

● ● ● GROUP
PARMAFOOD
INNOVAZIONE CHE EMOZIONA

**RAPPORTO DI
SOSTENIBILITÀ**

2024

SOMMARIO

LETTERA AGLI STAKEHOLDER	4	4. BENESSERE DEI LAVORATORI	66
1. CHI SIAMO	8	4.1. I NOSTRI LAVORATORI	68
1.1. LA NOSTRA STORIA	10	4.2. <i>JOB RETENTION E TALENT ACQUISITION</i>	74
1.2. I NOSTRI PRODOTTI	14	4.3. FORMAZIONE E SVILUPPO DEL PERSONALE	78
1.3. I NUMERI DEL GRUPPO	18	4.4 PARI OPPORTUNITÀ E DIVERSITÀ	82
1.4. LA CATENA DEL VALORE E I MERCATI SERVITI	22	4.5 SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	84
1.4.1 A MONTE	22		
1.4.2 A VALLE	23		
1.5 I NOSTRI VALORI	24	5. LA CONDOTTA DI IMPRESA	90
1.5.1 LA QUALITÀ CERTIFICATA DEI NOSTRI PROCESSI E PRODOTTI	28	5.1. STRUTTURA E ORGANIZZAZIONE	92
1.5.2 LE INIZIATIVE A SOSTEGNO DEGLI SDGS	32	5.2. LA GESTIONE DEL RISCHIO	96
		5.2.1 AMBIENTE	97
		5.2.2 GESTIONE DEL PERSONALE	97
		5.2.3 PRODOTTI	98
		5.2.4 GESTIONE DEI FORNITORI	98
		5.2.5 CORRUZIONE E FRODI	99
2. APPROCCIO METODOLOGICO	34	5.3 CREARE VALORE PER CONDIVIDERLO	100
2.1. I CRITERI PER LA REDAZIONE DEL RAPPORTO	35	5.4 SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI	104
2.2. L'ANALISI DI DOPPIA MATERIALITÀ	36	5.5 FILIERA CONTROLLATA E SOSTENIBILE	106
2.3. IL COINVOLGIMENTO DEGLI <i>STAKEHOLDER</i>	40	5.6 RELAZIONE CON IL TERRITORIO	110
		5.6.1 LE ASSOCIAZIONI A CUI ADERIAMO	112
3. LA TUTELA DELL'AMBIENTE	42		
3.1. ENERGIA E CLIMA	46	TABELLA OBIETTIVI	114
3.1.1 CONSUMI ENERGETICI	46	GRI CONTENT INDEX	118
3.1.2 EMISSIONI DI GAS AD EFFETTO SERRA	49	APPENDICE - LISTA DEGLI IMPATTI RILEVANTI	124
3.2. INQUINAMENTO	52		
3.3. RISORSA IDRICA	54		
3.4 USO DELLE RISORSE ED ECONOMIA CIRCOLARE	56		
3.4.1 FLUSSO DI RISORSE IN ENTRATA	56		
3.4.2 FLUSSO DI RISORSE IN USCITA	58		
3.4.3 GESTIONE DEI RIFIUTI	62		

LETTERA AGLI *STAKEHOLDER*

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

Questo Bilancio di Sostenibilità rappresenta l'occasione per fare il punto non solo su quanto realizzato fino ad oggi ma come punto di partenza per nuove sfide e progetti che prefissiamo per il domani. Il vantaggio di operare nell'agroalimentare è mai come oggi un'opportunità unica, trattandosi di un settore costantemente aperto all'innovazione di prodotto, di processo e di servizio, di cui i nuovi mercati, desiderosi del vero **Made in Italy**, sono alla ricerca.

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

Vediamo il Bilancio di Sostenibilità come uno strumento in grado di raccogliere e raccontare le energie e le azioni che il Gruppo profonde per rendere più sostenibili le proprie attività, nei tre

ambiti in cui tradizionalmente si misura la responsabilità d'impresa: sociale, economico ed ambientale, e l'ordine non è casuale. Un modo, questo, per dialogare con maggiore trasparenza con tutti gli *stakeholder* influenzati dal proprio operato.

Crediamo che oggi l'imprenditore contemporaneo debba preoccuparsi di realizzare qualcosa che lasci un segno concreto nel tempo nel tempo e creare a sua volta sviluppo, così da attivare un circolo virtuoso che abbracci i principi dell'economia circolare e sostenibile.

Abbiamo cercato di sviluppare 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 diversificata ed innovativa come la nostra. Un focus particolare è da sempre posto nella valorizzazione delle nuove generazioni sia in ambito di crescita professionale ma anche di sostegno alle iniziative che le pongono al centro. Il costante rapporto di interscambio che ci lega al mondo della formazione scolastica, superiore o universitaria ci ha portato ad essere un punto di riferimento per tanti giovani desiderosi di svolgere una esperienza lavorativa presso di noi.

Riteniamo che 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

la tecnologia dell'HPP); operando sinergicamente con la nostra filiera, valorizzando i giovani (la bassa età media in azienda lo testimonia) e attivando importanti programmi di investimento che abbiano ricadute positive sul territorio, che prevedono un notevole incremento dell'occupazione. Le oltre 350 persone di età poco superiore ai 30 anni che quotidianamente operano all'interno del Gruppo ne sono la testimonianza.

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 e investito in modo importante nella tecnologia delle alte pressioni HPP ci ha consentito non solo di innovare e 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, delle eccellenze che rendono il food italiano un valore ineguagliabile nel mondo intero. Ecco spiegato il perché stiamo avviando business sempre nuovi in termini di prodotti e mercati. L'essere divenuti il centro di trattamento HPP per conto terzi più grande in Europa è motivo di grande orgoglio.

In questo percorso mettendo a frutto le competenze e l'esperienza acquisite negli ultimi anni ed esploreremo nuove soluzioni,

proporremo nuovi prodotti in un mondo che cerca sempre più qualità, benessere, salubrità e servizio. Cercheremo di essere preparati per affrontare le sfide e le opportunità che questo percorso offre e manterremo un dialogo aperto con i nostri **stakeholder**. Quest'anno abbiamo posto l'attenzione sui fornitori e collaboratori quali **stakeholder** di riferimento con i quali dialogare. Il poter vantare con essi un rapporto corretto e trasparente è un elemento fondamentale per offrire al mercato prodotti e servizi di qualità.

Termino ringraziando tutti gli **stakeholder** per la fiducia che ci hanno sempre accordato rinnovando l'impegno a ricambiarla con la massima passione ed entusiasmo, ma permettetemi di esprimere l'orgoglio e la soddisfazione di avere intorno a me un dream team di giovani collaboratori di cui vado particolarmente orgoglioso.

Giulio Gherri, CEO

Giulio Gherri
CEO

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'G. Gherri', written in a cursive style.



1 CHI SIAMO

ParmaFood Group è una delle principali realtà italiane nella produzione di salumi e alimenti freschi, con oltre cinquant'anni di esperienza e radici saldamente ancorate alla tradizione gastronomica emiliana.

Nato da un'impresa familiare, il Gruppo si è evoluto in un ecosistema innovativo composto da quattro società specializzate, che integrano *know-how* artigianale, tecnologie avanzate e attenzione alla qualità. Nello specifico si tratta di:



Prosciuttificio San Michele:

Prosciuttificio San Michele: situato a Lesignano de' Bagni, nel cuore della *Food Valley* italiana, è specializzato nella produzione e nell'affettamento di salumi tipici della tradizione italiana, come Prosciutto di Parma DOP, Salame Felino IGP e Coppa di Parma IGP. È attivo sia per i marchi del Gruppo che per conto terzi.

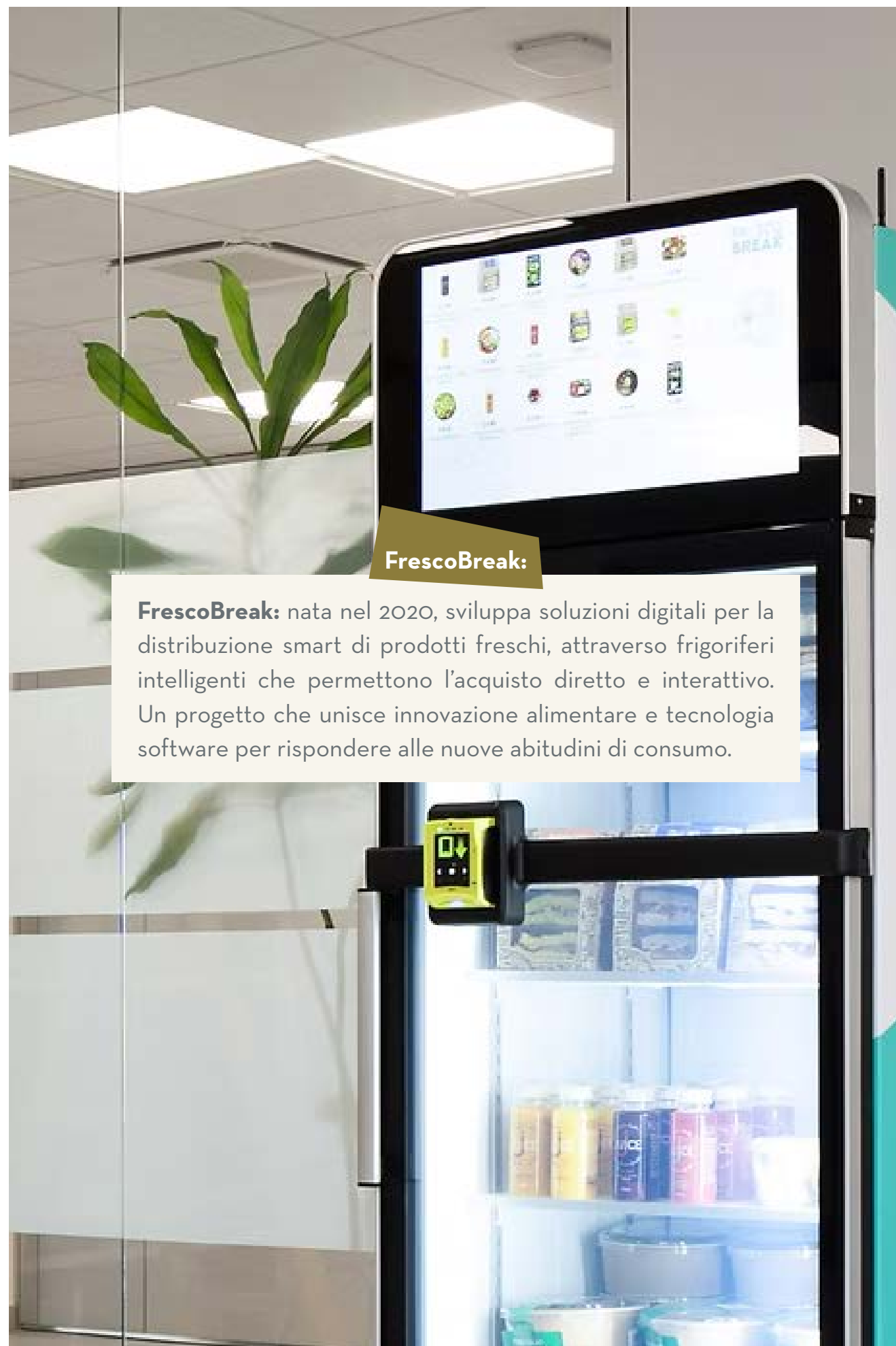
**Parma IS:**

Parma IS: con sede a Traversetolo, è il motore dell'innovazione alimentare di ParmaFood Group. Qui sviluppiamo e produciamo alimenti freschi e di nuova generazione: panini, estratti di frutta, salse vegetali e piatti pronti, realizzati anche grazie alla tecnologia HPP (*High Pressure Processing*), che sfrutta le alte pressioni per preservare la freschezza e la sicurezza degli alimenti, senza necessità di conservanti¹.

**HPP Italia:**

HPP Italia: è oggi il più grande centro europeo per il trattamento alimentare con tecnologia HPP. Grazie a impianti all'avanguardia e certificazioni internazionali, HPP Italia rappresenta il cuore tecnologico del nostro impegno verso qualità e sicurezza.

¹ Per approfondimenti su questa metodologia di lavorazione, fare riferimento al paragrafo 1.2.


FrescoBreak:

FrescoBreak: nata nel 2020, sviluppa soluzioni digitali per la distribuzione smart di prodotti freschi, attraverso frigoriferi intelligenti che permettono l'acquisto diretto e interattivo. Un progetto che unisce innovazione alimentare e tecnologia software per rispondere alle nuove abitudini di consumo.

1.1 LA NOSTRA STORIA

Prima di essere una realtà imprenditoriale di successo, ParmaFood Group è una storia familiare lunga oltre cinquant'anni.

1964

la nascita del Salumificio San Martino dà avvio alla nostra storia imprenditoriale;

2002

nasce Terre Ducali, marchio con cui commercializziamo i prodotti del Prosciuttificio San Michele;

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;

2007

lo stabilimento di Lesignano de' Bagni consegue la certificazione biologica;

2001

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

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);

2008

Conseguiamo le certificazioni *Global Standard for Food Safety* (GSFS), anche nota come BRC Food, e IFS Food 6.1;

2012

con l'obiettivo di ampliare la nostra presenza nel settore dei prodotti alimentari freschi fondiamo Parma IS;

2014

nasce HPP Italia, Società tramite cui consolidiamo l'applicazione della 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 tramite tecnologia ad 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* estesa². Con Prosciuttificio San Michele, vinciamo inoltre il premio nazionale per l'innovazione coordinato dalla Fondazione Cotec;

2023

avviamo un importante progetto di investimento volto ad ampliare la capacità produttiva, sviluppare nuovi stabilimenti e introdurre nuove linee di prodotto;

2024

il progetto prosegue per tutto l'anno, raggiungendo un primo traguardo significativo con il completamento, alla fine del 2024, di un nuovo stabilimento per Parma IS, situato in via Picelli a Traversetolo.

² La *shelf life*, ovvero la "vita a scaffale" di un prodotto alimentare, indica il periodo durante il quale l'alimento mantiene caratteristiche di sicurezza, qualità e integrità tali da renderlo idoneo al consumo. Per *shelf life* estesa si intende l'allungamento di questo intervallo di tempo, ottenuto attraverso tecniche e processi che preservano la freschezza e le proprietà del prodotto più a lungo.



1.2 I NOSTRI PRODOTTI

Terre Ducali: è il marchio con cui sono commercializzati i prodotti di Prosciuttificio San Michele, e rappresenta 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 della tradizione, questi prodotti sono 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, lavorati 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: il marchio con cui commercializziamo la nostra linea di salse fresche e puree crude, succhi, piatti pronti, aperitivi e snack. Fresche Idee è 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. Inoltre, laddove possibile, sono creati selezionando materie prime provenienti dal territorio dell'Emilia-Romagna. Le produzioni di Parma IS comprendono:

- Infusi a freddo
- Salse e dadolate fresche
- Puree di frutta fresca
- Estratti di frutta fresca bio
- Panini farciti
- Piatti pronti
- Pesti



“La natura crea, noi ne preserviamo a lungo la freschezza vera per offrirti 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 *shelf life*, 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.



