



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2022

Lettera agli stakeholder	1
1. Chi siamo	3
1.1. La nostra storia	3
1.2. I nostri valori	7
Il nostro impegno verso la sostenibilità	9
Le associazioni a cui aderiamo	11
Le iniziative a sostegno degli SDGs	12
1.3. Struttura e organizzazione	15
Le Società del Gruppo	15
Le nostre sedi	17
Le Società operative del Gruppo in numeri	19
1.4. I prodotti, i servizi e i mercati in cui operiamo	21
I nostri marchi, prodotti e servizi	21
Mercati, settori e consumatori serviti	23
2. Approccio metodologico	25
2.1. I criteri per la redazione del rapporto	25
2.2. Il coinvolgimento dei nostri stakeholder	26
2.3. L'analisi di materialità	27
3. Innovazione per la qualità e la sicurezza	31
3.1. Ricerca, sviluppo e innovazione tecnologica	31
3.2. Qualità e innovazione del prodotto	33
3.3. Salute e sicurezza dei consumatori	35
4. Il valore della nostra azienda per il territorio	37
4.1. Creazione di valore aziendale	37
Gestione dei rischi	39
4.2. Relazione con il territorio	41
4.3. Filiera controllata e sostenibile	44
5. Benessere dei lavoratori	46
5.1. I nostri lavoratori	47
5.2. Salute e sicurezza sul lavoro	54
5.3. Formazione e sviluppo del personale	56
5.4. Pari opportunità e diversità	59
6. Produzione sostenibile	62
6.1. Materie prime e materiali utilizzati	63
6.2. Consumo di energia	65
6.3. Emissioni in atmosfera	67
6.4. Risorsa idrica	68
6.5. Gestione dei rifiuti	69
7. Disclosure on Management Approach	73
7.1. Processi comuni a tutti i macrotemi	73
Motivazioni e confini	73
Strumenti per la gestione	74
Valutazione sulla gestione	75
7.2. Responsabilità economica	76
Motivazioni e confini	76
Strumenti per la gestione	76
Valutazione sulla gestione	77
7.3. Responsabilità sociale	78
Motivazioni e confini	78
Strumenti per la gestione	80
Valutazione sulla gestione	81
7.4. Responsabilità ambientale	82
Motivazioni e confini	82
Strumenti per la gestione	83
Valutazione sulla gestione	84
8. Tabella obiettivi	85
Indice dei contenuti GRI	88

Sommario

Lettera agli Stakeholder

Cari lettori,

è con rinnovato piacere che anche quest'anno mi rivolgo a Voi per testimoniare la crescita della nostra realtà imprenditoriale, non solo dimensionalmente ma anche e soprattutto come mentalità e proiezione al futuro e all'innovazione.

Questo terzo Bilancio di Sostenibilità rappresenta l'occasione per gettare le basi per le nuove sfide e progetti che ci attendono. Il vantaggio di operare nell'agroalimentare è un'opportunità unica, trattandosi di un settore costantemente aperto all'innovazione di prodotto e di servizio, sempre alla ricerca di mercati nuovi in Italia e all'estero.

Al centro del nostro credo vi è un modello imprenditoriale di impresa familiare, che rispecchia le nostre origini e che ha sempre posto al centro del business il rispetto dei valori umani, sociali ed etici.

Il Bilancio di Sostenibilità è uno strumento in grado di raccogliere e raccontare le energie che il Gruppo profonde per rendere più sostenibili le proprie attività, nei tre ambiti in cui tradizionalmente si misura la responsabilità d'impresa: ambientale, sociale ed economico. Un modo, questo, per dialogare con maggiore trasparenza con tutti gli attori influenzati dal proprio operato.

Credo che oggi l'imprenditore moderno debba preoccuparsi di realizzare qualcosa che riesca a rimanere nel tempo e creare a sua volta sviluppo, così da attivare un circolo virtuoso, che potremmo anche definire "economia circolare", che sta alla base della vera sostenibilità.

Da tempi non sospetti abbiamo scelto e adottato tutte le migliori pratiche, nel rispetto dell'ambiente e della natura, che stanno alla base della realizzazione del nostro prodotto. Ciò ci ha consentito di affrontare un anno, il 2022, fortemente influenzato dagli ambiti legati ai costi energetici. Abbiamo però sviluppato contestualmente un modello di cultura di impresa e crescita aziendale tale da consentire al tessuto sociale ed economico del territorio di crescere di pari passo, cercando di restituire alla comunità quanto la fortuna di operare nella Parma Food Valley ha rappresentato per una realtà agroalimentare come la nostra.

Per noi essere economicamente e socialmente sostenibili significa creare sinergie e valore per la società e il territorio in cui operiamo, valorizzandone la tradizione culinaria ed esportandone il marchio di qualità all'estero; creando occupazione e prediligendo le forniture da produttori locali, trasferendo e condividendo le innovazioni alle altre aziende del territorio (come facciamo con l'HPP); operando sinergicamente con la nostra filiera, valorizzando i giovani (la bassa età media in azienda lo testimonia) e attivando programmi di investimento che abbiano ricadute positive sul territorio, come quello che

abbiamo avviato con il MISE e la Regione Emilia Romagna che prevede un incremento dell'occupazione di oltre cento unità nei tre anni del programma di investimenti.

L'aver da sempre creduto nella forza e nella capacità dei giovani rappresenta per noi la base di una crescita che possa veramente definirsi sostenibile. Solo mantenendo e valorizzando la figura della persona, si può affermare di generare vero benessere, elevandone le competenze e migliorando le prospettive professionali e di qualità della vita.

L'aver creduto ed investito in modo importante nella tecnologia HPP delle alte pressioni ci ha consentito non solo di valorizzare tante nostre produzioni ma anche di rendere disponibile a terzi i vantaggi di potere offrire al mercato prodotti alimentari freschi e sicuri, mantenendone intatte le caratteristiche qualitative e al tempo stesso aumentandone la shelf life e riducendo gli sprechi alimentari. Ciò a tutto beneficio dell'export, della valorizzazione delle produzioni e della riduzione degli scarti. Ecco spiegato il perché stiamo avviando business sempre nuovi in termini di prodotti e mercati. L'essere divenuti il centro di trattamento per conto terzi più grande in Europa è motivo di grande orgoglio.

In questo percorso utilizzeremo le competenze e l'esperienza acquisite negli ultimi anni ed esploreremo nuove soluzioni, proporremo nuovi prodotti in un mondo che opera e ragiona sempre più digitalmente. Cercheremo di essere preparati per affrontare le sfide e le opportunità che questo percorso offre e manterremo un dialogo aperto con i nostri *stakeholder*. Queste priorità sono fondamentali per offrire al mercato prodotti e servizi di qualità, nonché informazioni corrette e trasparenti, affinché possano a loro volta fare scelte consapevoli. Termino ringraziando tutti gli *stakeholder* per la fiducia che ci hanno sempre accordato rinnovando l'impegno a ricambiarla non la massima energia ed entusiasmo.



Giulio Gherri
CEO

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Gherri".

1. Chi siamo

Foto Paola Ceprì



An innovative food company
for a sustainable future

1.1. La nostra storia

ParmaFood Group è una realtà moderna e diversificata, costituita da quattro aziende del settore alimentare con oltre 50 anni di storia e un'esperienza di imprenditoria familiare alle spalle. I nostri prodotti spaziano dalle specialità tipiche della provincia di Parma ai prodotti naturali pronti e ai pasti veloci, tra cui figurano salumi crudi e cotti, estratti di frutta, salse e condimenti vegetali freschi e panini gourmet.

Due sono gli elementi cardine del modo di fare impresa che ci caratterizza: da un lato la nostra natura di imprenditori artigiani che converge con l'attitudine alla ricerca della qualità; dall'altro l'ambizione di costituire un nuovo polo aggregante nel settore dei prodotti alimentari e delle bevande, che faccia dell'eccellenza qualitativa e dell'avanguardia tecnologica i suoi tratti distintivi. Un obiettivo sfidante e raggiungibile solo attraverso un percorso di crescita nel lungo termine che poggia le basi sulla sostenibilità e sull'internazionalizzazione.

Eravamo una piccola realtà locale emiliana, oggi siamo un punto di riferimento del *made in Italy* alimentare: il nostro percorso è costellato di sfide e decisioni imprenditoriali che mirano alla crescita continua e all'internazionalizzazione. Abbiamo portato avanti una filosofia di lavoro basata sull'unione di passione artigianale e spirito innovatore senza dimenticare i valori fondanti del Gruppo: qualità e responsabilità.

1964

La nascita del Salumificio San Martino dà avvio alla nostra storia imprenditoriale.

1995

L'acquisizione del Prosciuttificio San Michele ci permette di differenziare la nostra offerta e di iniziare a produrre altri salumi oltre al Prosciutto di Parma DOP.

2001

Nello stabilimento di Lesignano de' Bagni implementiamo un sistema di gestione ambientale conforme al regolamento (CE) n. 1221/2009 (EMAS).

2002

Nasce Terre Ducali, marchio con cui commercializziamo i prodotti del Prosciuttificio San Michele.

2007

Lo stabilimento di Lesignano de' Bagni consegue la certificazione biologica.

2008

Implementiamo i sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (UNI EN ISO 22000:2018) e per la gestione della sicurezza e della salute sui luoghi di lavoro (UNI EN ISO 45001:2018). Conseguiamo le certificazioni Global Standard for Food Safety (GSFS), anche nota come BRC Food, e IFS Food 6.1.

2012

Nasce Parma Is, Società attiva nel settore dei prodotti alimentari freschi.

2014

Nasce HPP Italia, Società che applica la tecnologia High Pressure Processing ai prodotti alimentari.

2016

Parma Is si espande per entrare nel settore dei prodotti alimentari freschissimi e inaugura un nuovo stabilimento produttivo.

2016

Prosciuttificio San Michele consegue le certificazioni UNI EN ISO 22005:08, UNI CEI EN ISO 50001:2018 e UNI EN ISO 14001:2015, mentre Parma Is ottiene BRC Food e IFS Food 6.1.

2018

Lo stabilimento di via Carbognani ottiene le certificazioni BRC Storage and Distribution (GSSD) e IFS Food.

2019

Viene costituita GH Holding, successivamente rinominata ParmaFood Group, Società capogruppo che detiene e gestisce le partecipazioni nelle realtà operative.

2020

Con l'inaugurazione di una linea di produzione di salse fresche a base vegetale ed estratti di frutta, Parma Is apre un nuovo stabilimento.

2020

Redigiamo volontariamente il nostro primo rapporto di sostenibilità.

2021

Prosciuttificio San Michele, commercializzato con il marchio Terre Ducali, riceve il Premio Imprese per Innovazione 2021 per i traguardi negli ambiti dell'innovazione, dell'avanguardia tecnologica e della sostenibilità.

2021

Con l'acquisto della terza macchina HPP diventiamo il maggiore centro in Europa per il trattamento di prodotti alimentari con la tecnologia che sfrutta le alte pressioni.

2022

Per ridurre l'impatto dei nostri consumi energetici operiamo una serie di interventi di efficientamento energetico del magazzino di via Cavo e avviamo le procedure per l'installazione di pannelli fotovoltaici in via Sarti e in via Carbognani.

2022

Prende avvio la realizzazione di un nuovo stabilimento per la produzione di panini e primi piatti a Traversetolo.

2022

Nell'ambito del Programma di sviluppo rurale 2014-2020 promosso dalla Regione Emilia-Romagna, otteniamo un finanziamento per la realizzazione di trasformati vegetali e di frutta innovativi con *shelf life* estesa.

1.2. I nostri valori

Famiglia, onestà e rispetto sono i principi semplici ma essenziali alla base del nostro operato. A questi si è aggiunta negli anni la sostenibilità, un insieme di scelte che plasma un business capace di guardare alla persona come bene primario e all'ambiente come eredità per le generazioni di domani. Crediamo in un futuro in cui il cibo sia sostenibile, sano e capace di suscitare emozioni uniche nelle persone.

Siamo portatori e sviluppatori dei principi della legalità e della trasparenza e puntiamo alla miglior qualità possibile, innovando i processi produttivi atti a valorizzare in misura sempre maggiore la naturalità dei prodotti alimentari in una logica di rispetto del benessere.

A partire da questi valori abbiamo costruito un modello organizzativo che crede in un approccio sistematico alla qualità, utile a soddisfare efficacemente le esigenze del cliente. Prestiamo particolare attenzione al rispetto dell'ambiente, alle normative di autocontrollo igienico-sanitario, alla sicurezza dei consumatori e dei lavoratori, nonché all'innovazione.

Vogliamo essere capaci di guardare al futuro grazie a prodotti fedeli al gusto e alla qualità della natura, realizzati attraverso la costante ricerca di tecnologie produttive d'avanguardia.





INNOVAZIONE CONTINUA

Siamo sempre alla ricerca di nuove sfide, non ci accontentiamo di mantenere lo status quo e crediamo fortemente nel valore degli investimenti nei settori della ricerca e dello sviluppo. L'innovazione è insita nell'animo di ParmaFood Group, così come l'artigianalità.



CO-LAB COME GRANDE RISORSA

Le collaborazioni non ci spaventano, ma anzi ci stimolano. Pensiamo siano una grande ricchezza su cui è bene investire, condividendo obiettivi e strategie per offrire ai clienti servizi flessibili che rispondano ai loro bisogni.



KNOW-HOW LEGATO AL TERRITORIO

Tradizioni antiche tenacemente legate al territorio: è questa l'anima di ParmaFood Group. La nostra storia ci accompagna in ogni scelta e azione: tutto ebbe inizio dalla passione e dalla voglia di fare e continua a essere così.



FIDUCIA E TRASPARENZA

Affidabilità, serietà e trasparenza fanno parte della nostra essenza, fin dalla nascita del Salumificio San Martino nel 1964. Crediamo che siano questi valori a consentirci di crescere e di guardare al futuro con entusiasmo.



UNICITÀ MADE IN ITALY

Italianità è sinonimo di artigianalità e originalità: i nostri prodotti sono unici perché sono 100% *made in Italy* e legati al territorio di Parma, la *food valley* del nostro Paese.



EMOZIONI POSITIVE

Siamo una grande famiglia, con un approccio energico e positivo: questo si riflette in modo virtuoso anche nei nostri prodotti. Desideriamo che le persone che ci scelgono percepiscano il nostro entusiasmo e la passione che ci contraddistingue.

BRAND VALUE



EMOZIONALI

UNICITÀ	EMOZIONI	FIDUCIA
Novità	Famiglia	Serietà
Originalità	Forza	Affidabilità
Artigianalità	Energia	Solidità
Italianità	Positività	Stabilità
Esclusività	Gusto	
	Appetito	
	Cibo	



RAZIONALI

KNOW-HOW	INNOVAZIONE	CO-LAB
Esperienza	Ricerca	Collaborazione
Territorio	Mission	Competizione
Sicurezza	Salubrità	Cooperazione
Storia	Freschezza	Partnership
Tradizione	Futuro	Condivisione
		Disponibilità
		Servizio
		Flessibilità

Il nostro impegno verso la sostenibilità

I principi e i valori fin qui descritti sono stati formalizzati nei due documenti che guidano il nostro operare quotidiano: il **Codice Etico di Gruppo e la Politica della Qualità** afferente a Prosciuttificio San Michele. Aggiornata nel 2022, quest'ultima è punto di riferimento anche per le altre Società del Gruppo.

Questi due importanti documenti fissano le regole di condotta che governano la nostra strategia e orientano i nostri comportamenti nei confronti di tutti gli *stakeholder*:

- Ci impegniamo a condurre le attività nel pieno **rispetto delle normative comunitarie, nazionali e internazionali**, in particolare quelle riguardanti l'autocontrollo, la salute e la sicurezza sul posto di lavoro e la salubrità del prodotto, promuovendo una **cultura della sicurezza e della qualità alimentare**;
- Operiamo, ciascuno nel proprio ruolo e relativamente alle proprie mansioni, secondo **diligenza, competenza, professionalità ed efficienza**, assumendo la **soddisfazione del cliente a valore assoluto**;
- Puntiamo al raggiungimento del **massimo livello qualitativo** dei nostri prodotti, considerando il mantenimento della nostra immagine e dell'alta **reputazione** conseguita un valore che deve essere salvaguardato in qualsiasi interlocuzione e operazione;
- Incentiviamo il miglioramento continuo in materia di **qualità, salubrità dei prodotti, salute e sicurezza sul lavoro e ambiente**, fissando **obiettivi e traguardi di avanzamento** e garantendo ai clienti l'autenticità del prodotto attraverso attente operazioni di valutazione e **qualifica dei fornitori**;
- Agiamo nel **rispetto dell'ambiente e della sostenibilità ambientale** delle produzioni interne, perfezionando le prestazioni mediante la riduzione dei consumi e l'ottimizzazione delle risorse;
- Operiamo nel **rispetto delle persone e della sostenibilità sociale**, tutelando la salute e la sicurezza sul lavoro e l'etica professionale e umana, attraverso la costante valutazione dei pericoli, la riduzione dei rischi e la formazione continua del personale sulle discipline della qualità, della sicurezza alimentare e della sicurezza dei lavoratori;
- Ci impegniamo a non utilizzare **OGM** nella realizzazione dei nostri prodotti.

Per facilitare il rispetto dei principi e delle regole contenute nel Codice Etico abbiamo installato nelle sedi societarie dei presidi informativi in cui sono dettagliate tutte le procedure da seguire, così da facilitarne la conoscenza e la consultazione. La continua ricerca della qualità nelle nostre produzioni e l'attenzione alle crescenti e mutevoli esigenze dei consumatori sono da sempre una nostra prerogativa. A testimonianza di questo impegno, nel corso degli anni le Società del Gruppo hanno conseguito numerose certificazioni di tipo volontario.

Certificazione	Descrizione	Prosciuttificio San Michele via Cavo	Prosciuttificio San Michele +HPP via Carbognani	Prosciuttificio San Michele via Sarti	Parma Is via Partigiani d'Italia
BRC	Il British Retail Consortium (BRC) è uno standard volontario di qualità che ha le basi nell'HACCP e standardizza l'ambiente di lavoro e i controlli sul prodotto e sul processo.	●	●	●	
IFS	IFS è uno standard volontario internazionale condiviso fra le filiere agroalimentari della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) francese e tedesca. Impone ai fornitori della filiera il rispetto di alcune norme igieniche e di buone prassi nei processi produttivi, volte a garantire un adeguato livello di sicurezza e di qualità.	●	●	●	●
BIOLOGICO	La produzione biologica è un sistema globale di produzione agroalimentare basato sulla salvaguardia delle risorse naturali, nonché sul benessere degli animali. Il logo biologico e il sistema di etichettatura hanno il compito di assicurare che i prodotti siano realizzati con ingredienti esclusivamente biologici, senza l'utilizzo di OGM, fertilizzanti sintetici e prodotti chimici.	●	●	●	●
ISO 14001	È lo standard di riferimento internazionale per i sistemi di gestione ambientale. Questo strumento volontario consente un approccio sistematico alla gestione di questi aspetti, permettendoci di monitorare le prestazioni in termini di protezione dell'ambiente, prevenzione dell'inquinamento, riduzione del consumo di energia e delle risorse. Inoltre beneficia il rapporto e la comunicazione con le autorità competenti.	●			
EMAS	La norma specifica i requisiti per creare, avviare, mantenere e migliorare il sistema di gestione dell'energia. Adottando volontariamente questo sistema, perseguiamo il miglioramento continuo della nostra prestazione energetica.	●	●		
ISO 50001	La norma specifica i requisiti per creare, avviare, mantenere e migliorare il sistema di gestione dell'energia. Adottando volontariamente questo sistema, perseguiamo il miglioramento continuo della nostra prestazione energetica.	●			
ISO 45001	La norma determina i requisiti per un sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro e fornisce alle organizzazioni indicazioni utili ad assicurare posti di lavoro sicuri e salubri, prevenendo infortuni sul lavoro e problemi di salute. Rappresenta l'evoluzione di una serie di norme dedicate a salute e sicurezza, in particolar modo lo standard OHSAS 18001.	●	●		

Le associazioni a cui aderiamo

Il legame con il territorio e la voglia di promuoverne lo sviluppo in Italia e nel mondo ci hanno spinto a fondare, insieme ad altre aziende dell'Emilia-Romagna, *Emilian Way*, consorzio dedicato all'export di prodotti tipici della *food valley*.

Il territorio emiliano-romagnolo è la culla di prodotti culinari *made in Italy* conosciuti in tutto il mondo. La regione vanta oltre 44 prodotti DOP e IGP, 19 vini DOP e 10 IGP, 15 Presidi Slow Food. L'obiettivo generale del consorzio consiste nel promuovere e nel valorizzare l'attività e la produzione delle imprese consorziate nel mercato statunitense. Per alcune imprese si tratta di favorire il primo ingresso in questo mercato, per altre di consolidarne e strutturarne la presenza. Il nome *Emilian Way* è un richiamo all'asse della via Emilia, un territorio che rappresenta tecnologia, qualità e innovazione. Da qui l'idea di costituire un consorzio con le eccellenze emiliane della filiera agroalimentare al centro, una realtà capace di veicolare e diffondere in maniera sinergica il brand e l'immagine di qualità e affidabilità di un territorio inscindibilmente legato alle sue ricchezze alimentari e gastronomiche.



Negli anni abbiamo preso parte a diverse associazioni di categoria impegnate nella tutela della qualità e degli standard di conformità dei prodotti; in alcune abbiamo anche assunto ruoli specifici negli organi di governo:

- ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi);
- IVSI (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani);
- Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP.

Inoltre siamo membri delle seguenti associazioni:

- Consorzio di Tutela della Coppa di Parma IGP;
- CONFAPI Industria Emilia-Romagna (con

Prosciuttificio San Michele);

- CONFAPI Industria Piacenza (con Parma Is);
- Consorzio del Prosciutto di Parma;
- Consorzio di Tutela della Culatta Emilia;
- Unione Italiana Food (Union Food).

Con queste partecipazioni rafforziamo l'impegno in favore di una crescita fondata sulla qualità e sulla responsabilità, due elementi legati in modo indissolubile alla nostra storia imprenditoriale.



