BILANCIO DI SOSTENIBILITA’ 2023

INDICE

Lettera agli stakeholder 4

Nota metodologica 7

GLI highlights 2023....9

1. Il Gruppo Sabelli 10

1.1. I Valori e il Brand del Gruppo Sabelli 12

1.2. Il percorso di Sostenibilità del Gruppo....13

2. La Governance del Gruppo....18

2.1. Compliance e Gestione dei rischi....19

2.1 Etica di Business 20

2.2 Valore Economico Generato....21

3. La responsabilità dei nostri prodotti....24

3.1 Il nostro spirito innovativo....24

3.2 La qualità e sicurezza alimentare....26

3.3 I prodotti Sabelli, tra qualità e sicurezza....29

4. La Catena di fornitura sostenibile....35

5. Le nostre persone....40

5.1. I dipendenti del Gruppo Sabelli 40

5.2. Recruiting e onboarding 42

5.3. Sviluppo, formazione e benessere del personale 43

5.4. Salute e sicurezza del personale....45

5.5. Diversità e pari opportunità....46

6. L'impegno per l'ambiente 49

6.1. Consumi energetici, emissioni e climate change 51

6.2. Gestione degli altri impatti ambientali 53

6.3. Packaging sostenibile....55

APPENDICE....60

GRI Content Index....69

Tabella di riconciliazione con gli standard GRI 73

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Gentili Stakeholder,

il presente documento costituisce il secondo Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Sabelli e si pone l'obiettivo di continuare quel percorso di sensibilizzazione interna e di divulgazione esterna sulle tematiche di sostenibilità iniziato nel 2021.

Nel 2023 le novità da raccontare e sottolineare sono certamente due. Una riguarda l'ottenimento della certificazione per la parità di genere (UNIPDR 125:2022), che testimonia l'impegno virtuoso perseguito nel riconoscere a tutte le collaboratrici e collaboratori, indipendentemente dal genere, pari diritti e opportunità. La promozione dell'inclusività e della parità di genere è un obiettivo che da sempre riteniamo prioritario e perseguiamo con coerenza, all'interno di un più ampio concetto di sostenibilità che vogliamo declinare anche in chiave di responsabilità sociale.

L'altra riguarda "Il buono del bianco", un ampio e virtuoso progetto di valorizzazione della filiera lattiero-casearia italiana in un'ottica di innovazione e miglioramento costante. Con Il buono del bianco, l'azienda ha introdotto un sistema di remunerazione dei conferitori del latte basato sull'implementazione dei requisiti stabiliti dal disciplinare tecnico Filiera Sabelli. La novità sta nel fatto che nel disciplinare, alle caratteristiche organolettiche e di sicurezza alimentare del latte, vengono affiancati parametri riferiti ad alcuni aspetti innovativi che riguardano la sostenibilità: la valorizzazione del benessere animale, l'impegno per la sostenibilità ambientale e l'efficienza energetica, la rintracciabilità del latte e l'incentivo del ricambio generazionale tra gli allevatori.

Mettere al centro le persone, le tradizioni e l'artigianalità, le parole che contraddistinguono le realtà del Gruppo Sabelli, significa anche assumersi la responsabilità di restituire, in ottica di rispetto e trasparenza, qualcosa ai luoghi in cui operiamo e viviamo. Continuare a impegnarsi in una rendicontazione di sostenibilità in ambito ESG è un modo per trasmettere al proprio territorio questa sensibilità e questa voglia di migliorarsi continuamente, a cui si unisce anche lo sguardo al futuro, inteso come portatore di novità e di soluzioni ed iniziative migliorative e sostenibili.

Tale consapevolezza si traduce, in Sabelli, nel primario valore attribuito alle persone, nella scelta delle materie prime di qualità e nell'impegno a studiare e adottare soluzione tecnologiche innovative e tese a un minor impatto ambientale.

Scegliere un approccio "sostenibile" non è sempre facile o dai riscontri immediati, ma è una scelta responsabile e quanto mai necessaria, in un contesto globale in continua evoluzione e dove a ogni

attore è chiesto un contributo, secondo le sue possibilità. In Sabelli crediamo di aver intrapreso la strada giusta, i cui frutti saranno visibili nel tempo.

Gli Amministratori Delegati

Angelo e Simone,

Nipoti di Archimede Sabelli

MASTRO ARCHIMEDE
Sabelli
1927
NODINI
fior di latte • intrecciati a mano
100% LATTE ITALIANO
CON FERMENTI LATTICI
A. Sabelli
100
BONTÀ

NOTA METODOLOGICA

Il presente documento rappresenta il terzo 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 2023 (dal 1° gennaio 2023 al 31 dicembre 2023).

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche risulta essere il medesimo del Bilancio consolidato di Sabelli al 31.12.2023. 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), di Ekolat a Vipava (SLO) e del caseificio Val d'Aveto a Rezzoaglio (GE), già incluso a partire dall'esercizio 2022 a fini di maggiore completezza e di considerazione dell'intero perimetro del Gruppo. I dati relativi ai periodi precedenti (2021 e 2022) sono riportati nel Bilancio di Sostenibilità a fini comparativi, per consentire una valutazione sull'andamento delle attività nel tempo. I dati 2021 del presente Bilancio di Sostenibilità includono inoltre, a fini di comparabilità, anche lo stabilimento di Val D'Aveto, non presente nel perimetro di rendicontazione 2021 ma incluso a partire dal 2022. 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, avente periodicità annuale, è stato redatto secondo quanto previsto dai "GRI Sustainability Reporting Standards" pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI) in linea con il livello di applicazione GRI-referenced, con riferimento all'aggiornamento del 2021, come indicato nella tabella "indice dei contenuti GRI". In particolare, i contenuti oggetto di rendicontazione sono stati selezionati sulla base dei risultati di una analisi di materialità realizzata nel 2021, e aggiornata nel 2023 con un particolare focus sull'analisi degli impatti sull'economia, l'ambiente e le persone, compresi i loro diritti umani, generati dal Gruppo Sabelli tramite la sua attività. Ciò 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 2023 non si sono verificate variazioni significative relative alle dimensioni, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Gruppo.

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. Tale documento è inoltre disponibile anche sul sito web di Sabelli www.sabelligroup.it.

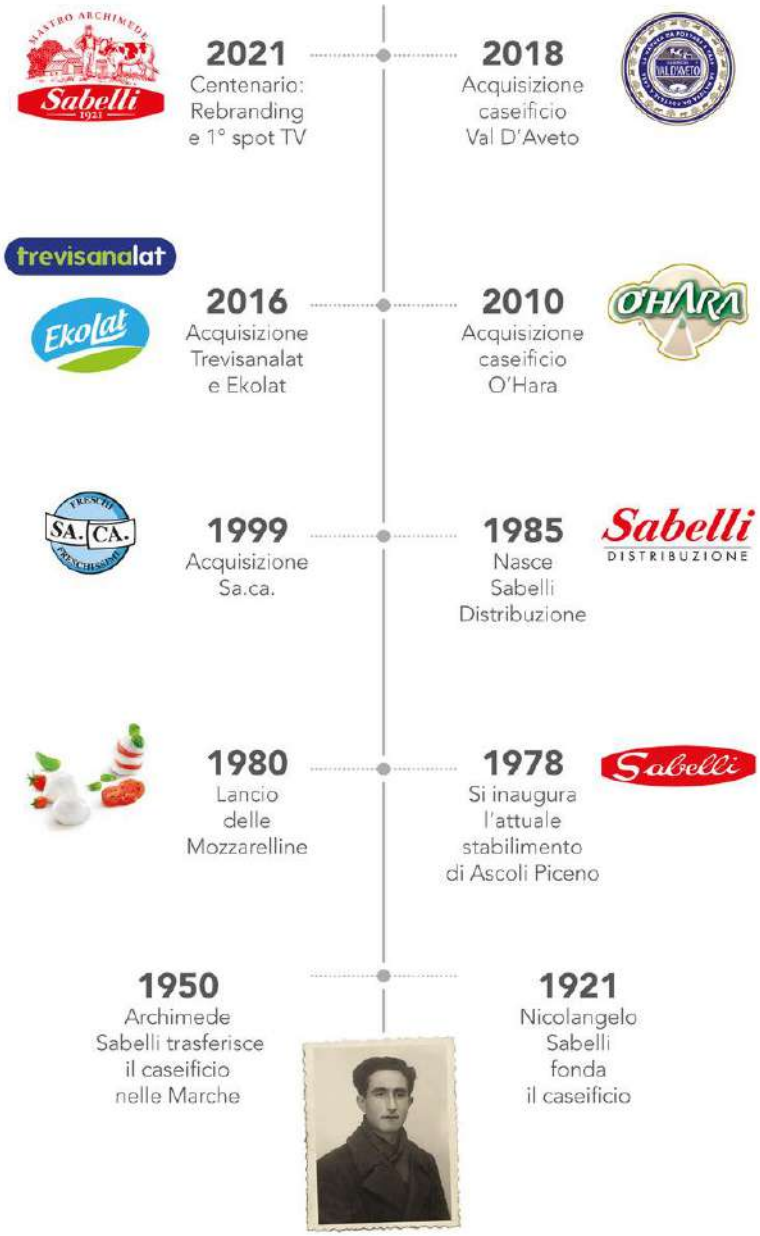
LO YOGURT
CASEIFICIO VAL D'AVETO
LO YOGURT COLATO
CON PISTACCHIO
LO YOGURT
CASEIFICIO VAL D'AVETO
LO YOGURT COLATO
BIANCO

GLI HIGHLIGHTS 2023[1]

[1] 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.



La crescita continua non ha tuttavia comportato la perdita dell'impronta familiare, che rimane caratteristica distintiva insieme alla dimensione di dialogo e di relazione con le persone, gli operai e gli allevatori, che hanno da sempre caratterizzato l'identità del Gruppo. 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 a Sabelli 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, a Resana (TV) e a Vipava (Slovenia) e uno dedicato alla produzione di yogurt e formaggi freschi e stagionati, sito a Rezzoaglio (GE).

Il Gruppo Sabelli intrattiene relazioni commerciali prevalentemente nel continente europeo e con alcuni paesi extraeuropei[2].

1.1. I Valori e il Brand del Gruppo Sabelli

Il concetto di identità del brand Sabelli è presente nel DNA stesso del Gruppo: i valori che lo caratterizzano, e che orientano la sua attività, sono Tradizione, Genuinità, Innovazione, Qualità e Autenticità, capisaldi e tratti distintivi del Gruppo e delle persone che ne fanno parte.

Tali valori costituiscono l'identità del marchio Sabelli, e si traducono nella volontà di portare i propri prodotti nelle case delle persone, secondo principi quali tradizione, artigianalità e fierezza. Il legame con il territorio è forte, e ciò ha permesso al Gruppo di ritagliarsi un ruolo di leadership nel proprio settore, consolidando un rapporto speciale con le persone anche grazie ad una riconoscibilità immediata e fondata sulla qualità delle proprie referenze.

A partire dal 2021, l'anno del centenario di Sabelli, 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. Anche nel 2023 si è continuato ad operare nel solco di quanto iniziato nell'anno del centenario, con l'utilizzo in modo più deciso del canale digitale, prediligendo i mezzi social e la scelta di content creator in grado di fare da ambassador del brand Sabelli.

Nel 2021 è stata lanciata sul mezzo televisivo la campagna "Sa di bianco, sa di buono", tuttora presente in comunicazione e pensata in occasione del centenario di Sabelli come primo spot nella sua storia per creare un territorio concettuale che racconta l'essenza del Gruppo, con un registro unico rispetto a quello dei principali competitor. Lo stile prescelto è stato quello country chic, dai tratti caldi e colorati ma puliti e curati, che, anche per il packaging dei prodotti, utilizza prevalentemente i colori 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.

Dal 2018 all'interno del parco di Brand appartenenti al Gruppo Sabelli è presente anche Val d'Aveto. La marca prende nome dall'omonimo caseificio, fondato nel 1991 per rilanciare la produzione del formaggio "San Ste", formaggio tipico ligure, per poi passare alla realizzazione del primo yogurt secondo il processo della colatura, che permette al prodotto di essere privato del siero e di raggiungere la sua tipica consistenza densa e cremosa.