1.3 I NUMERI DEL GRUPPO

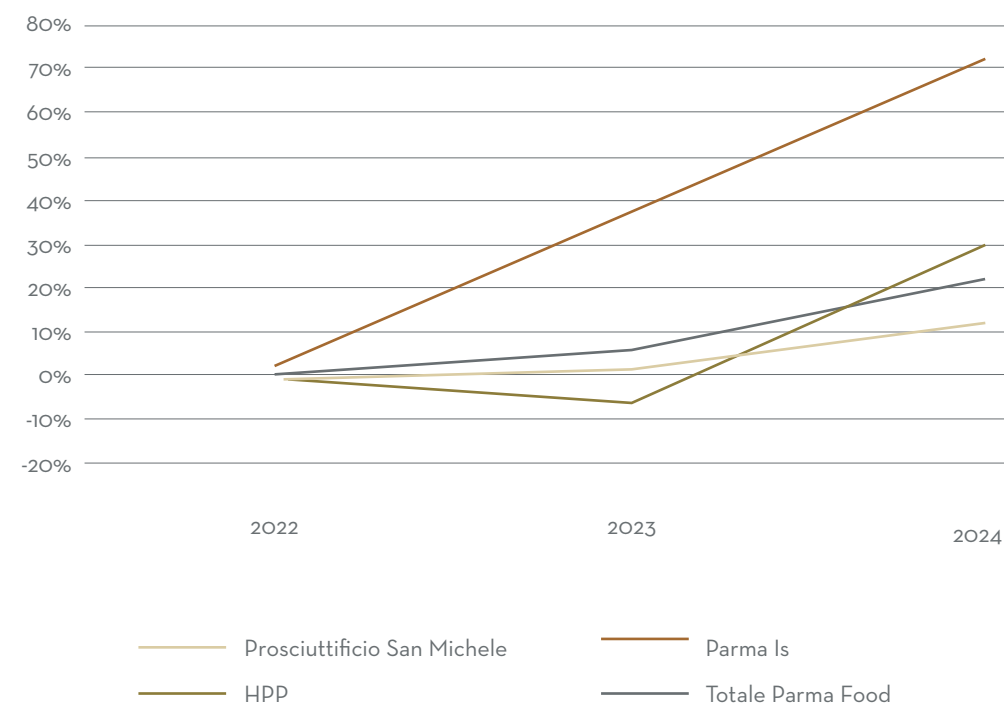
Prosciuttificio San Michele - produzione 2024		
Prodotti	t	Migliaia di pezzi
Salumi interi	1.492	2.202
Affettati	486	5.452

Parma IS - produzione 2024		
Prodotti	t	Migliaia di pezzi
Tamezzini+panini	831	5.563
Salse	314	1.868
Estratti	37	126
Puree	12	109
Altro	225	563

HPP - produzione 2024	
Cicli di trattamento	42.778



Trend fatturato

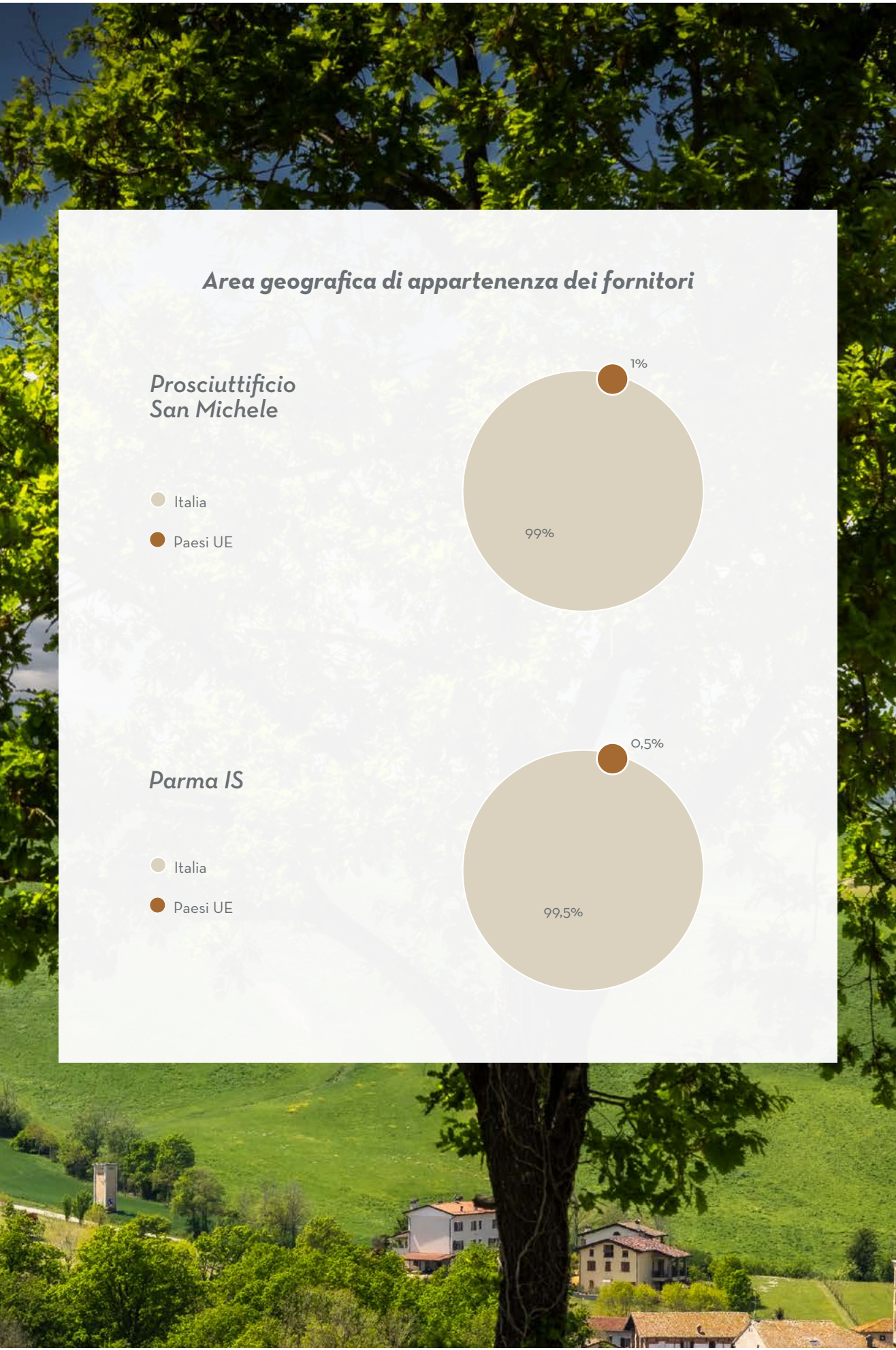


1.4 LA CATENA DEL VALORE E I MERCATI SERVITI

Ogni prodotto ParmaFood nasce da una filiera rigorosamente controllata, in cui qualità, sicurezza e trasparenza guidano ogni fase, dalla selezione delle materie prime alla distribuzione sul mercato. La nostra catena del valore si sviluppa con attenzione sia a **monte** che a **valle** del processo produttivo.

1.4.1 A MONTE

Una parte cruciale del nostro approvvigionamento deriva da aziende specializzate nell'allevamento e nella macellazione, che ci assicurano carni di alta qualità, indispensabili per i nostri salumi. Parallelamente, lavoriamo con fornitori agricoli per ottenere gli ingredienti naturali che trasformiamo in estratti, salse fresche e puree. Non mancano i fornitori nel settore della panificazione, che garantiscono l'apporto costante di pagnotte fresche per i nostri panini e snack. Inoltre, lavoriamo a stretto contatto con fornitori specializzati nei settori della plastica e della carta per ottenere materiali di *packaging* di alta qualità, impiegati per confezionare e presentare i nostri prodotti.



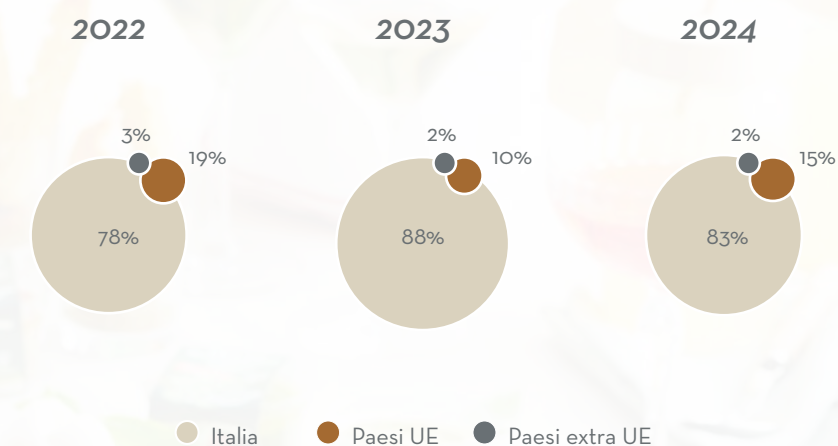
1.4.2 A VALLE

I nostri prodotti raggiungono il consumatore finale attraverso diversi canali di distribuzione:

- la Grande Distribuzione Organizzata (GDO) rappresenta il nostro principale sbocco commerciale, grazie a partnership strategiche con le principali catene, basate su fiducia e co-sviluppo di soluzioni.
- Siamo presenti anche nel canale Ho.Re.Ca. (Hotellerie, Restaurant, Café) e nel commercio all'ingrosso e al dettaglio, con un portafoglio flessibile e diversificato.

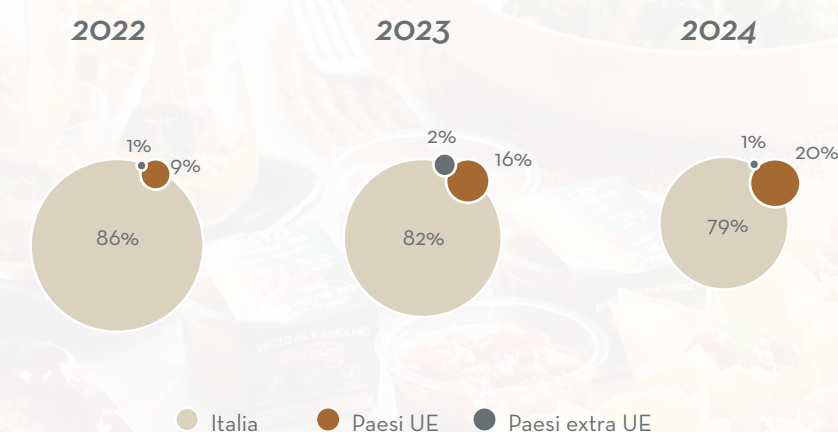
Parallelamente, offriamo un servizio ad alto valore aggiunto basato sulla tecnologia HPP, rivolto a clienti esterni dei settori alimentari più diversi: salumi, latticini, prodotti vegetali e ittici, bevande a base di frutta e caffè. Attualmente, oltre il 90% dei trattamenti HPP che realizziamo avviene per conto terzi: un servizio che ci ha resi un punto di riferimento a livello europeo per la sicurezza alimentare, l'innovazione e l'estensione della *shelf life* dei prodotti trattati.

Mercati serviti³ - Prosciuttificio San Michele



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

Mercati serviti³ - Parma IS



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

³ HPP Italia è esclusa dalla presente rappresentazione in quanto il servizio di trattamento applicato agli alimenti è fornito in conto terzi o ai prodotti di Prosciuttificio San Michele e Parma IS.

1.5 I NOSTRI VALORI

Per noi, famiglia, onestà e rispetto non sono solo valori: sono le fondamenta su cui abbiamo costruito la nostra identità aziendale.

I principi che guidano ogni nostra scelta trovano ispirazione nel **Codice Etico di Gruppo**, pubblicamente accessibile dal sito internet aziendale⁴, e nella **Politica della Qualità** di Prosciuttificio San Michele.

Questi documenti, consultabili dal nostro personale anche tramite i presidi informativi presenti in tutte le sedi, rappresentano un patrimonio comune da conoscere e applicare in ogni attività, a ogni livello dell'organizzazione. Contribuiscono a prevenire conflitti di interesse e comportamenti non conformi, rafforzando il nostro impegno verso pratiche trasparenti, responsabili e corrette.

Il Codice Etico traccia le regole del nostro agire quotidiano, ma è la nostra **vision**

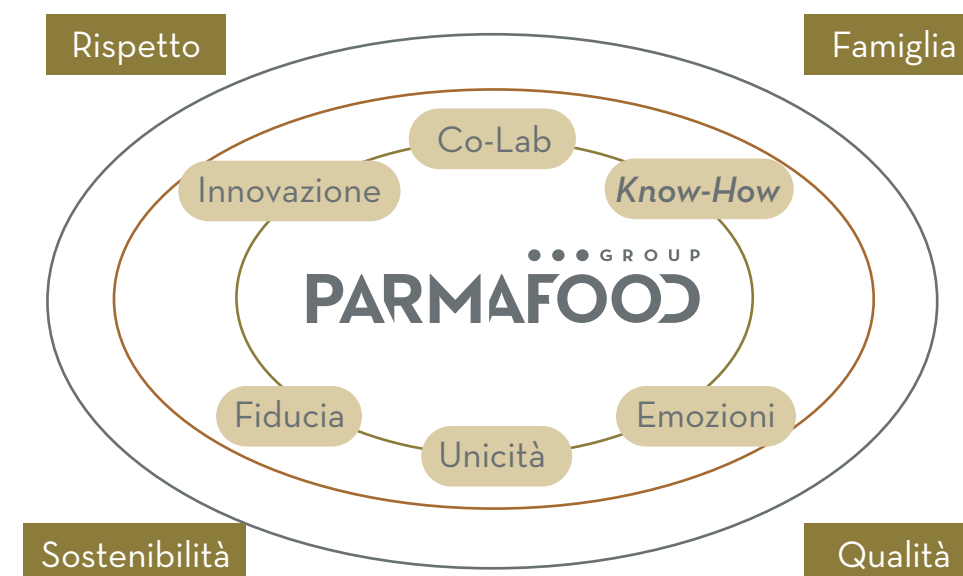


“An innovative food company for a sustainable future”

a ispirare il cammino, fungendo da bussola per costruire un domani in cui innovazione e sostenibilità siano parte integrante del cibo che offriamo.

⁴ <https://www.parmafood.it/wp-content/uploads/2023/04/Codice-Etico-ParmaFood-Group.pdf>

An innovative food company for a sustainable future



Coerentemente con questa visione, il nostro obiettivo è continuare a lavorare e investire per consolidare la leadership in Italia e accrescere la competitività sui mercati esteri, in un'ottica sempre più sostenibile, mantenendo saldo il binomio tra tradizione e innovazione.

Guardiamo dunque al futuro con l'ambizione di offrire prodotti che mantengano l'essenza del gusto e la qualità della natura, realizzati con tecnologie innovative che ci permettono di stare al passo con i tempi e di anticipare le tendenze del mercato.

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.

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.

● ● ● G R O U P
PARMAFOOD

Know-how legato al territorio

Tradizioni antiche tenacemente radicate nel territorio: è questa l'anima di ParmaFood Group. La nostra storia ci guida in ogni scelta e azione; una spinta nata dalla passione e dalla voglia di fare che continua ancora oggi a caratterizzarci.

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			Razionali		
Unicità	Emozioni	Fiducia	Know-how	Innovazione	Co-Lab
Novità Originalità Artigianalità Italianità Esclusività	Famiglia Forza Energia Positività Gusto Appetito Cibo	Serietà Affidabilità Solidità Stabilità	Esperienza Territorio Sicurezza Storia Tradizione	Ricerca Mission Salubrità Freschezza Futuro	Collaborazione Competizione Cooperazione Partnership Condivisione Disponibilità Servizio Flessibilità

Negli ultimi anni abbiamo intrapreso un percorso di trasformazione che integra la sostenibilità come parte essenziale del nostro modo di fare impresa, affrontando con equilibrio le dimensioni ambientale, sociale e di **governance**. Abbiamo già compiuto passi importanti: dall'efficienza energetica alla lotta allo spreco alimentare, fino all'attenzione verso il benessere delle nostre persone.

Ma per noi di ParmaFood Group la sostenibilità non è un traguardo, è un impegno continuo. Guardiamo avanti con la consapevolezza che c'è ancora molto da fare e siamo pronti ad evolverci con determinazione e trasparenza, coinvolgendo lungo questo cammino tutti i nostri **stakeholder**.

1.5.1 LA QUALITÀ CERTIFICATA DEI NOSTRI PROCESSI E PRODOTTI

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.

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.

- Prosciuttificio San Michele, via Cavo
- Prosciuttificio San Michele, via Sarti

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.

- Prosciuttificio San Michele, via Cavo
- Prosciuttificio San Michele + HPP, via Carbognani
- Prosciuttificio San Michele, via Sarti
- Parma IS, via Partigiani d'Italia

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.

