	62%	121%	66%	61%	74%
<b>Slovenia</b>	<b>100%</b>	<b>26%</b>	<b>0%</b>	<b>32%</b>	<b>100%</b>	<b>25%</b>	<b>0%</b>	<b>28%</b>
Uomini	50%	20%	0%	21%	133%	13%	0%	29%
Donne	300%	31%	0%	47%	0%	31%	0%	26%
<b>Gruppo</b>	<b>102%</b>	<b>32%</b>	<b>33%</b>	<b>43%</b>	<b>87%</b>	<b>39%</b>	<b>41%</b>	<b>48%</b>
Uomini	94%	21%	20%	33%	74%	26%	33%	36%
Donne	118%	49%	57%	60%	115%	60%	57%	67%

<sup>14</sup> Il tasso di nuove assunzioni è calcolato come rapporto tra il numero di assunti nel corso del 2021, per area geografica, genere e fascia d'età, e il totale dei dipendenti presenti al 31/12/2021, per la tipologia indicata. natura del business di Sabelli, caratterizzata da dipendenti con un moderato turnover in ingresso, può comportare percentuali di tasso di assunzione significative.



## Numero di cessazioni (GRI 401-1)

Turnover in uscita	Al 31 dicembre 2020				Al 31 dicembre 2021			
	< 30	30-50	> 50	Totale	< 30	30-50	>50	Totale
<b>Italia</b>	<b>29</b>	<b>42</b>	<b>33</b>	<b>104</b>	<b>35</b>	<b>70</b>	<b>38</b>	<b>143</b>
Uomini	22	15	12	49	19	27	20	66
Donne	7	27	21	55	16	43	18	77
<b>Slovenia</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>8</b>
Uomini	1	2	0	3	5	1	0	6
Donne	5	2	1	8	0	2	0	2
<b>Gruppo</b>	<b>35</b>	<b>46</b>	<b>34</b>	<b>115</b>	<b>40</b>	<b>73</b>	<b>38</b>	<b>151</b>
Uomini	23	17	12	52	24	28	20	72
Donne	12	29	22	63	16	45	18	79

Tasso di turnover (GRI 401-1)<sup>15</sup>

Tasso di cessazione	Al 31 dicembre 2020				Al 31 dicembre 2021			
	< 30	30-50	> 50	Totale	< 30	30-50	>50	Totale
<b>Italia</b>	<b>60%</b>	<b>24%</b>	<b>41%</b>	<b>34%</b>	<b>60%</b>	<b>36%</b>	<b>49%</b>	<b>44%</b>
Uomini	69%	14%	24%	25%	49%	22%	41%	32%
Donne	44%	40%	72%	49%	84%	61%	64%	65%
<b>Slovenia</b>	<b>120%</b>	<b>17%</b>	<b>17%</b>	<b>32%</b>	<b>125%</b>	<b>13%</b>	<b>0%</b>	<b>22%</b>
Uomini	25%	20%	0%	16%	167%	13%	0%	35%
Donne	500%	15%	100%	53%	0%	13%	0%	11%
<b>Gruppo</b>	<b>66%</b>	<b>23%</b>	<b>40%</b>	<b>34%</b>	<b>65%</b>	<b>34%</b>	<b>45%</b>	<b>42%</b>
Uomini	64%	14%	21%	24%	57%	22%	36%	32%
Donne	71%	36%	73%	50%	80%	52%	60%	58%

## Infortuni sul lavoro (GRI 403-9)

Tasso di infortuni sul lavoro	2020	2021
Numero di decessi	0	0
Numero di infortuni gravi <sup>16</sup>	0	0
Numero di infortuni registrabili <sup>17</sup>	14	12 <sup>18</sup>
<b>Tasso di infortuni registrabili<sup>19</sup></b>	<b>4,18</b>	<b>3,39</b>

<sup>15</sup> Il tasso di turnover è calcolato come rapporto tra il numero di cessati nel corso del 2021, per area geografica, genere e fascia d'età, e il totale dei dipendenti presenti al 31/12/2021, per la tipologia indicata. La natura del business di Sabelli, caratterizzata da dipendenti con un moderato turnover in uscita, può comportare percentuali di tasso di turnover significative.