[2] 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.

Proprio lo yogurt colato è diventato nel tempo il prodotto di punta del brand. Questo si contraddistingue rispetto ai competitor di mercato per la sua immagine ricercata quanto pulita, che riflette perfettamente l'essenza del prodotto, che ha le seguenti peculiarità:

- È semplice, senza complicazioni innecessarie, né nella ricetta, né nell'apparenza: il pack è pulito, costruito intorno alla centralità del suo logo, con un font lineare e il colore blu rassicurante;
- è ricercato, sia nella forma che nella sostanza, grazie alla scelta di gusti classici ma riconoscibili;
- è appagante: le varianti, grazie agli elevati standard di qualità, riescono a divenire riferimenti di mercato quasi a renderlo un dessert più che uno yogurt.
- Proprio come il brand Sabelli, anche per Val d'Aveto i valori fondanti della marca sono territorio, tradizione e genuinità, costruendo così uno spazio concettuale e valoriale comune ai due Brand del Gruppo.

Proprio come il brand Sabelli, anche per Val d'Aveto i valori fondanti della marca sono territorio, tradizione e genuinità, costruendo così uno spazio concettuale e valoriale comune ai due Brand del Gruppo.

1.2. Il percorso di Sostenibilità del Gruppo

Il mondo agroalimentare 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 porta sulla propria tavola 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 agroalimentare, nel contrasto agli sprechi e nell'impegno a garantire a tutti un'alimentazione sana e completa, eliminando la malnutrizione e le disuguaglianze alimentari.

Consapevole della crescente centralità e importanza della tematica della sostenibilità, a partire dal 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 Bilancio di Sostenibilità, giunto alla terza edizione, 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 un'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.

A ciò può aggiungersi, nell'ottica del miglioramento continuo e della ricerca costante di soluzioni innovative a minor impatto ambientale in linea con quanto richiesto dal consumatore, un continuo studio e un monitoraggio delle alternative più sostenibili, sia a livello di prodotto che di packaging. Possono citarsi ad esempio il passaggio dal polistirolo al polipropilene per le vaschette circolari delle burrate e stracciatelle del libero servizio e del take away, monomateriale riciclabile rispetto ad uno di composizione mista. Nel 2023 un ulteriore passo nel percorso di sostenibilità è stato ottenere la Certificazione per il disciplinare tecnico della Filiera Sabelli, che sarà approfondito nel paragrafo 3.3.

Individuazione degli Stakeholder e analisi di materialità

L'attività di identificazione degli Stakeholder ha 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 di Sabelli, sulla base di una previa attività di benchmark con i principali peers del settore agroalimentare, ha confermato per il 2023 gli stakeholder individuati in occasione del primo Bilancio di Sostenibilità 2021 ed inclusi nell'edizione 2023 come portatori di interesse del Gruppo.

Successivamente alla conferma 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. Anche in questo senso si è proceduto con un approccio in continuità con quanto svolto nei due

anni di rendicontazione precedenti, con una particolare attenzione, tuttavia, all'analisi degli impatti di ciascuna tematica materiale. La risultante di questo nuovo approccio metodologico, conseguenza dell'aggiornamento degli Standards GRI intervenuto nel 2021, è la seguente lista prioritizzata di tematiche materiali, suddivise per macroarea ESG:

1	Social	Qualità e sicurezza dei prodotti
2	Social	Salute e sicurezza sul luogo di lavoro
3	Environmental	Gestione dei rifiuti e consumi idrici
4	Social	Ricerca, Innovazione e packaging sostenibili
5	Social	Gestione responsabile della catena di fornitura
6	Social	Soddisfazione dei clienti
7	Economic	Etica di business, compliance e gestione dei rischi
8	Social	Sviluppo e formazione dei dipendenti
9	Social	Animal welfare
10	Social	Gestione del personale
11	Economic	Identità di brand
12	Social	Attrazione, retention e benessere dei dipendenti
13	Social	Spreco alimentare
14	Environmental	Gestione dei consumi energetici ed emissioni in atmosfera
15	Social	Tracciabilità delle materie prime
16	Economic	Performance economica

Dato il settore in cui il Gruppo opera, nell'insieme delle tematiche individuate attraverso la lista prioritizzata di cui sopra risultano di peculiare interesse quelle attinenti alla qualità e alla sicurezza del prodotto, alla catena di fornitura e alla tutela ambientale, nonché alla salute e alla sicurezza delle proprie persone. Inoltre, per promuovere un approccio chiaro e trasparente, il gruppo Sabelli ha deciso di inserire nella lista prioritizzata dei temi materiali per l'anno di rendicontazione 2023 il tema *Performance economica.*

Con riferimento all'area del prodotto, è di particolare importanza per Sabelli, oltre alla dimensione della qualità e sicurezza, quella 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.

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.

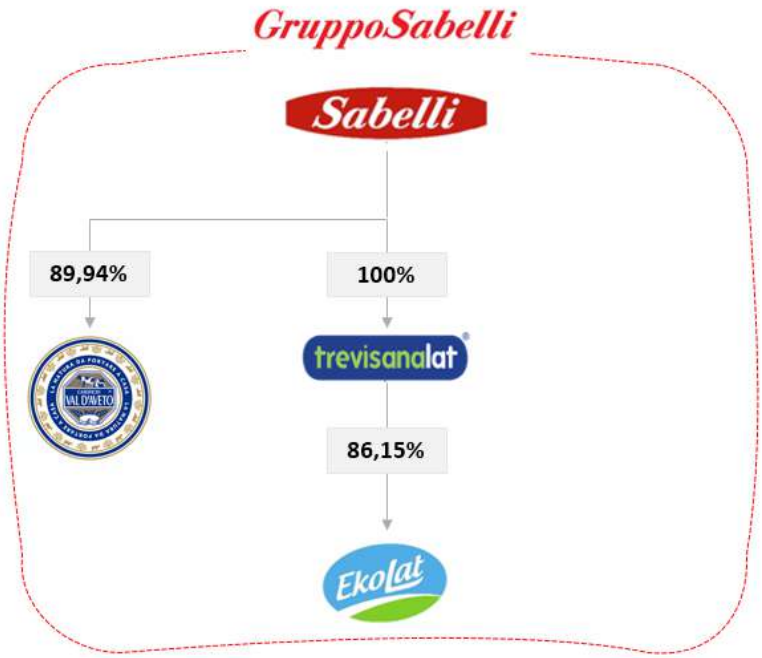
In campo ambientale il Gruppo Sabelli ritiene importante agire in ottica di contenimento dei consumi energetici e nella conseguente riduzione delle emissioni generate dalla propria attività produttiva, così come nell'approccio sostenibile alla gestione dei rifiuti, sia con riferimento agli scarti alimentari 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. LA 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 quattro 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 tre aziende. Di seguito è presentato l'assetto societario del Gruppo Sabelli.

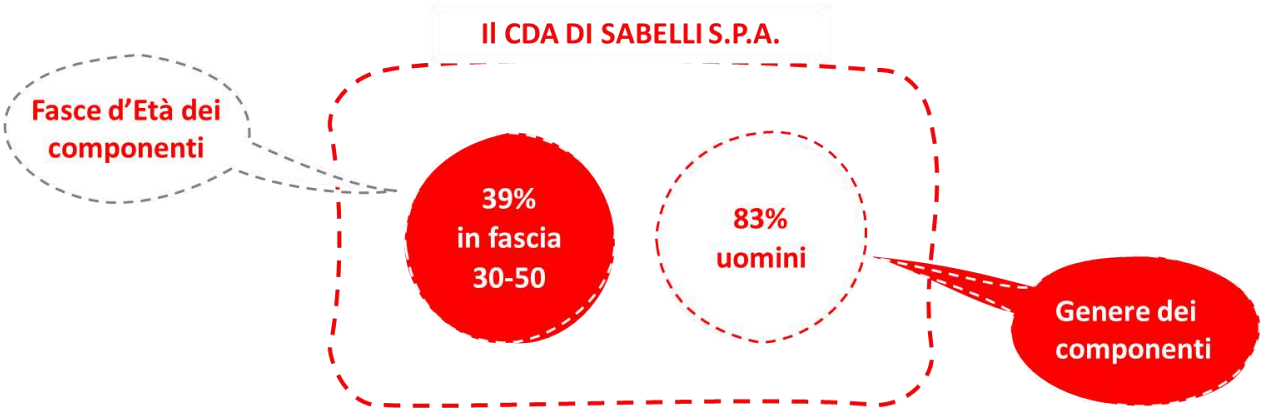


La struttura organizzativa della capogruppo prevede al vertice un Consiglio d'Amministrazione costituito da sette persone, presieduto dalla Legale Rappresentante. Sono presenti due Amministratori Delegati, uno con delega all'area Commerciale e Marketing – essendo quindi responsabile di tutta l'Area Vendite,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

Si segnala che Sabelli aderisce a Confindustria Ascoli Piceno.

Composizione del Consiglio di Amministrazione di Sabelli S.p.A. al 31.12.2023	
Gioconda Sabelli	*Vicepresidente*
Mariagrazia Sabelli	*Presidente*
Simone Mariani	*Amministratore Delegato*
Angelo Davide Galeati	*Amministratore Delegato*
Ermano Galeati	*Consigliere*
Marcello Mariani	*Consigliere*
Pantaleone Contartese	*Consigliere*

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 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.

2.1 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.

Presso il sito di Ascoli Piceno in fase di assunzione viene consegnato a tutti i neo-dipendenti 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. Sono fornite 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. Viene inoltre consegnato anche un documento sul comportamento che il personale

deve tenere sul posto di lavoro nonché sul necessario 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 produttivo, 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 2023, di episodi accertati di corruzione, di azioni legali per comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e politiche monopolistiche e di casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti.

2.2 Valore Economico Generato

Avere un impatto positivo nel proprio contesto di riferimento è centrale per Sabelli, che da sempre pone al centro del proprio operato un forte legame con territorio e la comunità. Questo obiettivo passa anche dalla creazione e distribuzione di valore economico, fondamentale per contribuire alla creazione di un contesto fiorente e dunque allo sviluppo locale.

Nel 2023, Sabelli ha generato un valore economico pari a 146.742.293 euro, con una variazione positiva circa dell'8% rispetto al 2022. La seguente tabella riporta la riclassificazione del conto economico di Sabelli per il 2023, completa del dettaglio della distribuzione del valore economico direttamente generato, espresso in migliaia di euro.

	2022	2023
Valore economico direttamente generato	**135.510**	**146.742**
Valore economico distribuito	**129.849**	**133.444**
Remunerazione ai fornitori	115.189	113.222
Remunerazione del personale	13.221	15.541
Remunerazione ai finanziatori di capitali	393	714
Remunerazione alla Pubblica Amministrazione	1.047	3.953
Valore economico trattenuto (calcolato come differenza tra il valore economico generato e il valore economico distribuito)	**5.660**	**13.298**

GRI 201-1: Valore economico direttamente generato e distribuito

Al netto del valore economico trattenuto e di possibili svalutazioni o ammortamenti, dalla tabella è possibile ricavare la distribuzione del valore generato a fornitori, stakeholder, collaboratori e dipendenti, così come agli investitori di Sabelli, la Pubblica Amministrazione e la comunità stessa.

In particolare, nel 2023 il totale del **valore economico distribuito** tra queste categorie ammonta a **133.444.198 euro**, pari a circa il **90% del valore economico generato**. In linea con le attività di business che caratterizzano Sabelli, la categoria interessata dalla ridistribuzione di valore maggiore risulta essere quella dai **fornitori**, che hanno ricevuto **77%** del valore distribuito totale. Il valore economico generato destinato alla remunerazione ai finanziatori di capitali risulta invece in netto aumento rispetto all'anno di rendicontazione precedente (+81%).