📍 *Prosciuttificio San Michele + HPP*, via Carbognani

📍 *Parma IS*, via Partigiani d'Italia

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, permettendo di monitorare le prestazioni in termini di protezione dell'ambiente, prevenzione dell'inquinamento, riduzione del consumo di energia e delle risorse. Inoltre semplifica il rapporto e la comunicazione con le autorità competenti.

📍 *Prosciuttificio San Michele*, via Cavo

EMAS: è uno strumento volontario creato dalla Comunità Europea che permette di valutare e migliorare le prestazioni ambientali e fornire informazioni sulla gestione di questi temi agli *stakeholder*. Sono pochissime le aziende alimentari italiane ad aver conseguito questa prestigiosa certificazione europea.

📍 *Prosciuttificio San Michele*, via Cavo

📍 *Prosciuttificio San Michele + HPP*, via Carbognani

ISO 50001: la norma specifica i requisiti per creare, avviare, mantenere e migliorare un sistema di gestione dell'energia. Adottando volontariamente questo sistema, è possibile perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni energetiche.

📍 *Prosciuttificio San Michele*, via Cavo

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.

📍 *Prosciuttificio San Michele*, via Cavo

📍 *Prosciuttificio San Michele + HPP*, via Carbognani

1.5.2 LE INIZIATIVE A SOSTEGNO DEGLI SDGS

Anche quest’anno, ribadiamo e rafforziamo la nostra adesione ai 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell’Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Questa bussola globale, pensata per guidare il pianeta e i suoi abitanti verso un futuro più equo e sostenibile, continua a ispirare le nostre scelte strategiche e le nostre azioni quotidiane.

Consapevoli delle nostre capacità e del nostro raggio d’azione, abbiamo individuato gli obiettivi a cui possiamo dare il contributo più significativo. Per ciascuno di essi, abbiamo messo a punto iniziative concrete, che verranno illustrate in dettaglio nei capitoli a seguire, e definito impegni precisi per il futuro, in un’ottica di costante evoluzione e miglioramento. La sostenibilità non è per noi un traguardo statico, ma un percorso dinamico di crescita e responsabilità.

SDG		Le nostre iniziative
	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 sullo scaffale. Abbiamo aperto un punto vendita per la distribuzione a prezzi calmierati dei nostri prodotti e destiniamo i prodotti non commercializzabili ma ancora perfettamente 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 di ottenere la loro totale eliminazione.

SDG		Le nostre iniziative
	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 in parallelo l'utilizzo di energia da fonti rinnovabili. Ne sono esempi gli interventi di efficientamento energetico del magazzino verticale in via Cavo, l'autoproduzione di energia tramite solare fotovoltaico, e l'utilizzo della CO ₂ quale gas refrigerante consentendo sia un notevole risparmio energetico sia la produzione di acqua calda senza ricorrere a caldaie a metano.
	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 favorendo l'assunzione delle 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 <i>welfare</i> e introdotto politiche di remunerazione legate agli obiettivi individuali e generali dell'impresa.
	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. Abbiamo inoltre concluso con successo il progetto di ricerca e sviluppo per la messa a punto di tecniche innovative di produzione dei salumi che favoriscano un uso limitato di additivi.
	Consumo e produzione responsabili: garantire modelli di consumo e produzione sostenibili.	La ricerca di materiali compostabili e riciclabili a base di carta per il <i>packaging</i> primario dei prodotti rappresenta 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.
	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.



2 APPROCCIO METODOLOGICO

L'impegno sui temi della sostenibilità è da anni parte integrante del nostro modo di fare impresa. Con il nostro quarto rapporto di sostenibilità, confermiamo la volontà di condividere apertamente gli obiettivi posti e i traguardi raggiunti con tutti i nostri *stakeholder*.

2.1 I CRITERI PER LA REDAZIONE DEL RAPPORTO

I dati e le informazioni riportati, che riguardano il periodo che va dal 1° gennaio al 31 dicembre 2024, 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 è stato redatto in conformità all'ultima edizione dei *GRI Sustainability Standards* (GRI 2021) della *Global Reporting Initiative*, attualmente il framework volontario più diffuso a livello internazionale per la rendicontazione degli impatti ambientali, sociali e di **governance**. La stesura del documento ha rispettato i principi fondamentali dello standard – Inclusività, Contesto di sostenibilità, Materialità e Completezza – mentre i criteri di Equilibrio, Comparabilità, Accuratezza, Tempestività, Chiarezza e Affidabilità ne hanno garantito la qualità informativa.

La redazione del documento ha visto il coinvolgimento e la collaborazione attiva di molteplici funzioni aziendali, che hanno contribuito per competenza 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 L'ANALISI DI DOPPIA MATERIALITÀ

Come elemento di novità rispetto ai precedenti rapporti, quest'anno abbiamo scelto di strutturare l'analisi delle tematiche per noi rilevanti integrando la prospettiva della **doppia materialità**, in coerenza con gli *European Sustainability Reporting Standard* europei (ESRS) per avvicinarci alle richieste normative previste della *Corporate Sustainability Reporting Directive* (CSRD).

Tale metodologia di analisi fornisce una panoramica più completa, in quanto combina due dimensioni tra loro complementari:

la materialità d'impatto (logica *inside out*), che considera degli effetti positivi e negativi che le attività del Gruppo generano o possono generare sul contesto economico, ambientale e sociale in cui opera – un approccio già considerato nei precedenti esercizi di materialità;

2 *Materialità finanziaria*

la materialità finanziaria (logica *outside in*), che valuta i rischi e le opportunità che ciascuna tematica comporta o può comportare sulle performance finanziarie delle aziende.

Materialità d'impatto **1**

L'integrazione di queste due prospettive, introdotta dagli ESRS tramite i concetti di doppia materialità e di Impatti, Rischi e Opportunità (IRO), ci ha guidati nella definizione dei temi materiali, che perciò risultano declinati in coerenza con gli standard europei.

Il processo che ha portato alla definizione della nostra doppia materialità è stato articolato in cinque fasi, applicate alla materialità sia d'impatto che finanziaria.

1. Analisi del contesto

Ha preso forma grazie alla disamina della documentazione aziendale e delle prassi operative, integrata da fonti esterne, per mappare le aree di impatto e di rischio rilevanti per il nostro settore. Tramite un'analisi di **benchmark** sui nostri principali **competitor** e sulle **best in class** abbiamo individuato le tematiche di sostenibilità rilevanti per il nostro business; per delineare con maggior rigore scientifico il nostro contesto operativo abbiamo inoltre consultato strumenti cartografici e fonti autorevoli che ne delimitano gli scenari globali, regionali e industriali. Queste informazioni hanno rappresentato la base per l'identificazione degli IRO.

2. Valutazione preliminare degli impatti e dei rischi

È avvenuta tramite la partecipazione attiva della direzione e la validazione dai vertici aziendali, e ci ha permesso di mettere a fuoco dapprima gli impatti più significativi che le nostre attività possono avere sul pianeta e sulle persone. Successivamente, abbiamo identificato rischi e opportunità eventualmente associati, oltre ad altri non correlati.

3. Scoring e valutazione della rilevanza

Per ogni impatto, rischio e opportunità identificato abbiamo attribuito uno scoring quantitativo regolato dai criteri ESRS: per quanto riguarda la materialità d'impatto abbiamo quindi valutato entità, portata e probabilità⁵; per i rischi e le opportunità abbiamo messo a fuoco la gravità e la probabilità di accadimento.

4. Determinazione delle soglie di rilevanza

La quarta fase del processo ci ha visto definire le soglie preliminari per la selezione degli impatti, dei rischi e delle opportunità rilevanti. Sulla base delle nostre priorità aziendali attuali e degli **standard** di settore, abbiamo fissato la soglia di rilevanza a un valore ≥ 3 . Questo sarà rivalutato annualmente per garantire che rifletta sempre e accuratamente le nostre tematiche di sostenibilità prioritarie.

5. Aggregazione dei risultati

Per l'analisi complessiva abbiamo considerato rilevanti solo gli elementi che hanno superato il valore soglia identificato. In questo modo è stato possibile identificare la lista degli aspetti di sostenibilità per noi materiali, sia in termini di temi che di sottotemi, distinti in impatti, rischi e opportunità.

Di seguito presentiamo la lista dei temi e dei sottotemi ESRS emersi come rilevanti dal processo descritto, suddivisi negli ambiti ambientale, sociale e di **governance**.

Ambito	Tema	Sotto-tema
Ambientale	Cambiamenti climatici	Mitigazione dei cambiamenti climatici
		Energia
	Inquinamento	Inquinamento dell'aria
	Acque e risorse marine	Acque
	Uso delle risorse ed economia circolare	Afflussi di risorse, compreso l'uso delle risorse
		Rifiuti
Sociale	Forza lavoro propria	Occupazione sicura
		Equilibrio tra vita professionale e vita privata
		Salute e sicurezza
		Formazione e sviluppo delle competenze
		Parità di trattamento e di opportunità per tutti
	Comunità interessate	Impatti legati al territorio
	Consumatori e utilizzatori finali	Sicurezza personale dei consumatori e/o degli utilizzatori finali
Governance	Condotta delle imprese	Cultura d'impresa



2.3 IL COINVOLGIMENTO DEGLI *STAKEHOLDER*

Nel nostro percorso verso una sostenibilità aziendale sempre più integrata, l’ascolto e il coinvolgimento dei portatori di interesse rappresentano un elemento cruciale.

Basandoci sullo standard *AA1000 Stakeholder Engagement* (AA1000SES:2015) di *AccountAbility*, il *framework* più riconosciuto a livello globale, abbiamo identificato le seguenti categorie di *stakeholder* per noi rilevanti.

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 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.
Istituti finanziari	Banche e istituti di credito che contribuiscono al finanziamento delle attività 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.

Categorie di stakeholder	Definizione
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).
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.

Per ogni tipologia di *stakeholder* abbiamo identificato i principali rappresentanti, nei confronti dei quali abbiamo condotto un’attività di *stakeholder engagement indiretto*, esaminando cioè la documentazione e la reportistica disponibile online al fine di comprenderne le aspettative sulla sostenibilità.

Coerentemente con l’approccio presentato dagli 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.

Valorizzazione degli stakeholder alle tematiche di sostenibilità	
Lista temi ESRS	Valorizzazione stakeholder
ESRS E1 Cambiamenti climatici	+++
ESRS E2 Inquinamento	+
ESRS E3 Acque e risorse marine	++
ESRS E5 Uso delle risorse ed economia circolare	+++
ESRS S1 Forza lavoro propria	++
ESRS S3 Comunità interessate	+
ESRS S4 Consumatori e utilizzatori finali	++
ESRS G1 Condotta delle imprese	++

La valorizzazione attribuita dagli *stakeholder*, espressa su una scala da + (min) a +++ (max), mostra una notevole importanza assegnata ai temi seguenti: **Cambiamenti climatici e Uso delle risorse ed economia circolare**. Questa visione è in linea con quella aziendale; unita alla rilevanza emersa su tutti i nostri temi materiali, indica anche che abbiamo correttamente intercettato tematiche di attenzione per i nostri portatori di interesse.





3 LA TUTELA DELL'AMBIENTE



“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.”

Il nostro legame con il territorio si esprime in un impegno concreto verso la tutela dell’ambiente e delle risorse naturali che lo caratterizzano. Crediamo che la salvaguardia di questo patrimonio collettivo sia una responsabilità condivisa, fondamentale per il benessere delle persone oggi e per la prosperità delle generazioni future.

In questa direzione, lavoriamo ogni giorno per ridurre l’impatto delle nostre attività, promuovendo un modello produttivo efficiente e sicuro. Il rispetto delle normative ambientali è per noi un punto di partenza, a cui affianchiamo l’adozione volontaria di sistemi di certificazione riconosciuti a livello internazionale. Questi strumenti ci permettono di monitorare le prestazioni ambientali ed energetiche, fissare obiettivi di miglioramento e individuare le azioni più efficaci per raggiungerli.

Tra le certificazioni adottate, spiccano quelle ottenute da **Prosciuttificio San Michele**, che ha implementato una **Politica Ambientale** e una **Politica Energetica** in linea con gli standard **ISO 14001**, **EMAS** e **ISO 50001**. Queste misure, che prevediamo di estendere progressivamente alle altre società del Gruppo, costituiscono la base per una gestione ambientale strutturata, integrata e trasparente. A ciò si affiancano la **certificazione biologica**, valida per tutte le società del Gruppo, e l’adesione al **Sistema di tracciabilità e rintracciabilità** degli alimenti e degli imballi, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002.

L’attuazione di questi impegni è assicurata attraverso un sistema di gestione ambientale formalizzato e costantemente presidiato dalla direzione aziendale, con il supporto del Responsabile del Sistema di Gestione Ambientale (RSGA).

Il nostro approccio si traduce in azioni tangibili: preveniamo i rischi ambientali agendo sulle cause, gestiamo con attenzione le emergenze, monitorando costantemente i processi produttivi, e investiamo in attivi che garantiscano una migliore efficienza energetica.



3.1 ENERGIA E CLIMA

3.1.1 CONSUMI ENERGETICI

I nostri consumi energetici sono prevalentemente determinati dalle attività produttive legate alla lavorazione e all’imballaggio dei 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 principalmente dal gas naturale, da cui otteniamo energia elettrica e termica, oltre che dall’elettricità acquistata da rete e autoprodotta tramite il nostro impianto fotovoltaico. Infine, i carburanti di origine petrolifera, utilizzati per l’autotrazione dei veicoli aziendali, coprono una quota residuale dei consumi energetici complessivi.

Energia consumata per fonte energetica (GJ)	Prosciuttificio San Michele + HPP	Parma IS	Totale ParmaFood
Gasolio	673	673	1.345
Gas naturale	25.749	175	25.924
di cui per alimentazione cogeneratore	20.006	0	20.006
di cui per alimentazione caldaie tradizionali	5.743	175	5.918
Fotovoltaico	208	0	208
Energia elettrica acquistata da rete	15.862	784	16.646
Totale	42.491	1.632	44.123



Dal nostro impianto di cogenerazione in via Cavo produciamo energia elettrica e termica sotto forma di vapore e acqua calda. Sebbene utilizzi metano, un combustibile fossile non rinnovabile, il cogeneratore è altamente efficiente e ottimizza l'uso del combustibile, convertendolo in energia utilizzabile per i nostri processi produttivi. Nel 2024, il nostro impianto ha prodotto 7.849 GJ di energia elettrica, che si aggiunge a quella acquistata dalla rete. Per la produzione di energia termica, l'impianto di cogenerazione lavora in sinergia con la caldaia a metano, che ci hanno fornito complessivamente 1.659 GJ di acqua calda e vapore.

Nel 2022 abbiamo presentato la domanda di partecipazione a un bando per finanziare l'installazione di un impianto fotovoltaico sulle coperture degli stabilimenti di via Sarti e via Carbognani. In caso di approvazione, l'intervento ci consentirà di aumentare la quota di energia da fonti rinnovabili utilizzata.

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 pienamente in funzione nel 2025, 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.

3.1.2 EMISSIONI DI GAS AD EFFETTO SERRA

Le emissioni dirette legate alle nostre attività sono determinate in parte maggiore dal consumo di gas naturale per la produzione di energia e solo in parte residuale dal gasolio utilizzato per l'alimentazione della flotta aziendale.

Per il calcolo dell'impronta di carbonio di un'organizzazione gli standard di riferimento più riconosciuti a livello internazionale sono il **Greenhouse Gas (GHG) Protocol** e la UNI EN ISO 14064-1:2018 che definiscono:

Scope 1: emissioni dirette derivanti da fonti possedute e controllate dall'organizzazione, che possono essere stazionarie o mobili;

Scope 2: emissioni indirette che derivano dalla produzione di energia prelevata dalla rete e consumata dall'organizzazione. Per calcolare queste emissioni si fa riferimento a due metodologie:

- **Location based**, le emissioni vengono calcolate utilizzando i fattori di emissione medi relativi al mix energetico del Paese in cui è localizzata l'organizzazione. In questo caso le emissioni seguono linearmente l'andamento del mix energetico e sono calcolate sulla base di un fattore di emissione nazionale.