<sup>16</sup> Include gli infortuni che portano a un decesso o a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

<sup>17</sup> Il dato relativo al numero di infortuni registrabili, è relativo ai seguenti casi: decesso, giorni di assenza dal lavoro, limitazione delle mansioni lavorative o trasferimento a un'altra mansione, cure mediche oltre il primo soccorso o stato di incoscienza, lesioni importanti o malattia diagnosticata da un medico o da un altro operatore sanitario autorizzato, anche qualora non sia causa di morte, giorni di assenza dal lavoro, limitazione delle mansioni lavorative o trasferimento a un'altra mansione, cure mediche oltre il primo soccorso o stato di incoscienza. Include gli infortuni derivanti da infortuni in itinere solo quando il trasporto è stato organizzato dalla Società.

<sup>18</sup> Nel 2021, presso lo stabilimento Trevisanalat, si è inoltre registrato un infortunio in itinere di un dipendente con mezzo proprio, il quale però non viene computato tra gli infortuni sul lavoro

<sup>19</sup> Tasso di infortuni registrabili: rappresenta il rapporto tra il numero totale di infortuni sul lavoro registrabili e il totale delle ore lavorate nello stesso periodo, moltiplicato per 200.000.



	2020	2021
<b>Numero di ore lavorate</b>		
Ore lavorate	669.215	706.416

## Ore di formazione per categoria professionale e genere (GRI 404-1)

2020									
Ore di formazione	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	Totale dipendenti donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti	N. ore pro-capite
Dirigenti	0	5	0,0	0	0	0	0	5	0
Quadri	132	7	18,9	0	3	0	132	10	13,2
Impiegati	0	37	0	8	22	0,4	8	59	0,1
Operai	24	164	0,14	48	102	0,5	72	266	0,3
<b>Totale</b>	<b>156</b>	<b>213</b>	<b>0,7</b>	<b>56</b>	<b>127</b>	<b>0,4</b>	<b>212</b>	<b>340</b>	<b>0,6</b>
2021									
Ore di formazione	N. Ore Uomini	Totale dipendenti uomini	N. ore pro-capite uomini	N. Ore Donne	Totale dipendenti donne	N. ore pro-capite donne	N. Ore Totali	Totale dipendenti	N. ore pro-capite
Dirigenti	477	4	119,3	0	0	0	477	4	119,3
Quadri	671	8	83,9	414	4	103,5	1.085	12	90,4
Impiegati	2.849	42	67,8	665	24	27,7	3.514	66	53,2
Operai	2.606	171	15,2	1.523,5	110	13,9	4.130	281	14,7
<b>Totale</b>	<b>6.603</b>	<b>225</b>	<b>29,3</b>	<b>2.603</b>	<b>138</b>	<b>18,9</b>	<b>9.206</b>	<b>363</b>	<b>25,4</b>

## Dipendenti suddivisi per categoria professionale, genere e fascia di età (GRI 405-1)

Numero di dipendenti	Al 31 dicembre 2020				Al 31 dicembre 2021			
	< 30	30-50	> 50	Totale	< 30	30-50	>50	Totale
<b>Dirigenti</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
Uomini	0	2	3	5	0	2	2	4
Donne	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Quadri</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>12</b>
Uomini	0	5	2	7	0	5	3	8
Donne	0	3	0	3	0	3	1	4
<b>Impiegati</b>	<b>4</b>	<b>41</b>	<b>14</b>	<b>59</b>	<b>9</b>	<b>43</b>	<b>14</b>	<b>66</b>
Uomini	3	25	9	37	7	26	9	42
Donne	1	16	5	22	2	17	5	24
<b>Operai</b>	<b>49</b>	<b>150</b>	<b>67</b>	<b>266</b>	<b>53</b>	<b>163</b>	<b>65</b>	<b>281</b>
Uomini	33	90	42	165	35	95	41	171
Donne	16	60	25	101	18	68	24	110
<b>Totale</b>	<b>53</b>	<b>201</b>	<b>86</b>	<b>340</b>	<b>62</b>	<b>216</b>	<b>85</b>	<b>363</b>
Uomini	36	122	56	214	42	128	55	225
Donne	17	79	30	126	20	88	30	138