Sabelli
1921
BURRATINE
affumicate al naturale
100% LATTE ITALIANO

3. LA RESPONSABILITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI

La ricerca di livelli sempre più elevati in termini di Qualità e sicurezza alimentare rimane prioritaria per il Gruppo, in modo da essere in grado di rispondere in modo ricettivo alle sollecitazioni provenienti dal mercato e soddisfare tutti i requisiti dei prodotti e delle prestazioni fornite. La manualità nella realizzazione dei prodotti, unitamente ad intuito, osservazione e alla sensazione derivante dal contatto con la pasta, 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. Anche per questo o i prodotti dei siti del Gruppo Sabelli sono realizzati con latte proveniente prevalentemente da fornitori locali[3], 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 suddivisibili 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 2023 circa il 98% del totale dei materiali utilizzati è rinnovabile, in netto aumento rispetto al 90% registrato nel 2022, 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 al miglioramento e al futuro. Nei suoi stabilimenti si adottano una tecnologia esclusiva e tecniche produttive di eccellenza, con un'attenzione costante 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. La ricerca e sviluppo, in Sabelli, può contare su un laboratorio interno chimico-fisico e microbiologico, oltre che sulla continua collaborazione con il mondo

[3] 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, Resana e Rezzoaglio 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 latte utilizzato dal caseificio di Rezzoaglio è al 100% italiano. 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.

accademico, con il quale è possibile portare avanti progetti di 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.

Anche nel 2023, nel settore del packaging, il sito di Ascoli ha proseguito l'introduzione, all'interno del Reparto Burrata, di macchine confezionatrici in grado di sigillare la testa delle burrate senza l'utilizzo di lacci di legatura in plastica. Questa innovazione consente di ridurre significativamente la quantità di rifiuti plastici generati a monte del processo produttivo, con conseguenti benefici per l'ambiente.

L'esigenza di innovazione e ricerca nasce sia dall'interno che dall'esterno. Internamente possono essere il comparto produttivo, l'area qualità, o direttamente la Direzione a dare l'impulso; le esigenze, in questo caso, possono tradursi nella 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. Esternamente l'input può essere il risultato di una richiesta da parte dei clienti e/o consumatori, o l'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, a partire dal 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.

In tema di sprechi legati ai materiali di imballaggio, Sabelli conduce dei controlli in ottica di efficientamento delle linee di produzione e di confezionamento. Grazie agli investimenti impiantistici e alla continua formazione del personale operativo, negli anni recenti è stato possibile 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, a partire dal 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 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.

3.2 LA QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

La ricerca dell'eccellenza e dell'offerta di referenze di qualità, 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.

Nel 2022 il Gruppo Sabelli non ha riportato casi di non conformità con le normative in merito alla salute e sicurezza dei prodotti che comportino 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 che comportino un avviso o una prescrizione o raccomandazione, a livello di Gruppo Sabelli ha riportato nel **2023 un dato in diminuzione rispetto al 2022**, con un totale di 22 casi rispetto ai 28 del 2022.

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, **nel 2023 sono stati registrati 37 casi in totale**. Di questi casi, 23 si riferiscono a non conformità interne di prodotto e 14 a non conformità di approvvigionamento. Il Gruppo Sabelli gestisce e risolve questi casi conformemente al principio del PDCA del miglioramento continuo.

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, ed ha intrapreso l'iter per la certificazione UNI EN ISO 22000:2018 entro il 2024 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 all'ottavo e nono aggiornamento. Anche il sito sloveno di Ekolat è certificato IFS. Il caseificio Val D'Aveto non è in possesso delle certificazioni BRC/IFS ma in sede di applicazione del sistema HACCP ne segue le linee guida.

La politica aziendale del Gruppo Sabelli in tema di sicurezza alimentare dei prodotti si fonda sulla 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. Nell'ambito della gestione delle crisi aziendali, viene adottata 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. A partire dall'anno 2021, 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

IL GRUPPO SABELLI HA INTRAPRESO NEGLI ULTIMI ANNI 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 sulla cultura della 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.

Per una realtà attenta alla qualità e alla sicurezza alimentare uno dei parametri 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 analizzare lo stato dei fatti nonché 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. In quest’ottica l’attività di audit si pone non solo come uno strumento di controllo e valutazione, ma anche come mezzo di condivisione con i conferenti di un percorso costruttivo di miglioramento delle criticità, indicando loro le aree su cui lavorare.

Assicurare un maggiore benessere dell’animale non significa solo garantire una migliore salute dello stesso e quindi della qualità del latte, ma anche un conseguente minor utilizzo a farmaci e un minor impatto sulla biodiversità.

Focus Box – IL BUONO DEL BIANCO

Presso il sito di Sabelli Ascoli dal 2023 stato avviato un importante progetto di filiera "il Buono del Bianco" Sabelli, correntemente attivo, che coinvolge tutti gli allevamenti di bovini da latte del giro di raccolta delle quattro Regioni dell'Italia Centrale (Marche, Abbruzzo, Umbria e Lazio) aventi i seguenti requisiti:

- Benessere animale e biosicurezza alimentare: benessere animale con conseguente riduzione dell'uso di antibiotici e biosicurezza degli allevamenti fondamentale per ridurre o eliminare il rischio di introduzione, sviluppo e diffusione di malattie in allevamento;
- Sostenibilità ambientale ed economia circolare: aspetti di sostenibilità ambientale con particolare attenzione agli espetti non solo energetici ma anche di tutela del suolo dovuta al recupero e valorizzazione energetica dei reflui derivanti dall'allevamento;
- Passaggio generazionale, Innovazione Tecnologica Agricoltura 4.0: elementi di investimenti tecnologi effettuati in ambito mungitura e alimentazione selettiva che consentono anche di favorire il passaggio generazionale e tutelare non solo la storia dell'azienda agricola, ma anche di un territorio.

Obiettivo del progetto è definire i requisiti minimi, i gap di crescita e le regole che devono possedere le stalle che conferiscono il latte giornalmente a Sabelli per la produzione di prodotti lattieri caseari. La codifica dei requisiti è stata valutata dall'ente indipendente RINA AGROQ, riconosciuto per la sua competenza nella certificazione degli standard settoriali.

Il progetto di filiera riportato nel disciplinare "Filiera Sabelli" desidera andare oltre ai requisiti di sicurezza alimentare e di qualità dei prodotti, valorizzando ulteriormente gli allevatori conferitori che hanno un'attenzione rispetto a questi aspetti menzionati. Rappresenta un ampio e virtuoso progetto di valorizzazione della filiera lattiero-casearia italiana all'insegna della sostenibilità ambientale, economica e sociale in un'ottica di innovazione e miglioramento costante

L'azienda Sabelli stabilisce una premialità al latte conferito, tenendo conto del livello di implementazione dei requisiti richiesti dalla "Filiera Sabelli".

La filiera applica un Piano dei controlli che indica le fasi del processo allevamento di bovini da latte conferenti a Sabelli. A tale scopo la Sabelli si è avvalsa della professionalità di consulenti esterni veterinari delle diverse regioni dove sono localizzate le stalle. Mediante la stipula di contratti ad hoc è stata formalizzata la metodologia e i tempi per supervisionare e raggiungere i target di filiera prefissati. Tutti gli allevamenti vengono verificati internamente dal responsabile identificato da Capofiliera Sabelli -Veterinario almeno con una visita di audit in stalla all'anno secondo i requisiti specificati nella check list.

A ciò può aggiungersi, a livello di Gruppo, un impegno e una collaborazione costanti con Università, Istituti di ricerca e partner di settore, per accrescere l'utilizzo delle migliori conoscenze aggiornate della scienza, dell'etica e della legislazione in materia di salute e benessere degli animali. Ciò in parallelo con l'attività di sensibilizzazione e stimolo nei confronti dei conferenti ad aumentare il livello di animal welfare. 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 negativo, 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[4], all'interno della sottocategoria tre[5] e quindi riutilizzati per il pet-food.

[4] 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)

[5] 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.

L'IMPEGNO DEL GRUPPO 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 attività 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.

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 dal 2022, questo sistema è stato sostituito dal riesame della Direzione che avviene annualmente, dall'analisi di direzione biennale e dai suoi monitoraggi trimestrali tramite i quali si verifica l'eventuale presenza di reclami o lamentele che permettono di effettuare misure indirette sulla soddisfazione dei clienti Sabelli. Ad esso si affianca una generale attività di dialogo con i clienti, realizzata attraverso ricerche quantitative, volte a valutare il livello di apprezzamento dei prodotti Sabelli nonché quanto il brand è conosciuto e come viene reputato dal consumatore.

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. LA CATENA DI FORNITURA SOSTENIBILE

Una filiera sostenibile e tracciabile è prioritaria per il Gruppo Sabelli, in quanto etica e trasparenza sono in grado di favorire l'attività imprenditoriale, contribuendo a diffondere un'immagine di affidabilità, correttezza e trasparenza delle attività realizzate 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 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.
- la valutazione per le proprie attività degli impatti sull'ambiente e l'attuazione di misure di riduzione degli stessi attraverso iniziative di sviluppo sostenibile che ottimizzino l'utilizzo di risorse naturali e contengano i consumi

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:

1. **Qualità** a livello di caratteristiche (materiali, dimensioni, design, durabilità), qualità della produzione (a livello di line e tecniche di manifattura), sistemi di qualità e miglioramento continuo
2. **Tempi di consegna** al fine di garantire un magazzino di scorte limitato
3. **Lo storico delle performance** in termini finanziari, economici, sociali e organizzativi
4. **Garanzie in caso di contestazioni** al fine di permettere al Gruppo di ricevere in tempi celeri dei nuovi prodotti qualora i consegnati dovessero essere contestati
5. **Capacità di produzione** rispetto al fabbisogno di prodotti richiesto da Sabelli
6. **Prezzo** competitivo
7. **Tecnologia** e capacità di acquisire e proporre soluzioni tecniche e innovative per la produzione, la ricerca e sviluppo e il miglioramento della fornitura
8. **Comunicazione** continua sullo stato di avanzamento degli ordini
9. **Fiducia** tra fornitore e cliente
10. **Reputazione e posizionamento nel mercato** del fornitore scelto
11. **Profilo del fornitore** a livello di reputazione, performance passate e alter referenze
12. **Sostenibilità del fornitore** a livello di impatti generati sulla società, l'economia e l'ambiente

Con riferimento alla catena di fornitura, nel 2023 il Gruppo Sabelli ha speso oltre 180 milioni di euro, sostanzialmente in linea con la spesa effettuata nel 2022. Circa il 70% è stato speso presso i fornitori locali[6], un dato in leggera crescita rispetto al 2022.

Proporzione di spesa verso i fornitori locali (GRI 204-1)								
2021			2022			2023		
Spesa [€]	Totale spesa annua [€]	Percentuale di spesa locale	Spesa [€]	Totale spesa annua [€]	Percentuale di spesa locale	Spesa [€]	Totale spesa annua [€]	Percentuale di spesa locale
84.039.082,72	120.883.437,66	69,5%	120.510.973,06	186.538.739,36	64,6%	128.054.227,05	184.116.213,44	69,6%

Valutazioni periodiche

Il monitoraggio e la valutazione di un fornitore avvengono seguendo una serie di step periodici di seguito descritti.

Con cadenza trimestrale si effettua un'analisi sul fatturato di ogni singolo fornitore in riferimento al quantitativo della merce ordinata. Da questa analisi si misurano indicatori quali la puntualità delle consegne, l'affidabilità qualitativa, lo stato delle contestazioni ed altre peculiarità del fornitore. Con periodicità annuale, durante il riesame della Direzione, vengono valutate e visionate

[6] Per gli stabilimenti di Ascoli, Resana e Rezzoaglio è fornitore locale quello avente sede in Italia, mentre per il sito di Vipava quello avente sede in Slovenia.

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.

Focus Box – La valutazione dei fornitori

Al fine di valutare i fornitori viene creato per ognuno 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 sconsiglino 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.

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.