In quanto cultori e produttori responsabili delle specialità tipiche della tradizione italiana, aderiamo con Prosciuttificio San Michele al Manifesto dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI), importante documento che prevede sette principi: storia e tradizione, informazione e cultura, qualità e sostenibilità, legame con il territorio, stile di vita italiano, gioco di squadra e orientamento al futuro. Questi elementi rappresentano una linea guida per le aziende che sottoscrivono il Manifesto, che ha la finalità di promuovere l'artigianalità e la qualità dei prodotti delle Società aderenti. Il Manifesto diventa una sorta di codice di condotta applicato e condiviso da tutti i consorziati dell'Istituto. L'adesione, su base volontaria, è permessa solo previa compilazione di un questionario di valutazione attraverso cui sono esaminate le performance societarie in funzione dei sette valori dell'IVSI, mentre l'ingresso è consentito al raggiungimento di un punteggio minimo. Il rispetto dei principi su cui il Manifesto si fonda e il miglioramento delle tecniche e della qualità produttiva sono garantiti da un organismo di controllo dell'Istituto, soggetto terzo rispetto al mondo delle aziende. Tale organismo verifica in maniera indipendente il raggiungimento dei requisiti minimi di accesso e prevede l'aggiornamento continuo dei punteggi di ingresso in base alle *best practice* del settore. Il rinnovo della qualifica di "aderente" avviene annualmente con la finalità di stimolare il miglioramento continuo delle prestazioni.

Le iniziative a sostegno degli SDGs



Abbiamo deciso di integrare le nostre strategie e le nostre azioni con i **17 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs)** delineati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, un programma di azione globale nato per promuovere un futuro all'insegna della sostenibilità per il pianeta e le persone entro il 2030. Compatibilmente con le nostre dimensioni e il nostro ambito di attività abbiamo selezionato quelli a cui possiamo contribuire in maniera più significativa, definendo le iniziative svolte e gli impegni che ci poniamo per il futuro in un'ottica di miglioramento continuo. Le iniziative intraprese sono dettagliate nei capitoli successivi.



SDG 2

Sconfiggere la fame: porre fine alla fame, garantire la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.

L'adozione del trattamento HPP sugli alimenti permette di ridurre lo spreco alimentare grazie all'aumento della vita a scaffale. Inoltre facciamo pervenire i prodotti finiti e non commercializzabili, ma edibili, a enti caritatevoli. Abbiamo dato vita a un'attività di ricerca e di sviluppo per la produzione e la successiva commercializzazione dei salumi con un minore utilizzo di additivi, con l'obiettivo finale della loro totale eliminazione.



SDG 7

Energia pulita e accessibile: assicurare la disponibilità di servizi energetici accessibili, affidabili, sostenibili e moderni per tutti.

Nel corso degli anni abbiamo messo in atto diverse iniziative volte a monitorare e ridurre i nostri consumi energetici e a incrementare l'utilizzo di energia derivante da fonte rinnovabile. Nel 2022 abbiamo rimodernato la copertura del magazzino verticale di via Cavo con un sistema di controventilazione naturale per aumentare l'efficiamento energetico dell'edificio. Abbiamo inoltre richiesto e ottenuto un finanziamento per installare un impianto fotovoltaico sulle coperture degli stabilimenti di via Sarti e via Carbognani e aumentare la quota di energia da fonti rinnovabili che impieghiamo. Inoltre la ristrutturazione dell'edificio che ospiterà il nuovo stabilimento per la produzione di panini e di primi piatti in via Nardi a Traversetolo assicurerà elevati livelli di isolamento termico dell'involucro. Per quanto riguarda il raffreddamento, utilizzerà la CO₂ quale gas refrigerante consentendo sia un notevole risparmio energetico sia la produzione di acqua calda senza ricorrere a caldaie a metano.



SDG 8

Lavoro dignitoso e crescita economica: promuovere una crescita economica inclusiva, sostenuta e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti.

Portiamo avanti una politica di stabilizzazione dei collaboratori attraverso l'assunzione di risorse precedentemente in somministrazione. A tale iniziativa si affiancano specifici programmi di formazione interna ed esterna per permettere la crescita professionale dei dipendenti. Abbiamo inoltre implementato un piano di welfare e introdotto politiche di remunerazione legate agli obiettivi individuali e generali dell'impresa.



SDG8

Imprese, innovazione e infrastrutture: costruire infrastrutture solide, promuovere l'industrializzazione inclusiva e sostenibile e favorire l'innovazione.

L'adozione della tecnologia HPP, offerta anche per conto di altre realtà, ci consente di portare un elemento di novità nel mercato alimentare e di migliorare la conservabilità dei prodotti. Inoltre sono in corso attività di ricerca e sviluppo per l'utilizzo di vaschette in PET riciclato e riciclabile e per la messa a punto di tecniche innovative di produzione dei salumi che favoriscano un uso limitato di additivi.



SDG12

Consumo e produzione responsabili: garantire modelli di consumo e produzione sostenibili.

La ricerca di materiali compostabili e riciclabili a base di carta per il *packaging* primario dei prodotti diventa una nostra priorità per scoraggiare la produzione di rifiuti e diminuire l'inquinamento. Stiamo rivedendo i nostri processi produttivi al fine di limitare gli sprechi, gli scarti di produzione ed eliminare le attività che non producono valore aggiunto.



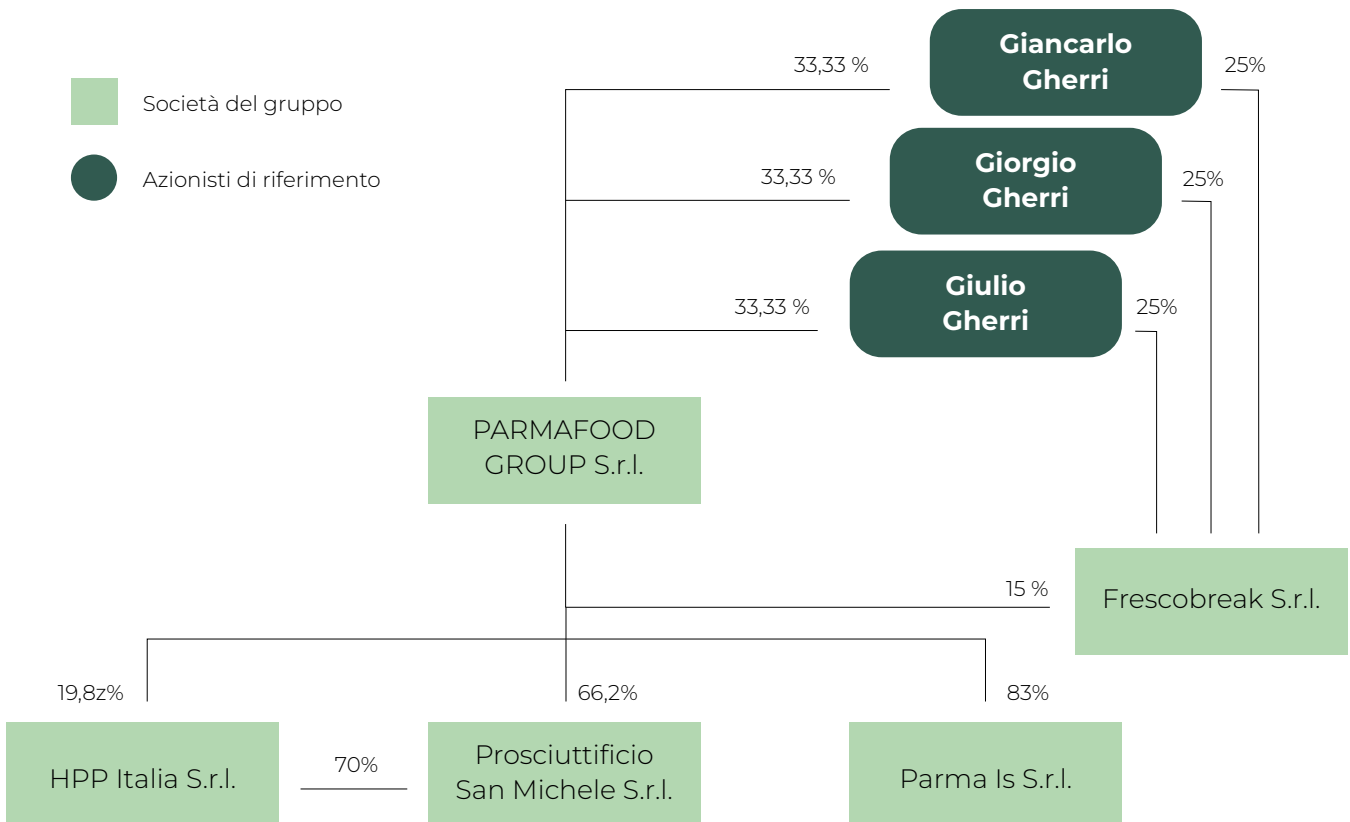
SDG13

Lotta contro il cambiamento climatico: promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico.

Le iniziative di efficientamento energetico che abbiamo realizzato negli anni, così come il crescente impiego di energie desunte da fonti rinnovabili, ci consentono di ridurre la nostra impronta di carbonio e di dare un contributo alla lotta al cambiamento climatico.

1.3. Struttura e organizzazione

ParmaFood Group ha sede a Lesignano De' Bagni, in provincia di Parma, e dispone di un capitale sociale di 600.000 euro detenuto in maniera paritetica da tre soci: i fratelli Giancarlo, Giorgio e Giulio Gherri, che sono anche i componenti del Consiglio di Amministrazione. Le Società di cui abbiamo partecipazioni di controllo sono tre: Prosciuttificio San Michele, Parma Is e HPP Italia, tutte operanti nel settore alimentare e in quello dei servizi relativi.



Le società del Gruppo



Prosciuttificio San Michele S.r.l.

Ubicata nel comune di Lesignano de' Bagni, nel cuore della cosiddetta *food valley*, zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma DOP, la Società è stata fondata nel 1975 e acquisita nel 1995. Attiva nella produzione e nell'affettamento di salumi tipici della tradizione italiana, in particolare della provincia di Parma, sia per prodotti del Gruppo sia per conto di altre realtà, Prosciuttificio San Michele dispone di un capitale sociale di 1.500.000 euro.



Parma Is S.r.l.

La Società, con sede a Traversetolo, è stata costituita nel 2012. Parma Is è il veicolo dell'innovazione del nostro Gruppo, ma anche il laboratorio di prodotti pronti e pasti veloci come panini, estratti e puree di frutta, salse e condimenti vegetali crudi, tutti realizzati attraverso il ricorso alla tecnologia HPP che permette di trattare alimenti normalmente non presenti in panini confezionati. La Società ha un capitale sociale di 300.000 euro.

HPP Italia S.r.l.

È il più grande centro europeo destinato all'applicazione della tecnologia HPP per il trattamento dei prodotti alimentari. Innovativa per struttura e macchinari, la Società è in possesso delle più importanti certificazioni di qualità e di sicurezza alimentare. Ha un capitale sociale di 100.000 euro.



FrescoBreak S.r.l.¹

La neonata della famiglia ParmaFood Group è stata costituita nel dicembre 2020. La start up si occupa dello sviluppo e della commercializzazione di un inedito servizio di vendita di prodotti alimentari freschi basato su soluzioni software da implementare in moderni frigoriferi che consentono, attraverso l'interazione con l'utente in tempo reale, l'acquisto dei prodotti di ParmaFood Group. La Società ha un capitale sociale di 160.000 euro.

¹ I dati inerenti a FrescoBreak sono esclusi dal perimetro di rendicontazione del presente rapporto in quanto la Società è partecipata solo al 15% da ParmaFood Group.

Le nostre sedi

Prosciuttificio San Michele

Lesignano de' Bagni, via Cavo

Attività

Sede legale

Produzione salumi stagionali insaccati

Produzione salumi stagionati

Produzione di salumi cotti

Produzione salumi affettati in ATM

Preparazione di confezioni da ricorrenza

 **Castello di Torrechiara**

  **Traversetolo**

**Lesignano
de' Bagni**

Traversetolo, via Carbognani

Attività

Trattamento di High Pressure Processing (HPP)

Traversetolo, via Cesare Sarti

Attività

Affettamento salumi

Produzione ready to eat

Castello di Torrechiara, Strada del Castello

Attività

Punto di vendita al pubblico "Pane e Strolghino"



Parma Is

Traversetolo, via Cesare Sarti

Attività

Sede legale

Traversetolo, via Partigiani d'Italia

Attività

Produzione salse vegetali in ATM

Produzione succhi di frutta e verdura crudi

HPP

Traversetolo, via Carbognani

Attività

Sede legale

Trattamento di High Pressure Processing (HPP)



Le società operative del Gruppo in numeri

I dati economici del 2022

Ricavi delle vendite e delle prestazioni	2020	2021	2022
Prosciuttificio San Michele	29.153	52.022	53.940
Parma Is	20.913	7.320*	8.803
HPP	2.410	3.517	4.367

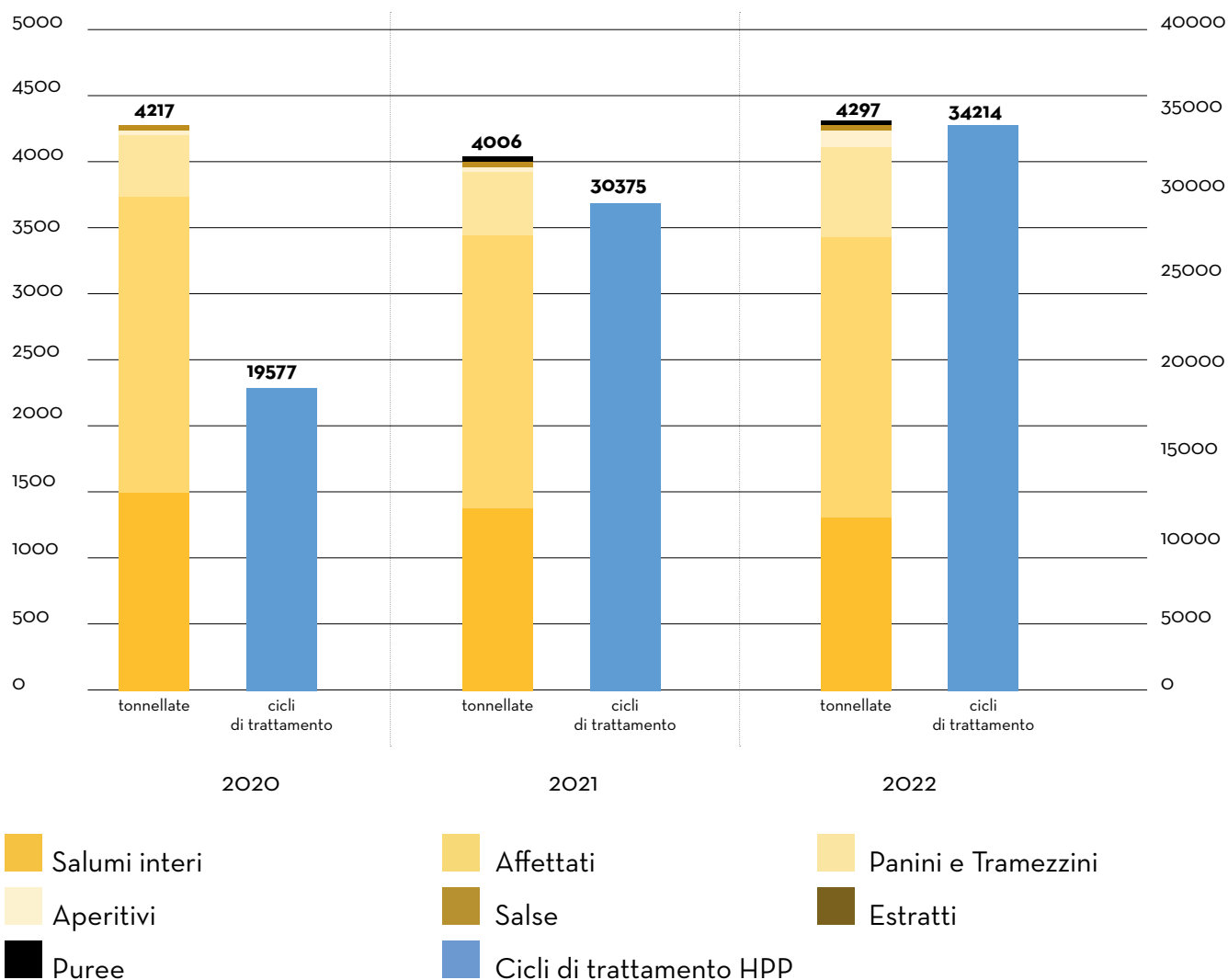
Dati in migliaia di €

*CONSEQUENTE A SCISSIONE

LA PRODUZIONE DEL 2022

Produzione	Prosciuttificio San Michele		Parma Is		HPP	Totale	
	t	Migliaia di pezzi	t	Migliaia di pezzi	Cicli di trattamento	t	Migliaia di pezzi
salumi interi	1.418	2.270	-	-	-	1.418	2.270
affettati	2.025	19.658	-	-	-	2.025	19.658
panini e tramezzini	-	-	617	3.855	-	617	3.855
salse	-	-	195	749	-	195	749
estratti	-	-	30	117	-	30	117
puree	-	-	13	101	-	13	101
Totale	3.443	21.928	855	4.823	-	4.297	26.751
Trattamento HPP	-	-	-	-	34.214		

LA PRODUZIONE: TREND 2020-2022



Nel triennio 2020-2022 la produzione di affettati, salumi, panini, aperitivi e salse è stata pressoché stabile, mentre i cicli di trattamento HPP hanno visto un incremento del 13% rispetto al 2021 e del 75% rispetto al 2020.



1.4. I prodotti, i servizi e i mercati in cui operiamo

I nostri marchi, prodotti e servizi



TERRE DUCALI

È il marchio con cui sono commercializzati i prodotti di Prosciuttificio San Michele ed è un punto di riferimento nel settore della produzione di alta gamma di salumi crudi, cotti e stagionati, pensati per chi ama i sapori tipici e autentici, frutto di una storia tramandata di generazione in generazione.

Le produzioni di Prosciuttificio San Michele comprendono:

- Prosciutto di Parma DOP con stagionatura da 12 a 24 mesi;
- Una vasta offerta di salumi stagionati: Coppa di Parma IGP, Salame Felino IGP, strolghino, pancette, fiocco, guanciale;
- Salumi cotti e arrosto: prosciutti cotti di varie tipologie fra cui quelli di alta qualità, alla brace, di Praga e alle erbe; specialità arrosto quali lonza e porchetta; specialità tipiche, tra cui la spalla cotta di San Secondo e la coppa arrosto;
- Una gamma di preaffettati in vaschetta lavorata in atmosfera protettiva con affettamento a temperatura positiva e con posa manuale delle fette. A differenza di quella industriale con linee automatiche, questa modalità consente di trattare i semiprodotti senza modificarne le caratteristiche organolettiche peculiari, garantendo il mantenimento della qualità del prodotto.

In ogni fetta un'esperienza unica, frutto della passione autentica e dell'arte salumiera di Parma. Un mondo tutto da vivere e da gustare.



IL PAGNOTTO

Nato nel 2013, è il marchio che identifica la nostra proposta di panini che abbraccia cinque linee e tredici ricette. I prodotti Il Pagnotto si caratterizzano per l'utilizzo di prodotti freschi di alta qualità, ingredienti ricercati e rigorosamente italiani.



FRESCHE IDEE

È il marchio con cui commercializziamo i prodotti della nostra linea di salse fresche e puree crude, succhi, aperitivi e snack. Fresche Idee rappresenta la nostra proposta pensata per chi vuole prodotti pronti, ma sempre naturali e buoni, da consumare ovunque: in ufficio così come in viaggio o a scuola.

Tutti i prodotti Parma Is non sono pastorizzati ma trattati con la tecnologia HPP, che consente di mantenere la freschezza e le proprietà organolettiche e nutrizionali. Laddove possibile, abbiamo selezionato materie prime provenienti dal territorio dell'Emilia-Romagna.

Le produzioni di Parma Is comprendono:

- Infusi a freddo
- CondiCrudo per pasta
- Salse fresche
- Puree di frutta fresca
- Estratti di frutta fresca bio
- Panini farciti
- Aperitivi e snack

“La natura crea, noi ne preserviamo a lungo la freschezza vera per offrirvi prodotti sorprendenti da gustare dove e quando vuoi”



HPP Italia

È il marchio del processo di High Pressure Processing a cui sottoponiamo i prodotti al fine di allungarne la vita a scaffale, mantenendo al contempo intatte le qualità organolettiche peculiari.

Con HPP Italia forniamo un innovativo servizio di trattamento ad alta pressione per prodotti alimentari. La tecnologia HPP si basa su un processo che sottopone gli alimenti a una pressione idrostatica molto elevata. Grazie all'assenza dell'apporto termico, i microrganismi presenti nei prodotti solidi e liquidi vengono inibiti così da rendere gli alimenti microbiologicamente stabili, conservabili e sicuri. Questo trattamento allunga la vita a scaffale e contribuisce a una maggiore qualità degli alimenti, andando incontro alle crescenti esigenze in termini di sicurezza alimentare.

L'adozione di questo trattamento garantisce una maggiore sicurezza in quanto riesce a eliminare i principali agenti patogeni: listeria, salmonella ed Escherichia coli.