Diversità negli organi di governo per genere e fasce di età (GRI 405-1)<sup>20</sup>

Al 31 dicembre 2020						
Fasce d'età	Uomini		Donne		Totale	
	Numero	Percentuale	Numero	Percentuale	Numero	Percentuale
< 30	0	0%	0	0%	0	0%
30-50	7	50%	0	0%	7	50%
> 50	5	36%	2	14%	7	50%
<b>Totale</b>	<b>12</b>	<b>86%</b>	<b>2</b>	<b>14%</b>	<b>14</b>	<b>100%</b>
Al 31 dicembre 2021						
Fasce d'età	Uomini		Donne		Totale	
	Numero	Percentuale	Numero	Percentuale	Numero	Percentuale
< 30	0	0%	0	0%	0	0%
30-50	7	50%	0	0%	7	50%
> 50	5	36%	2	14%	7	50%
<b>Totale</b>	<b>12</b>	<b>86%</b>	<b>2</b>	<b>14%</b>	<b>14</b>	<b>100%</b>

## Dipendenti appartenenti a categorie protette (GRI 405-1)

Numero di persone appartenenti a categorie protette	Al 31 dicembre 2020			Al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	0	0	0	0	0	0
Quadri	0	0	0	0	0	0
Impiegati	0	0	0	0	0	0
Operai	11	3	14	12	4	16
<b>Totale</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>16</b>

## Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi (GRI 416-2)

Numero totale di casi di non conformità con le normative e/o codici di autoregolamentazione riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi		
Numero di casi	2020	2021
Casi di non conformità con le normative che comportino un'ammonda o una sanzione	0	0
Casi di non conformità con le normative che comportino un avviso	14	16
Casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	22	25

<sup>20</sup> La composizione dell'organo di governo è relativa ai due CdA delle società Sabelli e Trevisanalat.



## Proporzione di spesa verso fornitori locali (GRI 204-1)

	Valuta	2021	2020
		(dal 1° gennaio al 31 dicembre)	(dal 1° gennaio al 31 dicembre)
		Valore	Valore
<b>Italia</b>			
Budget di approvvigionamento speso	€	105.901.305	96.149.674
<i>Di cui su fornitori locali</i>	€	71.457.670	63.070.865
<b>Percentuale</b>	<b>%</b>	<b>67,5%</b>	<b>65,6%</b>
<b>Slovenia</b>			
Budget di approvvigionamento speso	€	10.772.376	10.481.484
<i>Di cui su fornitori locali</i>	€	8.565.761	8.401.521
<b>Percentuale</b>	<b>%</b>	<b>79,5%</b>	<b>80,2%</b>
<b>Gruppo</b>			
Budget di approvvigionamento speso	€	116.673.681	106.631.159
<i>Di cui su fornitori locali</i>	€	80.023.431	71.472.387
<b>Percentuale</b>	<b>%</b>	<b>68,6%</b>	<b>67,0%</b>

Materiali utilizzati per peso o volume (materiali utilizzati per produrre o confezionare i prodotti e i servizi primari divisi in materiali non rinnovabili e rinnovabili) GRI 301-1