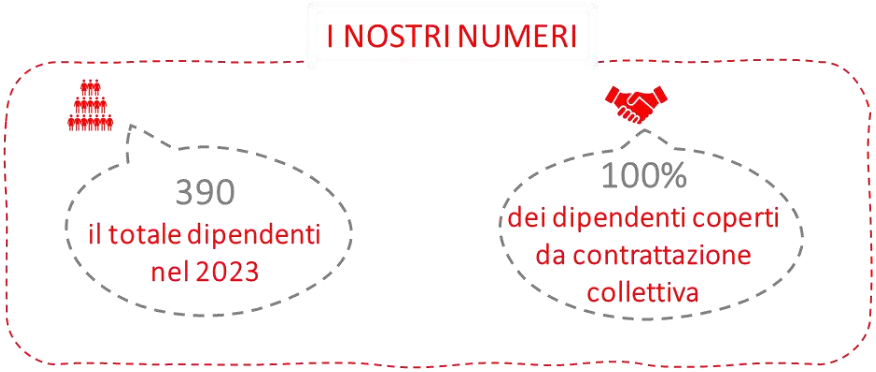
Il tipo e l'estensione del controllo eseguito sui fornitori, sui prodotti e servizi acquistati dipendono dall'influenza che questi hanno sulla sicurezza alimentare, sulle attività successive di realizzazione del prodotto e sulla qualità dei prodotti e del servizio. È stata adottata una specifica procedura 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.

.

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

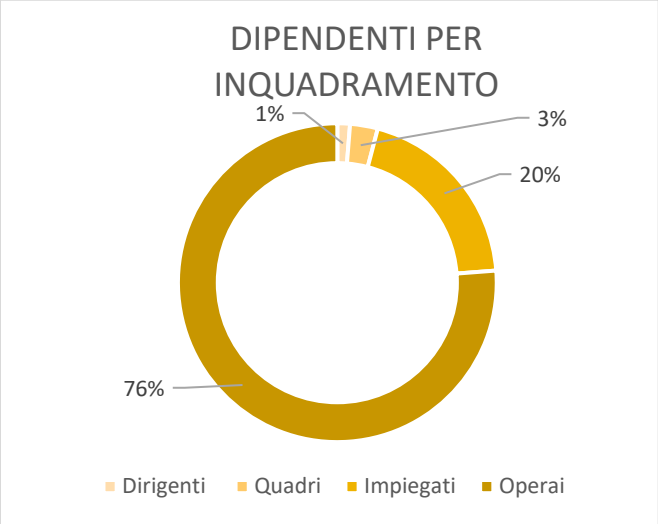
Al 31 dicembre 2023 il Gruppo Sabelli, inteso con riferimento ai tre stabilimenti produttivi dedicati alla lavorazione della pasta filata, ovvero quello di Ascoli Piceno, Resana (TV) e Vipava (SLO), e a quello per la lavorazione di formaggi freschi e yogurt sito a Rezzoaglio (GE), può contare su un organico di 390 persone[7].

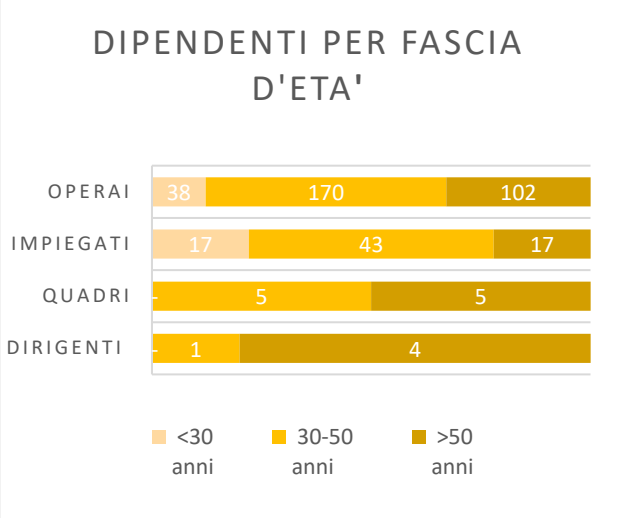
Ogni stabilimento ha un proprio Direttore, che attraverso alcuni collaboratori, coordina, gestisce e organizza tutti gli aspetti legati alle persone, pianifica e definisce i turni lavorativi settimanali degli operatori, riportando poi alla Proprietà eventuali criticità o segnalazioni da risolvere. Dal 2022, Sabelli ha previsto l'inserimento della figura del Capo Turno che funge da coordinamento tra i Reparti e il Direttore di Stabilimento.

Sul totale dei dipendenti, un'ampia fetta è rappresentata dal personale operaio (76%), dedicato alle varie fasi di lavorazione e trasformazione della materia prima, mentre una percentuale minoritaria è rappresentata da personale d'ufficio, quali impiegati (20%), quadri e dirigenti.

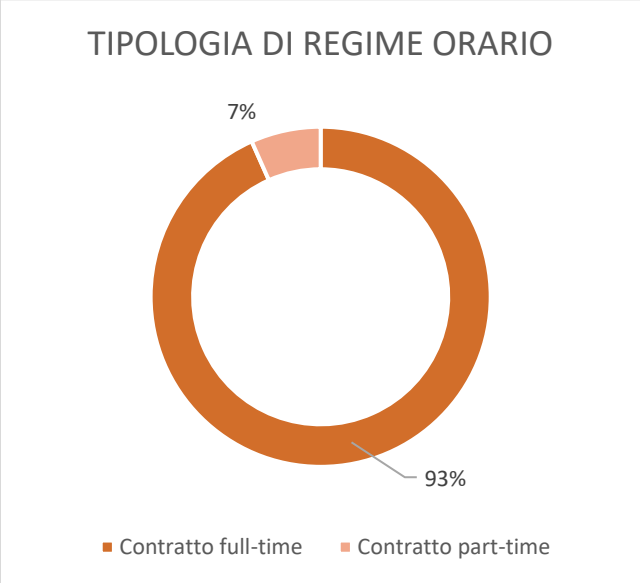
[7] Il Gruppo si avvale anche, in certi periodi dell'anno, di lavoratori non legati da un rapporto di lavoro dipendente ma somministrati da agenzie interinali o in stage. Tali lavoratori non rientrano nel computo dei dipendenti e per l'anno 2023 risultano essere in totale 87, di cui 84 interinali e 3 stagisti, tutti operanti presso i due stabilimenti italiani del Gruppo.

Il personale dipendente è costituito in larga misura da persone nella fascia d'età tra i 30 e i 50 anni (54%), mentre percentuali minori sono quelle delle persone minori di 30 anni e maggiori di 50.





Sul totale dei dipendenti, il 100% risulta coperto dalla contrattazione collettiva, e la percentuale di contratti a tempo indeterminato è pari all'91%, mentre i dipendenti assunti con contratto full time raggiungono la percentuale del 93%.



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, rispetto al 2022 l'organico del Gruppo ha registrato un incremento del 12%, passando quindi da 348 unità a 390 nel 2023.

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. 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.

La tematica dell'employer branding, sempre più attuale, si è quindi tradotta nell'attivazione di ulteriori collaborazioni con gli istituti di formazione per far conoscere e apprezzare la realtà del Gruppo, le opportunità di lavoro offerte e le possibilità di crescita professionale.

Fra le partnership con il mondo accademico possono annoverarsi quella con l'Università di Teramo, l'Università Politecnica delle Marche, l'Università di Camerino e l'Università di Padova. A tal proposito, il team HR del Gruppo Sabelli ha ripreso la partecipazione ad alcuni Career day organizzati dalle facoltà di maggior interesse per il nostro core business da un paio di anni. Anche nel 2023 è stata riconfermata l'adesione al Career Day dell'Università di Padova, oltre a quello di Camerino, occasione per far conoscere il Gruppo agli studenti e per incontrare candidati interessanti. A seguito di questa opportunità, infatti, è stata inserita una nuova risorsa in Trevisanalat. Altre forme di collaborazione sono in essere con Istituti dedicati alla materia specifica della qualità e sicurezza alimentare – come l'Istituto CTQ di Poggibonsi – o altri enti di formazione post-diploma.

Nel corso degli anni, tutte le aziende del Gruppo hanno attivato e consolidato una serie di collaborazioni con enti scolastici, università, scuole di specializzazione post-diploma o post-laurea. Sabelli e Trevisanalat collaborano con gli istituti tecnici e scientifici attivando progetti di alternanza scuola-lavoro o stage curriculari in produzione o in laboratorio analisi e intercettando potenziali talenti prima del diploma o della laurea.

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).

Per quanto riguarda, nello specifico, il Caseificio di Val d'Aveto le strategie di attraction o retention sono ridotte rispetto agli altri plant, per due ragioni: innanzitutto la dimensione del caseificio, un piccolo stabilimento che impiega quasi esclusivamente persone provenienti dal territorio, e in secondo luogo la collocazione geografica in cui si colloca il plant, nell'Appenino Ligure, in mezzo alla natura incontaminata e ai sapori della tradizione. Un paesaggio unico e suggestivo ma non facilmente raggiungibile dal punto di vista logistico.

Il plant ha comunque attivato, in caso di fabbisogno di personale, i contatti con il centro per l'impiego di Chiavari e dal 2022 ha avviato una collaborazione con l'Università di Pisa, nello specifico con il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-ambientali che ha permesso di attivare uno stage curriculare con una studentessa in ambito di Controllo Qualità e Sicurezza Alimentare che successivamente è stata assunta in azienda.

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).

Nell'ottica di sviluppo del personale, nel 2022 è iniziato in Sabelli un percorso di formazione mirato per alcune figure di Stabilimento come i Capi Turno, i Capi Reparto e i Vice Capi Reparto, con l'obiettivo di consolidare il concetto del ruolo e delle responsabilità insieme all'importanza della comunicazione e collaborazione. In continuità nel 2023, anche nel plant di Trevisanalat, su indicazione del Direttore di stabilimento, è stato organizzato un percorso di formazione rivolto ai Capi reparto per riflettere sulla consapevolezza del ruolo, favorire il teamwork e migliorare la comunicazione.

In Trevisanalat, nel Piano "Fondimpresa" presentato a fine 2022, sono stati inseriti numerosi corsi relativi all'acquisizione di competenze trasversali sia per gli impiegati sia per alcune figure di Stabilimento. L'attività è proseguita anche nel 2023: lavoratori e lavoratrici, impiegati e operatori di produzione, sono stati iscritti a diversi corsi di formazione su tematiche sia tecniche che trasversali.

Nel corso del 2023 le ore di formazione erogate al personale dipendente sono state 3.734, con una media di 9 ore per persona.

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.

Nel corso del 2023 è stato richiesto ai Capi turno e ai Capi reparto di Sabelli di compilare una scheda di valutazione dei neoassunti, un primo step per avviare un percorso di monitoraggio e di sviluppo di tutti i collaboratori e collaboratrici.

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 introdotte 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.
- Nel 2023 la Proprietà ha deciso di erogare, in occasione del Natale, dei buoni carburante per tutti i dipendenti del sito di Ascoli e di Resana.
- per garantire il benessere dei collaboratori sono stati previsti alcuni passaggi di allineamento, come la condivisione di tutte le comunicazioni aziendali attraverso un'app (per Sabelli, Trevisanalat e Caseificio Val d'Aveto), oppure la comunicazione dei turni settimanali ogni giovedì per la settimana successiva per consentire alle persone un'organizzazione dei propri impegni personali/famigliari.

5.4. SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

La tutela della salute e sicurezza dei propri lavoratori in tutti i luoghi di lavoro è una priorità per il Gruppo Sabelli. Per questo si 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 congiunta tra Datore di Lavoro, Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e 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. Presso il sito di Ascoli i lavoratori hanno la possibilità di segnalare i pericoli riscontrati sul luogo di lavoro, e i near miss, attraverso una specifica modulistica (M-AP-MAN.01.0. Le segnalazioni, al fine di evitare eventuali ripercussioni, vengono esaminate in modo anonimo dopo essere state raccolte tramite un'apposita cassetta.

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 quattro 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 qualifica 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.

Dal 2022, inoltre, Trevisanalat è certificata secondo la norma UNI ISO 45001 sul sistema di gestione per la Salute e Sicurezza sul lavoro.

Con riferimento agli infortuni sul lavoro registrati a livello di Gruppo, nel 2023 si sono verificati 12 infortuni sul lavoro, la totalità di questi nello stabilimento di Ascoli Piceno. Nessun infortunio ha determinato decesso del dipendente né conseguenze gravi. Il dato concentra l'aumento solamente nello stabilimento di Ascoli Piceno, mentre negli stabilimenti di Resana (TV) e di Vipava (SLO) rispetto al 2022 non è stato registrato alcun infortunio.