Mercati, settori e consumatori serviti

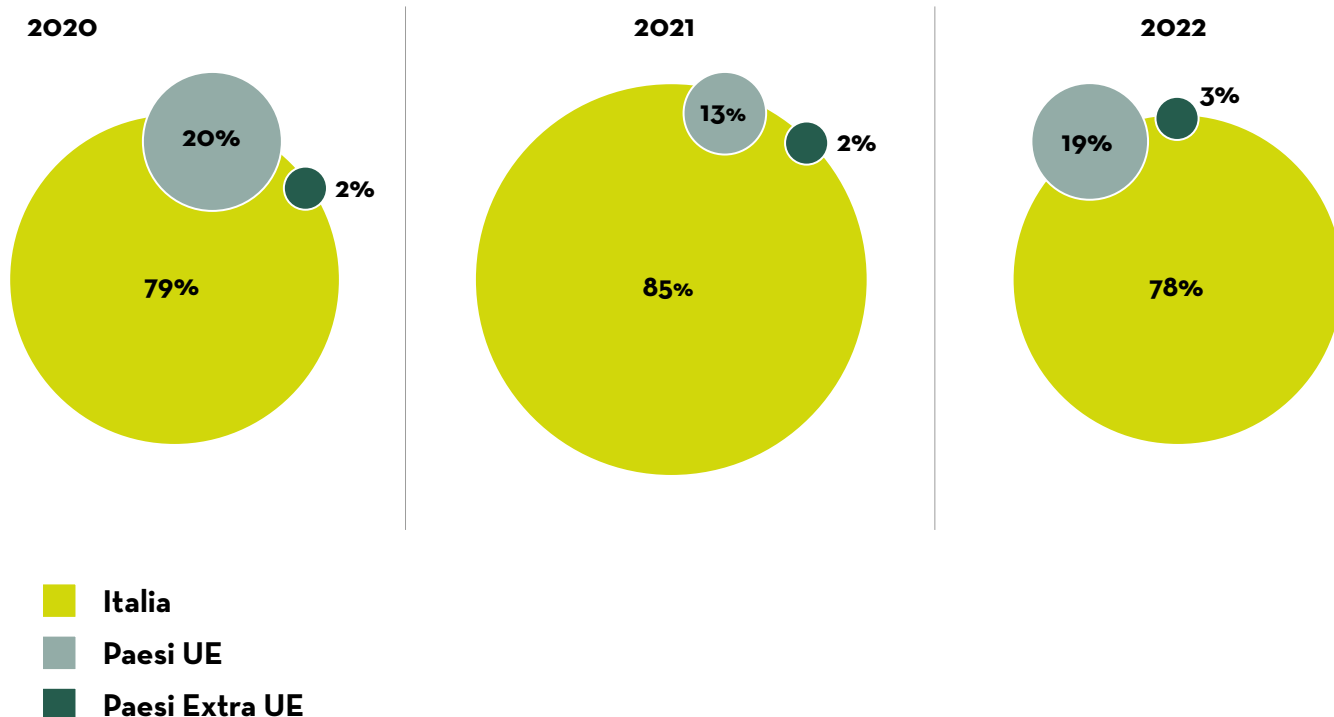
I canali di vendita primari dei nostri prodotti sono l'industria della grande distribuzione e il settore Ho.Re.Ca. Una quota consistente del nostro fatturato deriva dalla cosiddetta Grande Distribuzione Organizzata (GDO), grazie al solido rapporto di collaborazione e condivisione di idee instaurato con i responsabili di molte catene. Inoltre operiamo nel commercio all'ingrosso e al dettaglio.

Il nostro servizio con la tecnologia HPP soddisfa le esigenze di una vasta tipologia di operatori attivi nell'industria alimentare nei settori dei salumi, della produzione di prodotti lattiero-caseari, vegetali, frutticoli e ittici, nonché delle bevande a base di frutta e caffè.

Attualmente il 90% dei trattamenti realizzati con la tecnologia HPP avviene in conto terzi, ma il servizio ha permesso al Gruppo di distinguersi sul mercato di riferimento, differenziando e ampliando la propria posizione, e di proporsi come partner affidabile per il trattamento HPP a beneficio della vita a scaffale.

I mercati serviti ²

Prosciuttificio San Michele

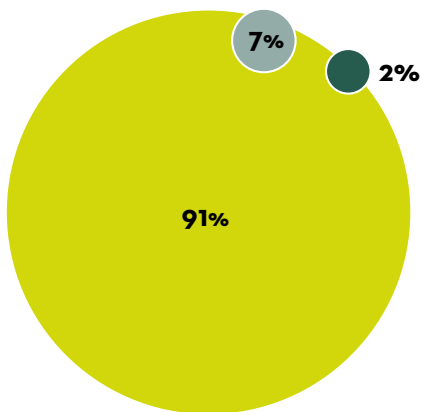


² HPP Italia è esclusa dalla presente informativa in quanto il servizio di trattamento applicato agli alimenti è fornito in conto terzi o ai prodotti di Prosciuttificio San Michele e Parma Is.

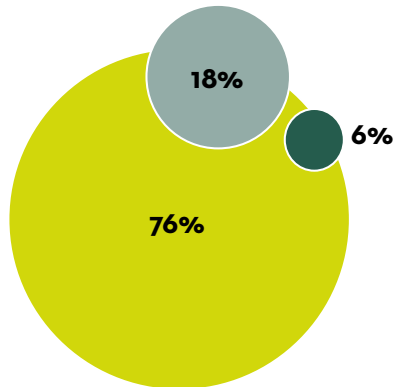


Parma Is

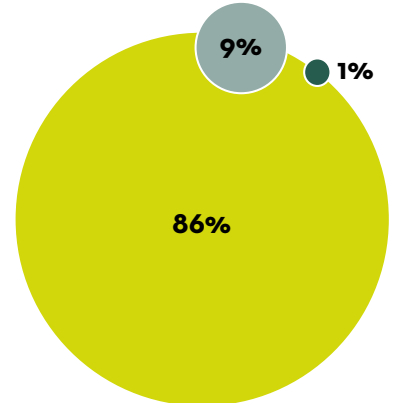
2020



2021



2022



- Italia
- Paesi UE
- Paesi Extra UE

Principali Paesi esteri serviti: Francia, Svezia, Gran Bretagna, Belgio, Danimarca

2. Approccio metodologico

L'impegno sui temi della sostenibilità da anni è parte integrante del nostro modo di fare impresa e anche nel 2023 confermiamo la decisione di condividere con i nostri *stakeholder* obiettivi e risultati, pubblicando il terzo rapporto di sostenibilità. Crediamo molto in questo strumento, che ha anche lo scopo di aumentare la trasparenza delle nostre operazioni, nella speranza che questa tensione alla chiarezza si diffonda in tutta la catena del valore che ci vede coinvolti.



2.1. I criteri per la redazione del rapporto

I dati e le informazioni riportate, che riguardano il periodo che va dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022, fanno riferimento agli stabilimenti produttivi e alle attività delle tre società controllate da ParmaFood Group: Prosciuttificio San Michele, Parma Is e HPP Italia. Sono esclusi dal perimetro di rendicontazione i dati inerenti Frescobreak, società partecipata solo al 15% dal nostro Gruppo.

Il rapporto di sostenibilità è stato redatto in conformità con la versione più aggiornata dei *Sustainability Reporting Standards* pubblicati dalla *Global Reporting Initiative (GRI)*, il principale riferimento internazionale per la rendicontazione della sostenibilità.

Il rapporto è stato realizzato rispettando i principi di **Inclusività, Contesto di sostenibilità, Materialità, Completezza**, mentre quelli di **Equilibrio, Comparabilità, Accuratezza, Tempestività, Chiarezza e Affidabilità** contribuiscono alla sua qualità informativa.

La redazione del documento ha visto il coinvolgimento e la collaborazione attiva di molteplici funzioni aziendali che hanno contribuito alla raccolta dei dati necessari e alla loro corretta contestualizzazione. Il documento non è soggetto a verifica da parte di una Società esterna ed è aggiornato ogni anno.

2.2. Il coinvolgimento dei nostri stakeholder

A gennaio 2023 è stato pubblicato un aggiornamento dello standard GRI che introduce un focus sugli impatti; sebbene questa novità abbia determinato modifiche anche alla definizione di tema materiale, il coinvolgimento degli *stakeholder* rilevanti continua a far parte del processo di identificazione e valutazione delle priorità aziendali.

L'ascolto dei nostri portatori di interesse mira a raccogliere i loro punti di vista, le istanze e le aspettative, e ci permette di avere un quadro del contesto in cui operiamo e di elaborare strategie di sviluppo condivise, sostenibili ed efficaci.

Il primo passo dell'attività di ascolto ha previsto l'identificazione degli *stakeholder* rilevanti. Questa fase è stata realizzata nel 2020 seguendo lo standard AA1000 **Stakeholder engagement** e ha condotto all'identificazione delle seguenti categorie, confermate anche per gli anni 2021 e 2022:

Categorie di stakeholder	Definizione
Lavoratori interni	Chi opera alle dipendenze o per conto del Gruppo, incluse le loro rappresentanze (es. sindacati).
Lavoratori esterni	Chi collabora con il Gruppo ma non alle sue dirette dipendenze (es. cooperative).
Fornitori di materie prime	Chi fornisce materie prime al Gruppo.
Fornitori di servizi	Chi fornisce servizi al Gruppo.
Fornitori di materiali	Chi fornisce materiali al Gruppo.
Fornitori di tecnologie	Chi fornisce tecnologie al Gruppo.
Clienti	Fruitori dei prodotti del Gruppo, comprese le associazioni dei consumatori.
Investitori	Chi detiene quote proprietarie all'interno delle società del Gruppo.
Società e comunità locali	Il contesto sociale dei territori in cui si trovano i siti del Gruppo che influenza direttamente o indirettamente le sue attività.
Istituzioni	Il complesso delle istituzioni che influenzano direttamente o indirettamente le attività del Gruppo (es. Regioni, Province, Comuni nei quali sorgono i siti aziendali, Università).
Istituti finanziari	Banche e istituti di credito che contribuiscono al finanziamento delle attività del Gruppo.
Associazioni e ONG	Associazioni e organizzazioni private senza scopo di lucro che agiscono in ambiti che influenzano direttamente o indirettamente le attività del Gruppo (es. associazioni ambientaliste, animaliste, di settore e che si occupano di nutrizione).
Media e stampa	Mezzi di comunicazione e di informazione internazionali, nazionali e locali (es. televisione, stampa, radio e web) che influenzano direttamente o indirettamente le attività del Gruppo.

Ogni anno definiamo quali siano le modalità più adatte per coinvolgere i nostri *stakeholder*. Per il 2022 ne abbiamo selezionate due: con gli istituti finanziari abbiamo avviato un percorso di coinvolgimento diretto mediante lo svolgimento di interviste per raccogliere i loro punti di vista, suggerimenti e spunti di riflessione, legati ai temi della sostenibilità e al nostro approccio in questo ambito. Per tutte le altre categorie di *stakeholder*, invece, abbiamo adottato un approccio di tipo indiretto: è stata quindi selezionata e analizzata la documentazione utile a ricostruire le opinioni e le istanze legate ai nostri temi prioritari; questa operazione ci ha permesso di stabilire la rilevanza dei temi per gli *stakeholder*.

2.3. L'analisi di materialità

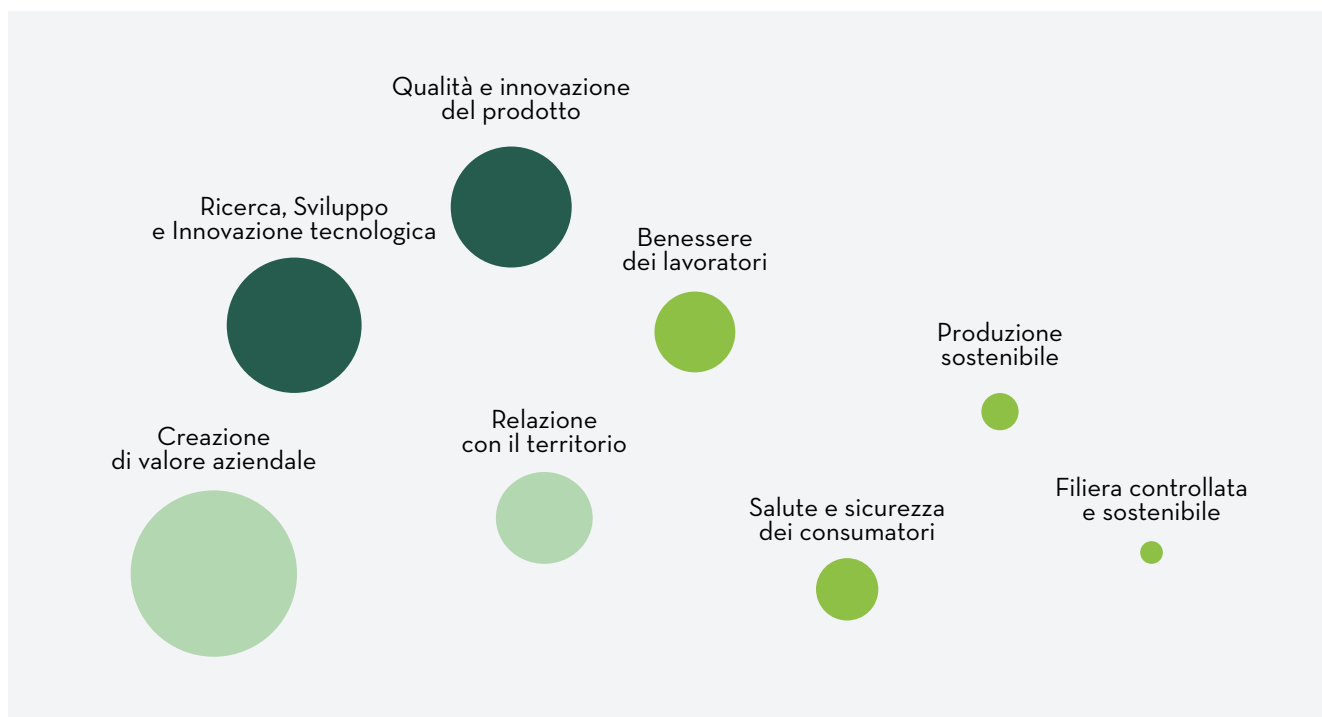
L'analisi di materialità è il cuore metodologico di ogni rapporto di sostenibilità e la base per la selezione dei temi legati agli impatti più significativi di un'organizzazione sull'economia, sull'ambiente e sulle persone.

Per arrivare all'identificazione dei temi materiali è indispensabile come prima cosa studiare la propria realtà, il contesto in cui opera e la concorrenza con cui si confronta, e identificare le tematiche di sostenibilità prioritarie. Questa attività, realizzata nel 2020, ha portato all'identificazione dei seguenti temi materiali.

Tema prioritario	Definizione
Creazione di valore aziendale	La capacità dell'azienda di generare e distribuire valore economico all'interno e all'esterno del Gruppo.
Ricerca, sviluppo ed innovazione tecnologica	La ricerca e l'innovazione tecnologica come elementi strategici per incrementare la competitività dell'azienda e perseguire il miglioramento continuo in linea con uno sviluppo sostenibile.
Produzione sostenibile	L'adozione di sistemi produttivi che generano un ridotto impatto sull'ambiente rispettando gli ambienti naturali e la biodiversità, riducendo il consumo di risorse e applicando criteri di economia circolare.
Qualità e innovazione del prodotto	Il rispetto delle attese dei clienti attraverso la fornitura di prodotti sviluppati in una logica di innovazione ed evoluzione continua e che raggiungono alti livelli di qualità.
Salute e sicurezza dei consumatori	La tutela della salute e della sicurezza dei consumatori come elemento imprescindibile alla base di tutte le attività gestite dal Gruppo.
Benessere dei lavoratori	La promozione della soddisfazione e del benessere dei lavoratori attraverso la creazione di un ambiente di lavoro sereno e la valorizzazione delle loro competenze.
Filiera controllata e sostenibile	La promozione di una filiera controllata che condivida l'adesione ai principi di sostenibilità ambientale e sociale e che contribuisca al raggiungimento dei livelli attesi di qualità del prodotto.
Relazione con il territorio	Il rispetto dei territori interessati dalle attività della filiera, valorizzandone gli aspetti ambientali, sociali, economici e culturali.

Nel 2022, per ognuno degli otto temi potenzialmente materiali, abbiamo identificato i principali impatti attuali e potenziali che la nostra attività genera sulle tre dimensioni della sostenibilità: economica, sociale e ambientale. Per valutare quali impatti fossero più rilevanti è stato sottoposto un questionario alla direzione aziendale. Per ogni impatto identificato è stato definito un livello di rilevanza, basato sugli aspetti di importanza e probabilità collegati. In base ai punteggi ottenuti, abbiamo compilato una lista di temi prioritari, il cui ordine riflette il livello di significatività per la nostra azienda.

A seguire è presentata la lista dei temi materiali di ParmaFood Group e le valutazioni assegnate dagli *stakeholder*.



LEGENDA:

Significatività per ParmaFood



Significatività per gli stakeholder



Coerentemente con l'approccio presentato nei nuovi standard GRI, e dato che il coinvolgimento degli *stakeholder* ha l'obiettivo di supportare l'azienda nelle fasi di identificazione e valutazione degli impatti, all'analisi dei risultati raccolti con le attività di *stakeholder engagement* è stato assegnato un valore d'indirizzo e di orientamento.

Dall'analisi svolta è emerso che tutti i temi proposti sono materiali: ciascuno di essi ha ricevuto una valutazione superiore alla soglia di materialità, fissata a 2.

La nuova analisi, strutturata sugli impatti, ha portato a un riposizionamento della priorità dei temi materiali rispetto alla matrice di materialità del rapporto di sostenibilità 2021.

Per la nostra azienda il tema più rilevante è la creazione di valore aziendale, condizione essenziale per poter redistribuire questo valore e generare impatti positivi verso i nostri *stakeholder*. Seguono i temi connessi all'innovazione tecnologica, alla qualità e all'innovatività dei prodotti. La relazione con il territorio è un altro elemento per noi essenziale, che caratterizza fortemente l'identità stessa del nostro Gruppo.

La tutela della salute e del benessere delle persone è un principio fondamentale nella nostra gestione, con particolare riferimento a coloro che ci sono più vicini: lavoratori e consumatori.

I nostri portatori di interesse concordano con noi nell'assegnare una rilevanza alta ai temi della ricerca e sviluppo e della qualità e innovazione del prodotto, mentre sono percepiti come relativamente meno urgenti i temi della creazione di valore aziendale e della relazione con il territorio.



3. Innovazione per la qualità e la sicurezza

3.1. Ricerca, sviluppo e innovazione tecnologica



La ricerca e l'innovazione tecnologica come elementi strategici per incrementare la competitività dell'azienda e perseguire il miglioramento continuo in linea con uno sviluppo sostenibile.

La passione per la qualità e la capacità continua di coniugare tecniche e valori tradizionali con elementi innovativi sono le chiavi per un successo di lungo termine. La costante ricerca per migliorare i nostri prodotti negli anni ha reso il nostro Gruppo una delle più importanti realtà nei settori in cui siamo attivi.

La naturale propensione all'innovazione ci ha portati a credere e investire nell'*High Pressure Processing* (HPP), una tecnologia, utilizzata anche in conto terzi, che ci consente di fornire prodotti sicuri e a lunga scadenza, permettendoci di limitare gli sprechi alimentari e contribuire così a un mondo del cibo più sostenibile.

Non solo: il prolungamento della cosiddetta *shelf-life* rende le nostre produzioni maggiormente gestibili all'interno di tutta la catena del freddo. L'implementazione dell'HPP ha permesso a molte delle nostre aziende clienti, che ormai ci considerano un riferimento per questa tecnologia, di raggiungere anche i mercati geograficamente più lontani che precedentemente non erano presi in considerazione.

Le attività di ricerca e sviluppo portate avanti nel corso del 2022 hanno riguardato sia l'innovazione di prodotto, con riferimento ad aspetti di ricettazione, salutistici e nutrizionali, sia l'innovazione di processo. Nel corso dell'anno abbiamo consolidato le attività avviate nel 2021: il nuovo impianto per il trattamento HPP installato nello stabilimento di via Partigiani destinato alle salse, puree e infusi di Parma Is, è entrato a pieno regime. Abbiamo inoltre inaugurato il magazzino verticale robotizzato di Prosciuttificio San Michele, in via Cavo, rinnovato con interventi di efficientamento energetico (per i dettagli si rimanda al capitolo 6).

L'inaugurazione del nuovo stabilimento per la produzione della gastronomia, dei piatti pronti e dei tramezzini è stata invece posticipata al 2023.

In linea con la politica del Gruppo, tutti gli investimenti hanno uno spiccato livello di innovazione tecnologica, conformemente ai requisiti dell'industria 4.0, e ci consentono di raggiungere obiettivi di efficienza dei processi, digitalizzazione, riduzione del fabbisogno energetico e un'attenzione più generale alla sostenibilità.

Nel corso del 2022 abbiamo inoltre proseguito le nostre attività di ricerca e sviluppo per l'adozione di imballaggi compostabili o riciclabili, con l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali legati al loro smaltimento, pur garantendo il mantenimento della qualità della sicurezza e della *shelf-life* dei prodotti. Per maggiori dettagli si rimanda al capitolo 6.1.

Tipologia	Somma ricevuta
Sgravi fiscali e detrazioni di imposta	1.601.332 €
Sussidi	110.145 €
Sovvenzioni agli investimenti, alla ricerca e sviluppo e altre forme rilevanti di contributi	18.000 €
Incentivi finanziari	250.000 €

3.2. Qualità e innovazione del prodotto



Il rispetto delle attese dei clienti attraverso la fornitura di prodotti sviluppati in una logica di innovazione ed evoluzione continua, che raggiungono alti livelli di qualità

Il nostro percorso di sostenibilità è guidato da scelte basate su pilastri imprescindibili e interconnessi, cioè il rispetto per l'ambiente e la continua innovazione per mantenere la competitività sul mercato. Il nostro modo di fare impresa è sempre stato volto alla creazione di una filiera produttiva di alta qualità, per soddisfare al meglio una clientela esigente e attenta. Siamo sempre stati convinti che per garantire prodotti capaci di andare incontro alle crescenti aspettative del mercato, l'innovazione e la ricerca siano il cammino da prediligere.

Nel corso degli anni ci siamo impegnati a sostenere importanti investimenti per migliorare i processi e sostituire macchinari obsoleti per garantire una produzione sicura per i clienti e i nostri lavoratori, ed efficiente in tutto il ciclo di elaborazione e confezionamento dei lavorati alimentari. Nel lungo periodo questi investimenti ci hanno premiato in termini di ritorno economico e ci hanno dato la possibilità di sperimentare e apportare innovazioni all'interno della nostra catena produttiva.