- **Market based** utilizza un fattore emissivo che valorizza la possibilità dell'azienda di operare una scelta consapevole sul libero mercato. Qui, al contrario, le emissioni sono calcolate a partire da un fattore di emissione chiamato **residual mix**, che riflette il mix energetico “residuo” del sistema elettrico nazionale, dopo aver escluso la quota di energia rinnovabile che i consumatori hanno acquistato.

Emissioni di gas a effetto serra (GHG) in t CO ₂ eq.	Prosciuttificio San Michele + HPP	Parma IS	Totale ParmaFood
Emissioni dirette (Scope 1)	1.512,05	60,03	1.572,08
di cui da combustione di gas naturale ⁶	1.461,97	9,94	1.471,91
di cui da gasolio ⁷	50,08	50,08	100,16
Emissioni indirette (Scope 2 ⁸) Location based	1.168,27	57,80	1.226,07
Emissioni indirette (Scope 2 ⁹) Market based	2.381,30	117,82	2.499,12
Totale emissioni Scope 1 + 2 - Location based	2.680,32	117,83	2.798,15

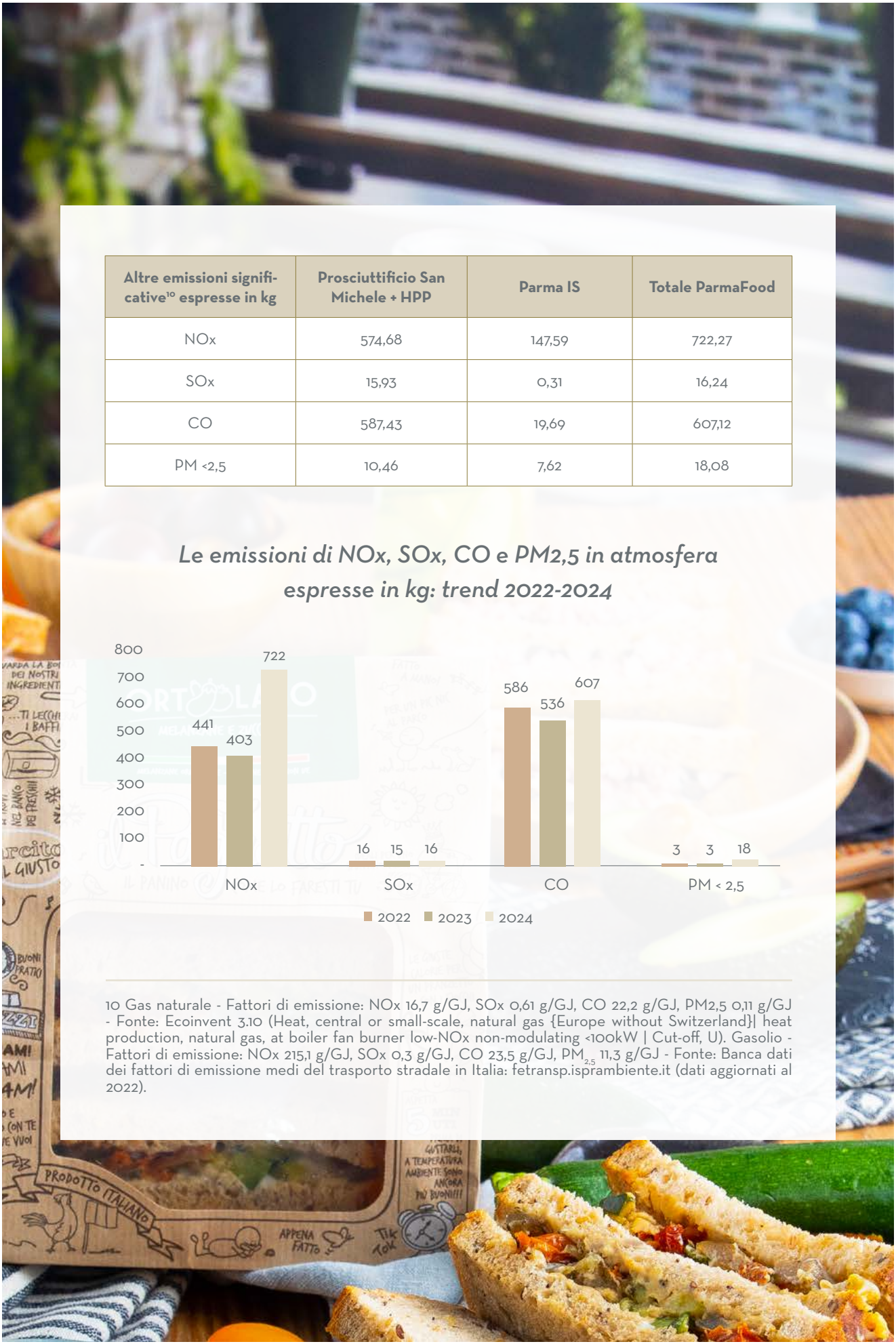
6 Potere Calorifico Inferiore: 35,58 MJ/m³. Fonte: ISPRA coefficienti standard nazionali 2024. Fattori di emissione: CO₂ 56,8 kg/GJ. Fonte: DEFRA, UK Government GHG Conversion Factors for Company Reporting, 2024.
7 Densità: 0,835 kg/l, Potere Calorifico Inferiore: 42,87 MJ/kg. Fonte: ISPRA coefficienti standard nazionali 2024. Fattori di emissione: CO₂ 74,5 kg/GJ. Fonte: DEFRA, UK Government GHG Conversion Factors for Company Reporting, 2024.
8 Fonte dei fattori: Ecoinvent 3.11.
9 Fonte dei fattori GWP: AIB: European Residual Mixes 2023 e 2024.



3.2 INQUINAMENTO

La qualità dell’aria è una delle priorità ambientali che monitoriamo con attenzione, consapevoli che, seppure in misura limitata rispetto ad altri settori industriali, le nostre attività possono generare emissioni significative. Nell’ambito del Gruppo, le uniche emissioni in atmosfera rilevanti provengono dagli stabilimenti di **Prosciuttificio San Michele**, in cui sono presenti impianti come il **cogeneratore**, le **caldaie** e le **macchine soffiatrici per la produzione dei salami**. Per queste fonti, l’azienda è soggetta ad **Autorizzazione Unica Ambientale (AUA)**, che prevede l’obbligo di effettuare monitoraggi periodici e analisi delle emissioni in aria per verificarne la conformità ai limiti di legge. Non emettiamo, invece, inquinanti nell’acqua e nel suolo.

In un’ottica di trasparenza e miglioramento continuo, nel Rapporto di Sostenibilità di Gruppo includiamo anche le emissioni provenienti dallo stabilimento **Parma IS**, sebbene queste siano di entità minima e non soggette ad autorizzazioni o obblighi specifici da parte degli enti competenti.



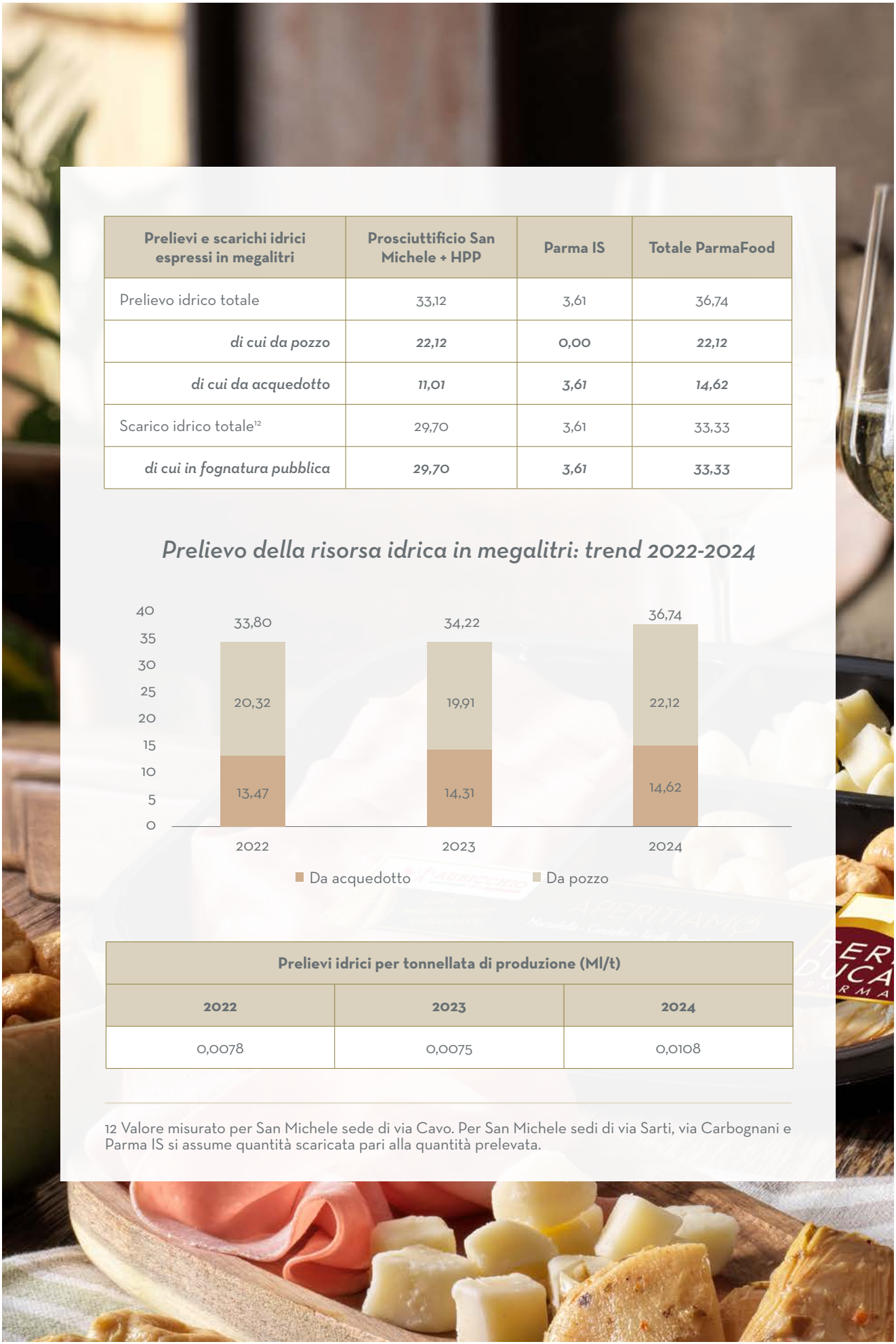
3.3 RISORSA IDRICA

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 abbatte 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 via Carbognani la risorsa idrica è impiegata anche per il funzionamento delle macchine di trattamento ad alta pressione.

Tutte le nostre sedi produttive sono situate in aree a basso stress idrico¹¹. 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 un utilizzo responsabile di 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).

11 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%).



3.4 USO DELLE RISORSE ED ECONOMIA CIRCOLARE

3.4.1 FLUSSO DI RISORSE IN ENTRATA

All'interno dei siti produttivi del Gruppo, le risorse in ingresso si suddividono principalmente in due categorie:

- **materie prime;**
- **materiali per l'imballaggio.**

Le **materie prime** rappresentano il fulcro delle nostre lavorazioni alimentari e riflettono la diversificazione produttiva delle aziende del Gruppo. **Prosciuttificio San Michele**, specializzato nella produzione di salumi affettati, impiega principalmente **carni fresche e stagionate**. **Parma IS**, invece, si distingue per un'offerta più ampia e articolata, che include snack, panini farciti, condimenti e basi vegetali. In questo caso, le principali materie prime utilizzate sono **ingredienti vegetali, formaggi, estratti, salse fresche, puree, pane e prodotti da forno**, oltre a **spezie e aromi naturali**.

La qualità delle materie prime utilizzate 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.

Per garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti lungo l'intera filiera produttiva e distributiva, il Gruppo impiega diversi materiali per l'imballaggio, tra **cui cartone ondulato, film plastici e confezioni in plastica o alluminio**, selezionati in base alle esigenze di conservazione e trasporto.

Materie prime acquistate (kg)*		Prosciuttificio San Michele + HPP	Parma IS	Totale ParmaFood
Rinnovabili	Carni fresche	5.561.291	0	5.561.291
	Salumi stagionati	966.756	0	966.756
	Altri ingredienti	1.110.384	877.179	1.987.563
	Imballaggi in carta e cartone (inclusa carta paglia e carta vegetale)	6.555	0	6.555
	Totale rinnovabili	7.644.986	877.179	8.522.165
Non Rinnovabili	Imballaggi in alluminio (carta stagnola)	100	0	100
	Imballaggi in plastica (sacchi, sacchetti, vaschette, pellicola)	45.827	6.926	52.753
	Totale non rinnovabili	45.927	6.926	52.853
Totale		7.690.913	884.10	8.575.017

*Escluso HPP, in quanto fa solo attività commerciale

Per l'imballaggio dei nostri prodotti abbiamo utilizzato inoltre:

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

3.4.2 FLUSSO DI RISORSE IN USCITA

Lo spreco alimentare rappresenta per noi una tematica di significativa importanza. Siamo incoraggiati dalla crescente consapevolezza collettiva su questo problema complesso, il cui impatto, per lungo tempo sottovalutato, è oggi pienamente riconosciuto.

Non è solo un paradosso inaccettabile della nostra epoca, ma genera anche gravi ripercussioni ambientali, economiche e sociali. Le statistiche ne evidenziano la portata: secondo l'*UNEP Food Waste Index Report 2024*¹³, nel 2022 sono stati sprecati 1,05 miliardi di tonnellate di cibo, circa un terzo della produzione globale. Questo spreco colossale, stimato in un trilione di dollari l'anno, contribuisce all'8-10% delle emissioni globali di gas serra, rendendolo una sfida che richiede un impegno collettivo e urgente.

Data la natura della nostra attività, che si concentra sul cibo, sentiamo una profonda responsabilità nell'agire concretamente contro questo fenomeno e abbiamo perciò implementato le seguenti iniziative:

Spaccio aziendale (Traversetolo)

Dal 2023 abbiamo aperto uno spaccio aziendale a Traversetolo col quale offriamo alla comunità i nostri prodotti a prezzi vantaggiosi. Si tratta di articoli perfettamente idonei al consumo ma che non soddisfano i rigidi requisiti di *shelf life* della Grande Distribuzione Organizzata (GDO). Questa iniziativa riduce lo spreco alimentare e rende i nostri prodotti più accessibili alla nostra comunità.

Donazioni caritatevoli

Devolviamo regolarmente quantità significative di prodotti – perfettamente vendibili ma con tempi di distribuzione non più compatibili con la GDO – ad associazioni caritatevoli locali. Tra queste figurano City Angels Italia, Emporio Market Solidale Parma (con mensa Caritas), Associazione La Ronda Dei Cuori, Fraternità Francescana di Betania, tutte organizzazioni che svolgono dei compiti cruciali per la nostra società e che siamo lieti di poter sostenere.

Siamo anche attivamente coinvolti nell'iniziativa *Parma non spreca - Piattaforma solidale*, nata da un protocollo di intesa sottoscritto da importanti enti quali Fondazione Cariparma, Forum Solidarietà, Emporio - Market Solidale, Caritas Parma, Consorzio Solidarietà Sociale, Provincia di Parma e Comune di Parma. La piattaforma si occupa di ricercare, raccogliere e redistribuire generi alimentari alle famiglie parmensi attraverso i servizi attivati dal volontariato locale ed è a disposizione di tutti gli enti che – come aziende alimentari, servizi mensa e produttori ortofrutticoli – si trovano a gestire eccedenze alimentari, unificando in un unico sistema organizzato la gestione di tali eccedenze e devolvendole ai più bisognosi. Queste attività e donazioni non solo contrastano efficacemente lo spreco alimentare, ma forniscono anche un aiuto concreto a persone in difficoltà, affrontando contemporaneamente le ingiustizie sociali.