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.

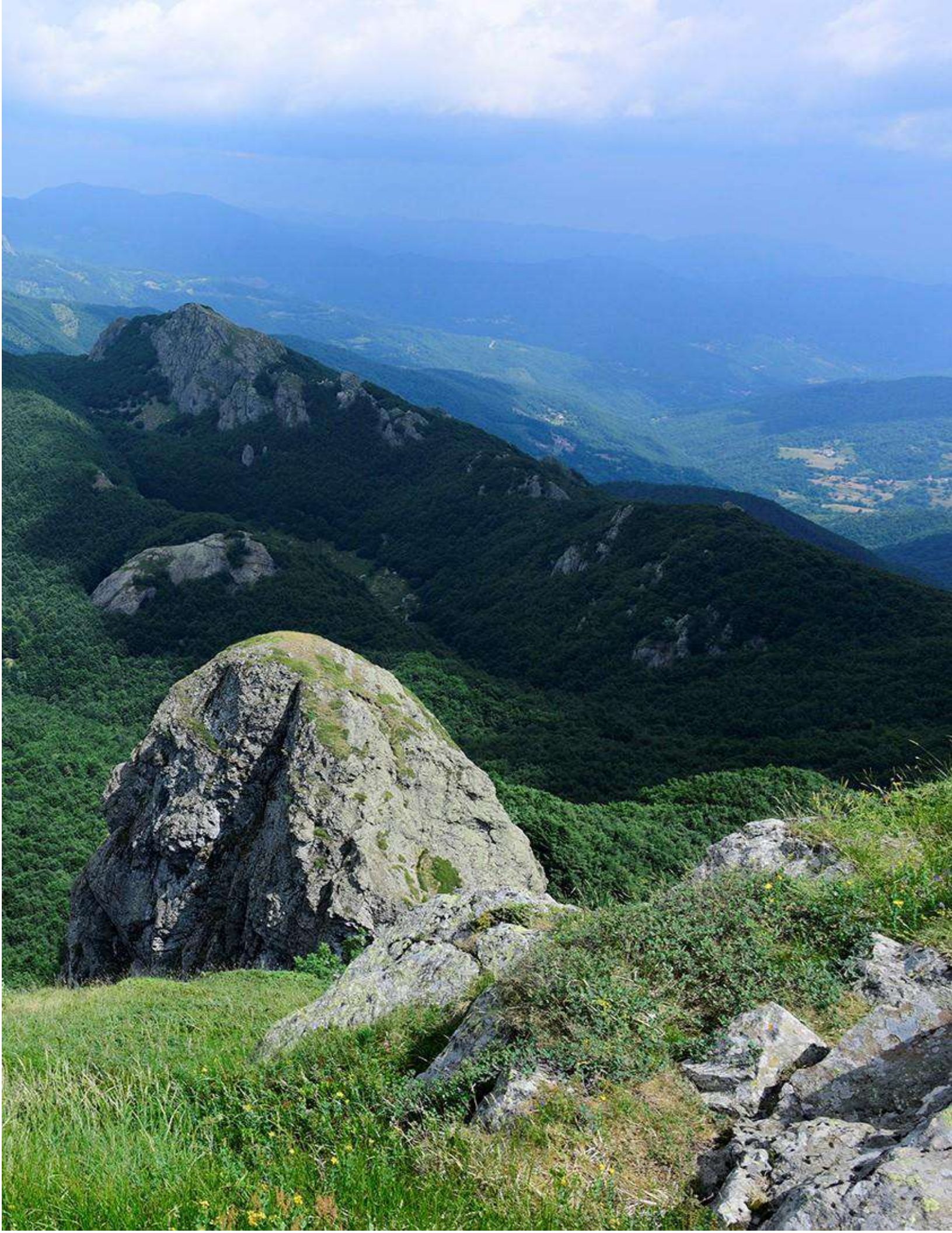
Il Gruppo Sabelli è inoltre sensibile a tematiche quali l'inclusione di persone straniere per permettere tanto l'inserimento nel tessuto sociale italiano quanto l'apprendimento di un lavoro. È convinzione del Gruppo, infatti, che lo sviluppo di competenze pratiche e lavorative sia uno strumento utile 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.

Nel corso del 2023 in nessuno stabilimento del Gruppo si sono registrati episodi di discriminazione sulla base di razza, colore, genere, religione, opinione politica, nazionalità od origine sociale, nonché qualsiasi altra forma di discriminazione.

Un importante riconoscimento che Sabelli spa ha ottenuto nel 2023 è stata la Certificazione sulla Parità di Genere (UNI PdR 125:2022). L'azienda vuole procedere alla valorizzazione delle diversità presenti nei ruoli che operano nell'organizzazione e mantenere processi in grado di sviluppare l'empowerment femminile nelle attività di business. L'azienda intende sviluppare azioni concrete che, oltre a risultare conformi ai requisiti/indicatori stabiliti dalla norma, risultino apprezzate da parte delle donne presenti nell'organizzazione, che sono le principali parti interessate, ai risultati che il sistema di gestione produce. In tale ottica la direzione promuove una comunicazione (comprese le attività di marketing e pubblicità) basata su un linguaggio neutro e volta a perseguire la parità di genere, valorizzare le diversità e supportare l'empowerment femminile.

Sabelli ha nominato un apposito COMITATO GUIDA (S. Mariani, G. Straccia, A. Alesi) con il compito di:

- Interpretare, rilevare e gestire costantemente i fattori di contesto che possono influenzare il perseguimento della parità di genere stabilendo un piano strategico adeguato;
- Mantenere e attuare il sistema di gestione;
- Prevenire, rilevare e risolvere qualunque situazione non conforme (come segnalazioni di molestie o abusi);
- Monitorare e migliorare sistematicamente le prestazioni del sistema di gestione.



6. L'IMPEGNO PER L'AMBIENTE

La tutela ambientale è una sfida che coinvolge 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 fondamentale, considerando il suo impatto sull'ambiente in constante crescita, e la sempre maggiore consapevolezza dei consumatori sul tema.

A livello globale, infatti, il settore alimentare è responsabile di circa il 26% delle emissioni di CO_2 in atmosfera[8] e si stima che entro il 2050 le emissioni provenienti dal settore agricolo e dagli allevamenti aumenteranno del 30-40%. 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 essenziale 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, sulla gestione ambientale. Ciò implica che l'azienda valuti, controlli e, ove possibile, riduca al minimo o prevenga l'impatto ambientale dei suoi processi e prodotti, rispettando anche

[8] Fonte: IPCC, Climate Change, and land (5.4 Impacts of food systems on climate change).

tutte le normative ambientali. Tale norma comporta la necessità di svolgere un'analisi ambientale ed energetica sui processi, al fine di individuare gli impatti ambientali e gli usi energetici che caratterizzano l'attività aziendale, considerando sia le condizioni normali che eventuali circostanze eccezionali o di emergenza. Questa analisi ambientale ed energetica è fondamentale per implementare misure mirate a ridurre l'impatto ambientale e a migliorare l'efficienza energetica all'interno del Gruppo Sabelli. 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. Scelta di un packaging a ridotto impatto, preferendo confezioni e materiale di imballaggio maggiormente sostenibili, al fine di ridurre il consumo di materiali;
2. Interventi di efficientamento energetico e risparmio idrico;
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 accennato in precedenza, il sito di Ascoli ha predisposto un Sistema di Gestione Ambiente ed Energia con l'obiettivo 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 coinvolto in attività rilevanti dal punto di vista ambientale ed energetico è adeguatamente qualificato e formato;
- le responsabilità nella gestione degli aspetti ambientali ed energetici sono chiaramente definite.

Come primo passo nell'implementazione del Sistema di Gestione Integrato, Sabelli ha effettuato una "Analisi Ambientale ed Energetica" relativa ai suoi processi. Nell'ambito di questa analisi sono stati identificati gli aspetti ambientali e gli usi energetici caratteristici delle attività aziendali e sono stati valutati gli impatti e i consumi iniziali.

Il Responsabile Gestione Ambientale, col supporto di tutti i responsabili aziendali, esegue periodicamente l'analisi sopra menzionata e valuta i possibili impatti e consumi utilizzando un'apposita Procedura definita come "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.

Le informazioni di cui sopra 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 dei 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 un 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, il riscaldamento dell'acqua e la concentrazione del siero, 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 kWp. Anche in quest'ultimo caso l'energia elettrica autoprodotta viene interamente consumata, con una quantità minima ceduta alla rete. Il sito di Ascoli ha avviato, nel corso del 2022, la realizzazione di un nuovo impianto fotovoltaico della potenza di 486 kWp, di fatto raddoppiando la propria potenza fotovoltaica; è previsto il completamento dei lavori di realizzazione e la messa in funzione nel 2024. Questa strategia di autoproduzione energetica riflette l'impegno del Gruppo Sabelli verso una maggiore sostenibilità e l'adozione di fonti di energia rinnovabile per ridurre l'impatto ambientale delle sue attività produttive.

Il sito di Ascoli è dotato di un impianto fotovoltaico che alimenta due colonnine elettriche situate presso il negozio aziendale, una delle quali riservata alla clientela per la ricarica dei veicoli elettrici.

Lo stabilimento di Resana utilizza gas naturale per alimentare le caldaie a vapore necessarie all'attività produttiva, oltre all'energia elettrica. Di questa, la parte maggioritaria viene acquistata, mentre una porzione significativa viene autoprodotta e interamente consumata grazie all'impianto fotovoltaico presente nello stabilimento, che ha una potenza di circa 127 kW. Il sito dispone anche di un secondo impianto fotovoltaico con una potenza di circa 211 kW, situato in un edificio dato affittato ad un'altra attività non legata a Trevisanalat. L'energia autoprodotta da questo secondo impianto è considerata interamente immessa in rete, anche se una componente

viene auto-consumata dall'affittuario. Analogamente all'impianto di Ascoli, anche quello di Resana ha in programma l'ampliamento della propria quota di autoproduzione di energia elettrica, attraverso l'installazione di un ulteriore impianto fotovoltaico.

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 per la maggior parte da fonte non rinnovabile, mentre il 27% deriva da fonti di energia rinnovabili.

Per quanto riguarda invece il sito di Val d'Aveto non è presente consumo di gas naturale a fini di riscaldamento poiché viene utilizzato al suo posto il GPL. È inoltre presente un discreto consumo di gasolio, utile ad alimentare mezzi industriali di proprietà. L'energia utilizzata dal sito ligure risulta interamente acquistata dalla rete e proviene da fonti non rinnovabili.

A livello di Gruppo, nel 2023, si riscontra un aumento sia rispetto ai consumi sia al fabbisogno di energia elettrica, così come l'intensità energetica, determinata dal rapporto tra il totale dell'energia consumata all'interno dell'organizzazione e le tonnellate di prodotto finito[9].

Con riferimento alle emissioni generate, sono state calcolate quelle dirette e indirette connesse all'attività produttiva del Gruppo Sabelli. In particolare, nel 2023 le emissioni dirette di Scopo 1[10] sono state pari a 16.242 tCO_2 equivalente mentre le emissioni indirette di Scopo 2[11] sono state pari a 5.030 tCO_2 equivalente secondo l'approccio location based e 7.232 tCO_2 equivalente secondo l'approccio market based.

Nello specifico, le emissioni dirette Scope 1 includono quelle generate dalla combustione e quindi relative all'utilizzo di gas naturale, dal GPL a fini di riscaldamento e ai carburanti che alimentano la flotta auto, e dall'impiego di gas refrigeranti. In particolare, le emissioni relative alle fughe di gas refrigerante risultano in diminuzione nel 2023 (-25%), in continuità con il trend stabilito nel precedente anno di rendicontazione.

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 2 market based e tonnellate di prodotto finito. Il dato relativo all'intensità emissiva (0,55) risulta in continuità con i risultati degli anni precedenti.