Tipologia di materiale (t)	2021		2020	
	Da materiale rinnovabile	Da materiale non rinnovabile	Da materiale rinnovabile	Da materiale non rinnovabile
Materie prime per la produzione	171.464	857	166.762	903
Materiali correlati al processo	124	1.008	135	896
Prodotti o componenti semilavorati	8.682	0	6.649	0
Materiale per l'imballaggio	3.392	1.709	3.277	1.597

Totale consumi energetici all'interno dell'organizzazione<sup>21</sup> (GRI 302-1)

Tipologia di consumo energetico	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021		Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2020	
		Totale	Totale GJ	Totale	Totale GJ
<b>Riscaldamento</b>					
Gas Naturale	metri cubi	4.674.317	<b>185.640</b>	4.687.744	<b>167.641</b>
<b>Energia elettrica</b>					
<b>Totale acquistata</b>	<b>KWh</b>	<b>13.706.357</b>	<b>49.343</b>	<b>12.990.332</b>	<b>46.765</b>
<i>di cui da fonte rinnovabile</i>	KWh	-	-	-	-
<b>Totale autoprodotta da fonte rinnovabile</b>		2.127.504	<b>7.659</b>	2.402.524	<b>8.649</b>
<i>da Fotovoltaico</i>	KWh	776.357	<b>2.795</b>	808.173	<b>2.909</b>
<i>da Cogenerazione</i>	KWh	1.351.147	<b>4.864</b>	1.594.351	<b>5.740</b>

<sup>21</sup> Per il calcolo dei consumi energetici sono stati utilizzati i fattori di conversione pubblicati da DEFRA (UK Government – GHG Conversion Factors for Company Reporting) relativi al 2020 e 2021.



<i>di cui consumata</i>	KWh	1.941.819	<b>6.991</b>	2.231.484	<b>8.033</b>
<i>di cui ceduta alla rete</i>	KWh	185.685	<b>668</b>	171.040	<b>616</b>
<b>TOTALE CONSUMI EE (ACQUISTATA + AUTOPRODOTTA E CONSUMATA)</b>	<b>KWh</b>	<b>15.648.176</b>	<b>56.333</b>	<b>15.221.816</b>	<b>54.799</b>

Consumi e numeri della flotta aziendale (GRI 302-1)<sup>22</sup>

Flotta aziendale	Unità di misura	Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2021		Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2020	
		Total	Total GJ	Total	Total GJ
<b>Diesel</b>		29.965	<b>1.152</b>	24.224	<b>927</b>
Veicoli	n.	16	n/a	16	n/a
<b>Elettrica</b>	KWh	0	-	0	-
Veicoli	n.	1	n/a	1	n/a

## Intensità energetica (GRI 302-3)

Intensità energetica	Unità di misura	2021	2020
Prodotti finiti prodotti	tonnellate di prodotto finito	37.271	35.157
Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Gj	234.136	215.114
Intensità energetica	Gj/tonnellate di prodotto finito	6	6

## Prelievo idrico (GRI 303-3)

Prelievo idrico per fonte	Unità di misura	2021 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)		2020 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)	
<b>Acque sotterranee (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>440</b>	<b>146</b>	<b>409</b>	<b>152</b>
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	294	0	258	0
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	146	146	152	152
<b>Risorse idriche di terze parti (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>280</b>	<b>166</b>	<b>317</b>	<b>168</b>
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	280	166	317	168
<i>Prelievo totale di risorse idriche di terze parti per fonte di prelievo</i>	Megalitri	-	0	-	0
<i>Acque di superficie</i>	Megalitri	-	0	-	0
<i>Acque sotterranee</i>	Megalitri	-	0	-	0
<i>Acqua di mare</i>	Megalitri	-	0	-	0
<i>Acqua prodotta</i>	Megalitri	-	0	-	0
<b>Prelievo idrico totale</b>	<b>Megalitri</b>	<b>720</b>	<b>312</b>	<b>726</b>	<b>319</b>

<sup>22</sup> I dati si riferiscono esclusivamente agli stabilimenti di Ascoli e Resana. Il primo dispone di un parco auto di 12 mezzi, di cui uno elettrico e 11 a diesel, mentre il secondo dispone di 5 mezzi tutti a diesel.