È proprio nell'ambito degli investimenti di lungo periodo che abbiamo integrato la tecnologia HPP, che oggi rappresenta uno dei maggiori vanti nell'approccio all'innovazione dei prodotti freschi. Oltre a essere applicata alla produzione dei panini a marchio Pagnotto e alla linea di aperitivi e snack, il ricorso alla tecnologia HPP ci ha permesso di offrire, oltre alle salse crude, nuove linee di succhi, infusi e puree, consentendoci di evitare la pastorizzazione a caldo. Abbiamo inoltre avviato collaborazioni con diverse aziende per il trattamento con HPP di prodotti quali latticini, in particolare burrate e gorgonzola, carni di storione e di toro, semilavorati per sushi fresco.

Attraverso il trattamento HPP è possibile garantire una *shelf-life* media di almeno 30 giorni mentre solitamente i prodotti freschi riescono ad assicurare un periodo di conservazione decisamente inferiore, che si aggira intorno ai 2-3 giorni. Questa innovazione è stata sviluppata soprattutto in un'ottica di sostenibilità ambientale, per far fronte anche alle crescenti attese di riduzione degli sprechi alimentari da parte del mercato e per garantire prodotti che mantengano le loro proprietà organolettiche e nutrizionali. In questo contesto ci stiamo impegnando in uno sforzo di innovazione continua per poter cogliere rapidamente le nuove domande provenienti dal mercato.

Per questo motivo siamo sempre al lavoro per rinnovare la gamma di prodotti offerti, andando oltre la produzione dei salumi interi tradizionali, consapevoli della rapida evoluzione che interessa gli stili di vita, che richiedono beni alimentari pronti per essere consumati, facili da conservare, ma soprattutto salutari e di qualità.

L'HPP si è inoltre dimostrata una procedura in grado di aprire nuove linee di mercato legate all'alimentazione per bambini. Ne è prova il progetto che stiamo realizzando nell'ambito del programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 promosso dalla Regione Emilia Romagna, all'interno del quale nel

2022 abbiamo ottenuto un finanziamento per la realizzazione di trasformati vegetali che, grazie a questa tecnologia, riusciranno a mantenere le stesse caratteristiche nutrizionali della frutta e verdura fresche, garantendone una *shelf life* estesa. Attualmente sono in corso gli studi e le analisi previsti dalla normativa vigente per la definizione ufficiale delle proprietà nutrizionali di questi prodotti. Tutti i nostri prodotti rispettano i requisiti in materia di informazione ed etichettatura per garantire ai nostri clienti la trasparenza necessaria a fare acquisti consapevoli.

Etichettiamo i nostri prodotti facendo riferimento a:

- Origine - Italia o UE - della materia prima (carne)
- Materiale compostabile (PLA) dell'imballaggio (Strolghino di culatello)
- Informazioni su scadenza, ingredienti, peso, tabella nutrizionale
- Informazioni su allergeni (se presenti), prodotto senza glutine, senza derivati del latte, senza lattosio
- Modalità di apertura confezione e modalità per scaldare il prodotto nel microonde solo per le vaschette di affettati destinati a questo elettrodomestico
- Certificazione Biologica
- IGP-DOP



3.3. Salute e sicurezza dei consumatori



La tutela della salute e della sicurezza dei consumatori come elemento imprescindibile alla base di tutte le attività gestite dal gruppo.

L'alimentazione è alla base della salute delle persone e operare in questo settore ci impone di porre la massima attenzione possibile alla sicurezza dei prodotti. La responsabilità verso chi sceglie i nostri prodotti, una platea in espansione, si traduce così non solo nella ricerca di costante innovazione, qualità e freschezza, ma anche nel monitoraggio continuo della loro sicurezza alimentare.

Sottoponiamo tutti i nostri prodotti a specifiche e dettagliate analisi periodiche presso laboratori esterni certificati. La periodicità di queste analisi è stabilita secondo criteri specifici per ciascuna tipologia di alimento, per assicurarne la qualità in tutte le fasi, dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento. Anche tutte le superfici dei reparti di produzione vengono poste a controlli regolari, con una cura particolare di quelle che vengono a contatto diretto con gli alimenti.

Periodicamente, inoltre, svolgiamo analisi volte al controllo del contenuto microbiologico nelle acque di processo e dell'aria dell'ambiente, sia nei luoghi di lavoro sia nelle camere bianche.



**INFUSO
A FREDDO**
DISSETANTE NATURALE

LIMONE
ZENZERO
CETRIOLO



**INFUSO
A FREDDO**
DISSETANTE NATURALE

ANANAS
LIMONE
MENTA



4. Valore dell'azienda per il territorio

4.1. Creazione di valore aziendale

La capacità dell'azienda di generare e distribuire valore economico all'interno e all'esterno del Gruppo.

Fra gli ultimi mesi della pandemia e il conflitto fra Ucraina e Russia, il 2022 è stato un anno di profonde trasformazioni e incertezze per il contesto socioeconomico italiano e globale. Le tensioni geopolitiche e il conseguente deterioramento delle relazioni commerciali tra le principali economie mondiali hanno determinato un importante aumento dei costi di approvvigionamento dell'energia e delle materie prime che ha inciso fortemente sull'operatività delle imprese, in particolare del settore agroalimentare.

Nel tempo abbiamo acquisito la capacità di adattarci alle esigenze mutevoli dei consumatori e alle dinamiche di mercato in continua evoluzione. Anche per questo sostanzialmente non abbiamo risentito degli effetti della crisi sanitaria e geopolitica, registrando anzi nel 2022 un'ulteriore crescita delle performance economiche e confermando il trend rilevato negli anni precedenti.

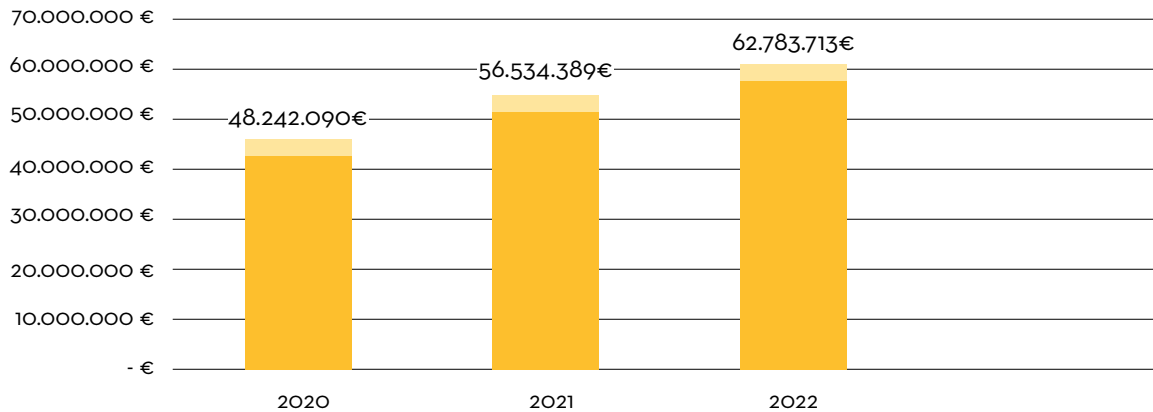
La pandemia da Covid-19 prima e la guerra in Ucraina poi sono state un catalizzatore per il cambiamento dei comportamenti di consumo, promuovendo una maggiore attenzione verso prodotti locali, a basso impatto ambientale e biologici. Le nuove abitudini riflettono un interesse crescente per le specialità prodotte con ingredienti del territorio; la sostenibilità, le certificazioni di filiera, la tracciabilità e la sicurezza sono fattori trainanti per questo settore, in cui investiamo da anni per implementare una linea strategica di successo.

La creazione di valore economico è fondamentale per assicurare che il business societario sia sostenibile nel tempo. Il suo calcolo permette di osservare l'impatto economico della attività societarie a beneficio di tutti gli *stakeholder*. Il dettaglio del valore economico generato e distribuito dalle nostre società è riportato nella tabella seguente.

Valore generato e distribuito nel 2022

Valore economico	2022
Valore economico generato	62.783.713 €
Valore economico distribuito	57.210.521 €
Costi operativi	48.373.352 €
Salari e benefit dei dipendenti	8.299.551 €
Pagamenti a fornitori di capitale	291.645 €
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	245.973 €
Valore economico trattenuto	5.573.192 €

I risultati economici del triennio 2020 - 2022



Nel corso del 2022 il valore economico complessivo generato dalle nostre Società è stato di circa 63 milioni di euro (+11% rispetto al 2021), mentre il valore distribuito è ammontato a circa 57 milioni di euro (+10%).

Assistenza finanziaria ricevuta nel 2022

Descrizione	2022
Sgravi fiscali e detrazioni di imposta	1.601.332 €
Sussidi	110.145 €
Sovvenzioni agli investimenti, alla ricerca, allo sviluppo e altre forme rilevanti di contributi	18.000 €
Incentivi finanziari	250.000 €
Totale	1.979.477 €

GESTIONE DEI RISCHI

La gestione delle nostre Società comprende un attento presidio e monitoraggio dei rischi non finanziari a cui potremmo essere esposti. Questa attività ci permette di adottare un modello accurato di gestione delle criticità che, attraverso l'individuazione, la classificazione e la misurazione dei rischi più rilevanti, ci aiuta a effettuare una mappatura capillare utile alla strategia aziendale.

Revisioniamo periodicamente il livello di esposizione ai potenziali rischi delle nostre Società con l'obiettivo di minimizzare le possibili ricadute sul business nel breve e lungo periodo. L'attività di monitoraggio ci ha consentito di suddividere le tipologie di rischio non finanziario in cinque macrocategorie: ambiente, gestione del personale, gestione dei fornitori, corruzioni e frodi.

Ambiente

Gli impatti negativi che le nostre attività possono avere sull'ambiente riguardano la produzione di emissioni di gas inquinanti e di rifiuti, nonché l'utilizzo del suolo. Per mitigare questi rischi ci impegniamo, coerentemente con i nostri valori e con il contenuto del Codice Etico, ad adottare atteggiamenti responsabili di salvaguardia dell'ambiente e a monitorare costantemente gli impatti negativi prodotti al fine di ridurli. Le attività di controllo e contenimento degli impatti sono previste anche dalle certificazioni ISO 140001 ed EMAS che abbiamo conseguito con Prosciuttificio San Michele: il sistema di gestione ambientale e la politica ambientale previsti da tali certificazioni sono oggetto di formazione annuale per tutti i dipendenti. Gli strumenti ulteriori attraverso cui vogliamo limitare i rischi connessi alle tematiche ambientali sono l'utilizzo crescente di energia proveniente da fonti rinnovabili e la riduzione del fabbisogno energetico attraverso tecnologie e impianti più efficienti.

Gestione del personale

In riferimento alla gestione del personale i rischi più rilevanti riguardano il rispetto delle diversità e l'inclusione, la tutela della salute e della sicurezza in azienda oltre all'attrazione, la valorizzazione e il mantenimento del capitale umano. Ci impegniamo con costanza ad assicurare ai nostri lavoratori luoghi di lavoro inclusivi, stimolanti, salubri e sicuri. A testimonianza di questi sforzi, Prosciuttificio San Michele ha conseguito la certificazione ISO 45001 che garantisce il sistema adottato in relazione alla salute e alla sicurezza dei lavoratori.

Prodotti

I rischi relativi ai prodotti riguardano gli eventuali impatti che la nostra offerta potrebbe avere sulla salute e la sicurezza di chi sceglie i nostri prodotti. A tal proposito l'utilizzo della tecnologia HPP ci permette di ridurre i rischi connessi al consumo di cibo eliminando gli agenti patogeni potenzialmente presenti e mantenendo al contempo gli alimenti freschi e maggiormente conservabili.

Un'altra possibile categoria di rischio è rappresentata dal cambiamento delle abitudini alimentari e delle scelte di consumo dei fruitori. La differenziazione produttiva del nostro Gruppo permette di tenere adeguatamente sotto controllo questo aspetto e un esempio è fornito dal consumo di carne. Se da un lato nuove abitudini alimentari a favore di un minor impiego di carne possono essere un pericolo per il business di una parte delle nostre Società, dall'altro questo cambiamento costituisce un'opportunità in quanto siamo attivi nelle preparazioni a base vegetale e nei succhi di frutta con la linea di prodotti di Parma Is. Entrambe le filiere produttive conservano importanti potenzialità di crescita nel futuro.

Gestione dei fornitori

Le criticità latenti connesse alla gestione dei fornitori riguardano la sopraggiunta indisponibilità di materie prime per cause esogene alla nostra attività. Questa categoria di rischio si è acuita tra il 2021 e il 2022 a causa dei rincari delle materie prime e dell'energia. L'indisponibilità di materie prime viene gestita privilegiando i fornitori locali: in questo modo riusciamo a monitorare eventuali situazioni di scarsità e a intervenire tempestivamente ricercando soluzioni alternative. Un'altra tipologia di rischio coincide con eventuali comportamenti da parte dei fornitori incompatibili con il Codice Etico, il cui rispetto è parte essenziale dei rapporti che instauriamo con le realtà con cui collaboriamo.

Corruzioni e frodi

La principale fonte di rischio legata ai reati di corruzione e frode è costituita dalla partecipazione a bandi di gara per appalti pubblici. Tali episodi possono avere ricadute in termini sia economici sia reputazionali. Per contrastare questa tipologia di reati ci siamo dotati di un Codice Etico che prevede pratiche professionali e comportamenti a cui tutti i dipendenti e i collaboratori devono attenersi nei rapporti con soggetti terzi. I principi di legalità e correttezza, che si ispirano ai valori indicati dalle normative internazionali e nazionali in materia di prevenzione dei rischi di frode e corruzione, vengono richiamati all'interno del Codice consentendoci di assicurare prestazioni sempre migliori in termini di trasparenza. Facciamo esplicita richiesta a tutti i dipendenti e collaboratori di prevenire, reprimere e segnalare possibili fenomeni corruttivi e ogni altra forma di frode per garantire una maggiore supervisione dei rischi connessi a queste categorie di reato. Per consolidare una cultura aziendale che integri i principi dell'anticorruzione, comunichiamo e formiamo periodicamente l'alta direzione aziendale e i dipendenti sulle politiche e sulle procedure anticorruzione attive. Nel 2022 oltre ai quattro membri dell'organo di governo, 53 dipendenti hanno ricevuto formazione su queste tematiche. Nell'anno di rendicontazione non sono stati accertati casi di corruzione.



4.2. Relazione con il territorio



Il rispetto dei territori interessati dalle attività della filiera, valorizzandone gli aspetti ambientali, sociali, economici e culturali.

Uno dei tratti distintivi del nostro modo di fare impresa è il legame che le attività che svolgiamo instaurano con il territorio. La zona di produzione tipica in cui operiamo conferisce un prestigio notevole ai nostri prodotti ed è garante della loro qualità. I valori, la tradizione e il saper fare custoditi nella provincia di Parma sono elementi essenziali nella produzione delle nostre eccellenze.

Per queste ragioni il nostro Gruppo vuole contribuire attivamente alla creazione di valore nel territorio che tanto ci ha dato e continua a dare in termini di risorse, competenze, opportunità e prestigio.

Le nostre scelte ricadono in maniera prioritaria su fornitori locali: nel 2022, l'80% del budget di approvvigionamento ha coinvolto fornitori locali. Inoltre abbiamo ideato progetti in collaborazione con scuole e istituti per promuovere l'occupazione giovanile e lo sviluppo di professionalità nel settore, aderendo al registro delle imprese per l'alternanza scuola-lavoro e attivando convenzioni con l'Università di Parma per lo svolgimento di tirocini curriculari ed extracurriculari nelle nostre Società. Nel corso del 2022 abbiamo seguito tre tirocini extracurriculari (uno con Prosciuttificio San Michele, uno con Parma Is e uno con HPP) e nove tirocini curriculari (due con Prosciuttificio San Michele e sette con Parma Is). In aggiunta, abbiamo accolto sette studenti delle scuole superiori nelle sedi di Prosciuttificio San Michele e cinque studenti nelle sedi di Parma Is nell'ambito delle attività di formazione previste dal programma di alternanza scuola-lavoro.

Il nostro lavoro contribuisce anche a diffondere all'estero la cultura propria del territorio parmense e del *made in Italy* in generale: l'esportazione, ad esempio, ci permette di far conoscere una parte fondamentale dell'italianità attraverso il cibo, promuovendo al contempo la popolarità dei luoghi in cui si svolge la produzione.

In un'ottica di valorizzazione del territorio il nostro Gruppo predilige lo sviluppo di collaborazioni con piccole realtà locali in grado di ampliare la varietà dei prodotti destinati al mercato estero. Siamo felici di dare visibilità anche a quei produttori minori che da soli non avrebbero accesso a realtà distanti. Attraverso questi rapporti commerciali ci auguriamo di facilitare l'ingresso dei produttori locali di dimensioni limitate nei mercati esteri, generando un impatto virtuoso in una logica di reciproco beneficio con effetti positivi sia per il nostro business che per il territorio.

Anche il contratto di sviluppo avviato con il supporto del Ministero dello Sviluppo Economico e della Regione Emilia-Romagna nel 2020 ha avuto importanti ricadute positive sul territorio. Nei tre anni del programma di investimento - 2020, 2021 e 2022 - è stato raggiunto l'obiettivo di incrementare l'occupazione di circa cinquanta unità. Queste risorse sono state suddivise tra Prosciuttificio San Michele e Parma Is e rappresentano la forza lavoro funzionale a far fronte al costante incremento dei cicli di produzione. Alle 19 unità assunte a tempo indeterminato nel 2021 si sono aggiunte ulteriori 18 persone assunte nel 2022, portando a 79 il totale complessivo nei primi tre anni del programma di investimento.

Un altro tema rilevante per noi è lo spreco alimentare. Sebbene sia stato per lungo tempo un fenomeno sottostimato, negli ultimi anni è cresciuta la consapevolezza collettiva dell'importanza di questo problema, complice anche la crisi globale.

Oltre a essere un inaccettabile paradosso della nostra epoca, lo spreco alimentare genera impatti negativi a livello ambientale ed economico, nonché controsensi di carattere sociale. Ogni anno circa un terzo del cibo prodotto, corrispondente a 1,3 miliardi di tonnellate per un valore di circa mille miliardi di dollari, finisce nella spazzatura oppure deperisce a causa dei sistemi di trasporto o di pratiche agricole inadeguate.

Per contribuire direttamente al contenimento di questo fenomeno abbiamo deciso di aderire all'iniziativa Parma non spreca - Piattaforma solidale.



PARMA NON SPRECA - Piattaforma solidale è un'iniziativa nata da un protocollo d'intesa sottoscritto da Fondazione Cariparma, Forum Solidarietà, Emporio - Market Solidale, Caritas Parma, Consorzio Solidarietà Sociale, Provincia di Parma e Comune di Parma. La piattaforma si presenta come uno strumento a disposizione delle aziende alimentari e della GDO, ma anche di piccoli dettaglianti, produttori ortofrutticoli, servizi mensa e catering e in generale di tutti coloro che si trovano a gestire eccedenze alimentari, prodotti non conformi o prossimi alla scadenza.

La piattaforma si occupa di ricercare, raccogliere e redistribuire generi alimentari alle famiglie parmensi attraverso i servizi attivati dal volontariato locale come, ad esempio, i market solidali e i servizi di mensa e di distribuzione di pacchi alimentari.

Le organizzazioni che partecipano al progetto hanno scelto di mettere in comune le proprie risorse in termini di volontari, contatti, esperienze, strumenti e mezzi di trasporto al fine di proporsi come unico interlocutore sul territorio per la gestione delle eccedenze. Inoltre gli aderenti si impegnano a garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti in tutte le fasi di stoccaggio e distribuzione seguendo le linee guida approvate dalla Regione Emilia-Romagna. Oltre a essere un gesto di solidarietà, l'iniziativa permette di lanciare un chiaro messaggio di attenzione allo spreco.

Aderire al progetto PARMA NON SPRECA significa contribuire in modo diretto alla creazione di benessere nelle comunità in cui si opera, promuovendo all'esterno il proprio impegno sociale e morale e la propria responsabilità verso le persone, l'ambiente, i consumatori e la comunità

⁴ United Nations, 2015. "Transforming Our World: The 2030 Agenda For Sustainable Development", A/RES/70/1



4.3. Filiera controllata e sostenibile

La promozione di una filiera controllata che condivida l'adesione ai principi di sostenibilità ambientale e sociale e che contribuisca al raggiungimento dei livelli attesi di qualità del prodotto.

Garantire la sicurezza degli alimenti che arrivano sulle tavole dei nostri clienti è un obiettivo primario per noi. A questo proposito, assicurare la tracciabilità dei prodotti risulta determinante: è essenziale poter raccogliere informazioni attendibili su ogni fase del processo produttivo al fine di individuare cosa, chi e in che modo ha interagito con tutti gli ingredienti che compongono i prodotti finali. A maggiore garanzia della qualità dei prodotti, alcune delle nostre produzioni hanno conseguito la certificazione biologica, che dimostra che i prodotti sono realizzati senza l'utilizzo di ormoni o stimolatori della crescita, OGM, fertilizzanti sintetici ed elementi chimici.

Le produzioni dipendono in maniera considerevole dalla filiera di cui facciamo parte. Siamo convinti che un legame sinergico tra gli attori che la compongono rappresenti un importante fattore di successo per una realtà come la nostra. Risulta indispensabile quindi dialogare in modo aperto con i fornitori per offrire prodotti sostenibili e di qualità: per questo raccogliamo nuovi stimoli e ci interroghiamo su come migliorare la produzione e garantire che anche la nostra filiera rispetti i valori e i principi in cui crediamo.

Sappiamo quanto sia necessario instaurare relazioni di valore e di reciproca collaborazione tra il nostro Gruppo e gli attori della filiera su cui facciamo affidamento. Tali relazioni sono parte integrante del raggiungimento degli obiettivi di qualità e costituiscono le fondamenta su cui abbiamo costruito il nostro successo.