[9] I dati relativi ai consumi, al fabbisogno energetico e all'intensità energetica sono localizzati nell'appendice del presente documento.
[10] Con emissioni di GHG Scope 1 si intendono le emissioni da fonti possedute o controllate da un'organizzazione.
[11] Le emissioni Scope 2 includono, ma non sono limitate a, le emissioni di CO_2 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_2; tuttavia, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO_2equivalenti) 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 di 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 debitamente 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 utilizzata 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, confluisce nel depuratore consortile ed è gestita dal 2022 dal CIIP S.p.A. – Cicli Integrati Impianti Primari – che ha assunto oltre alla funzione di gestore delle risorse idriche, anche la gestione della rete fognaria e dell'impianto di depurazione. Gli scarichi possono essere suddivisi, 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 CIIP S.p.A. dovrà verificare programmando analisi periodiche.

Attualmente, 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. Tuttavia, sono in corso di realizzazione opere fognarie a carico di CIIP S.p.A., che una volta completate consentiranno lo scarico delle acque meteoriche separato da quello delle acque industriali destinate al processo di depurazione. Questo passo permetterà una gestione più efficace ed efficiente delle risorse idriche e un maggiore controllo sugli scarichi delle acque reflue.

Nel sito di Resana, l'acqua viene prelevata tramite due pozzi autorizzati e dotati di sistema conta litri; il che permette un monitoraggio costante dei consumi idrici. L'acqua prelevata viene poi opportunamente trattata e utilizzata nel processo produttivo, oltre a essere impiegata per i lavaggi. L'azienda ha sviluppato una specifica istruzione per l'identificazione e la gestione dell'acqua prelevata dai pozzi.

Lo scarico delle acque reflue, sia industriali che domestiche, avviene nella rete fognaria pubblica e fluisce verso il depuratore (con regolare Autorizzazione Unica Ambientale).

Nel sito sloveno, l'intero approvvigionamento idrico proviene dalla rete comunale ed è sottoposto a trattamento per essere utilizzato nel processo produttivo, nel confezionamento dei prodotti e per scopi tecnologici. Per quanto riguarda gli scarichi, eccetto quelli meteorici per i quali è prevista una rete separata di raccolta e scarico che confluisce nel fiume Vipava, tutte le acque utilizzate vengono raccolte nella vasca di equalizzazione, successivamente trattate e inviate al depuratore comunale.

Presso il sito di Val d'Aveto l'approvvigionamento idrico avviene attraverso la rete pubblica. L'acqua viene utilizzata sia nelle fasi di lavorazione che di pulizia e sanificazione. Lo scarico avviene in fiume con autorizzazione AUA. L'azienda possiede un proprio depuratore chimico-fisico e le acque risultanti dalla depurazione vengono scaricate nell'alveo poco distante dallo stabilimento

Questi approcci riflettono l'impegno del Gruppo Sabelli verso una gestione responsabile delle risorse idriche, per quanto riguarda sia il prelievo sia la gestione daluegli scarichi, contribuendo alla sostenibilità delle attività produttive e alla tutela dell'ambiente.

A livello di Gruppo nel 2023, con riferimento al prelievo idrico, il totale dell'acqua prelevata ammonta a 678 Megalitri, rispetto ai 634 Megalitri del 2022, anno in cui invece si era registrato un calo significativo rispetto al 2021 (-12%) grazie all'efficientamento dei processi e una maggiore attenzione nei confronti dello spreco idrico.

I RIFIUTI

La gestione dei rifiuti riveste un ruolo fondamentale per la performance sostenibile del Gruppo. Sebbene Sabelli non disponga di un modello unico per la gestione e lo smaltimento dei rifiuti, si impegna attivamente per ridurne la quantità e promuove tra i propri dipendenti una maggiore sensibilità ambientale tramite iniziative di sensibilizzazione. Le linee guida del Gruppo sulla gestione dei rifiuti seguono una gerarchia che dà priorità al contenimento della generazione dei rifiuti, seguita, dove possibile, dal riutilizzo e dal riciclo del materiale di scarto. Nel caso in cui tali opzioni non siano praticabili, viene data preferenza allo smaltimento con recupero energetico.

I principali rifiuti prodotti dal Gruppo Sabelli includono imballaggi di carta e cartone, plastica mono-componibile e composita, residui della produzione, oli esausti, rifiuti delle attività di officina. Per i tre stabilimenti italiani i residui organici (come, ad esempio, il siero) derivanti dalle attività di produzione non sono considerati rifiuti ma vengono reimpiegati come sottoprodotti per altre finalità, come ad esempio l'alimentazione animale oppure la vendita a terzi per la trasformazione in mangimi.

Nel corso dell'anno 2023 i quattro siti del Gruppo Sabelli hanno prodotto circa 1.660 tonnellate di rifiuti, di cui 1.563 tonnellate sono state recuperate, con un aumento significativo rispetto al dato registrato nel 2022 (+10%). La maggior parte di questi rifiuti è classificata come non pericolosa.

Inoltre, del totale di rifiuti prodotti nel 2023, quasi il 94% è destinato al recupero, mentre la restante parte viene smaltita in discarica.

I rifiuti derivanti dalle attività produttive e di manutenzione, come oli esausti, ferro/acciaio, e alimenti scaduti, vengono conferiti a soggetti autorizzati a seguito di preventivo stoccaggio temporaneo. Le operazioni relative a queste tipologie di rifiuti vengono registrate attraverso formulari, registri di carico/scarico, MUD (Modello Unico di Dichiarazione Ambientale). 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.

Inoltre, per quanto riguarda il sito Ascolano, i rifiuti assimilati agli urbani, come plastica e carta derivanti da attività di ufficio, insieme ai rifiuti organici derivanti dal punto vendita e dalla mensa, vengono 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 preposto ministero sloveno.

In ottica di riduzione dei rifiuti generati, l'impegno di Sabelli è rivolto anche alla 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 di prediligere materiali destinati alla raccolta differenziata che possono essere quindi facilmente riutilizzabili e riciclabili. A tal fine l'azienda intrattiene 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.

Questo approccio mostra l'impegno del Gruppo Sabelli nella gestione responsabile dei rifiuti, al fine di minimizzare l'impatto ambientale, sfruttare al meglio le opportunità di riutilizzo e riciclo e, così, promuovere una maggiore sostenibilità delle sue operazioni.

6.3. PACKAGING SOSTENIBILE

Il Gruppo Sabelli è guidato da uno spirito di innovazione e ricerca continua, con l'obiettivo di migliorare le prestazioni dei prodotti e dei processi di produzione. All'interno del Gruppo vi è un reparto dedicato alla ricerca e sviluppo (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 normative europee ed internazionali. In quest'ottica, sono state intraprese, sin dal 2020, delle attività di ricerca e sviluppo volte al raggiungimento di obiettivi chiave, tra cui:

- la riduzione della quantità di plastica utilizzata nelle fasi di confezionamento dei prodotti, mediante sgrammatura e riduzione degli spessori di film e/o vaschette;
- l'incremento della percentuale di plastica riciclabile utilizzata nel 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 e conseguente riduzione della quantità di materiale vergine impiegato;
- la riprogettazione di imballi (vaschette, scatole in cartone, etc.) più leggeri e/o di dimensioni ridotte, compatibilmente con la funzionalità e la logistica nel caseificio;
- l'eliminazione (e/o sostituzione con materiali alternativi) di componenti accessorie degli imballaggi, che non rivestono un ruolo di assoluta necessità 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.

Tali iniziative dimostrano l'impegno di Sabelli nel perseguire una gestione sostenibile degli imballaggi e dei materiali utilizzati, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e adottare pratiche sempre più eco-sostenibili nel settore lattiero-caseario.

La politica aziendale prevede di perseguire gli obiettivi di riduzione dell'impatto ambientale e di aumento della sostenibilità anche nei prossimi anni. Tra il 2023 e il 2024, Sabelli mira al raggiungimento 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 sono stati portati avanti, approfonditi e sviluppati anche negli anni successivi. Di particolare interesse è anche la possibilità di valutare l'utilizzo di materiali alternativi, compatibili con la tipologia di prodotti 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.

Per il monitoraggio e la verifica dell'efficacia delle iniziative descritte finora, le azioni specifiche intraprese 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.).

L'IMPEGNO DI SABELLI CON I FORNITORI

Anche con i propri fornitori il Gruppo si adopera per ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi utilizzati. Sono infatti attive, ad oggi, delle collaborazioni volte al raggiungimento di tale obiettivo.
In particolare, si richiede di proporre soluzioni innovative che riducano l'impatto del packaging in termini di inquinamento ambientale, garantendo al contempo buone performance in termini di sicurezza del prodotto che eguaglino o superino quelle attuali. Inoltre, l'intenzione di Sabelli è quella di adottare una politica di selezione, valutazione e ricerca dei fornitori di imballaggi 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 impegnando 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.

Sabelli
RICOTTA

APPENDICE

GRI 2-7 Dipendenti per tipologia contrattuale e genere									
Tipo di contratto di lavoro	al 31 dicembre 2021			al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
ITALIA									
Tempo determinato	15	8	23	8	3	11	4	10	14
Tempo indeterminato	202	105	307	203	96	299	222	111	333
Ore non garantite	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale Italia	**217**	**113**	**330**	**211**	**99**	**310**	**226**	**121**	**347**
SLOVENIA									
Tempo determinato	0	5	5	1	4	5	7	13	20
Tempo indeterminato	17	14	31	19	14	33	11	12	23
Ore non garantite	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale Slovenia	**17**	**19**	**36**	**20**	**18**	**38**	**18**	**25**	**43**
TOTALE	**234**	**132**	**366**	**231**	**117**	**348**	**244**	**146**	**390**

GRI 2-7 Dipendenti per tipologia professionale e genere									
FT/PT	al 31 dicembre 2021			al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
ITALIA									
Full-time	213	93	306	207	81	288	222	104	326
Part-Time	4	20	24	4	18	22	4	17	21
Ore non garantite	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale Italia	**217**	**113**	**330**	**211**	**99**	**310**	**226**	**121**	**347**
SLOVENIA									
Full-time	17	19	36	20	18	38	18	20	38
Part-Time	0	0	0	0	0	0	0	5	5
Ore non garantite	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale Slovenia	**17**	**19**	**36**	**20**	**18**	**38**	**18**	**25**	**43**
TOTALE	**234**	**132**	**366**	**231**	**117**	**348**	**244**	**146**	**390**

GRI 2-8 Lavoratori non dipendenti									
Lavoratori esterni	al 31 dicembre 2021			al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
ITALIA									
Stagisti	0	3	3	1	1	2	0	3	3
Somminstrati	36	26	62	51	38	89	41	43	84
Totale Italia	**36**	**29**	**65**	**52**	**39**	**91**	**41**	**46**	**87**
SLOVENIA									
Stagisti	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Somministrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale Slovenia	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
TOTALE	**36**	**29**	**65**	**52**	**39**	**91**	**41**	**46**	**87**

GRI 2-30 Contratti collettivi			
Numero di dipendenti	**2021**	**2022**	**2023**
Totale dipendenti	**366**	**348**	**390**
Numero dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	366	348	390
Percentuale	100%	100%	100%

GRI 403-9 Infortuni sul lavoro			
Tasso di infortuni sul lavoro	**2021**	**2022**	**2023**
Numero di decessi	0	0	0
Numero di infortuni gravi [12]	0	0	0
Numero di infortuni registrabili[13]	13	7	12
Tasso di infortuni registrabili[14]	**3,55**	**2,10**	**3,82**
Numero di ore lavorate	**2021**	**2022**	**2023**
Ore lavorate	732.619	666.871	628.509

[12] 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 sei mesi.
[13] 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.
[14] 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.