Il dato relativo al consumo dell'auto alimentata elettricamente non è disponibile.

## Scarico idrico (GRI 303-4)

Scarico idrico per fonte	Unità di misura	2021 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)		2020 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
<b>Acque sotterranee (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>235</b>	<b>0</b>	<b>199</b>	<b>0</b>
Acqua dolce ( $\leq 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	235	0	199	0
Altre tipologie di acqua ( $> 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0	0	0	0
<b>Risorse idriche di terze parti (totale)</b>	<b>Megalitri</b>	<b>378</b>	<b>0</b>	<b>426</b>	<b>0</b>
Acqua dolce ( $\leq 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	378	0	426	0
Altre tipologie di acqua ( $> 1.000$ mg/l di solidi disciolti totali)	Megalitri	0	0	0	0
<i>Prelievo totale di risorse idriche di terze parti per fonte di prelievo</i>	<b>Megalitri</b>	-	0	-	0
<i>Acque di superficie</i>	Megalitri	-	0	-	0
<i>Acque sotterranee</i>	Megalitri	-	0	-	0
<i>Acqua di mare</i>	Megalitri	-	0	-	0
<i>Acqua prodotta</i>	Megalitri	-	0	-	0
<b>Prelievo idrico totale</b>	<b>Megalitri</b>	<b>613,5</b>	<b>0,0</b>	<b>624,4</b>	<b>0,0</b>

Emissioni dirette (Scope 1) e indirette (Scope 2) di GHG da consumi energetici<sup>23</sup> (GRI 305-1 e 2)

GHG Emissions Scope 1 (tCO <sub>2</sub> eq) e Scope 2 <sup>24</sup> (tCO <sub>2</sub> eq)		2021 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)	2020 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)
Scope 1 [tCO <sub>2</sub> eq]	Emissioni dirette da combustione	9.448	9.482
	Emissioni da fughe di gas refrigerante	5.129	1.653
	<b>Total Scope 1</b>	<b>14.578</b>	<b>11.135</b>
Scope 2 [tCO <sub>2</sub> ]	Location-based	4.233	4.239
	Market-based	6.050	5.828
<b>Total</b>	<b>Scope I and Scope II (location-based)</b>	<b>18.811</b>	<b>15.374</b>
	<b>Scope I and Scope II (market-based)</b>	<b>20.628</b>	<b>16.963</b>

<sup>23</sup> Per il calcolo delle emissioni sono stati utilizzati i seguenti fattori di emissione:

- Scope 1: DEFRA (UK Government – GHG Conversion Factors for Company Reporting) 2020 e 2021.
- Scope 2:
  - o Energia elettrica (location-based): TERNA – Confronti internazionali 2018 e 2019;
  - o Energia elettrica (market-based): è stato utilizzato AIB - European Residual Mixes 2020 – Fonte: AIB (2020 e 2021).

Le emissioni di Scope 1 e Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO<sub>2</sub>equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

<sup>24</sup> Le emissioni dello Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO<sub>2</sub>equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.



## Intensità delle emissioni di GHG (GRI 305-4)

Intensità delle emissioni di gas serra (Scope 1 + Scope 2 location based)			
Intensità delle emissioni di GHG	Unità di misura	2021	2020
<i>Prodotti finiti</i>	Numero di prodotti realizzati in tonnellate	37.271	35.157
<b>Emissioni (Scope 1 + Scope 2 location based)</b>	tCO <sub>2</sub> eq	18.811	15.374
<b>Intensità delle emissioni di GHG</b>	tCO <sub>2</sub> eq/Numero di prodotti realizzati in tonnellate	0,50	0,44
Intensità delle emissioni di gas serra (Scope 1 + Scope 2 market based)			
Intensità delle emissioni di GHG	Unità di misura	2021	2020
<i>Prodotti finiti</i>	Numero di prodotti realizzate in tonnellate	37.271	35.157
<b>Emissioni (Scope 1 + Scope 2 market based)</b>	tCO <sub>2</sub> eq	20.628	16.963
<b>Intensità delle emissioni di GHG</b>	tCO <sub>2</sub> eq/Numero di prodotti realizzati in tonnellate	0,55	0,48