Da molti anni Prosciuttificio San Michele ha intrapreso un rapporto di collaborazione con l'azienda agricola Campo Bo, titolare di sei allevamenti suinicoli in provincia di Parma. L'allevamento ha deciso di dotarsi di flussi informativi che consentono di tracciare tutto quello che accade dalla nascita alla consegna in macello di ogni singolo capo di bestiame attraverso l'apposizione di specifici moduli *trasponder* (TAG) nel padiglione auricolare dei suini. I flussi generati da tale processo vengono monitorati dal sistema *Tr@cePig*, grazie a cui siamo in grado di garantire la tracciabilità dall'allevamento al consumo.

Nonostante il nostro Gruppo non allevi direttamente il bestiame utilizzato all'interno dei processi produttivi, poniamo un'attenzione particolare al benessere animale. I suini permettono la creazione di alcune delle nostre lavorazioni, motivo per cui ci impegniamo nella ricerca e nella selezione degli allevatori più attenti al benessere animale; fra questi figurano quelli che adottano buone pratiche come gli allevamenti svolti su paglia e che forniscono maggiori spazi nelle gabbie e alimentazioni personalizzate basate sulle diverse necessità fisiologiche degli animali.

Per attestare la sostenibilità della catena di fornitura e assicurare prodotti sani e di qualità ai nostri clienti, un'ulteriore discriminante nella selezione dei fornitori riguarda il possesso della certificazione ISO 14001 e/o della certificazione Biologico. Nel 2022 questa attenzione ci ha permesso di aumentare rispettivamente di una e di dieci unità i fornitori selezionati in possesso della certificazione Biologico per Prosciuttificio San Michele e Parma Is.

Data la varietà dei prodotti offerti, la nostra catena di fornitura non si limita all'approvvigionamento di carni suine. Anche per altri prodotti coinvolti nelle lavorazioni - fra cui ingredienti per panini, spezie, imballi, servizi di trasporto - le scelte sono ricadute su fornitori situati prevalentemente nelle regioni del Centro e Nord Italia e nelle zone limitrofe alle sedi produttive: abbiamo preferito la valorizzazione di una filiera corta in modo da sostenere le eccellenti attività nazionali e operare in una logica di basso impatto ambientale. Tali fornitori sono in grado di soddisfare i nostri elevati criteri di qualità e sicurezza e al contempo ci aiutano a ottemperare agli obiettivi di sostenibilità che ci siamo posti. In questo contesto di filiera corta esistono, tuttavia, le eccezioni relative all'approvvigionamento di materie prime utilizzate nelle preparazioni a marchio Il Pagnotto, come il salmone e l'avocado che provengono rispettivamente dalla Norvegia e dal Sud America.



5. Benessere dei lavoratori



La promozione della soddisfazione e del benessere dei lavoratori attraverso la creazione di un ambiente di lavoro sereno e la valorizzazione delle loro competenze.

In ParmaFood Group riserviamo attenzione costante alle risorse umane e promuoviamo, nel rapporto con i nostri collaboratori, un approccio fondato sulla valorizzazione delle competenze professionali, della produttività, dell'onestà e della correttezza nel comportamento.

Ci impegniamo a tutelare la salute e il benessere psicofisico del personale, favorendo percorsi formativi per l'acquisizione di nuove competenze, piani di welfare aziendale e un ambiente di lavoro sicuro e gradevole, con l'obiettivo di rendere il luogo di lavoro, e il tempo ad esso dedicato, aspetti gratificanti della vita dei nostri collaboratori.

5.1. I nostri lavoratori

Il Gruppo conta un totale di 125 dipendenti, in costante crescita rispetto all'ultimo triennio (+37,4%). A questi si aggiungono 59 lavoratori interinali che hanno lavorato presso i nostri stabilimenti, per periodi variabili, nel corso del 2022.

Per quanto ci è possibile, cerchiamo di garantire continuità e stabilità ai nostri collaboratori: la quasi totalità dei nostri dipendenti, infatti, è assunta a tempo indeterminato.

Per i dipendenti che lavorano presso ParmaFood Group (capogruppo), Prosciuttificio San Michele e Parma Is applichiamo il CCNL Alimentaristi per le PMI, mentre in HPP Italia quello del Commercio. Per quanto riguarda le attività di Prosciuttificio San Michele, ci avvaliamo di società di servizi esterne per alcune fasi di finitura, quali la legatura dei salami, il confezionamento dei prodotti, l'incartonamento e la movimentazione dei prodotti trattati con la tecnologia High Pressure Processing da HPP Italia. Ricorriamo al contributo di società esterne anche per alcune delle attività di Parma Is relative al confezionamento delle salse, dei succhi a base di frutta e verdura, nonché dei panini commercializzati. Di questi ultimi è esternalizzata anche la composizione.



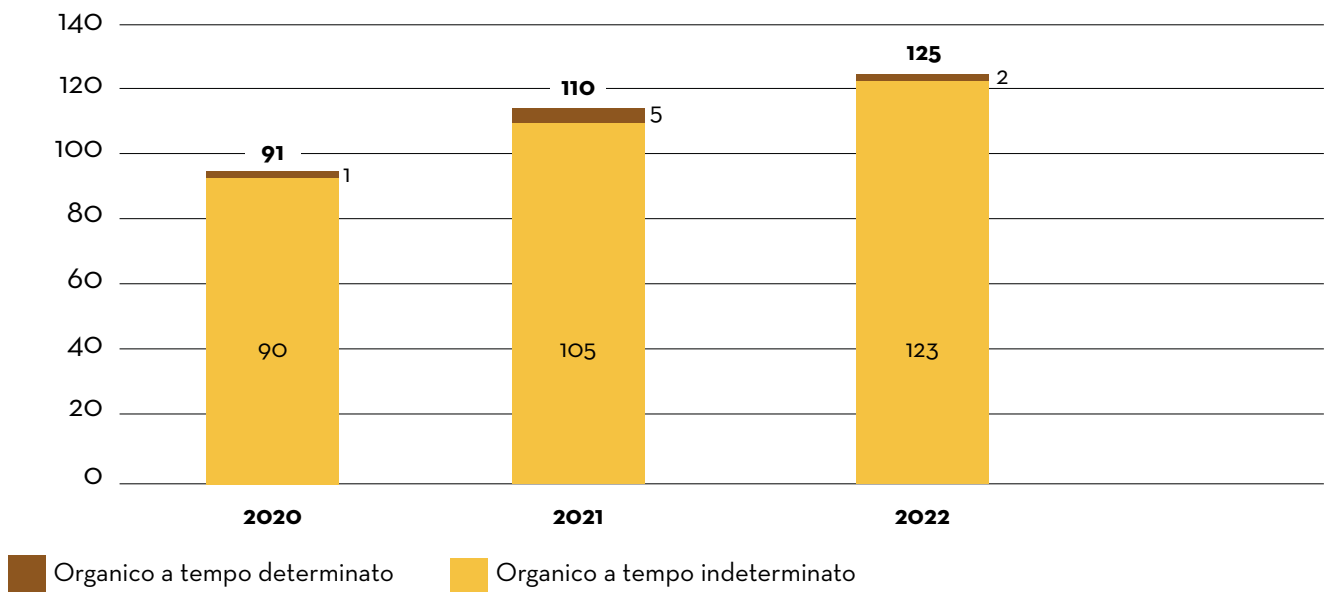
Lavoratori per tipo di contratto

TIPOLOGIA DI CONTRATTO	PARMAFOOD GROUP CAPOGRUPPO	PROSCIUTTIFICIO SAN MICHELE	PARMA IS	HPP	TOTALE PARMAFOOD
Lavoratori dipendenti*	8	99	16	2	125
Organico a tempo indeterminato	8	98	15	2	123
Uomini	5	65	10	1	81
Donne	3	33	5	1	42
Organico a tempo determinato	0	1	1	0	2
Uomini	0	1	1	0	2
Donne	0	0	0	0	0
Organico a ore non garantite	0	0	0	0	0
Uomini	0	0	0	0	0
Donne	0	0	0	0	0
Lavoratori non dipendenti**	0	56	3	0	59

*Totale dei dipendenti al 31/12/2022

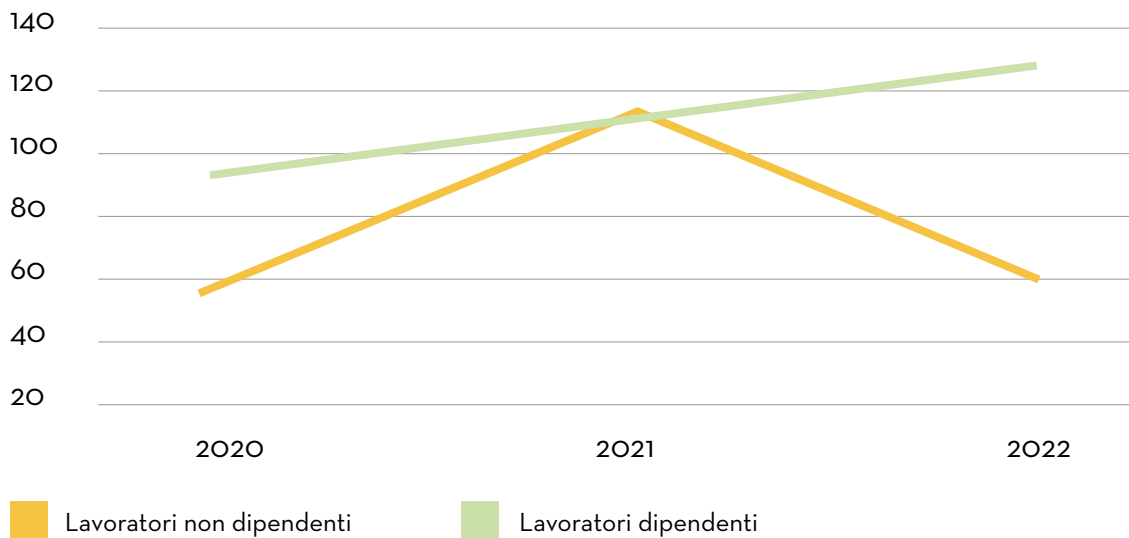
**Totale dei contratti somministrati effettuati nell'anno 2022

Lavoratori dipendenti per tipo di contratto: trend 2020-2021



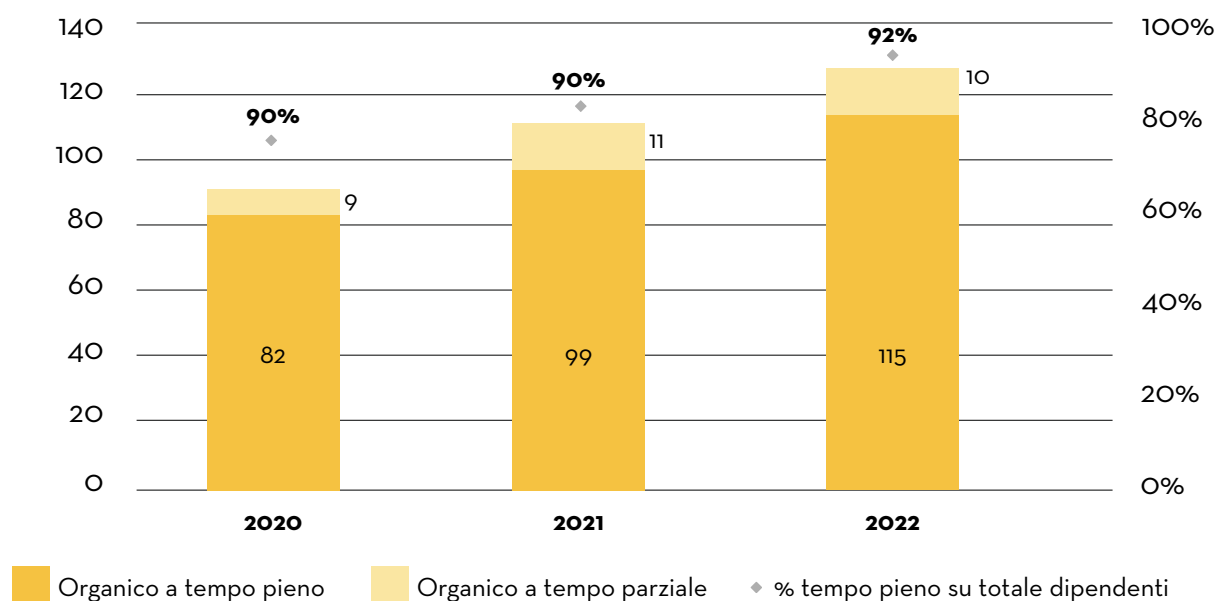
Nel triennio 2020-2022 si registra una crescita costante dei lavoratori dipendenti (+14% rispetto al 2021) a fronte di una ridotta necessità di ricorrere a lavoratori somministrati (-47% rispetto al 2021), a riprova del processo di stabilizzazione del personale che caratterizza il nostro approccio alla gestione delle risorse umane.

Lavoratori per tipo di impiego



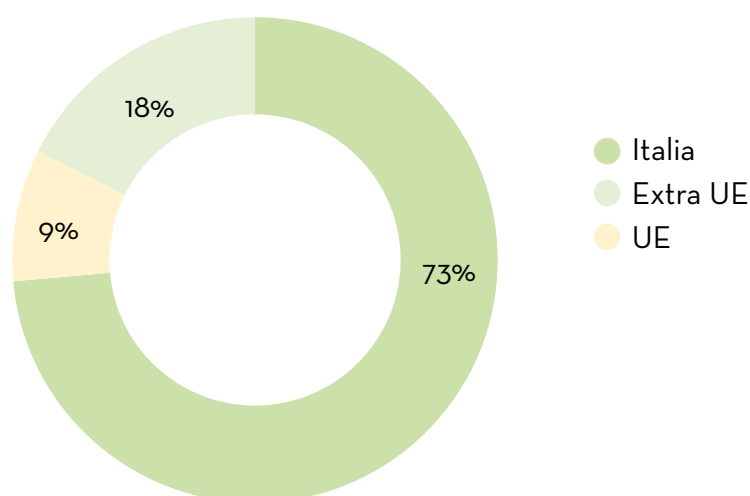
Tipologia di impiego	ParmaFood Group capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma Is	HPP	Totale ParmaFood
Organico a tempo pieno	7	92	14	2	115
Uomini	4	63	9	1	77
Donne	3	29	5	1	38
Organico a tempo parziale	1	7	2	0	10
Uomini	1	3	2	0	6
Donne	0	4	0	0	4
Totale	8	99	16	2	125

Lavoratori per tipo di impiego: trend 2020-2021



Più del 90% dei nostri collaboratori è assunta a tempo pieno, dato che si è mantenuto pressoché stabile nel triennio 2020-2022.

Provenienza	ParmaFood capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma IS	HPP	Totale ParmaFood
Italia	6	70	14	2	92
UE	2	7	2	0	11
Extra-UE	0	22	0	0	22
Totale	8	99	16	2	125



Riteniamo che il benessere dei nostri collaboratori sia determinato da diversi fattori che insieme contribuiscono a creare soddisfazione e senso di appartenenza nelle Società del Gruppo. Non solo salute, sicurezza e compensi adeguati, che restano comunque i pilastri fondamentali per garantire dignità e qualità del lavoro, ma anche premialità, economiche e non, e iniziative per meglio conciliare vita privata e lavoro.

Quest'anno abbiamo implementato diverse iniziative in tal senso: abbiamo consolidato un sistema premiante per le risorse apicali del gruppo, basato su obiettivi quali-quantitativi generali di Gruppo e individuali sull'area di competenza di ciascun collaboratore.

Per migliorare l'equilibrio tra lavoro e vita privata abbiamo incoraggiato, laddove possibile, l'utilizzo del lavoro da remoto e abbiamo introdotto un regolamento interno che amplia la flessibilità dell'orario di lavoro.

L'azienda è in fase avanzata di studio per introdurre un sistema premiale sul risultato a favore di tutti i collaboratori, sia dipendenti che interinali. Peraltro, nel mese di dicembre 2022 è stato riservato a favore dei dipendenti un piano welfare una tantum, tramite l'erogazione di buoni di acquisto.



LE UNIC
TERRE DI

TERRE DUCALI
PARMA

Strohino

100% ITALIANO

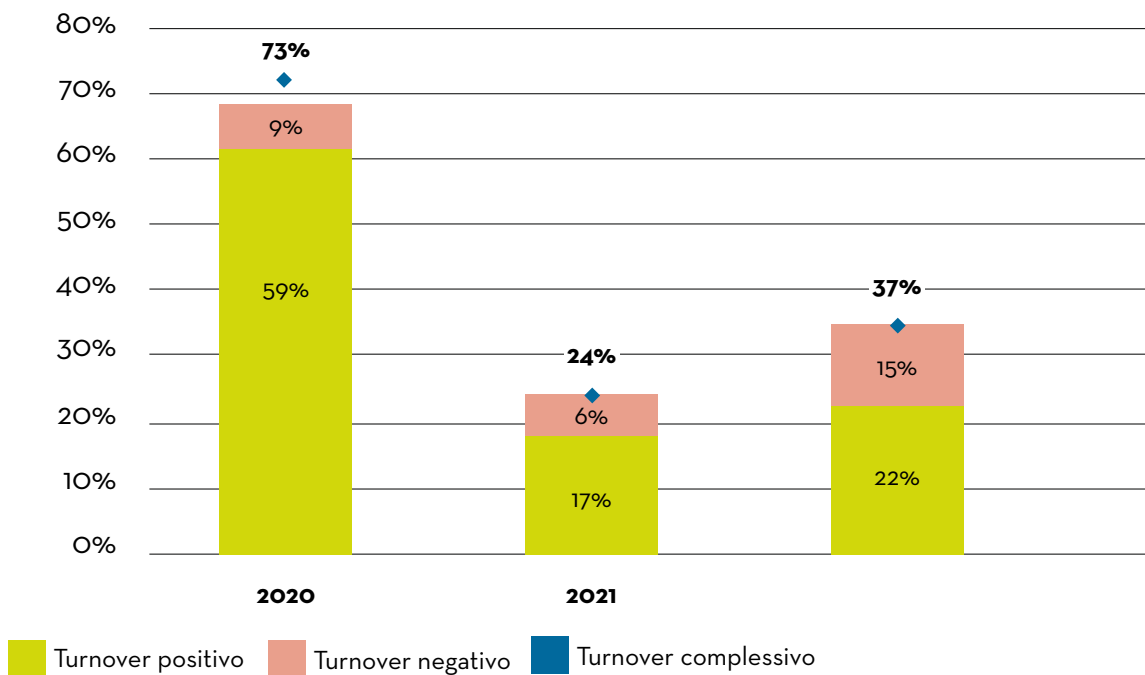
MA

Assunzioni e cessazioni (licenziamenti, dimissioni, pensionamenti) per genere e fasce di età e tasso di turnover

Assunzioni	ParmaFood Group capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma Is	HPP	Totale ParmaFood
Totale assunzioni	2	21	4	0	27
Assunzioni per genere					
Uomini	0	12	4	0	16
Donne	2	9	0	0	11
Assunzioni per fascia d'età					
Sotto i 30 anni	0	7	3	0	10
Tra 30 e 50 anni	1	13	1	0	15
Sopra i 50 anni	1	1	0	0	2
Assunzioni per area geografica					
Italia	0	11	4	0	15
Albania	0	1	0	0	1
Belgio	1	0	0	0	0
Costa d'Avorio	0	1	0	0	1
Filippine	0	3	0	0	3
Francia	1	0	0	0	0
Marocco	0	1	0	0	1
Romania	0	4	0	0	4
Tasso di turnover positivo	25%	21%	25%	0%	22%
Cessazioni	ParmaFood Group capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma Is	HPP	Totale ParmaFood
Totale Cessazioni	0	17	2	0	19
Cessazioni per genere					
Uomini	0	13	2	0	15
Donne	0	4	0	0	4
Cessazioni per fascia d'età					
Sotto i 30 anni	0	6	2	0	8
Tra 30 e 50 anni	0	10	0	0	10
Sopra i 50 anni	0	1	0	0	1
Cessazioni per nazionalità					
Italia	0	10	2	0	12
Albania	0	1	0	0	1
Colombia	0	1	0	0	1
Filippine	0	4	0	0	4
Romania	0	1	0	0	1
Tasso di turnover negativo	0%	17%	13%	0%	15%
Tasso di turnover complessivo	25%	38%	38%	0%	37%



Tasso di turnover: trend 2020-2021



Il tasso di turnover risulta in aumento rispetto al 2021, ma complessivamente in diminuzione considerando l'orizzonte dell'ultimo triennio.

5.2. Salute e sicurezza sul lavoro

Riteniamo di primaria importanza la salvaguardia della sicurezza e della salute dei lavoratori, e ci poniamo come obiettivo non solo il rispetto di quanto richiesto dalle specifiche normative in materia, ma anche il miglioramento continuo delle condizioni di lavoro, sulla base dei principi di prevenzione e precauzione.

Un cardine delle nostre politiche di gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro è il contenuto dei Documenti di Valutazione dei Rischi (DVR) delle tre società e, per Prosciuttificio San Michele, la certificazione ISO 45001, relativa alla salute e sicurezza sul luogo di lavoro.

Applichiamo tutto ciò che è previsto dalle normative vigenti in materia, e in particolare il Testo Unico sulla sicurezza (D. Lgs. 81/08), per preservare la salute e la sicurezza dei nostri lavoratori.

Le tre società del Gruppo sono dotate di DVR un documento che disciplina la mappatura e la gestione dei rischi in azienda, definisce ruoli e mansioni, ed esplicita i relativi metodi e i riferimenti alla base della valutazione.

I siti di via Cavo e via Carbognani di Prosciuttificio San Michele sono inoltre dotati della certificazione ISO 45001, lo standard di riferimento per il sistema di gestione della salute e della sicurezza sul luogo di lavoro. Questa certificazione volontaria rappresenta per noi un risultato importante, nonché una concretizzazione del nostro impegno su questi aspetti.