GRI 404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente						
numero di ore	2021					
	Ore Uomini	Media ore/uomini	Ore Donne	Media ore/donne	Ore Totali	Media ore
Dirigenti	477	119	0	-	**477**	**119**
Quadri	671	96	414	104	**1.085**	**99**
Impiegati	2.861	65	762	23	**3.623**	**47**
Operai	2.862	16	1.618	17	**4.480**	**16**
Totale	6.871	29	2.794	21	**9.665**	**26**
numero di ore	2022					
	Ore Uomini	Media ore/uomini	Ore Donne	Media ore/donne	Ore Totali	Media ore
Dirigenti	110	37	0	-	**110**	**37**
Quadri	0	0	120	60	**120**	**17**
Impiegati	567	21	490	29	**1.057**	**24**
Operai	1.151	13	761	12	**1.912**	**12**
Totale	**1.828**	**15**	**1.371**	**17**	**3.199**	**15**
Numero di ore	2023					
	Ore Uomini	Media ore/uomini	Ore Donne	Media ore/donne	Ore Totali	Media ore
Dirigenti	118	30	0	-	**118**	**24**
Quadri	5	1	5	3	**10**	**1**
Impiegati	465	10	361	12	**826**	**11**
Operai	2.353	13	427	4	**2.780**	**9**
Totale	**2.941**	**12**	**793**	**5**	**3.734**	**10**

GRI 405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti[15]												
Diversità negli organi di governo per genere e fasce di età												
Numero di persone	al 31 dicembre 2021				al 31 dicembre 2022				al 31 dicembre 2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0	8	7	**15**	0	8	7	**15**	0	**6**	**9**	**15**
Donne	0	1	2	**3**	0	1	2	**3**	0	**1**	**2**	**3**
Totale	**0**	**9**	**9**	**18**	**0**	**9**	**9**	**18**	**0**	**7**	**11**	**18**

GRI 405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti (Percentuali)												
Diversità negli organi di governo per genere e fasce di età												
Numero di persone	al 31 dicembre 2021				al 31 dicembre 2022				al 31 dicembre 2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	0%	53%	47%	**83%**	0%	53%	47%	**83%**	0%	40%	60%	**83%**
Donne	0%	33%	67%	**17%**	0%	33%	67%	**17%**	0%	33%	67%	**17%**
Totale	**0%**	**50%**	**50%**	**100%**	**0%**	**50%**	**50%**	**100%**	**0%**	**39%**	**61%**	**100%**

[15] Gli organi di governo del Gruppo includono i CdA di Sabelli, Trevisanalat, Val d'Aveto e il Direttore Generale di Ekolat.

GRI 405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti									
Numero totale di dipendenti per inquadramento e per genere									
Numero di persone	al 31 dicembre 2021			al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	4	0	**4**	4	0	**4**	4	1	**5**
Quadri	7	4	**11**	9	4	**13**	9	2	**11**
Impiegati	44	33	**77**	47	27	**74**	45	31	**76**
Operai	179	95	**274**	171	86	**257**	186	112	**298**
Totale	**234**	**132**	**366**	**231**	**117**	**348**	**244**	**146**	**390**

Numero totale di dipendenti per inquadramento e per fascia d'età												
Numero di persone	al 31 dicembre 2021				al 31 dicembre 2022				al 31 dicembre 2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	0	2	2	**4**	0	2	2	**4**	0	1	4	**5**
Quadri	0	7	4	**11**	0	9	4	**13**	0	6	5	**11**
Impiegati	11	47	19	**77**	13	44	17	**74**	17	43	17	**77**
Operai	44	157	73	**274**	34	153	70	**257**	37	162	98	**297**
Totale	**55**	**213**	**98**	**366**	**47**	**208**	**93**	**348**	**54**	**212**	**124**	**390**

GRI 405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti									
Numero totale di dipendenti per inquadramento e per genere									
Numero di persone	al 31 dicembre 2021			al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2023		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	100%	0%	**1%**	100%	0%	**1%**	80%	20%	1%
Quadri	64%	36%	**3%**	69%	31%	**4%**	82%	18%	3%
Impiegati	57%	43%	**21%**	64%	36%	**21%**	59%	41%	20%
Operai	65%	35%	**75%**	67%	33%	**74%**	62%	38%	76%
Totale	**64%**	**36%**	**100%**	**67%**	**33%**	**100%**	63%	37%	100%

Numero totale di dipendenti per inquadramento e per fascia d'età												
Numero di persone	al 31 dicembre 2021				al 31 dicembre 2022				al 31 dicembre 2023			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	0%	50%	50%	**100%**	0%	50%	50%	**100%**	0%	20%	80%	1%
Quadri	0%	64%	36%	**3%**	0%	69%	31%	**4%**	0%	55%	45%	3%
Impiegati	14%	61%	25%	**21%**	18%	59%	23%	**21%**	22%	56%	22%	20%
Operai	16%	57%	27%	**75%**	13%	60%	27%	**74%**	12%	55%	33%	76%
Totale	**15%**	**58%**	**27%**	**100%**	**13%**	**60%**	**27%**	**100%**	14%	54%	32%	100,0 %

GRI 405-1 (Numero di persone appartenenti a categorie protette)									
Numero di persone	al 31 dicembre 2021			al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2023		
	Categorie protette	Disabilità	Totale	Categorie protette	Disabilità	Totale	Categorie protette	Disabilità	Totale
Dirigenti	0	0	**0**	0	0	**0**	0	0	**0**
Quadri	0	0	**0**	0	0	**0**	0	0	**0**
Impiegati	0	0	**0**	0	0	**0**	0	0	**0**
Operai	2	18	**20**	1	18	**19**	0	23	**0**

Totale	2	18	20	1	18	10	0	23	0

GRI 416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi			
Numero di casi	**2021**	**2022**	**2023**
Casi di non conformità con le normative che comportino un'ammenda o una sanzione	0	1	0
Casi di non conformità con le normative che comportino un avviso	17	28	22
Casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	25	24	37
Totale	**42**	**53**	**59**

GRI 301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume			
Materiali utilizzati (tonnellate)	**2021**	**2022**	**2023**
Materie prime per la produzione	**174.005**	**185.058**	**201.881**
di cui rinnovabile	173.137	184.118	200.857
di cui non rinnovabile	868	941	1.024
Materiali correlati al processo	**1.139**	**1.139**	**1.222**
di cui rinnovabile	124	127	117
di cui non rinnovabile	1.016	1.012	1.105
Prodotti o componenti semilavorati	**6.203**	**7.997**	**7.764**
di cui rinnovabile	6.109	7.898	7.672
di cui non rinnovabile	93	100	92
Materiale per l'imballaggio	**5.493**	**5.884**	**6.513**
di cui rinnovabile	3.393	3.619	4.096
di cui non rinnovabile	2.099	2.265	2.417
Totale	**186.840**	**200.079**	**217.380**
di cui rinnovabile	182.764	195.761	212.742
di cui non rinnovabile	4.076	4.318	4.638

Totale consumi energetici all'interno dell'organizzazione[16] (GRI 302-1)							
Tipologia di consumo energetico	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021		Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022		Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2023	
		Totale	**Totale GJ**	**Totale**	**Totale GJ**	**Totale**	**Totale GJ**
Riscaldamento							
Gas Naturale	metri cubi	4.674.317	**185.226**	4.328.852	**172.130**	4.440.096	178.022
GPL	Litri	114.537	**2.990**	106.474	**2.782**	114.919	3.003
Energia elettrica							
Totale acquistata	**KWh**	**13.987.105**	**50.354**	**15.163.550**	**54.589**	16.266.318	58.559
di cui da fonte rinnovabile	KWh	-	**-**	-	**-**	493.647	1.777
Totale autoprodotta da fonte rinnovabile		2.127.504	**7.659**	1.819.261	**6.549**	1.466.022	5.278
da Fotovoltaico	KWh	776.357	**2.795**	761.419	**2.741**	528.046	1.900,9656
da Cogenerazione	KWh	1.351.147	**4.864**	1.057.842	**3.808**	936.244	3.370
di cui consumata	KWh	1.941.819	**6.991**	1.656.052	**5.962**	1.464.290	5.271

[16] 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 2021, 2022 e 2023.

di cui ceduta alla rete	KWh	185.685	**668**	163.209	**588**	1.732	6,2
TOTALE CONSUMI EE (ACQUISTATA + AUTOPRODOTTA E CONSUMATA)	**KWh**	**15.928.924**	**57.344**	**16.819.602**	**60.551**	**17.730.608**	**63.830**

Consumi e numeri della flotta aziendale (GRI 302-1)[17]							
Flotta aziendale	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021		Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022		Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2023	
		Total	**Total GJ**	**Total**	**Total GJ**	**Total**	**Total GJ**
Diesel	l	29.965	**1.144**	33.047	**1.262**	38.016	**1.450**
Veicoli	n.	16	n/a	16	n/a	20	n/a
Elettrica	KWh	0	**-**	0	**-**	**0**	**-**
Veicoli	n.	1	n/a	1	n/a	0	n/a

Intensità energetica (GRI 302-3)				
Intensità energetica	Unità di misura	2021	2022	2023
Prodotti finiti	tonnellate di prodotto finito	37.784	42.771	42.317
Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Gj	247.400	236.987	246.597
Intensità energetica	Gj/tonnellate di prodotto finito	6,55	5,54	5,83

GRI 303-3 Prelievo idrico						
Prelievo idrico per fonte (Megalitri)	**2021 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)**		**2022 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)**		**2023 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)**	
	Tutte le aree	**Aree a stress idrico**	**Tutte le aree**	**Aree a stress idrico**	**Tutte le aree**	**Aree a stress idrico**
Acque di superficie (totale)	**0,22**	**0**	**0,22**	**0**	**0**	**0**
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0,22	0	0,22	0	0	0
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0	0	0	0	0
Acque sotterranee (totale)	**440**	**146**	**386**	**138**	**393**	**171**
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	294	0	248	0	222	0
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	146	146	138	138	171	171
Risorse idriche di terze parti (totale)	**280**	**166**	**248**	**158**	**285**	**202**
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	280	166	248	158	285	202
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0	0	0	0	0
Prelievo idrico totale	**721**	**312**	**634**	**296**	**678**	**373**

[17] I dati si riferiscono esclusivamente agli stabilimenti di Ascoli e Resana in quanto gli unici ad essere dotati di una flotta auto.

GRI 303-4 Scarico idrico						
Scarico idrico per fonte (Megalitri)	2021 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)		2022 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)		2023 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)	
	Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
Acque di superficie (totale)	**0,2**	**0**	**0,2**	**0**	0,2	0
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0	0	0	0	0
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0,2	0	0,2	0	0,2	0
Acque sotterranee (totale)	**235,4**	**0**	**233,4**	**0**	208,2	0
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	235,4	0	233,4	0	208,2	0
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0	0	0	0	0
Risorse idriche di terze parti (totale)	**378**	**264**	**345**	**255**	349	266
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	378	264	345	255	349	266
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0	0	0	0	0
Prelievo idrico totale	**613,6**	**264**	**578,6**	**255**	**557,4**	**266**

Emissioni dirette (Scope 1) e indirette (Scope 2) di GHG da consumi energetici) (GRI 305-1 e 2)				
GHG Emissions Scope 1 (tCO_2eq) e Scope 2[18] (tCO_2eq)		2021 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)	2022 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)	2023 (dal 1° gennaio al 31 dicembre)
Scope 1 [tCO_2eq]	Emissioni dirette da combustione	9.762	8.994	13.391
	Emissioni da fughe di gas refrigerante	5.322	4.181	2.852
	Total Scope 1	15.048	13.174	16.242
Scope 2 [tCO_2]	Location-based	4.321	4.682	5.030
	Market-based	6.179	7.185	7.232
Total	**Scope I and Scope II (location-based)**	**19.369**	**17.856**	**21.272**
	Scope I and Scope II (market-based)	**21.227**	**20.359**	**23.474**

Intensità delle emissioni di gas serra (Scope 1 + Scope 2 location based) (GRI 305-4)				
Intensità delle emissioni di GHG	***Unità di misura***	**2021**	**2022**	**2023**
Prodotti finiti	Numero di prodotti realizzati in tonnellate	37.784	42.771	42.317
Emissioni (Scope 1 + Scope 2 location based)	tCO_2eq	19.369	17.856	21.272
Intensità delle emissioni di GHG	tCO_2eq/Numero di prodotti realizzati in tonnellate	0,51	0,42	0,50
Intensità delle emissioni di gas serra (Scope 1 + Scope 2 market based)				

[18] Le emissioni dello Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO_2; tuttavia, la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO_2equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