HPP ITALIA

Infine, è importante sottolineare che l'attività stessa di HPP Italia, che portiamo avanti dal 2014, ha come obiettivo primario la maggiore conservazione degli alimenti. Prolunghiamo la *shelf life* dei prodotti dai 2-3 giorni fino a 30 giorni, senza intaccarne le proprietà organolettiche e nutrizionali. Questo approccio tecnologico è intrinsecamente volto a ridurre lo spreco alla fonte, garantendo una maggiore disponibilità e fruibilità dei nostri prodotti.

¹³ United Nations Environment Programme (2024). *Food Waste Index Report 2024. Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste*. <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/45230>.



Parma IS e il progetto “Healthy Fruit&Vegetable”

Le abitudini alimentari dei consumatori stanno evolvendo verso una preferenza nei confronti di prodotti privi di conservanti, realizzati con materie prime di qualità e nel rispetto dell'ambiente.

In questo contesto si inserisce il progetto di Ricerca e Sviluppo presentato da Parma IS, in collaborazione con il Centro Ricerche Produzioni Animali Soc. Consortile (C.R.P.A.). Il progetto, denominato **“Formulazione di semilavorati freschi di frutta e verdura pronti all'uso con shelf life estesa e spiccate proprietà salutistiche - Healthy Fruit&Vegetable”**, si inserisce nell'ambito del “Programma regionale di Sviluppo rurale 2014-2020 – Tipo di operazione 16.2.01 – Supporto per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agricolo e agroalimentare – Focus Area 3a” volto a ottenere prodotti vegetali minimamente processati e stabilizzati mediante l'applicazione di nuove tecniche di imballaggi eco-sostenibili e dell'altissima pressione (HPP) al fine di **incrementare la shelf life senza l'aggiunta di additivi e conservanti o processi di lavorazione che ne alterino le caratteristiche nutrizionali**.

Il progetto, concluso a inizio 2024, ha avuto come obiettivo principale quello di sviluppare una innovativa linea di trasformati a base di frutta e verdura idonei a soddisfare le esigenze dei consumatori nei canali Retail, Ho.Re.Ca., Normal Trade e dell'industria alimentare.

Particolare attenzione è stata posta allo studio dell'**interazione fra matrice alimentare, imballaggio sostenibile e applicazione del trattamento HPP**. Grazie alla sinergia fra questi tre elementi, siamo riusciti a immettere nel mercato prodotti senza conservanti e con una **shelf life** di 30-40 giorni.

3.4.3 GESTIONE DEI RIFIUTI

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

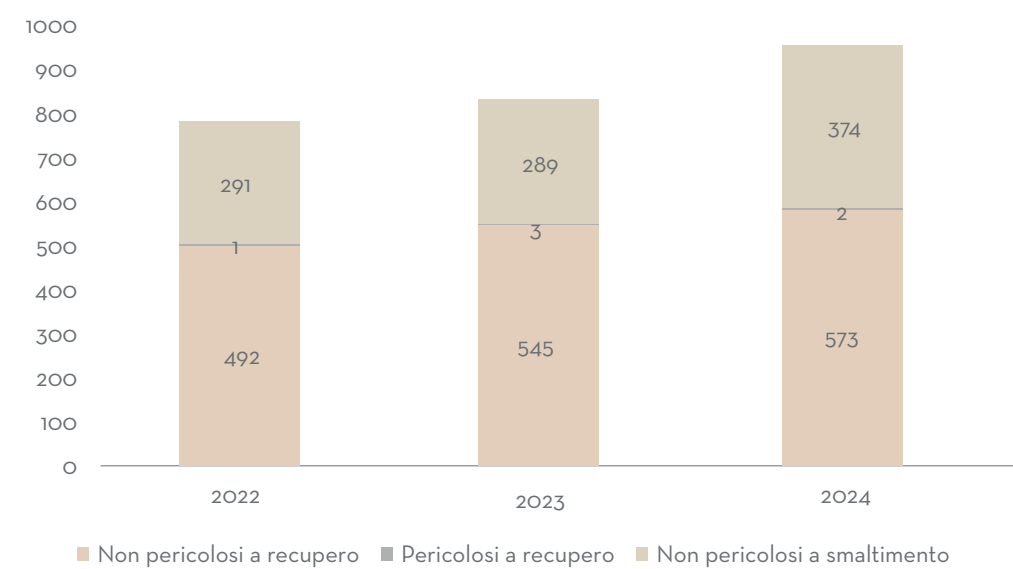
I dati relativi ai rifiuti vengono raccolti attraverso formulari appositi, il registro rifiuti e il Modello Unico di Dichiarazione Ambientale (MUD). I rifiuti prodotti dalle attività di ufficio vengono conferiti al gestore comunale tramite consegna porta a porta, e non rientrano nelle quantità riportate 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.

Rifiuti prodotti per tipologia (dati in tonnellate)				
Codice EER 1° livello	Descrizione	Prosciuttificio San Michele + HPP	Parma IS	Totale ParmaFood
02	Rifiuti prodotti da agricoltura, orticoltura, acquacoltura, selvicoltura, caccia e pesca, trattamento e preparazione di alimenti	139,6	50,8	190,4
13	Oli esauriti e residui di combustibili liquidi (tranne oli commestibili, voci 05 e 12)	2,5	0,0	2,5
15	Rifiuti di imballaggio; assorbenti, stracci, materiali filtranti e indumenti protettivi non specificati altrimenti	636,2	113,8	750,0

Rifiuti prodotti per tipologia (dati in tonnellate)				
Codice EER 1° livello	Descrizione	Prosciuttificio San Michele + HPP	Parma IS	Totale ParmaFood
17	Rifiuti delle attività di costruzione e demolizione (compreso il terreno proveniente da siti contaminati)	0,0	0,7	0,7
20	Rifiuti urbani (rifiuti domestici e assimilabili prodotti da attività commerciali e industriali nonché dalle istituzioni) inclusi i rifiuti della raccolta differenziata	5,4	0,0	5,4
Totale		783,7	165,3	949,0

Rifiuti per pericolosità e destino (t)	Prosciuttificio San Michele + HPP	Parma IS	Totale ParmaFood
Rifiuti destinati a recupero	461	114	575
di cui non pericolosi	458	114	573
di cui pericolosi	2	0	2
Rifiuti destinati a smaltimento	323	51	374
di cui non pericolosi	323	51	374
di cui pericolosi	0	0	0
Totale	784	165	949

Gestione dei rifiuti: trend 2022-2024



Rifiuti prodotti per produzione (t/t)		
2022	2023	2024
0,182	0,189	0,279





4 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”

Il valore di ParmaFood Group nasce ogni giorno dalle persone che con il loro impegno, la loro competenza e il loro senso di responsabilità contribuiscono alla crescita dell'azienda. Per questo poniamo al centro delle nostre politiche la tutela, la valorizzazione e lo sviluppo del capitale umano, nella convinzione che un ambiente di lavoro sano, sicuro e stimolante sia condizione essenziale per una crescita sostenibile, duratura e condivisa.

Il nostro approccio alla gestione delle risorse umane si ispira ai principi del **Codice Etico**, che promuove comportamenti improntati all'onestà, al rispetto e alla correttezza nei rapporti professionali e nelle relazioni tra colleghi. A questi valori si affianca l'adozione di una **Politica integrata per la qualità, la salute e la sicurezza dei lavoratori**, che rappresenta il riferimento operativo per garantire ambienti di lavoro sicuri, salubri e conformi alle normative vigenti.

Tale politica si traduce nell'applicazione di sistemi di gestione certificati e nell'impegno a migliorare continuamente le nostre prestazioni in materia di benessere organizzativo, prevenzione dei rischi e sviluppo delle competenze. Promuoviamo la formazione continua, introduciamo strumenti di *welfare* e incentivi al merito, adottiamo soluzioni organizzative flessibili e investiamo nella qualità della vita lavorativa, con l'obiettivo di rendere il lavoro non solo una fonte di reddito, ma anche uno spazio di realizzazione personale e collettiva.

4.1 I NOSTRI LAVORATORI

Il Gruppo conta un totale di 124 dipendenti, a cui si aggiungono 72 lavoratori interinali che hanno lavorato presso i nostri stabilimenti, per periodi variabili, nel corso del 2024.

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.

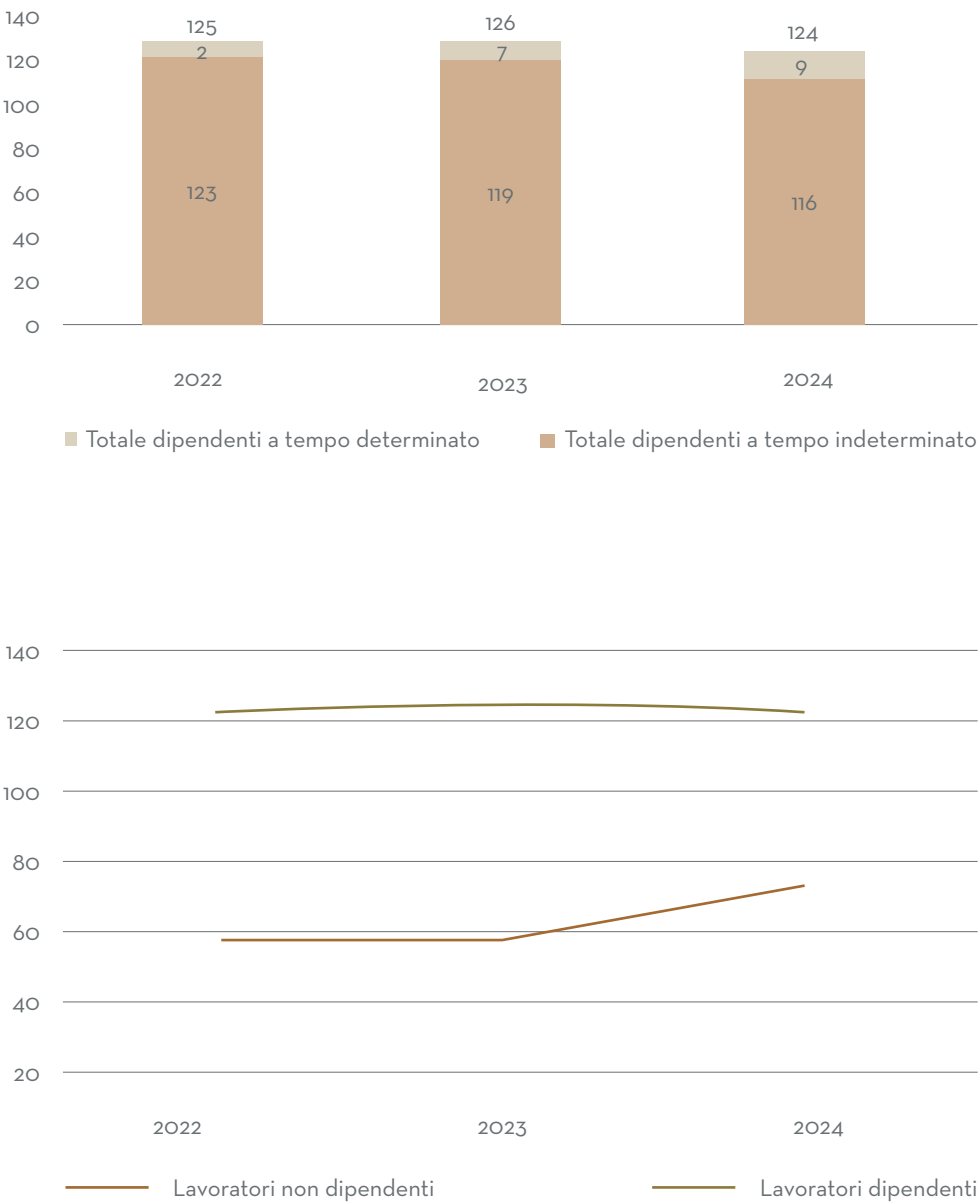
Per quanto riguarda le attività di Prosciuttificio San Michele, ci avvaliamo di società di servizi esterne per alcune fasi di finitura, quali la legatura dei salami, il confezionamento dei prodotti, l’incartonamento e la movimentazione dei prodotti trattati con la tecnologia *High Pressure Processing* 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 tipologia di contratto ¹⁴	ParmaFood - capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma IS	HPP	Totale ParmaFood
Lavoratori dipendenti	12	88	22	2	124
Organico a tempo indeterminato	10	86	19	1	116
Donne	7	32	5	1	45
Uomini	3	54	14	0	71
Organico a tempo determinato	2	2	3	1	8
Donne	1	1	2	0	4
Uomini	1	1	1	1	4
Organico a ore non garantite	0	0	0	0	0
Donne	0	0	0	0	0
Uomini	0	0	0	0	0
Lavoratori non dipendenti¹⁵	6	64	2	0	72

14 Totale dei dipendenti al 31/12/2024.

15 Totale dei contratti somministrati effettuati nel corso dell'anno 2024.

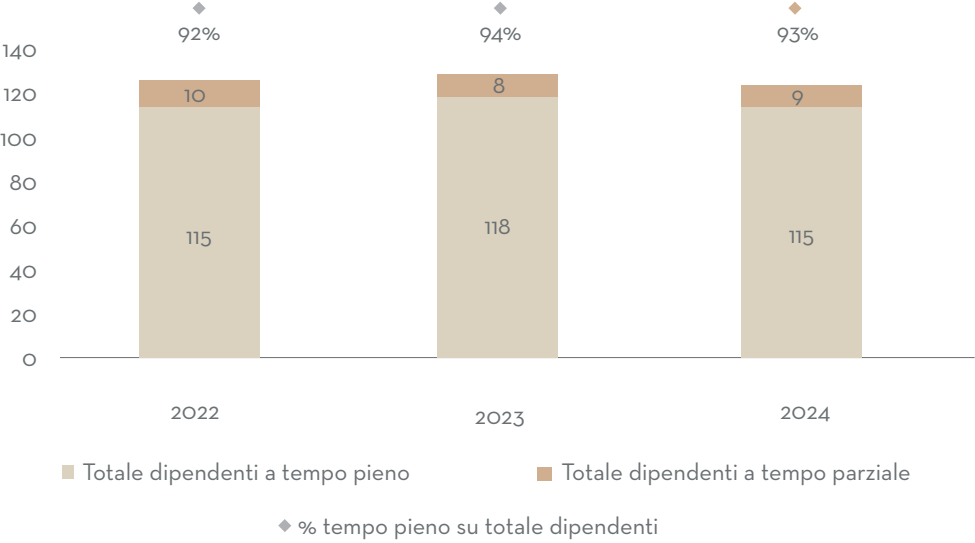
Lavoratori dipendenti per tipo di contratto:
trend 2022-2024



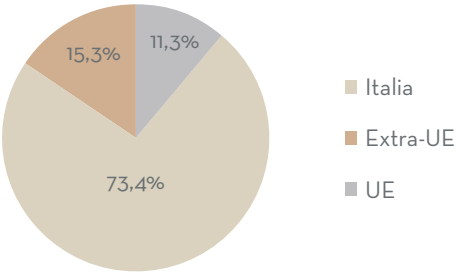
Nel triennio 2022-2024 il numero di lavoratori dipendenti è rimasto pressoché invariato, mentre si registra una discreta crescita nell’ultimo anno dei lavoratori somministrati, aumentati del 22%. Tale dinamica evidenzia una strategia di gestione del personale orientata alla flessibilità, in risposta a esigenze produttive variabili, pur salvaguardando al contempo la stabilità dell’organico diretto.