Nel rispetto del principio di precauzione, l'attività di monitoraggio parte da un'analisi preventiva dell'organizzazione e dei luoghi di lavoro che identifichi i possibili pericoli; a questa segue una valutazione dei rischi e la definizione delle misure preventive e protettive, laddove non sia possibile eliminare la fonte di rischio, volte a migliorare le condizioni di sicurezza dei lavoratori. I processi per la minimizzazione dei rischi diventano obiettivi di miglioramento nell'ambito del riesame della direzione per la sicurezza. Il DVR viene aggiornato in caso di modifiche che interessano macchinari, ambienti, fasi di lavoro e mansioni.

I principali pericoli connessi al lavoro identificati attraverso la valutazione dei rischi sono derivano dall'utilizzo del carrello elevatore, dei *transpallet* manuali e dei coltelli. Non sono stati identificati pericoli connessi al lavoro che presentino un rischio di lesioni gravi.

Per l'applicazione dei processi definiti nel DVR abbiamo istituito responsabilità e ruoli specifici: il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) elabora la valutazione del rischio insieme al datore di lavoro e al medico competente, previa consultazione con il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), e svolge la formazione interna dedicata ai lavoratori in materia di salute e sicurezza. Oltre a queste professionalità, sono state individuate squadre di primo soccorso e antincendio, nonché un gruppo di preposti per la sicurezza. Questa organizzazione è stata rafforzata con ulteriori nuove risorse e dal 2022 coinvolge, in Prosciuttificio San Michele, 30 risorse presso la sede di via Cavo, 5 presso la sede di via Sarti e 3 presso la sede di via Carbognani (dedicate anche a HPP Italia). Quattro risorse sono invece coinvolte per lo stabilimento di Parma Is.

I lavoratori sono coinvolti nello sviluppo, nell'implementazione e nella valutazione del sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro attraverso attività formative periodiche e attraverso la raccolta di suggerimenti. I lavoratori sono formati internamente dal RSPP almeno due volte all'anno, mentre gli addetti alle squadre di primo soccorso e antincendio seguono corsi specifici presso enti accreditati. In tal modo i lavoratori hanno la possibilità di rimanere aggiornati sulle più recenti disposizioni in materia di sicurezza e di discutere e analizzare eventuali infortuni che si sono verificati in azienda. Almeno una volta all'anno viene infine svolta una prova di evacuazione per tutti i dipendenti.

I dipendenti possono riportare situazioni di rischio correlate al lavoro o esprimere suggerimenti in due modi: utilizzando la cassetta per le segnalazioni dedicata a questo scopo oppure direttamente al RLS, sia via e-mail sia a voce. Le informazioni rilevanti in materia di salute e sicurezza sono invece condivise con i lavoratori attraverso comunicazioni in bacheca, formazioni dedicate e riunioni.

Per facilitare l'accesso dei lavoratori a servizi sanitari non correlati al lavoro è stato istituito un Fondo Enfea per l'assistenza sanitaria integrativa. Il Fondo è riservato alle imprese che applicano, fra gli altri, i CCNL Unionalimentari sottoscritti dalle Categorie Confapi e dalle Federazioni di CGIL, CISL e UIL. Hanno diritto alle prestazioni di Enfea Salute i lavoratori dipendenti che hanno contratti a tempo indeterminato, determinato con durata non inferiore a sei mesi, o di apprendistato.

Dimostriamo che sicurezza dei luoghi di lavoro è una priorità per noi anche attraverso il costante monitoraggio degli infortuni. Nel corso del 2022, presso il Prosciuttificio San Michele, si è registrato solamente un infortunio tra i lavoratori dipendenti, mentre non si sono verificati infortuni tra i lavoratori interinali del Gruppo.

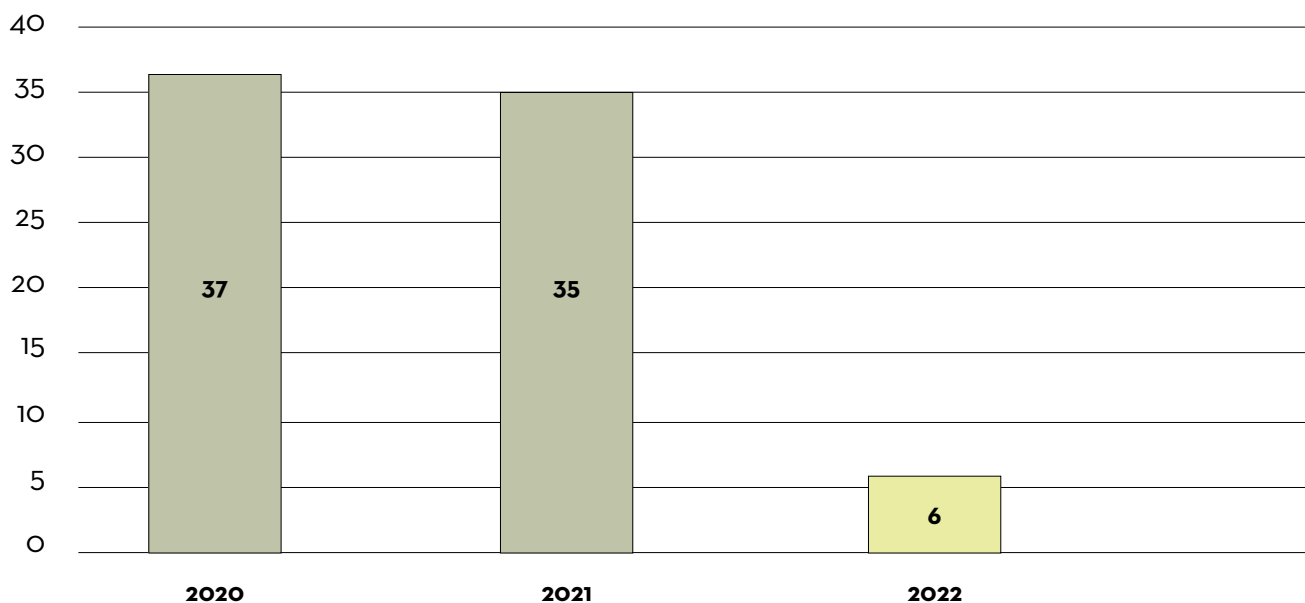
Infortuni sul lavoro

Tipologia di contratto	ParmaFood Group capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma Is	HPP	Totale ParmaFood
Lavoratori dipendenti					
Ore uomo lavorate	12.223	161.843	24.391	3.762	202.219
N° d'infortuni registrabili	0	1	0	0	1
N° infortuni gravi	0	0	0	0	0
N° d'incidenti mortali	0	0	0	0	0
Tasso d'infortuni registrabili	0	6	0	0	6
Tasso d'infortuni gravi	0	0	0	0	0
Tasso d'incidenti mortali	0	0	0	0	0
Lavoratori interinali					
Ore uomo lavorate	0	99.212	2.714	0	101.926
N° d'infortuni registrabili	0	0	0	0	0
N° infortuni gravi	0	0	0	0	0
N° d'incidenti mortali	0	0	0	0	0
Tasso d'infortuni registrabili	0	0	0	0	0
Tasso d'infortuni gravi	0	0	0	0	0
Tasso d'incidenti mortali	0	0	0	0	0

Valori per milione di ore uomo lavorate

Tasso di infortuni: trend 2020-2021

Dipendenti Interinali



Il tasso di infortuni nel 2022 risulta nettamente migliorato rispetto al biennio precedente, registrando una riduzione dell'82%.

5.3. Formazione e sviluppo del personale

La formazione dei nostri collaboratori è un settore in cui investiamo molte risorse ed energie, consapevoli che lo sviluppo delle loro competenze è un punto chiave per garantire qualità, sicurezza e innovazione nelle nostre attività.

Eroghiamo tutti i processi formativi previsti per legge nell'ambito della salute e della sicurezza non solo dei luoghi di lavoro, ma anche di quella alimentare. A ciò si aggiunge la formazione volontaria relativa ai sistemi di gestione per quanto attiene alla qualità, all'ambiente e alla sicurezza.

I lavoratori esterni che operano nei reparti produttivi dei nostri stabilimenti ricevono, oltre alla formazione obbligatoria prevista dal sistema HACCP e sulla salute e sicurezza dei luoghi di lavoro, una serie di attività formative incentrate sulle norme di comportamento in merito a igiene, sicurezza e tracciabilità, necessarie per poter operare all'interno degli stabilimenti secondo i principi di ParmaFood Group.

Ore medie di formazione erogata

Ore medie di formazione	ParmaFood Group capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma Is	HPP	Totale ParmaFood
Per genere					
Uomini	6	24	21	8	23
Donne	8	20	17	8	19
Per categoria di dipendenti					
Dirigenti	0	N.A.	N.A.	N.A.	0
Quadri	0	0	N.A.	N.A.	0
Impiegati	14	14	16	8	14
Operai	0	28	27	N.A.	28
Totale	7	23	20	8	21

N.A. (Non Applicabile): non presente la categoria di lavoratori indicata.

Ore medie di formazione erogata: trend 2020-2022



Nel corso del 2022, le ore medie di formazione per dipendente sono triplicate rispetto al biennio precedente. Questo significativo incremento è stato determinato dalla necessità di aggiornare la formazione obbligatoria in materia di sicurezza per un gran numero di lavoratori, sia dipendenti che interinali. Si sono inoltre organizzati corsi specifici per i manutentori e per i nuovi responsabili antincendio e primo soccorso.



5.4. Pari opportunità e diversità

Nel rapporto con i nostri collaboratori ci impegniamo a evitare ogni forma di discriminazione determinata dall'età, dal sesso, dall'orientamento sessuale, dallo stato di salute, dall'etnia, dalla nazionalità, dalle opinioni politiche e dalle credenze religiose, consapevoli che una piena valorizzazione delle risorse umane e aziendali possa concretizzarsi soprattutto grazie al rispetto delle diversità di ciascuno e alla tensione verso le pari opportunità.

Diversità negli organi di governo

Diversità negli organi di governo	ParmaFood
Membri del CDA per genere	
Uomini	4
Donne	0
Membri del CDA per fascia d'età	
Sotto i 30 anni	0
Tra 30 e 50 anni	0
Sopra i 50 anni	4



Diversità fra i lavoratori	ParmaFood Group capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma Is	HPP	Totale ParmaFood
Dirigenti	1	0	0	0	1
Uomini	1	0	0	0	1
Donne	0	0	0	0	0
Sotto i 30 anni	0	0	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	0	0	0	0	0
Sopra i 50 anni	1	0	0	0	1
Categorie protette e diversamente abili	0	0	0	0	0
Quadri	3	1	0	0	4
Uomini	3	1	0	0	4
Donne	0	0	0	0	0
Sotto i 30 anni	0	0	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	3	0	0	0	3
Sopra i 50 anni	0	1	0	0	1
Categorie protette e diversamente abili	0	0	0	0	0
Impiegati	4	31	11	2	48
Uomini	1	22	7	1	31
Donne	3	9	4	1	17
Sotto i 30 anni	1	6	3	1	11
Tra 30 e 50 anni	2	21	7	0	30
Sopra i 50 anni	1	4	1	1	7
Categorie protette e diversamente abili	0	0	0	0	0
Operai	0	67	5	0	72
Uomini	0	43	5	0	48
Donne	0	24	0	0	24
Sotto i 30 anni	0	15	3	0	18
Tra 30 e 50 anni	0	46	2	0	48
Sopra i 50 anni	0	6	0	0	6
Categorie protette e diversamente abili	0	0	0	0	0

Come specificato nel nostro Codice Etico, il rapporto con i nostri collaboratori, in termini di assunzioni, trattamento e retribuzioni, è guidato dai criteri di meritocrazia e premiazione della competenza professionale.

Rapporto dello stipendio base delle donne rispetto agli uomini ⁷

Categoria	Totale ParmaFood
Dirigenti	-
Quadri	-
Impiegati	0,81
Operai	0,87

⁷ Il dato relativo ai dirigenti e ai quadri non è stato calcolato in quanto il ridotto numero di dipendenti con questi ruoli renderebbe il confronto non significativo.



6. Produzione sostenibile



L'adozione di sistemi produttivi che generano un ridotto impatto sull'ambiente rispettando gli ambienti naturali e la biodiversità, riducendo il consumo di risorse e applicando criteri di economia circolare.

In ParmaFood Group riteniamo che legame con il territorio significhi anche prendersi cura del patrimonio naturale e delle risorse ambientali che lo caratterizzano, consapevoli che ciascuno debba fare la sua parte affinché questa ricchezza collettiva sia tutelata e difesa, per la popolazione presente e le generazioni future.

È per questo che mettiamo in atto tutti gli accorgimenti necessari per garantire una produzione di qualità, sicura per i nostri clienti e attenta alla natura, agli ecosistemi e al clima.

Ogni giorno ci impegniamo a adottare atteggiamenti responsabili nei confronti dell'ambiente. Lo facciamo agendo innanzitutto nel rispetto delle normative relative, ma anche implementando procedure che ci aiutino a monitorare il nostro impatto sull'ambiente, porci degli obiettivi di miglioramento e identificare le strategie e le azioni migliori per conseguirli. Per questo motivo abbiamo attivato diversi schemi volontari che ci aiutano a gestire in modo efficace il nostro sistema produttivo e a monitorare le prestazioni in ambito ambientale ed energetico.

Le Certificazioni del Gruppo in ambito energetico e ambientale:

- ISO 14001
- EMAS
- ISO 50001

6.1. Materie prime e materiali utilizzati

La qualità delle materie prime, rappresentate principalmente da carni fresche e stagionate, è da sempre uno dei tratti distintivi del nostro modo di fare impresa. Un'attenzione costante, confermata anche dal fatto che diversi nostri salumi, bevande e preparati a base di frutta e verdura hanno ottenuto certificazioni riservate ai prodotti biologici.

Le materie prime lavorate*

	Materie prime acquistate (kg)	Prosciuttificio San Michele	Parma IS	Totale ParmaFood*
Rinnovabili	Carni fresche	2.559.628	0	2.559.628
	Salumi stagionati	1.145.971	0	1.145.971
	Altri ingredienti	837.403	427.019	1.264.422
	Imballaggi in carta e cartone (inclusa carta paglia e carta vegetale)	12.991	0	12.991
	Totale rinnovabili	4.555.993	427.019	4.983.012
Non rinnovabili	Imballaggi in alluminio (carta stagnola)	35	0	35
	Imballaggi in plastica (sacchi, sacchetti, vaschette, pellicola)	94.444	0	94.444
	Totale non rinnovabili	94.479	0	94.479
Totale	4.650.472	427.019	5.077.491	

*Escluso HPP, in quanto fa solo attività commerciale

Per l'imballaggio dei nostri prodotti utilizziamo inoltre:

- 37 milioni di vaschette, astucci e buste
- 4,6 milioni di scatole e espositori in carta e cartone
- 2 milioni di m² di pellicola

Siamo consapevoli che il confezionamento rappresenta un elemento critico per la sostenibilità ambientale dei prodotti; per questo motivo stiamo lavorando per sostituire il materiale delle vaschette attuali con uno meno impattante sull'ambiente. Nel 2022 abbiamo avviato, con uno dei nostri clienti, la vendita di prodotti confezionati nella nuova vaschetta preformata in carta e abbiamo proseguito le attività di ricerca e sviluppo per la realizzazione di una vaschetta in plastica completamente riciclabile e in grado di mantenere la medesima *shelf life* delle vaschette tradizionali. La vaschetta realizzata, che ha ottenuto il livello di riciclabilità Aticelca B*, è stata sottoposta ad alcuni test volti a verificare che la scelta del nuovo materiale non avesse ripercussioni negative sulla shelf life del prodotto. Nel 2022 abbiamo proseguito i test avviati l'anno precedente, attivando inoltre a tale scopo una nuova collaborazione con Tecnoform.

* Il sistema Aticelca 501/19 è una metodica di valutazione in grado di determinare il livello di riciclabilità di materiali e prodotti a prevalenza cellulosica (carta e cartone). Il sistema di valutazione Aticelca viene riassunto da un indice espresso dalle lettere A+, A, B e C, essendo A+ il livello di più alta riciclabilità.



6.2. Consumo di energia

I consumi energetici sono prevalentemente determinati dalle attività produttive legate alla lavorazione e all'imballaggio dei nostri prodotti presso gli stabilimenti di Prosciuttificio San Michele e Parma Is, mentre gli uffici e le attività commerciali di HPP registrano consumi marginali.

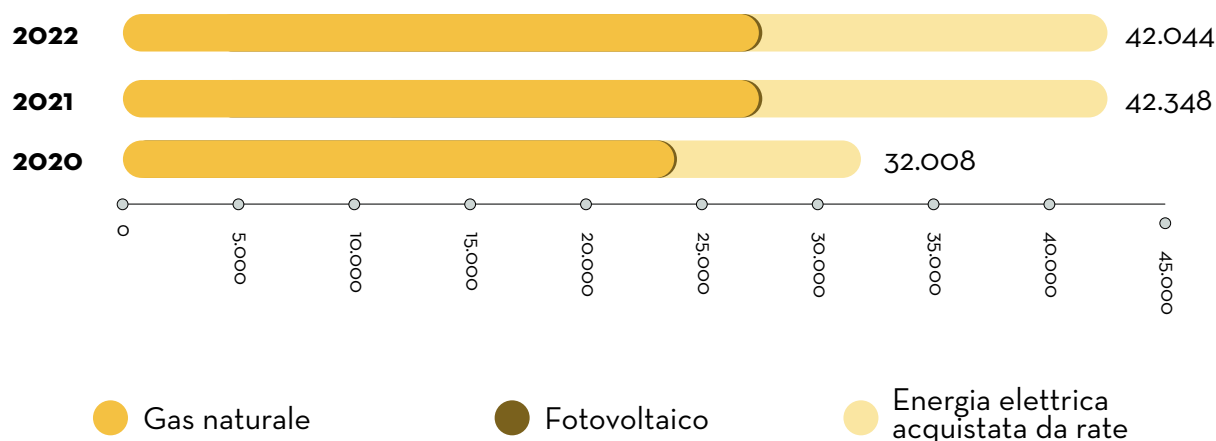
L'energia che utilizziamo è rappresentata dall'elettricità acquistata da rete e autoprodotta dal nostro impianto fotovoltaico, oltre che dal gas naturale da cui otteniamo energia elettrica e termica.

Parma Is ha attivato, dal 2021, un contratto di fornitura di energia elettrica 100% da fonti rinnovabili con Garanzia di Origine.

I consumi energetici

Energia consumata per fonte energetica (GJ)	Prosciuttificio San Michele + HPP	Parma Is	Totale ParmaFood
Gas naturale	25.882	253	26.135
di cui per alimentazione cogeneratore	20.706	0	20.706
di cui per alimentazione caldaie tradizionali	5.176	253	5.430
Fotovoltaico	324	0	324
Energia elettrica acquistata da rete	14.972	612	15.584
Totale	41.178	865	42.044

I consumi energetici: trend 2020-2022



Consumi energetici per tonnellata di produzione (GJ/t)		
2020	2021	2022
7,5	10,6	9,8

Ricerchiamo sempre le soluzioni più adatte per ridurre i nostri consumi energetici e il ricorso all'utilizzo di fonti fossili: nel 2022 abbiamo rinnovato la copertura del magazzino verticale di via Cavo con un sistema di controventilazione naturale per aumentare l'efficiamento energetico dell'edificio. Abbiamo inoltre richiesto e ottenuto un finanziamento per installare un impianto fotovoltaico sulle coperture degli stabilimenti di via Sarti e via Carbognani, che ci consentirà di aumentare la quota di energia da fonti rinnovabili che utilizziamo.

Inoltre, la ristrutturazione dell'edificio che ospiterà il nuovo stabilimento per la produzione di panini e di primi piatti in via Nardi a Traversetolo, che entrerà in funzione nel 2023, assicurerà elevati livelli di isolamento termico dell'involucro e utilizzerà la CO₂ quale gas refrigerante, consentendo sia un notevole risparmio energetico sia la produzione di acqua calda senza ricorrere a caldaie a metano.



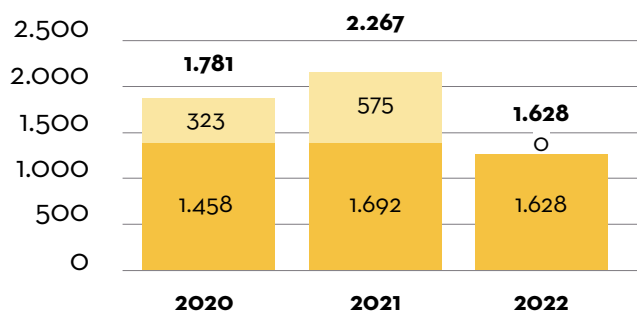
6.3. Emissioni in atmosfera

Le nostre emissioni legate alle attività del 2022 sono determinate esclusivamente dal consumo di gas naturale per la produzione di energia. Nell'anno di rendicontazione, infatti, non sono state effettuate ricariche di gas refrigeranti.

Per ridurre l'impatto sul cambiamento climatico legato all'uso dei gas refrigeranti, tutti i nuovi impianti installati prevedono, per il raffreddamento, l'uso di glicole, che non determina impatti significativi in termini di emissioni di gas a effetto serra. **Questa strategia ci ha permesso di ridurre le emissioni di gas serra del 28% rispetto al 2021, di cui il 24% è da attribuirsi alla quota di gas refrigeranti.**

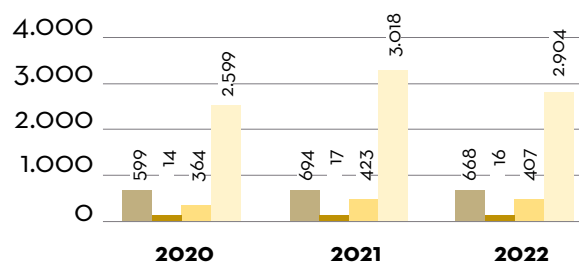
Fonte emissioni ⁹	Unità di misura	Prosciuttificio San Michele + HPP	Parma Is	Totale ParmaFood
Emissioni di gas serra dirette - Scope 1	t CO ₂ eq.	1.612	15,8	1.628
di cui da combustione di gas naturale ¹⁰	t CO ₂ eq.	1.612	15,8	1.628
di cui da gas refrigeranti ¹¹	t CO ₂ eq.	0	0	0
NOx	kg	661	6,47	668
SOx	kg	15,8	0,15	16,0
CO	kg	403	3,94	407
PM <2,5	g	2.876	28,1	2.904

Emissioni GHG



Da combustione gas naturale (dark orange) Da gas refrigeranti (light orange)

Altre emissioni



NOx kg (dark grey), SOx kg (medium grey), CO kg (yellow), PM<2,5g (light yellow)

Emissioni GHG per tonnellata di produzione (tCO₂e/t)

2020	2021	2022
0,6	0,8	0,7

⁹ Per il calcolo delle tonnellate di CO₂ per le emissioni dirette Scope 1 ci si riferisce esclusivamente alle tonnellate di CO₂ da combustione.