## Rifiuti generati (GRI 306-3)

Metodo di smaltimento	Unità di misura	dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021				dal 1° gennaio al 31 dicembre 2020			
		Pericolosi	Non pericolosi	Totale	% Totale	Pericolosi	Non pericolosi	Totale	% Totale
Riuso	t	0	0	0	0,0%	0	0	0	0,0%
Riciclo	t	0	0	0	0,0%	0	0	0	0,0%
Compostaggio	t	0	0	0	0,0%	0	0	0	0,0%
Recupero di energia	t	0	0	0	0,0%	0	0	0	0,0%
Incenerimento	t	0	0	0	0,0%	0	0	0	0,0%
Smaltimento - cod. D1, D5, D15	t	1	2	3	0,2%	1	4	5	0,3%
Recupero - cod. R13	t	1	1.623	1624	97,8%	0	1.587	1587	98,4%
Altro - [specificare]	t	0	34	34	2,1%	0	21	21	1,3%
<b>TOTALE</b>	<b>t</b>	<b>2</b>	<b>1659</b>	<b>1661</b>	<b>100,0%</b>	<b>1</b>	<b>1611</b>	<b>1612</b>	<b>100,0%</b>



## GRI CONTENT INDEX

Il Gruppo Sabelli ha rendicontato le informazioni riportate nel seguente “Indice dei Contenuti GRI”, per il periodo di rendicontazione dal 1° gennaio 2021 al 31 dicembre 2021, con riferimento ai GRI Standard (approccio with reference).

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note
<b>GRI 102 – Informativa generale (2016)</b>			
<i>Profilo dell'organizzazione</i>			
102-1	Nome dell'organizzazione	4	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	10-11, 17	
102-3	Luogo della sede principale	81	
102-4	Luogo delle attività	10-11	
102-5	Proprietà e forma giuridica	10-11, 17	
102-6	Mercati serviti	11	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	9	
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	37-38; 56-57	
102-9	Catena di fornitura	33-35	
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	7	
102-11	Principio di precauzione	18-19	
102-13	Adesione ad associazioni	Confindustria Ascoli Piceno	



GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note
<i>Strategia</i>			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	4-5	
<i>Etica e integrità</i>			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	12; 19-20	
<i>Governance</i>			
102-18	Struttura della Governance	17-18	
<i>Coinvolgimento degli stakeholder</i>			
102-40	Elenco dei gruppi di Stakeholder	13-14	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	38; 57	
102-42	Individuazione e selezione degli Stakeholder	13-14	
102-43	Modalità di coinvolgimento degli Stakeholder	13-14	
<i>Pratiche di rendicontazione</i>			
102-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	4-5	
102-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	7, 14-15	
102-47	Elenco dei temi materiali	14-15	
102-49	Modifiche nella rendicontazione		Il Bilancio di Sostenibilità 2021 risulta essere il primo del Gruppo Sabelli
102-50	Periodo di rendicontazione	7	



GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note
102-51	Data del report più recente		Il Bilancio di Sostenibilità 2021 risulta essere il primo del Gruppo Sabelli
102-52	Periodicità della rendicontazione	7	
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	7	
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	7	
102-55	Indice dei contenuti GRI	65-75	
<b>TOPIC-SPECIFIC STANDARDS</b>			
<b>GRI 200 – ECONOMIC SERIES (2016)</b>			
<i>Tematica materiale: Gestione responsabile della catena di fornitura</i>			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	33-35	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	33-35	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)			
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	34; 61	
<i>Tematica materiale: Etica di business, compliance e gestione dei rischi</i>			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	



GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	18-20	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	18-20	
<b>GRI 205: Anticorruzione (2016)</b>			
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	20	
<b>GRI-103: Modalità di gestione (2016)</b>			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	18-20	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	18-20	
<b>GRI 206: Comportamenti anti competitivi (2016)</b>			
206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	20	
<b>GRI 307: Compliance ambientale (2016)</b>			
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	20	
<b>GRI 419: Compliance socioeconomica (2016)</b>			
419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	20	
<b>GRI 300 – ENVIRONMENTAL SERIES (2016)</b>			



GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note
<i>Tematica materiale: Ricerca, innovazione e packaging sostenibili</i>			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	22; 52-54	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	22; 52-54	
GRI 301: Materiali (2016)			
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	22; 61	
<i>Tematica materiale: Gestione dei consumi energetici ed emissioni in atmosfera</i>			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	46-49	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	46-49	
GRI 302: Energia (2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	46-49; 61-62	
302-3	Intensità energetica	49; 62	
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	



GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	46-47; 49	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	46-47; 49	
GRI 305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	49; 63	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	49; 63	
305-4	Intensità delle emissioni di GHG	49; 64	
<i>Tematica materiale: Gestione dei rifiuti e consumi idrici</i>			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	50-52	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	50-52	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici (2016)			
303-3	Prelievo idrico	50-51; 62	
303-4	Scarico di acqua	50-51; 63	
GRI 306: Rifiuti (2020)			
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	51-52	
306-2	Gestione degli impatti significative connessi ai rifiuti	51-52	



GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note
306-3	Rifiuti generati	51-52; 64	
<b>400 – SOCIAL SERIES (2016)</b>			
<i>Tematica materiale: Attrazione, retention e benessere dei dipendenti</i>			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	39-41	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	39-41	
GRI 401: Occupazione (2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	37; 39-40; 57-58	
<i>Tematica materiale: Salute e sicurezza sul luogo di lavoro</i>			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	41-43	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	41-43	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	41-43	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	41-43	



GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note
403-3	Servizi di medicina del lavoro	41-43	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	41-43	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	42	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	41-43	
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	41-43	
403-9	Infortuni sul lavoro	43;58-59	
<i>Tematica materiale: Sviluppo e formazione dei dipendenti</i>			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	40-41	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	40-41	
GRI 404: Formazione (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	40; 59	
<i>Tematica materiale: Gestione del personale</i>			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	44	



GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	44	
GRI 405: Diversità e pari opportunità (2016)			
405-1b	Diversità tra i dipendenti	44; 59-60	
GRI 406: Non discriminazione (2016)			
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate		Nel corso del 2021 non si sono registrati episodi di discriminazione
<i>Tematica materiale: Qualità e sicurezza dei prodotti</i>			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	25-31	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	25-31	
GRI 416: Salute e sicurezza dei consumatori (2016)			
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	26; 60	
<i>Tematica materiale: Identità di Brand</i>			
GRI-103: Modalità di gestione			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	12	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	12	



GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note
<i>Tematica materiale: Soddisfazione dei clienti</i>			
GRI-103: Modalità di gestione			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	25-26; 31	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	25-26; 31	
<i>Tematica materiale: Spreco alimentare</i>			
GRI-103: Modalità di gestione			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	30	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	30	
<i>Tematica materiale: Animal welfare</i>			
GRI-103: Modalità di gestione			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	29-30	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	29-30	
<i>Tematica materiale: Tracciabilità delle materie prime</i>			
GRI-103: Modalità di gestione			
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	14-15	



GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	34-36	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	34-36	



**Gruppo Sabelli**

Sede Sociale: Zona Ind.le Basso Marino – 63100 Ascoli Piceno

[www.sabelligroup.it](http://www.sabelligroup.it)