Lavoratori per tipologia di impiego	ParmaFood - capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma IS	HPP	Totale ParmaFood
Organico a tempo pieno	11	82	20	2	115
Donne	8	29	5	1	43
Uomini	3	53	15	1	72
Organico a tempo parziale	1	6	2	0	9
Donne	0	4	2	0	6
Uomini	1	2	0	0	3
Totale	12	88	22	2	124

Lavoratori dipendenti per tipo di impiego:
trend 2022-2024



Lavoratori per provenienza	ParmaFood - capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma IS	HPP	Totale ParmaFood
Italia	11	57	21	2	91
UE	1	12	1	0	14
Extra-UE	0	19	0	0	19
Totale	12	88	22	2	124



4.2 JOB RETENTION E TALENT ACQUISITION

Crediamo che il benessere dei nostri collaboratori sia il risultato di molteplici fattori che, nel loro insieme, contribuiscono a creare un ambiente di lavoro stimolante, capace di attrarre persone motivate e di valorizzarne nel tempo il contributo. Alla base di questo approccio vi è la convinzione che la qualità della vita lavorativa non si esaurisca nella sola tutela della salute o in una retribuzione adeguata, ma debba comprendere anche opportunità di crescita professionale, riconoscimento del merito, strumenti di conciliazione e un sistema di relazioni fondato sul rispetto e sull’ascolto. È in questo equilibrio tra benessere individuale e prospettiva di sviluppo che si rafforza il senso di appartenenza e si costruisce un legame duraturo tra le persone e l’organizzazione.

Per questo, oltre a garantire condizioni di lavoro sicure e salubri, promuoviamo iniziative volte a favorire un equilibrio sempre più armonico tra vita professionale e privata. Abbiamo introdotto, laddove compatibile con le mansioni svolte, forme di flessibilità oraria che consentono ai collaboratori di scegliere quando iniziare e terminare la propria giornata lavorativa nel rispetto di un monte ore prestabilito. Allo stesso modo, è stato avviato l’utilizzo del lavoro da remoto, per permettere una migliore gestione del tempo personale e familiare.

Sul fronte della valorizzazione delle performance, il Gruppo ha consolidato un sistema premiante dedicato alle figure apicali, basato sul raggiungimento di obiettivi generali e individuali, sia di tipo qualitativo che quantitativo, legati alle rispettive aree di responsabilità. Accanto a questo meccanismo già attivo, è in fase di progettazione avanzata un nuovo sistema premiale

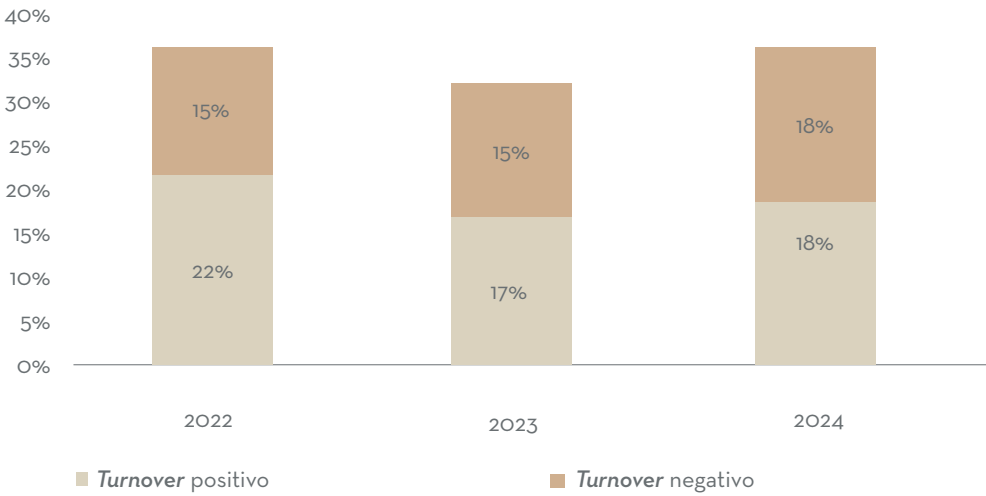
rivolto a tutti i collaboratori, compresi i lavoratori somministrati con almeno sei mesi di anzianità. Il progetto, attualmente avviato presso la sede produttiva di Lesignano de’ Bagni, prevede l’erogazione annuale di un premio variabile in funzione dei risultati ottenuti nei reparti produttivi, con l’obiettivo di incentivare il miglioramento continuo, la fidelizzazione del personale e la diffusione di una cultura della responsabilità diffusa.

Di seguito i numeri delle assunzioni e delle cessazioni nel 2024 per tutte le aziende del gruppo.

Assunzioni	ParmaFood - capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma IS	HPP	Totale ParmaFood
Totale assunzioni	7	5	9	1	22
Assunzioni per genere					
Donne	5	2	3	0	10
Uomini	2	3	6	1	12
Assunzioni per fascia d'età					
Sotto i 30 anni	4	1	5	0	10
Tra 30 e 50 anni	2	4	1	1	8
Sopra i 50 anni	1	0	3	0	4
Assunzioni per nazione					
Italia	7	2	9	1	19
Romania	0	2	0	0	2
Albania	0	1	0	0	1
Tasso di turnover positivo	58%	6%	41%	50%	18%

Cessazioni	ParmaFood - capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma IS	HPP	Totale ParmaFood
Totale cessazioni	4	14	3	1	22
Assunzioni per genere					
Donne	1	4	1	1	7
Uomini	3	10	2	0	15
Assunzioni per fascia d'età					
Sotto i 30 anni	1	3	2	1	7
Tra 30 e 50 anni	2	11	1	0	14
Sopra i 50 anni	1	0	0	0	1
Assunzioni per nazione					
Italia	3	8	3	1	15
Marocco	0	1	0	0	1
Albania	0	1	0	0	1
Filippine	0	1	0	0	1
Romania	0	2	0	0	2
Portogallo	1	0	0	0	1
Venezuela	0	1	0	0	1
Tasso di turnover negativo	33%	16%	14%	50%	18%

Tasso di turnover: trend 2022-2024



Rispetto al 2022, il *turnover* positivo ha subito una diminuzione di quattro punti percentuali. Tale andamento è attribuibile a un consolidamento dei processi interni di gestione e sviluppo delle risorse umane, che ha ridotto la necessità di sostituzioni.

4.3 FORMAZIONE E SVILUPPO DEL PERSONALE

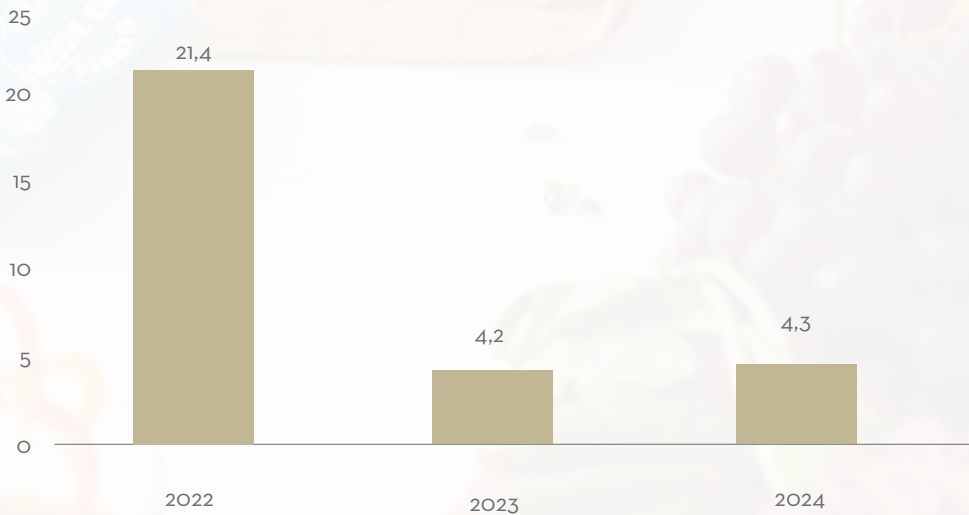
Investire nella formazione significa per noi investire nella qualità, nella sicurezza e nell’innovazione che vogliamo garantire ogni giorno. Lo sviluppo delle competenze dei nostri collaboratori è infatti una leva strategica per sostenere la competitività del Gruppo e affrontare in modo proattivo le evoluzioni normative, tecnologiche e organizzative.

Oltre alla formazione obbligatoria in materia di salute e sicurezza, sia sul lavoro che in ambito alimentare, offriamo regolarmente percorsi aggiuntivi e volontari, dedicati in particolare ai sistemi di gestione integrata per qualità, ambiente e sicurezza. Per i lavoratori esterni attivi nei reparti produttivi, prevediamo inoltre un modulo formativo specifico che, accanto agli adempimenti HACCP e di sicurezza, approfondisce le norme comportamentali da osservare in materia di igiene, tracciabilità e prevenzione dei rischi, così da garantire il pieno allineamento ai principi e agli standard operativi di ParmaFood Group.

Accanto a questi percorsi, per le figure apicali promuoviamo anche iniziative di aggiornamento e crescita professionale in ambiti tecnici, digitali e manageriali. I programmi formativi, attivabili anche su base volontaria, sono progettati per rispondere sia agli obiettivi aziendali sia alle esigenze evolutive dei ruoli, rafforzando l’autonomia, la preparazione e la capacità di adattamento delle persone all’interno di un’organizzazione in continuo cambiamento.

Ore medie di formazione ¹⁶	ParmaFood - capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma IS	HPP	Totale ParmaFood
Per genere					
Donne	4,5	0,0	1,7	NA	1,0
Uomini	15,0	3,3	4,0	0,0	4,0
Per categoria di dipendenti					
Dirigenti	16,0	NA	NA	NA	16,0
Quadri	NA	0,0	NA	NA	0,0
Impiegati	4,0	1,0	2,2	0,0	1,8
Operai	28,0	2,5	4,9	NA	3,2
Totale dipendenti	8,0	2,0	3,3	0,0	2,8
Totale non dipendenti	-	-	-	-	6,9
Totale dipendenti + non dipendenti	-	-	-	-	4,3

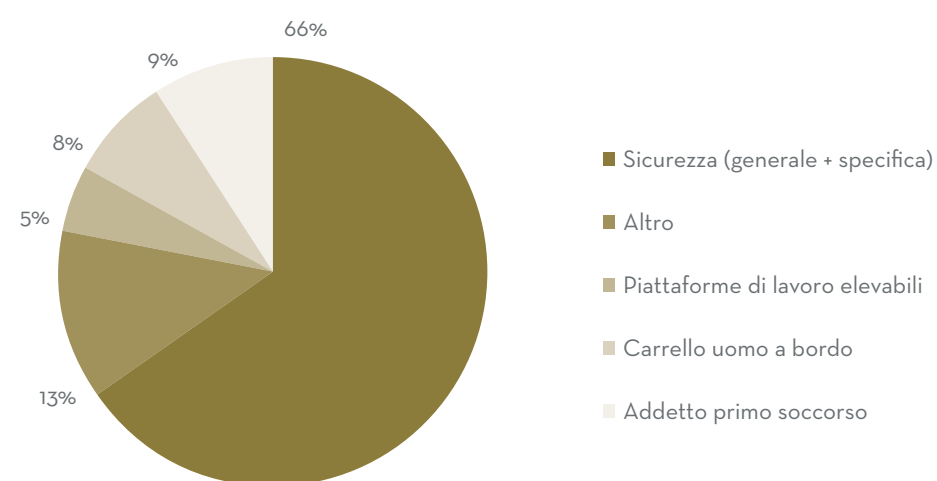
Ore medie di formazione erogata a dipendenti e non dipendenti: trend 2022-2024



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

Il numero medio di ore di formazione per collaboratore nel 2024 si mantiene in linea con quello registrato nel 2023. L'elevato valore osservato nel 2022 rappresenta invece un'anomalia, dovuta a un incremento straordinario legato alla necessità di aggiornare, nello stesso anno, la formazione obbligatoria in materia di sicurezza per un ampio numero di lavoratori, sia dipendenti che interinali.

Temi formazione



4.4 PARI OPPORTUNITÀ E DIVERSITÀ

Nel rapporto con i nostri collaboratori ci impegniamo a prevenire qualsiasi forma di discriminazione basata su età, sesso, orientamento sessuale, stato di salute, etnia, nazionalità, opinioni politiche credenze religiose, consapevoli che una piena valorizzazione delle risorse umane e aziendali possa concretizzarsi soprattutto attraverso il rispetto delle diversità individuali e la promozione costante delle pari opportunità.

Diversità negli organi di governo		ParmaFood
Membri del CDA per genere		
	Uomini	6
	Donne	0
Membri del CDA per fascia d'età		
	Sotto i 30 anni	0
	Tra 30 e 50 anni	3
	Sopra i 50 anni	3

Diversità fra i lavoratori	ParmaFood - capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma IS	HPP	Totale ParmaFood
Dirigenti	2	0	0	0	2
Donne	0	0	0	0	0
Uomini	2	0	0	0	2
Sotto i 30 anni	0	0	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	2	0	0	0	2
Sopra i 50 anni	0	0	0	0	0
Categorie protette e diversamente abili	0	0	0	0	0
Quadri	0	1	0	0	1
Donne	0	0	0	0	0
Uomini	0	1	0	0	1
Sotto i 30 anni	0	0	0	0	0
Tra 30 e 50 anni	0	0	0	0	0
Sopra i 50 anni	0	1	0	0	1
Categorie protette e diversamente abili	0	0	0	0	0
Impiegati	9	27	13	2	51
Donne	8	9	6	1	24
Uomini	1	18	7	1	27
Sotto i 30 anni	3	3	6	1	13
Tra 30 e 50 anni	5	19	5	1	30
Sopra i 50 anni	1	5	2	0	8
Categorie protette e diversamente abili	8	9	6	1	24
Operai	1	60	9	0	70
Donne	0	24	1	0	25
Uomini	1	36	8	0	45
Sotto i 30 anni	1	8	2	0	11
Tra 30 e 50 anni	0	45	5	0	50
Sopra i 50 anni	0	7	2	0	9
Categorie protette e diversamente abili	0	24	1	0	25

4.5 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.

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.

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: 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. Inoltre, i siti di via Cavo e via Carbognani di Prosciuttificio San Michele sono 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 dei rischi 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. Le metodologie adottate e i risultati ottenuti sono formalizzati all'interno del DVR, che viene aggiornato in occasione di sostanziali modifiche che interessano macchinari, ambienti, fasi di lavoro e mansioni. I processi volti alla minimizzazione dei rischi si traducono in obiettivi di miglioramento, da tracciare e perseguire nell'ambito del riesame della direzione per la sicurezza.

I principali pericoli connessi al lavoro identificati attraverso la valutazione dei rischi condotta 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 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.

Anche i lavoratori sono coinvolti nello sviluppo, nell'implementazione e nella valutazione del sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro, attraverso le attività formative periodiche e la raccolta di suggerimenti e osservazioni. I lavoratori sono formati internamente dal RSPP almeno due volte l'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 rivolgendosi 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.

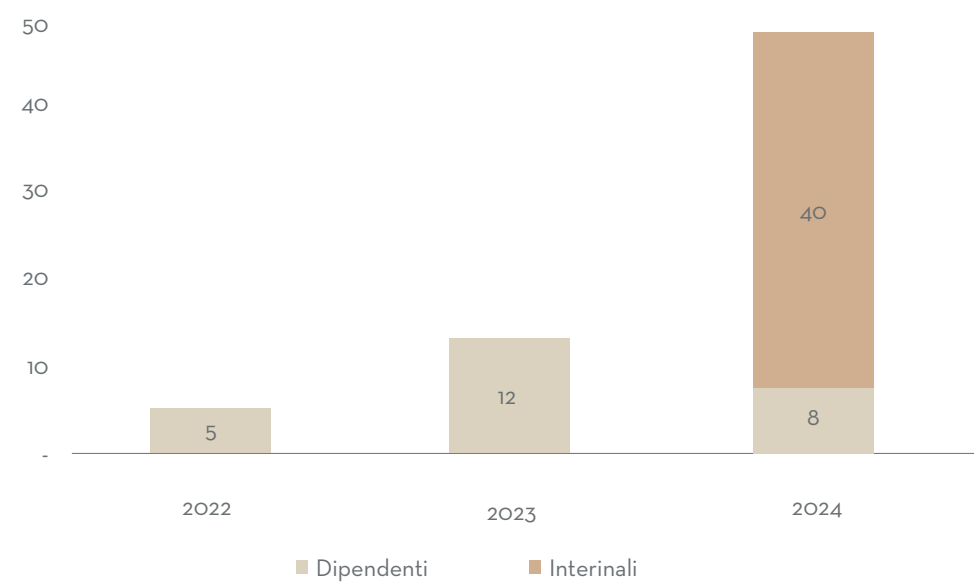
Per facilitare l'accesso dei lavoratori a servizi sanitari non correlati al lavoro è stato istituito il Fondo Enfea per l'assistenza sanitaria integrativa. Il Fondo è riservato alle imprese che applicano, fra gli altri, i CCNL Unionalimentari sottoscritti dalle Categorie Confapi e dalle Federazioni di 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 la sicurezza nei luoghi di lavoro è una priorità per noi anche attraverso il costante monitoraggio degli infortuni. Nel corso del 2024, si sono verificati due infortuni tra i lavoratori dipendenti e quattro tra i lavoratori interinali, tutti temporanei.