¹⁰ Potere Calorifico Inferiore: 35,1 MJ/m³. Fattori di emissione: CO₂ 62,3 kg/GJ; NOx 25,6 g/GJ; SOx 0,61 g/GJ; CO 15,6 g/GJ; PM<2,5 0,11 g/GJ. Fonte: Ecoinvent 3.6

¹¹ Fattori di emissione: R134A 1.430 kgCO₂e/kg; R427A 2.138 kgCO₂e/kg; R507A 3.985 kgCO₂e/kg. Fonte: schede tecniche gas refrigeranti

6.4. Risorsa idrica

Nello stabilimento di via Cavo di Prosciuttificio San Michele la risorsa idrica è coinvolta nell'intero processo produttivo. L'acqua, prelevata da un pozzo, è sottoposta ad un processo di clorazione che ne abbatta la carica batterica al fine di renderla idonea all'uso nell'industria alimentare. Dopo il suo utilizzo, affronta un passaggio in vasche destinate all'affioramento dei grassi e solo allora viene scaricata nella fognatura pubblica. La quantità di acqua scaricata è monitorata mediante contatori dedicati. L'acqua utilizzata presso i siti di via Sarti e via Carbognani è invece prelevata da acquedotto e scaricata in fognatura. In quest'ultimo la risorsa idrica è inoltre destinata al funzionamento delle macchine per il trattamento ad alta pressione.

Tutte le nostre sedi produttive sono situate in aree a basso stress idrico. L'impatto sulla risorsa idrica è valutato in termini di quantità prelevata, che è direttamente proporzionale a quella di carne lavorata. Per ridurre i consumi idrici ed evitare sprechi sensibilizziamo il personale ad arginare il ricorso inutile a questa risorsa.

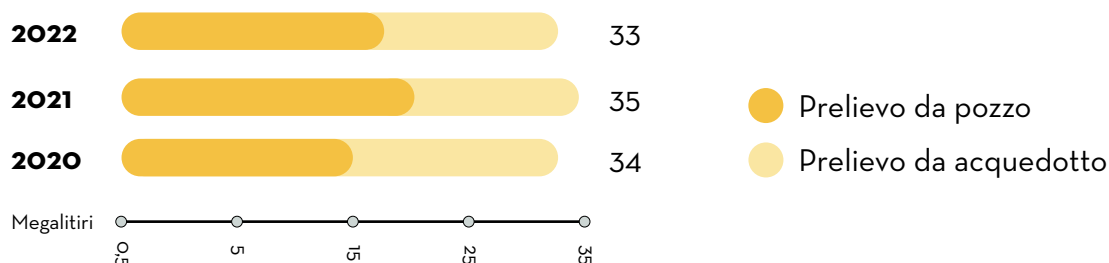
In Parma Is l'acqua, prelevata dall'acquedotto e scaricata nella fognatura, è invece utilizzata esclusivamente per la produzione dell'hummus, oltre che per il lavaggio dei locali, delle attrezzature e per i servizi igienici.

In nessuno dei nostri stabilimenti sono presenti sostanze potenzialmente pericolose negli scarichi, e non sono stati rilevati incidenti di non conformità per i limiti di scarico, così come richiesto dal D. Lgs 152/06 (Parte III, Allegato 5, tab.3).

Uso della risorsa idrica

Descrizione	Unità di misura	Prosciuttificio San Michele + HPP	Parma Is	Totale ParmaFood
Prelievo idrico totale	ML	30	3,5	34
di cui da pozzo	ML	20	-	20
di cui da acquedotto	ML	10	3,5	13
Scarico idrico totale*	ML	30	3,5	33
di cui in fognatura pubblica	ML	30	3,5	33

Valore misurato per San Michele sede di via Cavo. Per San Michele sedi di via Sarti, via Carbognani e Parma Is si assume quantità scaricata pari alla quantità prelevata.



Prelevi idrici per tonnellata di produzione (MI/t)		
2020	2021	2022
0,0078	0,0085	0,0078

¹² Indicatore di stress idrico secondo Aqueduct Water Risk Atlas elaborato dal World Resources Institute (www.wri.org), che fornisce una scala di stress idrico da un valore minimo "Basso" (<10%) a un valore massimo "Estremamente alto" (>80%).

6.5. Gestione dei rifiuti

I rifiuti che produciamo sono costituiti principalmente da imballaggi e fanghi derivanti dal trattamento degli effluenti; a questi possono aggiungersi sporadicamente altre tipologie, legate ad attività straordinarie come i cantieri per interventi edili. I rifiuti pericolosi rappresentano una quota molto marginale sul totale prodotto.

I dati relativi ai rifiuti vengono raccolti attraverso formulari appositi, il registro rifiuti e il Modello Unico di Dichiarazione Ambientale (MUD). I rifiuti prodotti dalle attività di ufficio vengono conferiti al gestore comunale tramite consegna porta a porta, e non rientrano nelle quantità riportate in tabella. Questi rifiuti sono comunque marginali rispetto a quelli legati alle attività produttive e sono principalmente costituiti da carta, bottigliette di plastica, lattine, rifiuto organico proveniente dai locali mensa e ristoro.

Consapevoli dell'impatto che i rifiuti hanno sull'ambiente, riteniamo di poter contribuire positivamente a questa problematica agendo sulla riduzione dell'impatto del fine vita dei nostri imballaggi: le nostre attività di ricerca e sviluppo sulle vaschette in PET monomateriale e in carta sono infatti mirate a rendere i nostri imballaggi completamente riciclabili, migliorando in questo modo la circolarità dei prodotti che offriamo.

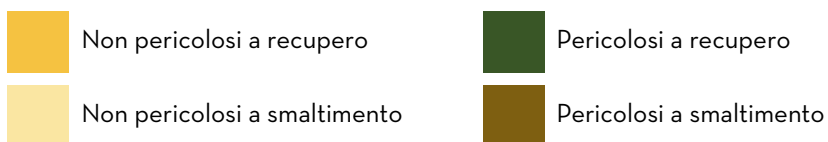
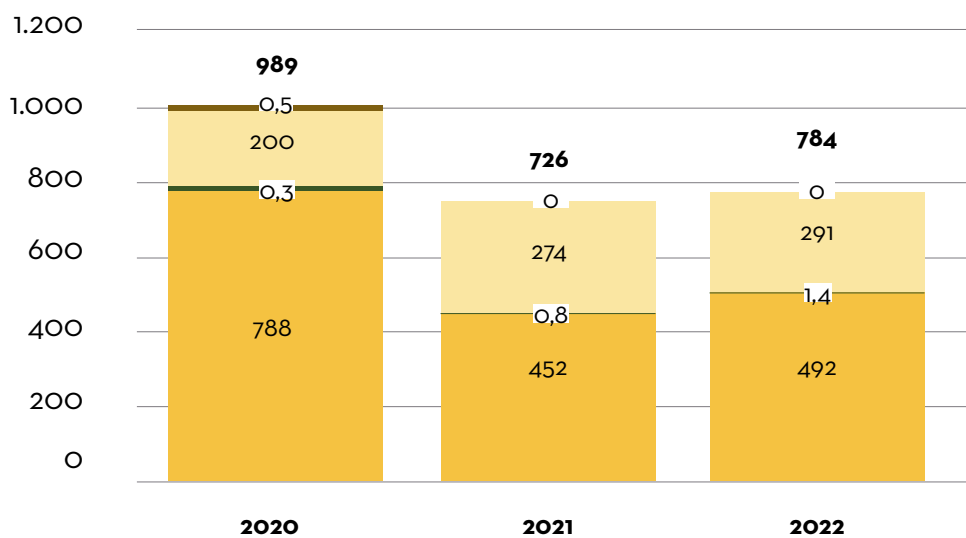
Rifiuti per tipologia, dati in tonnellate

Codice CER 1° livello	Descrizione	Unità di misura	Prosciuttificio San Michele + HPP	Parma Is	Totale ParmaFood
02*	Rifiuti prodotti da agricoltura, orticoltura, acquacoltura, selvicoltura, caccia e pesca, trattamento e preparazione di alimenti	t	85	31	116
13*	Oli esauriti e residui di combustibili liquidi (tranne oli commestibili, voci 05 e 12)	t	1	0	1
15*	Rifiuti di imballaggio; assorbenti, stracci, materiali filtranti e indumenti protettivi non specificati altrimenti	t	580	53	633
17*	Rifiuti non specificati altrimenti nell'elenco	t	6	0	6
19*	Rifiuti delle attività di costruzione e demolizione (compreso il terreno proveniente da siti contaminati)	t	19	0	19
20*	Rifiuti urbani (rifiuti domestici e assimilabili prodotti da attività commerciali e industriali nonché dalle istituzioni) inclusi i rifiuti della raccolta differenziata	t	9	0	9
Totale		t	700	84	784

Rifiuti per destino, dati in tonnellate

Descrizione	Unità di misura	Prosciuttificio San Michele + HPP	Parma Is	Totale ParmaFood
Rifiuti destinati a recupero	t	440	53	493
di cui non pericolosi	t	1,4	0	1,4
di cui pericolosi	t	439	53	491,7
Rifiuti destinati a smaltimento	t	260	31	291
di cui non pericolosi	t	0	0	0
di cui pericolosi	t	260	31	291
Totale	t	700	84	784

Gestione dei rifiuti: trend 2020-2022



Rifiuti prodotti per produzione (t/t)		
2020	2021	2022
0,232	0,181	0,182





TE PER
ANZETTO
I FIOCHI

TA
MIN
UTI
PRIMA DI
GUSTARLI,
TEMPERATURA
ADEQUATA
ANCORA
PIÙ BUONISTI!

NORVEGESE
SALAMINE E AVOCADO

il Fagottino
IL PANINO COME LO FARETTI

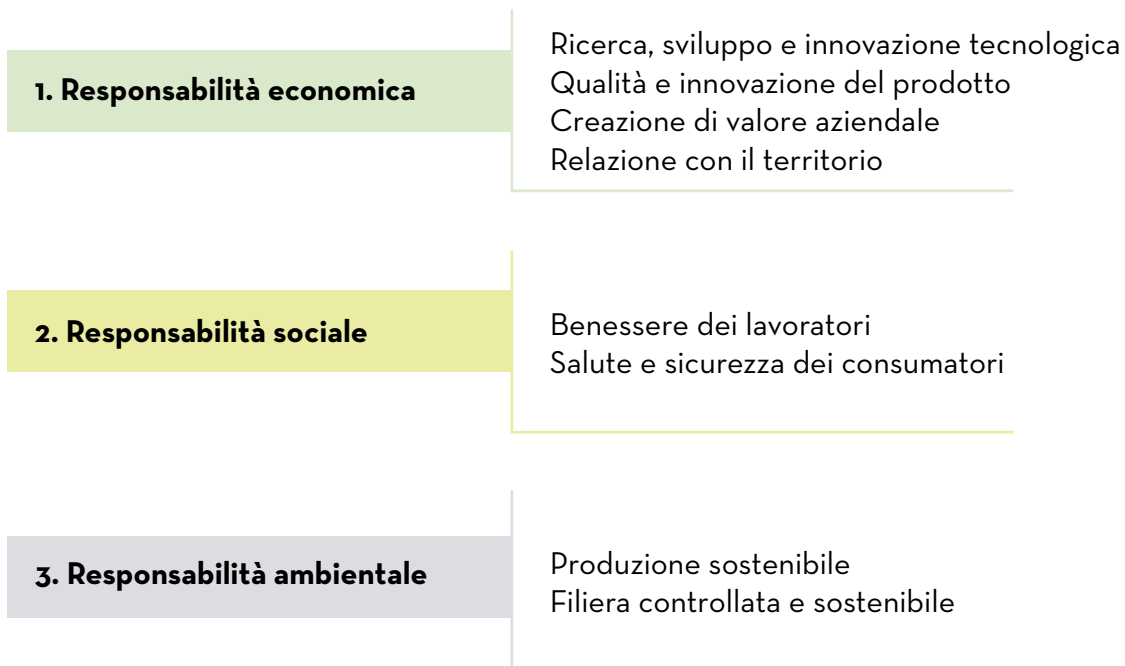
2 PEZZI

GNAMI
GNAMI
GNAMI!

PRENDILO E
PORTALO CON TE
OVUNQUE VUOI

7. Disclosure on Management Approach

Per semplificare lo sviluppo del Management Approach, i temi prioritari per ParmaFood Group sono stati aggregati in tre macrotemi che condividono il medesimo approccio gestionale.



7.1. Processi comuni a tutti i macrotemi

Motivazioni e confini

I temi materiali sono stati identificati applicando i principi per la definizione dei contenuti del rapporto, nonché attraverso i processi di *stakeholder engagement* e di analisi di materialità descritti nel dettaglio nella nota metodologica.

Per ogni tema materiale di ParmaFood è stato individuato il perimetro all'interno del quale può ricadere l'impatto potenziale:

- All'interno dell'azienda: in questo caso l'impatto influenza prioritariamente gli stakeholder interni
- All'esterno dell'azienda: sono principalmente gli *stakeholder* esterni a essere interessati dall'impatto
- All'interno e all'esterno dei confini aziendali: l'impatto riguarda tutti gli *stakeholder*.

Nella gestione dei temi materiali ParmaFood considera sia l'eventuale impatto che può causare direttamente sia quello che indirettamente può derivare dal suo operato.

Strumenti per la gestione

Politiche e impegni

Le nostre società si prefiggono di assicurare un prodotto che soddisfi le esigenze dei consumatori, nel rispetto della normativa vigente. Questo è vero per quanto concerne la qualità e la sicurezza del prodotto, attraverso professionalità e rigorosi controlli effettuati durante tutto il processo produttivo, dalla selezione delle materie prime al conferimento del prodotto finito; ma lo è anche per quanto concerne il rispetto dell'ambiente e dell'etica, attenendosi scrupolosamente alle linee delle normative di riferimento.

Ulteriori valori di contesto, più afferenti alle attività operative, sono contenuti nel Codice Etico del Gruppo. La creazione di questo documento ci ha permesso di fissare le regole di condotta che guidano la nostra strategia e orientano i nostri comportamenti nei confronti degli *stakeholder*.

I valori menzionati si sono tradotti in un modello organizzativo che mira ad assicurare un approccio sistematico alla qualità per soddisfare al massimo grado possibile le esigenze del cliente, e presta particolare attenzione al rispetto dell'ambiente, alle normative di autocontrollo igienico-sanitario, alla sicurezza alimentare e dei lavoratori, nonché all'innovazione; tutti elementi confermati anche dall'ottenimento di numerose certificazioni nel corso degli anni. Oltre al codice etico, le tre società del gruppo si sono dotate di una politica sulla qualità, sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori, con la quale sanciscono l'impegno a:

- Promuovere una cultura della sicurezza e della qualità alimentare all'interno della propria azienda;
- Operare nel rispetto dell'ambiente, delle produzioni interne, della salute e sicurezza sul lavoro, dell'etica professionale e umana;
- Rendere disponibili risorse, mezzi economici e competenze adeguate al corretto funzionamento del proprio Sistema Qualità;
- Assicurare la cooperazione con le autorità di controllo preposte;
- Assicurarsi che la politica qui esposta e il relativo sistema di gestione siano compresi, attuati e mantenuti a tutti i livelli dell'organizzazione e che il sistema sia sostenuto da periodiche e capillari attività di formazione e addestramento;
- Garantire che le proprie attività siano condotte rispettando la normativa di sicurezza vigente ed eventuali codici di buona pratica sottoscritti;
- Aumentare la sensibilizzazione del personale verso le tematiche ambientali e di salute e sicurezza sul lavoro;
- Assicurare un pieno coinvolgimento dei lavoratori attraverso la diffusione degli obiettivi e programmi di attuazione, nonché una comunicazione proattiva con i rappresentanti per la sicurezza;
- Assicurarsi che il presente documento sia disponibile per il pubblico e sia diffuso e comunicato internamente ed esternamente all'azienda;
- Riesaminare periodicamente gli obiettivi di qualità, dell'ambiente e della salute e sicurezza sul lavoro nonché la presente politica e tutto il sistema di gestione integrato.

Con la pubblicazione del rapporto di sostenibilità ParmaFood intende inoltre dimostrare la propria volontà e il proprio impegno nell'intraprendere un percorso verso la sostenibilità nelle sue tre declinazioni: economica, sociale e ambientale. Questa volontà e questo impegno nascono dalla dirigenza, come descritto nella lettera in apertura del rapporto e si trasmettono a tutti i livelli aziendali.

Obiettivi e traguardi

Gli obiettivi e i traguardi che ParmaFood si pone nel suo percorso verso la sostenibilità si ritrovano in questo rapporto. Hanno carattere migliorativo rispetto alla normativa nazionale e sono monitorati annualmente. Altri obiettivi di miglioramento più specifici in materia di qualità, ambiente e sicurezza sono identificati e monitorati nei rispettivi sistemi di gestione.

Responsabilità

L'impegno ad abbracciare un approccio sempre più sostenibile accomuna tutta la direzione, che si assume anche la responsabilità dell'attuazione nello sviluppo delle strategie, dell'implementazione delle politiche, della realizzazione degli impegni e del raggiungimento degli obiettivi (quelli specifici identificati nei piani di miglioramento, invece, sono affidati ai responsabili dell'implementazione dei sistemi di gestione).

Risorse

La responsabilità di dislocare risorse umane e finanziarie è in capo alla direzione.

Meccanismi di reclamo

Le nostre risorse possono inviare reclami o comunicazioni grazie a bacheche e cassette dei suggerimenti presenti in azienda. Il rapporto con i clienti e le comunità locali è gestito tramite il sito aziendale e i social media, canali attraverso cui riceviamo eventuali segnalazioni. Con la pubblicazione del presente rapporto gli *stakeholder* potranno inoltrare richieste e reclami al contact point indicato.

Azioni specifiche

Come ParmaFood Group pubblichiamo il rapporto di sostenibilità conforme al principale standard di riferimento internazionale per la rendicontazione della sostenibilità, i GRI Standards. Nelle sezioni successive sono dettagliate le azioni specifiche che ParmaFood mette in atto nell'ambito della sostenibilità.

Valutazione sulla gestione

Per monitorare l'effettiva adeguatezza della gestione dei temi materiali sono utilizzati i risultati degli audit di prima parte effettuati sui sistemi di gestione e le informative dei GRI Standards rendicontate nel presente rapporto e nei successivi.



7.2. Responsabilità economica

Motivazioni e confini

Tema materiale	Motivazioni	Confini	Temî materiali da GRI Standard	Informative
Ricerca, sviluppo ed innovazione tecnologica	La ricerca e l'innovazione tecnologica come elementi strategici per incrementare la competitività dell'azienda e perseguire il miglioramento continuo in linea con uno sviluppo sostenibile.	Interno ed esterno: ParmaFood Group, Clienti, Investitori, Società e comunità locali, Istituti finanziari.	GRI 201: Performance economiche 2016	N° risorse/ore impiegate in attività di Ricerca & Sviluppo 201-4 Assistenza finanziaria ricevuta da governo
Qualità e innovazione del prodotto	Il rispetto delle attese dei clienti attraverso la fornitura di prodotti sviluppati in una logica di innovazione ed evoluzione continua e che raggiungono alti livelli di qualità.	Interno ed esterno: ParmaFood Group, Clienti	GRI 417: Marketing e etichettatura 2016	417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi
Creazione di valore aziendale	La capacità dell'azienda di generare e distribuire valore economico all'interno e all'esterno del Gruppo.	Interno ed esterno: ParmaFood Group, Clienti, Investitori, Società e comunità locali, Istituti finanziari.	GRI 201: Performance economiche 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito
Relazione con il territorio	Il rispetto dei territori interessati dalle attività della filiera, valorizzandone gli aspetti ambientali, sociali, economici e culturali.	Interno ed esterno: ParmaFood Group, Clienti, Società e comunità locali.	GRI 413: Comunità locali 2016	413-1 Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo

Strumenti per la gestione

Politiche e impegni

La nostra attenzione è da sempre rivolta alla ricerca di miglioramenti dei processi produttivi, consapevoli che solo investendo costantemente nell'innovazione saremo in grado di offrire prodotti in linea con le aspettative di un mercato altamente competitivo come quello della produzione alimentare.

Innovazione per noi significa garantire un prodotto che soddisfi le necessità dei consumatori, garantendo sempre i più elevati standard di qualità e di sicurezza.

Il nostro sistema organizzativo è pensato per assicurare un approccio sistematico alla qualità, che guarda sempre alla soddisfazione delle esigenze del cliente come al traguardo più ambito. Ne derivano anche i nostri investimenti per le attività di ricerca e lo sviluppo, indispensabili per garantire prodotti rispettosi della salute e della sicurezza delle persone.

Le nostre attività, e in particolare quelle relative ai salumi, hanno instaurato nel tempo un legame indissolubile con i luoghi di produzione; lo consideriamo un punto di forza e ci impegniamo tenacemente a preservarlo, valorizzando ogniqualvolta ci è possibile l'identità dei territori in cui operiamo. La creazione di valore aziendale, quindi, nel nostro caso passa anche dal supporto alla crescita locale e a tutti i soggetti coinvolti nella nostra filiera.

La politica sulla qualità, sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori del gruppo sancisce specifici impegni:

- Mettere in atto e mantenere un efficace Sistema di Gestione Qualità secondo i requisiti della Norma ISO 45001 e degli Standard BRC-IFS;
- Garantire la soddisfazione delle esigenze e delle aspettative del cliente e del mercato;
- Conseguire e mantenere una grande reputazione in fatto di qualità del prodotto.