Intensità delle emissioni di GHG	*Unità di misura*	2021	2022	2023
Prodotti finiti	Numero di prodotti realizzate in tonnellate	37.784	42.771	42.317
Emissions (Scope 1 + Scope 2 market based)	tCO_2eq	21.227	20.359	23.474
Intensità delle emissioni di GHG	tCO_2eq/Numero di prodotti realizzati in tonnellate	0,56	0,48	0,55

RI 306-3 Rifiuti generati			
Tipologia rifiuto (tonnellate)	2021	2022	2023
IMBALLAGGI IN MATERIALI MISTI	**293**	**277**	**318**
di cui smaltiti (D)	1,9	0	0
di cui recuperati (R)	291,1	277,5	**318**
di cui pericolosi	0	0	0
CARTA - CARTONE	**219**	**222**	**252**
di cui smaltiti (D)	0	0	0
di cui recuperati (R)	219	222	252
di cui pericolosi	0	0	0
IMBALLAGGI IN PLASTICA	**167**	**177**	**214**
di cui smaltiti (D)	0	0	0
di cui recuperati (R)	167	177	214
di cui pericolosi	0	0	0
ROTTAMI DI FERRO (ferro - acciaio)	**53**	**8**	**18**
di cui smaltiti (D)	0	0	0
di cui recuperati (R)	53	8	18
di cui pericolosi	0	0	0
FANGHI DELLE FOSSE SETTICHE	**911**	**752**	750
di cui smaltiti (D)	40	41	23
di cui recuperati (R)	871	712	728
di cui pericolosi	0	0	0
FANGHI PRODOTTI DA ALTRI TRATTAMENTI DI ACQUE REFLUE INDUSTRIALI	**68**	**130**	**72**
di cui smaltiti (D)	68	130	72
di cui recuperati (R)	0	0	0
di cui pericolosi	0	0	0
IMBALLAGGI IN LEGNO	**17**	**12**	**28**
di cui smaltiti (D)	0	0	0
di cui recuperati (R)	17	12	28
di cui pericolosi	0	0	0
Altro (Non pericolosi)	**5**	**8**	**43**
di cui smaltiti (D)	1	1	0
di cui recuperati (R)	4	7	43
di cui pericolosi	0	0	0
Altro (pericolosi)	**1**	**1**	**1**
di cui smaltiti (D)	1	1	1
di cui recuperati (R)	0	0	0
di cui pericolosi	1	1	0

Totale rifiuti prodotti	**1.735**	**1.587**	**1.660**
di cui smaltiti (D)	113	172	97
di cui recuperati (R)	1.622	1.414	1.563
di cui pericolosi	1	1	1
% rifiuti recuperati sul totale	**94%**	**89%**	**94%**
% rifiuti pericolosi sul totale	**0%**	**0%**	**0%**

GRI CONTENT INDEX

Dichiarazione d'uso	il Gruppo Sabelli ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 1° gennaio 2023 - 31 dicembre 2023 con riferimento agli Standard GRI.
Utilizzato GRI 1	GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021

STANDARD GRI/ALTRA FONTE	INFORMATIVA	UBICAZIONE
Informative generali		
GRI 2 - Informative Generali - versione 2021	2-1 Dettagli organizzativi	7; 9-11
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	7
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	7
	2-4 Revisione delle informazioni	L'organizzazione non ha effettuato nessuna revisione rispetto ai dati esposti nel Bilancio 2022
	2-5 Assurance esterna	76-78
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	10-13; 35-38
	2-7 Dipendenti	40-41; 60
	2-8 Lavoratori non dipendenti	40; 61
	2-9 Struttura e composizione della governance	18-19
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	4-5
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	21
	2-28 Appartenenza ad associazioni	18
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	14-16
	2-30 Contratti collettivi	40-41; 61
Temi materiali		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	14-16
	3-2 Elenco di temi materiali	15
Serie Economic		
Performance Economica		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 21-22
GRI 201 Performance econmica – versione 2016	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	21-22
Gestione responsabile della catena di fornitura		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 35-38

GRI 204 – Pratiche di approvvigionamento	204-1 Proporzione di spesa verso i fornitori locali	36
Etica di business, compliance e gestione dei rischi		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16, 19-21
GRI 205 - Anticorruzione - versione 2016	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	21
GRI 206 Comportamento anticompetitivo versione 2016	206-1 Azioni legali relative a comportamento anticompetitivo, attività di trust e prassi monopolistiche	21
Serie Environmental		
Ricerca, innovazione e packaging sostenibili		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 55-58
GRI 301 - Materiali	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	64
Gestione dei consumi energetici ed emissioni in atmosfera		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 49-52
GRI 302 - Energia - versione 2016	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	51-52; 64-65
	302-3 Intensità energetica	65
GRI 305 - Emissioni - versione 2016	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	51-52; 66-67
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	51-52; 66-67
	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	66-67
Gestione dei rifiuti e consumi idrici		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 49-50; 53-55
GRI 303 - Acqua ed effluenti 2018	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	53-54
	303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	53-54
	303-3 Prelievo idrico	65
	303-4 Scarico idrico	66
GRI 306 - Rifiuti - versione 2020	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	54-55
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	54-55
	306-3 Rifiuti generati	67-68
Serie Social		
Salute e sicurezza sul luogo di lavoro		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 45-46
GRI 403 – Salute e sicurezza sul lavoro	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	45-46

	403-2 Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	45-46
	403-3 Servizi per la salute professionale	45-46
	403-4 Partecipazione, consultazione, comunicazione con i lavoratori su salute e sicurezza sul lavoro	45-46
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	45-46
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	45-46
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	45-46
	403-9 Infortuni sul lavoro	46; 61
Sviluppo e formazione dei dipendenti		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 43-44
GRI 404 – Formazione	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	43; 62
Gestione del personale		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 40-43; 46-47
GRI 405 – Diversità e pari opportunità – versione 2016	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	62-64
GRI 406 – Non discriminazione – versione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	47
Qualità e sicurezza dei prodotti		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 24-33
GRI 416 - Salute e sicurezza dei clienti - versione 2016	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	27-29
Tematiche materiali senza GRI correlato		
Attrazione, retention e benessere dei dipendenti		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 42-44
Identità di brand		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	10-13; 14-16
Soddisfazione dei clienti		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 31-33
Spreco alimentare		

GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 31-32
Animal welfare		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 30-31
Tracciabilità delle materie prime		
GRI 3 - Temi materiali - versione 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	14-16; 35-38

TABELLA DI RICONCILIAZIONE CON GLI STANDARD GRI

Tematiche materiali	Topic GRI Standard	Area	Impatto		Perimetro dell'impatto	Coinvolgimento della Società
			Positivo	Negativo		
Etica di business, compliance e gestione dei rischi	Anticorruzione (205); Comportamento anticompetitivo (206)	Economic	Gestione etica del business e compliance con normative e regolamenti		Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli
Identità di brand	-	Economic	Attenzione al territorio e alla comunità locale		Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli e a cui il Gruppo contribuisce
Qualità e sicurezza dei prodotti	Salute e sicurezza dei clienti (416)	Social	Qualità e sicurezza dei prodotti		Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli e a cui il Gruppo contribuisce
Soddisfazione dei clienti	-	Social	Coinvolgimento dei clienti		Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli e a cui il Gruppo contribuisce
Ricerca, Innovazione e packaging sostenibili	Materiali (301)	Social	Creazione di valore condiviso		Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli
Animal welfare	-	Social	Attenzione al benessere animale		Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli e a cui il Gruppo contribuisce
Sviluppo e formazione dei dipendenti	Formazione (404)	Social	Sviluppo attivo delle competenze dei dipendenti		Dipendenti del Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli
Salute e sicurezza sul luogo di lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro (403)	Social		Infortuni sul lavoro	Dipendenti del Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli
Gestione del personale	Diversità e pari opportunità (405); Non discriminazione (406)	Social		Ambiente di lavoro equo e inclusivo	Dipendenti del Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli
Attrazione, retention e benessere dei dipendenti	-	Social	Creazione di posti di lavoro; Contributo all'equilibrio tra lavoro e vita privata dei dipendenti		Dipendenti del Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli
Gestione responsabile della catena di fornitura	Prassi di approvvigionamento (204)	Social		Gestione responsabile della catena di fornitura	Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Tracciabilità delle materie prime	-	Social	Valorizzazione dei fornitori locali	Impatto sulla biodiversità	Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Spreco alimentare	-	Environmental		Spreco alimentare	Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli e a cui il Gruppo contribuisce

Gestione dei consumi energetici ed emissioni in atmosfera	Energia (302); Emissioni (305)	Environmental		Contributo alla generazione di emissioni climalteranti	Gruppo Sabelli e fornitori di energia	Causato dal Gruppo Sabelli e a cui il Gruppo contribuisce
Gestione dei rifiuti e consumi idrici	Acqua ed affluenti (303); Rifiuti (306)	Environmental		Generazione di rifiuti nel processo produttivo; Prelievo idrico; Generazione di scarichi idrici dovuti al processo produttivo	Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli e a cui il Gruppo contribuisce
Performance Economica	Valore generato e distribuito (201)	Economic	Creazione di valore economico		Gruppo Sabelli	Causato dal Gruppo Sabelli

Gruppo Sabelli

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

www.sabelligroup.it

Deloitte & Touche S.p.A.
Via Marsala, 12
60121 Ancona
Italia

Tel: +39 071 50149.11
Fax: +39 071 50149.12
www.deloitte.it

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Al Consiglio di Amministrazione di
Sabelli S.p.A.

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato ("*limited assurance engagement*") del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Sabelli (di seguito anche il "Gruppo") relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori di Sabelli S.p.A. sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai "*Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards*" definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative* ("GRI Standards"), come descritto nella sezione "Nota Metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

Gli Amministratori sono, altresì, responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Bilancio di Sostenibilità che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono, inoltre, responsabili per la definizione degli obiettivi del Gruppo Sabelli in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l'identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e gestione della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza dell'International Code of Ethics for Professional Accountants (including International Independence Standards) (IESBA Code) emesso dall'International Ethics Standards Board for Accountants, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale.

La nostra società di revisione applica l'International Standard on Quality Management 1 in base al quale è richiesto di configurare, mettere in atto e rendere operativo un sistema di gestione della qualità che includa direttive o procedure sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e regolamentari applicabili.

Il nome Deloitte si riferisce a una o più delle seguenti entità: Deloitte Touche Tohmatsu Limited, una società inglese a responsabilità limitata ("DTTL"), le member firm aderenti al suo network e le entità a esse correlate. DTTL e ciascuna delle sue member firm sono entità giuridicamente separate e indipendenti tra loro. DTTL (denominata anche "Deloitte Global") non fornisce servizi ai clienti. Si invita a leggere l'informativa completa relativa alla descrizione della struttura legale di Deloitte Touche Tohmatsu Limited e delle sue member firm all'indirizzo www.deloitte.com/about.

© Deloitte & Touche S.p.A.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel "*International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000(Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information*" (di seguito anche "ISAE 3000 *Revised*"), emanato dall'*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi.

Pertanto, il nostro esame ha comportato un'estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l'ISAE 3000 *Revised* ("*reasonable assurance engagement*") e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sul Bilancio di Sostenibilità si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della Società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nel Bilancio di Sostenibilità, nonché analisi di documenti, ricalcoli ed altre procedure volte all'acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità, con riferimento alle modalità di analisi e comprensione del contesto di riferimento, identificazione, valutazione e prioritizzazione degli impatti effettivi e potenziali e alla validazione interna delle risultanze del processo;

- comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel capitolo "La Governance del Gruppo" del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio consolidato del Gruppo;

- comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

  In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Sabelli S.p.A. e con il personale di Trevisanalat S.p.A. ed abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio di Sostenibilità.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo:

- a livello Gruppo:
  - con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
  - con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.
- per le società Sabelli S.p.A. e Trevisanalat S.p.A., che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività e del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato, abbiamo effettuato riunioni da remoto nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili coinvolti nella predisposizione del Bilancio di Sostenibilità ed abbiamo acquisito riscontri documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Sabelli relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2023 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.

Jessica Lanari
Socio

Ancona, 27 febbraio 2025