Infortuni sul lavoro ¹⁷	ParmaFood - capogruppo	Prosciuttificio San Michele	Parma IS	HPP	Totale ParmaFood
Lavoratori dipendenti					
Ore uomo lavorate	18.511	173.622	42.482	3.115	237.729
N° infortuni temporanei	0	2	0	0	2
N° infortuni permanenti	0	0	0	0	0
N° d'incidenti mortali	0	0	0	0	0
Tasso d'infortuni temporanei	0	12	0	0	8,41
Tasso d'infortuni permanenti	0	0	0	0	0
Tasso d'incidenti mortali	0	0	0	0	0
Lavoratori interinali					
Ore uomo lavorate	0	97.846	3.244	0	101.091
N° infortuni temporanei	0	4	0	0	4
N° infortuni permanenti	0	0	0	0	0
N° d'incidenti mortali	0	0	0	0	0
Tasso d'infortuni registrabili	-	41	0	-	40
Tasso d'infortuni gravi	-	0	0	-	0
Tasso d'incidenti mortali	-	0	0	-	0

¹⁷ Valori per milione di ore uomo lavorate.

Tasso di infortuni: trend 2022-2024





5 LA CONDOTTA DI IMPRESA

Il nostro modo di fare impresa si fonda su principi di correttezza, trasparenza e responsabilità, che guidano le decisioni e ispirano le relazioni con tutti i nostri **stakeholder**: dai clienti ai fornitori, dal territorio in cui operiamo alla comunità aziendale nel suo complesso.

In questo contesto, il **Codice Etico del Gruppo** rappresenta lo strumento principale attraverso cui definiamo e condividiamo i valori che orientano le nostre attività quotidiane, promuovendo una cultura imprenditoriale improntata all'etica, al rispetto delle normative e alla tutela dell'interesse collettivo.

Attraverso il Codice Etico, affermiamo il nostro impegno verso una **governance** responsabile, che si traduce in comportamenti coerenti lungo tutta la catena del valore. Le sue indicazioni influenzano non solo le politiche interne, ma anche le modalità con cui selezioniamo e collaboriamo con i fornitori, gestiamo il rapporto di fiducia con i clienti e promuoviamo uno sviluppo armonico del territorio.



5.1 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. Questi ultimi ricoprono anche ruoli chiave all'interno del Consiglio di Amministrazione (CdA), così composto:

- **Presidente:** Giulio Gherri.
- **Amministratore delegato:** Giorgio Gherri.
- **Consiglieri:** Giancarlo Gherri, Igor Furlotti, Massimiliano Salerno e Tommaso Perri.

Nel CdA sono rappresentate sia le competenze gestionali che strategiche. Gli amministratori nominati hanno un mandato di durata definita e possono essere rieletti. Gli attuali membri del CdA sono stati nominati il 20/12/2023 e resteranno in carica fino all'approvazione del bilancio del 31/12/2025.

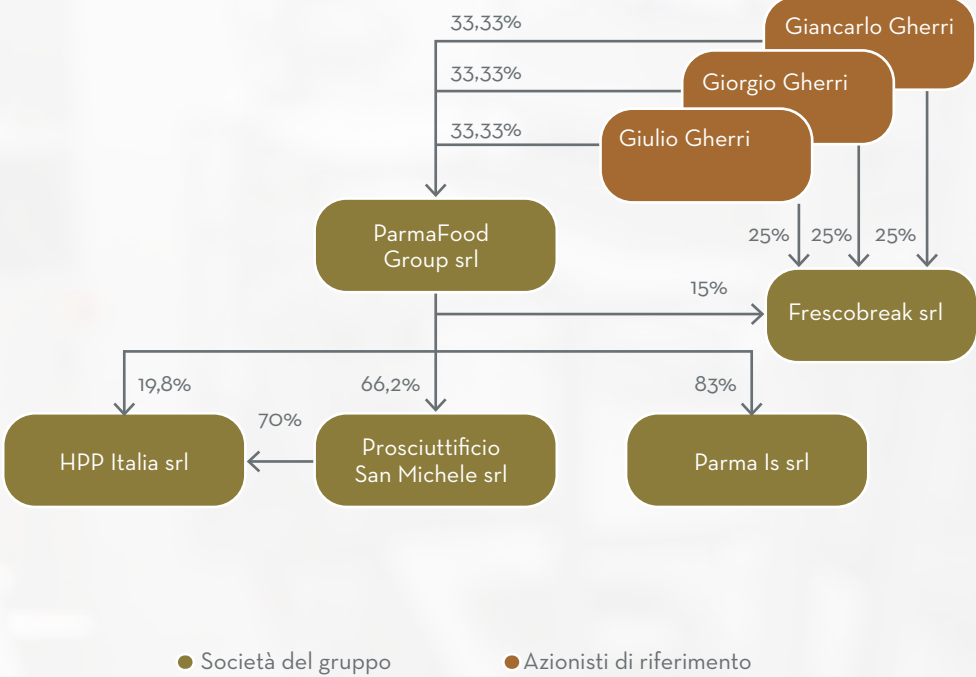
Una delle competenze del CdA è la gestione delle criticità che sorgono tra gli **stakeholder** aziendali. Sollecitiamo i dipendenti a esprimere liberamente le proprie preoccupazioni o suggerimenti attraverso le bacheche e le cassette dedicate presenti in azienda. Analogamente, i nostri clienti e le comunità locali possono contattarci tramite il nostro sito web e i social media. Le criticità rilevate vengono portate all'attenzione del CdA, il quale monitora attentamente la situazione e prende decisioni informate per assicurare che l'azienda operi in piena conformità con il Codice Etico e le migliori pratiche di business.

Il Presidente ha pieni poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione e il potere di rappresentanza dell'azienda verso l'esterno. È responsabile della definizione degli obiettivi di **governance**, ambientali e sociali (ESG) della società, nonché delle strategie e politiche per il loro raggiungimento. A inizio di ogni anno vengono definiti i risultati da perseguire, il cui raggiungimento viene delegato al **management**.

Giorgio Gherri (il nostro AD) ha anche la piena responsabilità della protezione della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e della prevenzione degli infortuni. Rappresenta la Società di fronte a tutti gli enti pubblici e privati responsabili di vigilanza, verifica e controllo in materia di prevenzione degli infortuni, igiene del lavoro, tutela dell'ambiente e prevenzione degli incendi. Inoltre, a lui vengono conferiti tutti i poteri legati all'adempimento degli obblighi previsti dal decreto legislativo 152 del 2006 sul rispetto e la protezione dell'ambiente e del territorio e sull'ecologia.

Il presidente del CdA approva l'aggiornamento dei temi materiali identificati, riportati al capitolo 2, e valida il contenuto del Rapporto di Sostenibilità prima della sua pubblicazione.

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.



5.2 LA GESTIONE DEL RISCHIO

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.

5.2.1 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 gli effetti 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 14001 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 gli impatti e 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.

5.2.2 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 l'adozione di un sistema di gestione allineato ai più elevati standard internazionali in materia di salute e alla sicurezza sul lavoro.

5.2.3 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, come ad esempio in riferimento al consumo di carne. La differenziazione produttiva del nostro Gruppo permette di tenere adeguatamente sotto controllo questo aspetto. Se difatti 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.

5.2.4 GESTIONE DEI FORNITORI

Le criticità latenti connesse alla gestione dei fornitori riguardano l'interruzione delle attività e/o gli aumenti dei costi operativi 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. Per farvi fronte, privilegiamo la scelta di fornitori locali, che consentono un monitoraggio più efficace delle eventuali situazioni di scarsità e favoriscono una tempestiva individuazione di soluzioni alternative.

Un'ulteriore tipologia di rischio è rappresentata da eventuali comportamenti dei fornitori non conformi ai principi del nostro Codice Etico, il cui rispetto costituisce un requisito essenziale dei rapporti di collaborazione instaurati.

5.2.5 CORRUZIONE E FRODI

La partecipazione a bandi di gara per appalti pubblici rappresenta la principale fonte di rischio legata ai reati di corruzione e frode. Tali episodi possono avere ricadute in termini sia economici sia reputazionali per il Gruppo. Per contrastare questa tipologia di reati ci siamo dotati di un Codice Etico che delinea le pratiche professionali e i 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. Nell'anno di rendicontazione non sono stati rilevati casi di corruzione.

Grazie a questo sistema di monitoraggio e azione, nel periodo di rendicontazione non si sono verificati casi significativi di non conformità né sono state pagate sanzioni per inottemperanza a leggi e regolamenti.

5.3 CREARE VALORE PER CONDIVIDERLO

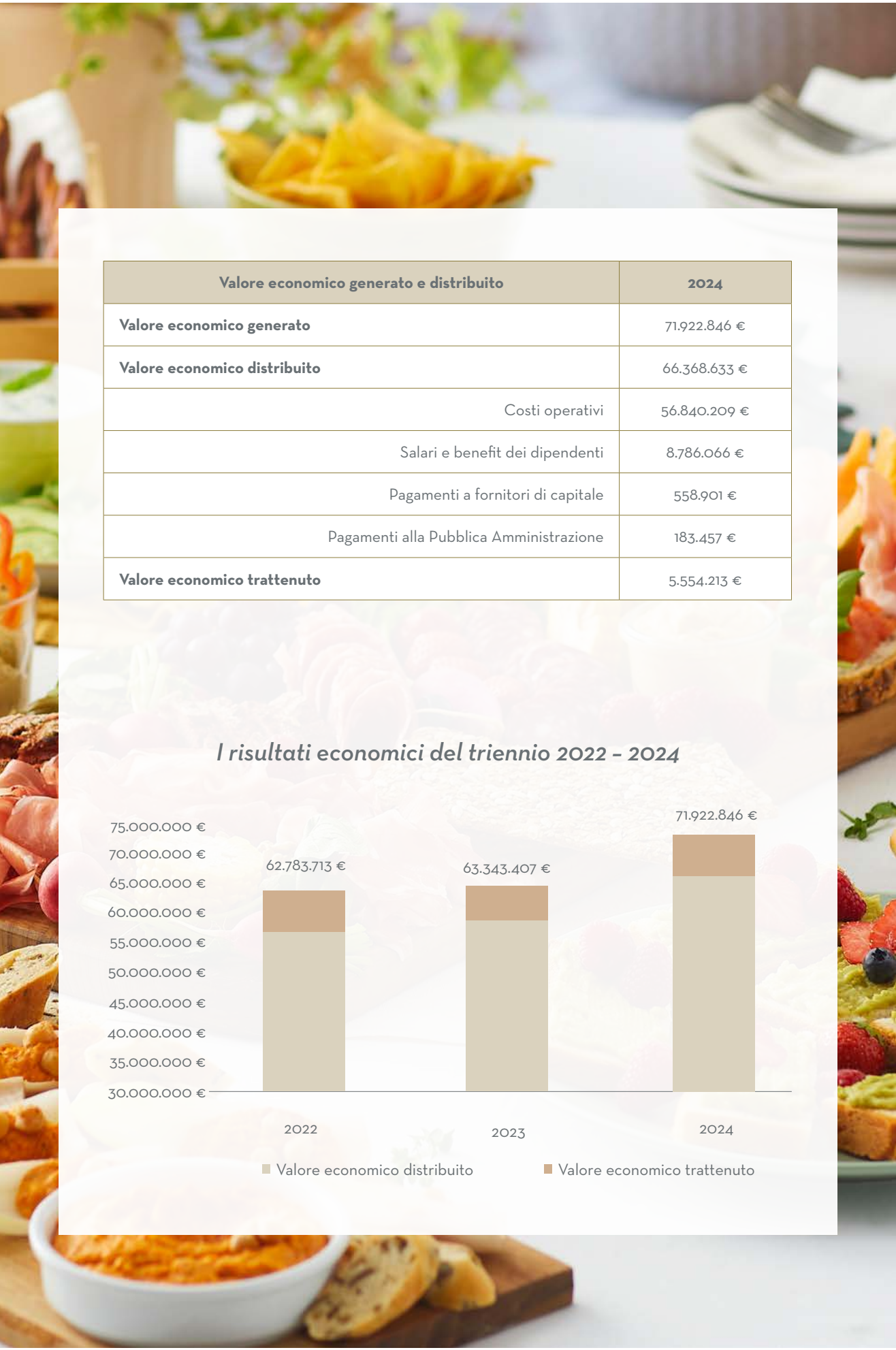
ParmaFood Group, nel corso della sua espansione, ha sempre voluto offrire un contributo significativo all’economia locale e alla comunità di cui fa parte. La nostra scelta di mantenere una connessione profonda con il territorio non è casuale, ma frutto della volontà di creare valore sociale oltre a quello economico. Attraverso le nostre attività e le scelte mirate in materia di approvvigionamento, contribuiamo attivamente al benessere delle comunità in cui abbiamo stabilimenti.

Il valore generato dal nostro Gruppo e distribuito agli *stakeholder* dimostra l’impatto positivo delle nostre attività sull’economia e sul tessuto sociale. Questo impatto si manifesta direttamente, tramite la creazione di posti di lavoro e le relazioni con i fornitori, e indirettamente, attraverso il valore distribuito ai Soci. Questi ultimi, a loro volta, investono tali risorse in progetti ad alto impatto economico e sociale e nella promozione del movimento cooperativo.

Il valore economico generato nel 2024 conferma il trend di crescita del nostro Gruppo, superando i 71 milioni di euro.



“La capacità dell’Azienda di generare e distribuire valore economico all’interno e all’esterno del Gruppo”



Nel corso del 2024 il valore economico complessivo generato dal Gruppo è stato di circa 72 milioni di euro (+15% rispetto al 2022), mentre il valore distribuito è ammontato a circa 66 milioni di euro (+16% rispetto al 2022).

Assistenza finanziaria ricevuta dal governo (dati in migliaia di euro)	2022	2023	2024
Sgravi fiscali e detrazioni di imposta	1.601	674	-
Sussidi	110	144	-
Sovvenzioni agli investimenti, alla ricerca e sviluppo e altre forme rilevanti di contributi	18	453	561
Incentivi finanziari	250	-	-
Totale	1.979	1.271	561

La capacità di generare valore dipende dalla prontezza con cui il Gruppo intercetta le evoluzioni del mercato e risponde alle nuove esigenze dei consumatori. La costante ricerca per il miglioramento dei prodotti ha contribuito al consolidamento del nostro Gruppo come una delle più importanti realtà di riferimento nei settori in cui siamo attivi.

Investiamo costantemente in soluzioni tecnologiche innovative, conformi ai requisiti dell’Industria 4.0, che ci consentano di raggiungere obiettivi di efficienza dei processi, digitalizzazione, riduzione del fabbisogno energetico e con un’attenzione più marcata sulla sostenibilità.

Nel corso del 2024, ParmaFood ha realizzato investimenti infrastrutturali per un valore complessivo di oltre 5,2 milioni di euro (valore imponibile), distribuiti tra i siti produttivi di Parma

IS e San Michele. Gli interventi hanno riguardato principalmente l’acquisto di attrezzature, macchinari e infrastrutture a supporto della crescita produttiva in diverse linee di business.

Investimenti strutturali e servizi finanziati (dati in migliaia di euro)	2022	2023	2024
Investimenti infrastrutturali significativi e dei servizi finanziati	5.542	5.984	5.232



5.4 SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI

L'alimentazione è un pilastro fondamentale della salute delle persone, e operare in questo settore comporta una grande responsabilità: garantire la massima attenzione possibile alla sicurezza dei prodotti che introduciamo sul mercato. La fiducia dei nostri consumatori, una platea in costante espansione, si traduce così non solo nella costante ricerca di innovazione, qualità e freschezza, ma anche nel monitoraggio continuo della 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 un'attenzione particolare a 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.