Obiettivi e traguardi

Gli obiettivi e i traguardi assunti per i temi materiali di questo macrotema sono sviluppati seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi" e nella tabella obiettivi al capitolo 8.

Responsabilità

La responsabilità dell'applicazione delle iniziative rivolte alla promozione del territorio, alla creazione di valore aziendale e alla ricerca di innovazioni da implementare nei processi produttivi è affidata al Consiglio di Amministrazione.

Risorse

Lo stanziamento delle risorse umane e finanziarie per i progetti di ricerca e sviluppo e promozione del territorio avviene nel processo di definizione del budget.

Meccanismi di reclamo

I meccanismi con i quali è possibile avanzare eventuali reclami relativi a questo macrotema sono sviluppati seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi".

Azioni specifiche

- Sviluppo e diffusione della tecnologia HPP;
- Tutte le società del gruppo hanno ottenuto le certificazioni BRC e IFS sulla qualità dell'ambiente di lavoro, dei prodotti e dei processi produttivi;
- Inserimento nelle etichette di informazioni utili a garantire ai clienti acquisti consapevoli;
- Valutazioni periodiche sui conti economici, sull'andamento aziendale e sui rischi e le opportunità correlate alla generazione del valore e alla sua redistribuzione. Nel corso del 2021 sono stati ampliati i report interni per la valutazione economica delle diverse linee di business in cui opera il gruppo;
- Redistribuzione del valore generato al territorio attraverso la creazione di occupazione e il ricorso a un'elevata percentuale di fornitori locali.

Valutazione sulla gestione

I meccanismi di valutazione sulla gestione dei temi materiali riconducibili al macrotema "Innovazione" sono sviluppati seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi".

7.3. Responsabilità sociale

Motivazioni e confini

Tema materiale	Motivazioni	Confini	Temi materiali da GRI Standard	Informative
Benessere dei lavoratori	La promozione della soddisfazione e del benessere dei lavoratori attraverso la creazione di un ambiente di lavoro sereno e la valorizzazione delle loro competenze.	Interno ed esterno: ParmaFood Group, Lavoratori interni, Lavoratori esterni.	GRI 2: Informativa generale 2021 GRI 3: Temi materiali 2021 GRI 401: Occupazione 2016 GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018 GRI 404: Formazione e istruzione 2016 GRI 405: diversità e pari opportunità 2016	2-7 Dipendenti 2-8 Lavoratori non dipendenti 2-30 Contratti collettivi 2-23 Impegno in termini di policy 3-3 Gestione dei temi materiali 401-1 Nuove assunzioni e turnover 401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato 403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro 403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti 403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro 403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro 403-6 Promozione della salute dei lavoratori 403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali 403-9 Infortuni sul lavoro 404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente 405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti 405-2 Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini

Tema materiale	Motivazioni	Confini	Temi materiali da GRI Standard	Informative
Salute e sicurezza dei consumatori	La tutela della salute e della sicurezza dei consumatori come elemento imprescindibile alla base di tutte le attività gestite dal Gruppo.	Interno ed esterno: ParmaFood Group, Clienti	GRI 2: Informativa generale 2021 GRI 3: Temi materiali 2021 GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	2-23 Impegno in termini di policy 3-3 Gestione dei temi materiali 416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi



Strumenti per la gestione

Politiche e impegni

La politica sulla qualità, sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori del gruppo sancisce i seguenti impegni:

- Mettere in atto e mantenere un efficace sistema di Gestione Qualità secondo i requisiti della Norma ISO 45001 e degli standard BRC-IFS;
- Rispettare la normativa contrattuale e le leggi in vigore, in particolare quelle riguardanti l'autocontrollo, la Salute e la Sicurezza sul posto di lavoro e la salubrità del prodotto;
- Migliorare continuamente le proprie prestazioni in materia di qualità, salubrità dei prodotti e di salute e sicurezza sul lavoro fissando obiettivi e traguardi di miglioramento;
- Garantire ai propri clienti l'autenticità del prodotto attraverso una attenta valutazione e qualifica dei propri fornitori e di conseguenza attraverso acquisti di materie prime non contraffatte;
- Impegnarsi al non utilizzo di OGM nella realizzazione dei prodotti;
- Fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione di malattie e lesioni ai lavoratori, mediante una costante valutazione dei pericoli e riduzione dei rischi;
- Formare costantemente il personale sulle discipline della qualità, della sicurezza alimentare e della sicurezza dei lavoratori.

Obiettivi e traguardi

Gli obiettivi e i traguardi assunti per i temi materiali di questo macrotema sono sviluppati seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi" e nella tabella obiettivi al capitolo 8.

Responsabilità

La responsabilità dell'applicazione e del mantenimento della politica sulla qualità è affidata alla direzione, che si avvale della collaborazione del Responsabile Qualità (RAQ). Il Rappresentante della Direzione (RDD) ha il compito di informare regolarmente la direzione stessa sul grado di applicazione e sull'efficacia complessiva del Sistema Qualità in azienda.

La responsabilità dell'applicazione dei processi di valutazione dei rischi in materia di salute e sicurezza è affidata al datore di lavoro, che agisce in qualità di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), affiancato per ciò che concerne la valutazione dei rischi dalla direzione, dal medico competente e dal Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

Risorse

La direzione si impegna a rendere disponibili risorse, mezzi economici e competenze adeguate al corretto funzionamento della politica sulla qualità, sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori.

Meccanismi di reclamo

I lavoratori possono riportare situazioni di rischio correlate al lavoro o esprimere suggerimenti in merito attraverso la cassetta per le segnalazioni dedicata a questo scopo, oppure direttamente al RLS.

I clienti diretti possono riferirsi all'ufficio ordini, il quale inoltra il reclamo al referente preposto sulla base della tematica. In caso di criticità particolari (situazione fino ad oggi mai verificatasi) vengono coinvolti i rispettivi uffici Qualità.

Altri meccanismi con i quali è possibile avanzare eventuali reclami relativi a questo macrotema sono sviluppati seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi".

Azioni specifiche

- Le sedi di Prosciuttificio San Michele in via Cavo e via Carbognani hanno adottato il sistema di gestione ISO 45001 sulla salute e sulla sicurezza dei lavoratori;
- Tutte le società del Gruppo hanno redatto un DVR per la gestione e prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro;
- I collaboratori vengono periodicamente formati e aggiornati sui più recenti sviluppi e sulle procedure in tema di salute, sicurezza e prevenzione;
- È stato consolidato un sistema premiante per le risorse apicali del gruppo, basato su obiettivi quali-quantitativi generali di Gruppo e individuali sull'area di competenza di ciascun collaboratore;
- È incoraggiato l'utilizzo del lavoro da remoto;
- È stato introdotto un regolamento interno che amplia la flessibilità dell'orario di lavoro;
- È stato introdotto un sistema di welfare.
-

Valutazione sulla gestione

I meccanismi di valutazione sulla gestione dei temi materiali riconducibili al macrotema "Responsabilità sociale" sono sviluppati seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi".



7.4. Responsabilità ambientale

Motivazioni e confini

Tema materiale	Motivazioni	Confini	Temi materiali da GRI Standard	Informative
Produzione sostenibile	L'adozione di sistemi produttivi che generano un ridotto impatto sull'ambiente rispettando gli ambienti naturali e la biodiversità, riducendo il consumo di risorse e applicando criteri di economia circolare	Interno ed esterno: ParmaFood Group, Clienti, Società e comunità locali.	GRI 301: Materiali 2016 GRI 302: Energia 2016 GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018 GRI 305: Emissioni 2016 GRI 306: Rifiuti 2020	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume 302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione 302-4 Riduzione del consumo di energia 305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1) 305-7 Ossidi di azoto (NOx), Ossidi di Zolfo (SOx) e altre emissioni significative 303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa 303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua 303-3 Prelievo idrico 303-4 Scarico di acqua 306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti 306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti 306-3 Rifiuti prodotti 306-4 Rifiuti non destinati allo smaltimento 306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento
Filiera controllata e sostenibile	La promozione di una filiera controllata che condivida l'adesione ai principi di sostenibilità ambientale e sociale e che contribuisca al raggiungimento dei livelli attesi di qualità del prodotto.	Interno ed esterno: ParmaFood Group, Fornitori di materie prime, Fornitori di servizi, Fornitori di materiali, Fornitori di tecnologie, Clienti, Società e comunità locali.	GRI 2: Informativa generale 2021 GRI 3: Temi materiali 2021 GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business 2-23 Impegno in termini di policy 3-3 Gestione dei temi materiali 308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali

Strumenti per la gestione

Politiche e impegni

Prosciuttificio San Michele ha emanato una propria politica ambientale e una politica energetica in conformità con le certificazioni ISO 14001, EMAS, e ISO 50001. Queste misure sono applicate anche alle altre società del Gruppo e sanciscono l'impegno a:

- Rispettare la legislazione vigente ed eventuali accordi volontari relativi agli impatti ambientali significativi e all'utilizzo dell'energia;
- Eliminare i rischi per la sicurezza delle persone e per la tutela dell'ambiente grazie alle conoscenze tecniche acquisite o in alternativa ridurli al minimo, agendo possibilmente sulle cause che li hanno generati;
- Adottare un piano per la prevenzione e la gestione delle emergenze che interessano l'ambiente;
- Effettuare un controllo continuo del processo di produzione e monitorare gli aspetti/impatti ambientali relativi;
- Sensibilizzare i fornitori di beni e servizi sui contenuti della politica ambientale;
- Comunicare in modo trasparente le proprie prestazioni ambientali alle parti interessate;
- Razionalizzare l'uso di risorse naturali ed energetiche;
- Gestire i rifiuti in modo da privilegiare, laddove possibile, il recupero e il riciclo piuttosto che lo smaltimento;
- Identificare misure utili a ridurre i propri consumi energetici e a incrementare l'utilizzo di fonti di energia alternative e rinnovabili;
- Migliorare l'efficienza energetica attraverso il monitoraggio costante dei consumi dei processi e attuando progetti di miglioramento;
- Considerare il consumo energetico come un criterio fondamentale in fase di acquisto dei macchinari e un fattore chiave nella progettazione di nuovi processi e installazioni;
- Coinvolgere tutti i lavoratori, interni ed esterni, nel raggiungimento di elevati standard in relazione al consumo di energia attraverso diversi strumenti: un'informazione puntuale circa le prestazioni energetiche e le misure previste per prevenire gli sprechi; il continuo aggiornamento professionale di tutti gli operatori e in particolare di quelli la cui attività ha un impatto diretto sul consumo di risorse energetiche; l'incoraggiamento delle risorse a mettere in pratica qualsiasi iniziativa che riduca i consumi sia nei luoghi di lavoro sia nella vita privata.

Obiettivi e traguardi

Gli obiettivi e i traguardi assunti per i temi materiali di questo macrotema sono sviluppati seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi" e nella tabella obiettivi al capitolo 8.

Responsabilità

L'attuazione della politica ambientale adottata dal Gruppo è dichiarata nel sistema di gestione ambientale e viene presidiata dalla direzione in collaborazione con il Responsabile del Sistema di Gestione Ambientale (RSGA).

Risorse

La direzione si impegna a rendere disponibili risorse, mezzi economici e competenze adeguate al corretto funzionamento delle politiche ambientale ed energetica del Gruppo. Le risorse individuate nell'organigramma aziendale nell'espletamento delle pratiche amministrative ambientali (AUA, Antincendio, etc.) sono affiancate da professionisti esterni.

Meccanismi di reclamo

I meccanismi con i quali è possibile avanzare eventuali reclami relativi a questo macrotema sono sviluppati seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi".

Azioni specifiche

- La sede di Prosciuttificio San Michele in via Cavo ha adottato il sistema di gestione ambientale ISO 14001, nonché il sistema di gestione dell'energia ISO 50001;
- Le sedi di Prosciuttificio San Michele in via Cavo e in via Carbognani hanno adottato il sistema di gestione ambientale EMAS;
- Tutte le società del Gruppo sono dotate di certificazione biologica in conformità alla normativa europea di riferimento e aderiscono al Sistema di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti edibili e degli imballi primari disciplinato dal Regolamento CE 178/2002;

Valutazione sulla gestione

I meccanismi di valutazione sulla gestione dei temi materiali riconducibili al macrotema "Responsabilità ambientale" sono sviluppati seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi".



8. Tabella obiettivi

Macrotema	Tema materiale	Obiettivo 2020	Target al 2022	Stato di avanzamento al 2022	Obiettivo 2022	Target al 2025
Responsabilità economica	Qualità ed innovazione del prodotto	Ampliare la gamma e la tipologia dei prodotti	Realizzare nuove formulazioni di antipasti e nuove salse Parma Is	L'obiettivo è stato raggiunto: nel 2021 sono stati lanciati nuovi prodotti, tra cui estratti e puree. Nel 2022 sono stati introdotti nel mercato infusi e Condicrudo.	Ampliare la gamma e la tipologia dei prodotti	Lancio di nuove linee di prodotti Parma Is
	Ricerca, sviluppo e innovazione tecnologica	Ridurre gli scarti di cibo mediante l'allungamento della vita residua dei prodotti, mantenendo le caratteristiche qualitative e organolettiche del prodotto	Installazione di una nuova macchina dedicata al trattamento con tecnologia delle alte pressioni (HPP)	L'obiettivo è stato raggiunto: il nuovo macchinario HPP è entrato a regime nel 2022.	Promuovere la diffusione delle tecnologie delle alte pressioni (HPP) nel mondo del food fresco	Aumentare la gamma dei prodotti delle aziende di ParmaFood Group che usano HPP
	Creazione di valore aziendale	Mantenere la soddisfazione del cliente a livelli elevati	Aumentare del 5% il fatturato	L'obiettivo è stato ampiamente raggiunto: rispetto a 2020, il fatturato è aumentato del 20% nel 2021 e del 28% nel 2022	Mantenere la soddisfazione del cliente a livelli elevati	Aumentare del 25% il fatturato

Macrotema	Tema materiale	Obiettivo 2020	Target al 2022	Stato di avanzamento al 2022	Obiettivo 2022	Target al 2025
Responsabilità sociale	Relazione con il territorio	Incrementare l'occupazione	Incremento occupazionale pari a 50 unità nel triennio 2020-2022 nell'ambito degli investimenti previsti dal Contratto di Sviluppo	L'obiettivo è stato raggiunto: nel triennio 2020-2022 si è registrato un aumento di 79 unità lavorative.	Incrementare l'occupazione	Aumentare di 25 (+20%) unità l'organico di ParmaFood Group
		Sostenere le iniziative culturali e benefiche del territorio della Provincia di Parma	Incrementare le relazioni con il mondo della formazione scolastica superiore ed universitaria mediante aumento dei tirocini, percorsi di alternanza scuola lavoro e borse di studio	L'obiettivo è stato raggiunto: nel triennio 2020-2022 sono stati attivati 5 tirocini extracurricolari e 20 curricolari, oltre a 14 progetti di alternanza scuola-lavoro.	Incrementare le relazioni con il mondo della formazione scolastica superiore ed universitaria ampliando e diversificando la tipologia di relazioni	Tenere almeno un intervento all'anno presso scuole e Università da parte dei rappresentanti di ParmaFood Group
	Benessere dei lavoratori	Ridurre lo stress lavoro correlato	Costruzione di sala mensa e ludica per i lavoratori (calcio balilla, ping-pong, gioco carte, scacchi, etc.)	L'obiettivo non è stato pienamente raggiunto. Nonostante i lavori siano iniziati, la costruzione della sala mensa e ludica non è stata completata nel 2022.	Ridurre lo stress lavoro correlato	Costruzione di sala mensa e ludica per i lavoratori (calcio balilla, ping-pong, gioco carte, scacchi, etc.)
		Migliorare tecnologicamente la produzione al fine di ottimizzare i tempi di lavoro	Informatizzazione della produzione attraverso utilizzo di Pocket PC	L'obiettivo è stato raggiunto.	Promuovere l'utilizzo del piano di welfare attivato a fine 2022	Utilizzo del piano di welfare da parte del 100% dei lavoratori che ne hanno accesso
	Salute e sicurezza dei consumatori	Garantire qualità e sicurezza dei prodotti in conformità con le normative di settore	Ridurre del 10% le non conformità nei controlli HACCP	L'obiettivo è raggiunto per Prosciuttificio San Michele, mentre si rimanda la valutazione al prossimo anno per lo stabilimento di Parma Is che risulta operativo solo dal 2021.	Garantire qualità e sicurezza dei prodotti in conformità con le normative di settore	Ridurre, fino ad eliminare, le non conformità nei controlli HACCP
			Ridurre, fino ad eliminare, l'utilizzo di additivi nelle produzioni dei salumi	L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto: è stata avviata la produzione di salumi senza additivi, le cui analisi hanno confermato la qualità organolettica e di sicurezza alimentare.		Ridurre, fino ad eliminare, l'utilizzo di additivi nelle produzioni dei salumi

Macrotema	Tema materiale	Obiettivo 2020	Target al 2022	Stato di avanzamento al 2022	Obiettivo 2022	Target al 2025	
Responsabilità ambientale	Produzione sostenibile	Ridurre gli impatti legati ai consumi energetici	Soddisfare l'intero fabbisogno di energia elettrica di Parma Is attraverso l'utilizzo di energia proveniente al 100% da fonti rinnovabili	L'obiettivo è stato raggiunto.	Ridurre gli impatti legati ai consumi energetici	Portare i consumi energetici per tonnellata di produzione a 7 GJ/t	
		Ridurre gli impatti legati al prodotto	Portare a compimento il progetto di ricerca e sviluppo per la realizzazione di vaschette completamente biodegradabili	L'obiettivo è stato raggiunto.	Ridurre gli impatti legati al prodotto e al packaging	Diffondere l'utilizzo della vaschetta in carta presso almeno un nuovo cliente.	
		Ridurre gli impatti legati al prodotto	Portare a compimento il progetto di ricerca e sviluppo per la realizzazione di vaschette riciclabili (PET monomateriale)	L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto: le prove stanno proseguendo anche con un nuovo fornitore.		Portare a compimento il progetto di ricerca e sviluppo per la realizzazione di vaschette riciclabili (PET monomateriale)	
	Filiera controllata e sostenibile	Aumentare la sostenibilità della filiera	Aumentare il numero di fornitori certificati biologico e/o ISO14001	L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto: 1 nuovo fornitore con certificazione Biologico per San Michele, 10 nuovi fornitori con certificazione Biologico per Parma Is	Aumentare la sostenibilità della filiera	Aumentare il numero di fornitori certificati biologico	
		Aumentare la sostenibilità della filiera	Avviare valutazione fornitori su temi ambientali	L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto: l'interazione avviata con i fornitori ha avuto principalmente una finalità di sensibilizzazione piuttosto che di valutazione.		Potenziare la sensibilizzazione dei fornitori su temi di benessere animale, biologico e sostenibilità ambientale.	

GRI Content Index

GRI Standard	Informativa	Capitolo	Omissioni
GRI 2: Informativa generale 2021	2-1 Dettagli organizzativi	1,1; 1,3	
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	2,1	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	2,1; Contatti	
	2-4 Revisione delle informazioni	2,1	
	2-5 Assurance esterna	2,1	Il report non è sottoposto ad assurance esterna.
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	1,3; 1,4; 4,3	
	2-7 Dipendenti	5,1	
	2-8 Lavoratori non dipendenti	5,1	
	2-9 Struttura e composizione della governance	1,3	
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera stakeholders	
	2-23 Impegno in termini di policy	1,2; 4,3; 5,2; 6	
	2-28 Appartenenza ad associazioni	1,2	
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	2,2; 2,3	
	2-30 Contratti collettivi	5,1	
	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	2,2	
3-2 Elenco di temi materiali	2,3		

Temi materiali di ParmaFood	Temi materiali da GRI Standards		Capitolo	Omissioni
Ricerca, sviluppo ed innovazione tecnologica	GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	7; 7,1; 7,2	
	GRI 201: Performance economiche 2016	201-4 Assistenza finanziaria ricevuta da governo	3,1	
Qualità e innovazione del prodotto	GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	7; 7,1; 7,2	
	GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	3,2	
Salute e sicurezza dei consumatori	GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	7; 7,1; 7,4	
	GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	3,3	
Filiera controllata e sostenibile	GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	7; 7,1; 7,4	
	GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016	308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	4,3	
Creazione di valore aziendale	GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	7; 7,1; 7,2	
	GRI 201: Performance economiche 2016	201-1 Valore economico generato e distribuito	4,1	
Relazione con il territorio	GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	7; 7,1; 7,2	
	GRI 413: Comunità locali 2016	413-1 Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	4,2	
Benessere dei lavoratori	GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	7; 7,1; 7,4	
	GRI 401: Occupazione 2016	401-1 Nuove assunzioni e tasso di turnover	5,1	
		401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	5,1	
	GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	5,2	
		403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	5,2	
		403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	5,2	
		403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	5,2	
		403-6 Promozione della salute dei lavoratori	5,2	
		403-9 Infortuni sul lavoro	5,2	
	GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1: Ore di formazione annua per dipendente	5,3	
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	5,4		
	405-2 Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	5,4		

Temi materiali di ParmaFood	Temi materiali da GRI Standards		Capitolo	Omissioni
Produzione sostenibile	GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	7; 7,1; 7,4	
	GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	6,1	Non è stato possibile determinare il peso di alcuni materiali da imballaggio.
	GRI 302: Energia 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	6,2	
		302-4 Riduzione del consumo di energia	6,2	
	GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	6,4	
		303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	6,4	
		303-3 Prelievo idrico	6,4	
		303-4 Scarico di acqua	6,4	
	GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	6,3	
		305-7 Ossidi di azoto (NOx), Ossidi di Zolfo (SOx) e altre emissioni significative	6,3	
	GRI 306: Rifiuti 2020	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	6,5	
		306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	6,5	
		306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	6,5	
		306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	6,5	

PARMAFOOD GROUP
INNOVAZIONE CHE EMOZIONA

Per informazioni e approfondimenti:
Barbara Calzetti
Ufficio Qualità Ambiente Sicurezza
barbara@terreducali.it