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



5.5 FILIERA CONTROLLATA E SOSTENIBILE

Per garantire la sicurezza degli alimenti che arrivano sulle tavole dei nostri clienti è altrettanto importante assicurarne la tracciabilità lungo la filiera produttiva. Questo significa raccogliere informazioni attendibili su ogni fase del processo, al fine di individuare cosa, chi e in che modo ha interagito con tutti gli ingredienti che compongono i prodotti finali. A ulteriore garanzia di qualità, alcune delle nostre produzioni hanno conseguito la certificazione biologica, che dimostra l'assenza di ormoni o stimolatori della crescita, OGM, fertilizzanti sintetici ed elementi chimici nei processi produttivi.

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.



“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.”

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 ciò 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.

Pur non allevando direttamente il bestiame né potendo selezionare gli allevamenti, il nostro Gruppo pone attenzione al tema del benessere animale. La carne suina rappresenta la base di molte delle nostre lavorazioni; perciò, ci approvvigioniamo esclusivamente da macelli e impianti di sezionamento inseriti nei circuiti delle DOP e delle IGP, che garantiscono il rispetto di standard elevati in materia di benessere animale lungo tutta la filiera, a partire dagli allevamenti.

Nonostante il nostro Gruppo non allevi direttamente il bestiame utilizzato all'interno dei processi produttivi, poniamo un'attenzione particolare al benessere animale. La carne di suino è alla base di molte 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: attualmente sono dieci 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 minore impatto ambientale associato alla logistica. 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.



5.6 RELAZIONE CON IL TERRITORIO

Una caratteristica della nostra attività imprenditoriale è l'intima connessione tra le nostre operazioni e la regione in cui siamo radicati. L'area di produzione specifica dove ci troviamo aggiunge un valore di prestigio ai nostri prodotti e ne certifica l'eccellente qualità. I valori, la tradizione e l'**expertise** mantenuti nella provincia di Parma rappresentano fattori chiave nella realizzazione dei nostri prodotti d'eccellenza.

Per tali motivi, il nostro Gruppo è fortemente impegnato a dare un contributo significativo allo sviluppo dell'area che ci ha fornito e continua a offrirci risorse, capacità, occasioni e reputazione. Le nostre scelte ricadono in maniera prioritaria su fornitori locali: nel 2024, più del 95% del budget di approvvigionamento ha coinvolto fornitori italiani.

Collaboriamo con scuole e istituti per favorire l'occupazione giovanile e lo sviluppo delle competenze professionali nel settore. Partecipiamo al registro delle imprese per l'alternanza scuola-lavoro e abbiamo attivato convenzioni con l'Università di Parma per offrire tirocini curriculari ed extracurriculari nelle nostre Società. Nel corso del 2024 abbiamo accolto una risorsa in tirocinio e sette studenti delle scuole superiori nell'ambito delle attività di formazione previste dal programma di alternanza scuola-lavoro.



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

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.

5.6.1 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** italiana.

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).

Prosciuttificio San Michele ha preso parte, negli anni, ad alcune associazioni di categoria impegnate nella tutela della qualità e degli standard di conformità dei prodotti:

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

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. Il Manifesto è liberamente scaricabile al seguente link: <https://www.salumi-italiani.it/manifesto/>.





TABELLA
OBIETTIVI

Ambito	Tema	Sottotema	Obiettivo	Target al 2025	Stato di avanzamento al 2024
Governance	Condotta delle imprese	Cultura dell'impresa	Ampliare la gamma e la tipologia dei prodotti	Lancio di nuove linee di prodotti Parma IS.	Nel 2024 sono stati introdotti nuovi prodotti a marchio Parma IS, tra cui una linea alternativa di sandwich "Fresche Idee" con 4 referenze, nuovi secondi piatti bilanciati a base di carne, salse come tzatziki e hummus alle erbe, e una versione innovata dello strolghino in atmosfera protettiva. Rafforzata anche la linea Aperitivo e sviluppata una nuova vaschetta multipiano per affettati destinata al canale Ho.Re. Ca.
			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.	Nel 2024 è stato esteso l'uso della tecnologia HPP alla linea "Fresche Idee", rafforzando l'offerta di prodotti freschi ad alta shelf life.
			Mantenere la soddisfazione del cliente a livelli elevati	Aumentare del 25% il fatturato.	Il fatturato tra il 2022 e il 2024 è aumentato del 21%.
			Aumentare la sostenibilità della filiera	Aumentare il numero di fornitori certificati biologico.	Nel 2024 si è registrata una riduzione del numero di fornitori attivi certificati BIO, che sono passati da 20 nel 2023 a 14.
			Aumentare la sostenibilità della filiera	Potenziare la sensibilizzazione dei fornitori su temi di benessere animale, biologico e sostenibilità ambientale.	Nel 2024 è stata confermata l'iniziativa di sensibilizzazione attraverso questionari che è stata portata avanti nel 2023.

Ambito	Tema	Sottotema	Obiettivo	Target al 2025	Stato di avanzamento al 2024
Sociale	Forza lavoro propria	Equilibrio tra vita professionale e vita privata	Ridurre lo stress lavoro correlato	Costruzione di sala mensa e ludica per i lavoratori (calcio balilla, ping-pong, gioco carte, scacchi, etc.).	Nel 2024 è stata realizzata una nuova area mensa presso la sede di via Cavo
			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	Nel 2024 sono stati attivati alcuni strumenti a beneficio del benessere e dello sviluppo delle persone, come la flessibilità oraria e il lavoro da remoto per migliorare il work-life balance .
	Comunità interessate	Impatti legati al territorio	Incrementare l'occupazione	Aumentare di 25 (+20%) unità l'organico di ParmaFood Group.	Nel periodo 2023-2024, l'organico totale ha registrato una lieve riduzione (-1 unità), riconducibile a un processo di consolidamento organizzativo che ha migliorato l'efficienza nella gestione delle risorse umane, riducendo il ricorso a nuove assunzioni.
			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.	L'attività è stata portata avanti da Giulio Gherri in continuità con il 2023, che ha portato la propria testimonianza presso corsi universitari ed istituti tecnici superiori incrementando il numero delle facoltà che hanno avviato collaborazioni con il nostro Gruppo.
	Consumatori e utilizzatori finali	Sicurezza personale dei consumatori e/o degli utilizzatori finali	Garantire qualità e sicurezza dei prodotti in conformità con le normative di settore	Ridurre le non conformità nei controlli HACCP.	Nel 2024 si è registrata una diminuzione complessiva delle non conformità rilevate nei controlli HACCP rispetto all'anno precedente: da 26 a 13. Il calo è stato particolarmente significativo negli stabilimenti di Via Partigiani (da 16 a 7) e Via Cavo (da 7 a 4).
				Ridurre, fino ad eliminare, utilizzo di additivi nelle produzioni dei salumi.	Nel 2024 si è concluso il progetto "Healthy Fruit & Vegetable" e sono stati introdotti nuovi prodotti a marchio Vegeluna con etichetta corta, privi di conservanti.

Ambito	Tema	Sottotema	Obiettivo	Target al 2025	Stato di avanzamento al 2024
Ambientale	Cambiamenti climatici	Energia	Ridurre gli impatti legati ai consumi energetici	Portare i consumi energetici per tonnellata di produzione a 7 GJ/t.	Nel 2024 il consumo energetico per tonnellata di produzione si attesta a circa 13 tonnellate.
	Uso delle risorse ed economia circolare	Afflussi di risorse, compreso l'uso di risorse	Ridurre gli impatti legati al prodotto e al packaging	Diffondere l'utilizzo della vaschetta in carta presso almeno un nuovo cliente.	Il progetto è attualmente in fase di rivalutazione, con l'obiettivo di individuare le migliori condizioni per un'eventuale implementazione futura.
				Portare a compimento il progetto di ricerca e sviluppo per la realizzazione di vaschette riciclabili (PET monomateriale).	Il progetto è attualmente in fase di rivalutazione, con l'obiettivo di individuare le migliori condizioni per un'eventuale implementazione futura.



GRI

CONTENT INDEX

Dichiarazione d'uso	ParmaFood Group S.r.l. ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 01/01/2024 - 31/12/2024 in conformità agli Standard GRI
GRI 1 utilizzato	GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021
Standard di settore GRI pertinente	Non applicabile

Standard GRI	Informativa	Ubicazione Paragrafo	Omissioni		
			Requisito omesso	Motivo	Spiegazione
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-1 Dettagli dell'organizzazione	1, 5.1	Omissioni non applicabili		
	2-2 Entità incluse nel perimetro di rendicontazione	2.1			
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e contatto di riferimento	2.1			
	2-4 Aggiornamento delle informazioni	Non sono state apportate revisioni delle informazioni pubblicate nei precedenti periodi di rendicontazione			
	2-5 Assurance esterna	2.1			
	2-6 Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	1.2, 1.4, 5.1			
	2-7 Dipendenti	4.1			
	2-8 Lavoratori che non sono dipendenti	4.1			
	2-9 Governance e composizione degli organi di governo	5.1			
	2-10 Nomina e selezione degli organi di governo	5.1			
	2-11 Presidente del più alto organo di governo	5.1			
	2-12 Ruolo del più alto organo di governo nella gestione degli impatti	5.1			
	2-13 Delega delle responsabilità nella gestione degli impatti	5.1			
	2-14 Ruolo del più alto organo di governo nella rendicontazione della sostenibilità	5.1			
	2-15 Conflitti d'interesse	5.2			
	2-16 Comunicazione delle criticità	5.1			
	2-17 Competenze del più alto organo di governo	5.1			

Standard GRI	Informativa	Ubicazione Paragrafo	Omissioni		
			Requisito omesso	Motivo	Spiegazione
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-18 Valutazione delle performance del più alto organo di governo	-	x	Non applicabile	Non sono ad oggi attive procedure formali di valutazione delle performance dell'organo di governo
	2-19 Politiche retributive	-	x	Non applicabile	Non sono ad oggi attive procedure formali di valutazione delle performance dell'organo di governo
	2-20 Processo per determinare la retribuzione	-	x	Non applicabile	Non sono ad oggi attive procedure formali di valutazione delle performance dell'organo di governo
	2-21 Tasso della retribuzione annua totale	-	x	Informazione non disponibile/incompleta	
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera <i>stakeholder</i>			
	2-23 Impegni strategici	1.5			
	2-24 Attuazione degli impegni strategici	1.5.1			
	2-25 Processi per rimediare agli impatti negativi	1.5.1			
	2-26 Meccanismi per richiedere consulenza e sollevare interesse	5.1			
	2-27 Conformità alle leggi e regolamentazioni	5.2			
	2-28 Associazioni di appartenenza	1.5			
	2-29 Approccio allo <i>stakeholder engagement</i>	2.3			
	2-30 Accordi di contrattazione collettiva	4.1			

Standard GRI	Informativa	Ubicazione Paragrafo	Omissioni		
			Requisito omesso	Motivo	Spiegazione
Temi materiali					
GRI 3: Temi materiali 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	2.2			
	3-2 Elenco dei temi materiali	2.2			
ESRS E1 Cambiamenti climatici					
GRI 3: Informative generali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	3			
GRI 302: Energia 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	3.1.1			
	302-3 Intensità energetica	3.1.1			
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (<i>Scope 1</i>)	3.1.2			
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (<i>Scope 2</i>)	3.1.2			
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	3.1.2			
ESRS E2 Inquinamento					
GRI 3: Informative generali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	3			
GRI 305: Emissioni 2016	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative	3.2			
ESRS E3 Acque e risorse marine					
GRI 3: Informative generali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	3			
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	3.3			
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	3.3			
	303-3 Prelievo idrico	3.3			
	303-4 Scarico di acqua	3.3			

Standard GRI	Informativa	Ubicazione Paragrafo	Omissioni		
			Requisito omesso	Motivo	Spiegazione
ESRS E5 Uso delle risorse ed economia circolare					
GRI 3: Informativa generali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	3			
GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	3.4.1	Non è stato possibile determinare il peso di alcuni materiali da imballaggio.		
GRI 306: Scarichi idrici e rifiuti	306-1 Scarico idrico per qualità e destinazione	3.4.3			
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	3.4.3			
	306-3 Rifiuti prodotti	3.4.3			
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	3.4.3			
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	3.4.3			
ESRS S1 Forza lavoro propria					
GRI 3: Informativa generali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	4			
GRI 401: Occupazione 2016	401-1 Nuove assunzioni e <i>turnover</i>	4.2			
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	4.3			
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	4.5			
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	4.5			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	4.5			
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	4.5			

Standard GRI	Informativa	Ubicazione Paragrafo	Omissioni		
			Requisito omesso	Motivo	Spiegazione
ESRS S1 Forza lavoro propria					
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	4.5			
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	4.5			
	403-9 Infortuni sul lavoro	4.5			
ESRS S3 Comunità interessate					
GRI 3: Informativa generali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	4			
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	5.6			
ESRS S4 Consumatori e utilizzatori finali					
GRI 3: Informativa generali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	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	5.4			
ESRS G1 Condotta delle imprese					
GRI 3: Informativa generali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	5			
GRI 201: Performance economiche 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	5.3			
	201-4 Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	5.3			
GRI 203: Impatti economici indiretti 2016	203-1 Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	5.3			
GRI 205: Anticorruzione 2016	205-2 Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	5.3			
	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	5.3			
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016	308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	5.3			



APPENDICE LISTA DEGLI IMPATTI RILEVANTI

Standard ESRS	Sotto-tema	Tipo di impatto	Descrizione
E1 - Cambiamenti climatici	Mitigazione dei cambiamenti climatici	negativo	Le attività aziendali generano emissioni di gas serra.
	Energia	negativo	Le operazioni richiedono energia per la lavorazione e conservazione dei prodotti.
E2 - Inquinamento	Inquinamento dell'aria	negativo	Le attività produttive e il trasporto generano emissioni inquinanti.
E3 - Acque e risorse marine	Consumo idrico	negativo	Prelievi significativi di acqua per le lavorazioni alimentari.
	Scarichi idrici	negativo	Generazione di reflui industriali da lavaggio e trasformazione alimentare.
E5 - Risorse ed economia circolare	Uso di <i>packaging</i>	negativo	Prevalente utilizzo di materiali vergini nel <i>packaging</i> .
	Spreco alimentare	negativo	Rischio di superamento <i>shelf life</i> o non conformità che porta a sprechi.
	Produzione rifiuti	negativo	Produzione di rifiuti pericolosi e destinati allo smaltimento.
S1 - Forza lavoro propria	Condizioni di lavoro	positivo	Tutti i lavoratori coperti da contratti collettivi.
		positivo	Contratti prevalentemente a tempo indeterminato.
		positivo	Iniziative per migliorare l'equilibrio vita-lavoro.
		negativo	Rischio infortuni nelle attività aziendali.
	Parità e opportunità	positivo	Criteri meritocratici per assunzioni e retribuzioni.
S3 - Comunità interessate	Fornitori locali	positivo	Prevalenza di fornitori locali.
S4 Consumatori e utilizzatori finali	Informazione al consumatore	positivo	Comunicazione trasparente su provenienza e proprietà dei prodotti.
G1 - Condotta d'impresa	Cultura d'impresa	positivo	Promozione di etica, legalità e fiducia tra <i>stakeholder</i> .
	Protezione informatori	positivo	Sistema di <i>whistleblowing</i> anonimo attivo.

Per informazioni e approfondimenti:

Barbara Calzetti
Ufficio Qualità Ambiente Sicurezza
barbara@terreducali.it

The background is a complex mosaic of rectangular tiles in various shades of brown, tan, and black. Overlaid on this are several large, organic, leaf-like shapes in deep red, orange, and olive green. A large, solid olive green polygon is positioned on the right side, containing the text.

PARMA FOOD

parmafood.it
info@parmafood.it