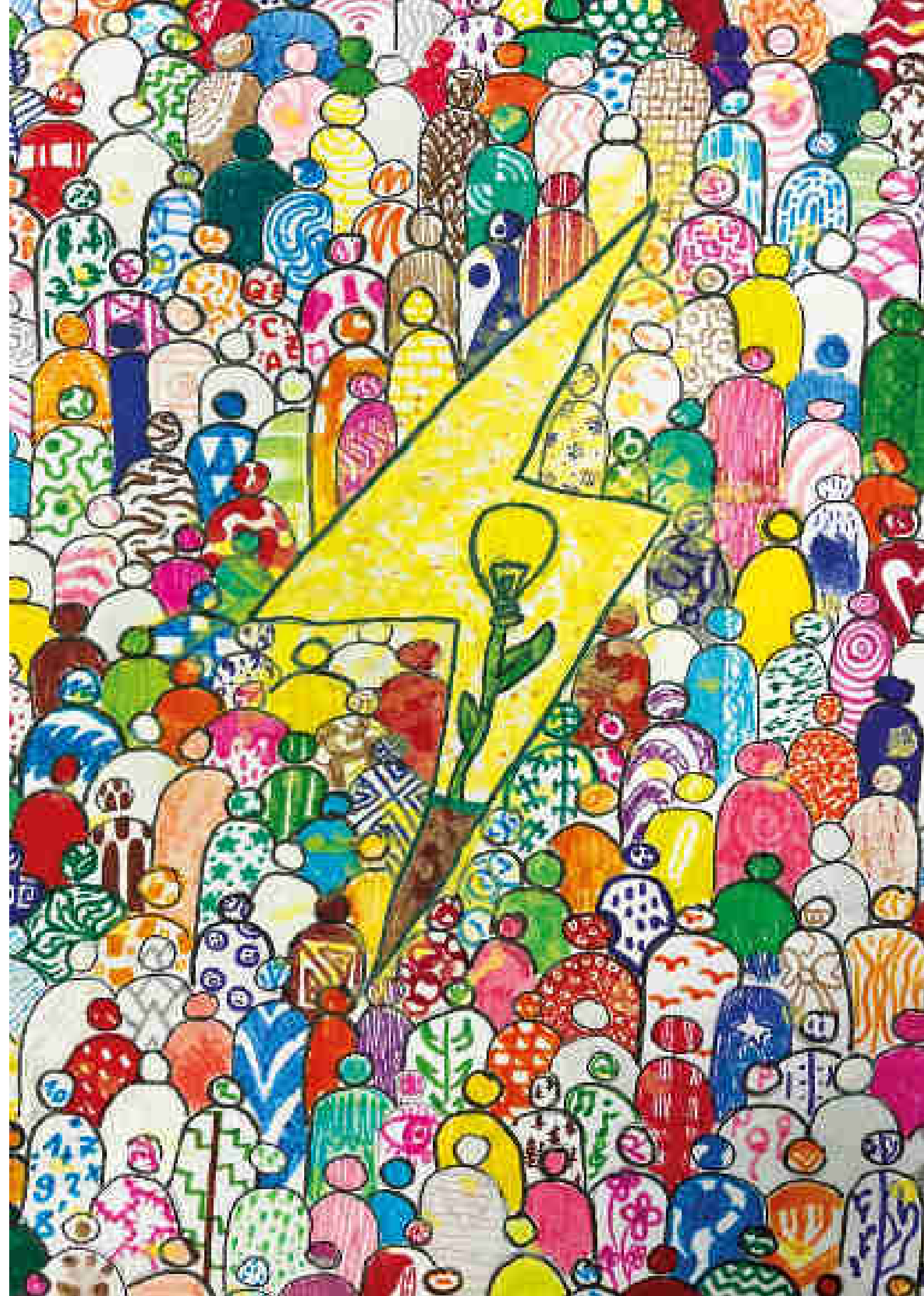


Bilancio di Sostenibilità 2024

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



Disegno "La diversità come risorsa" di Bianca Paolinelli
(classe 1E, Istituto Comprensivo di Zola Predosa)
vincitrice del premio contest scolastico
"Copertina Bilancio di Sostenibilità 2024"



2020

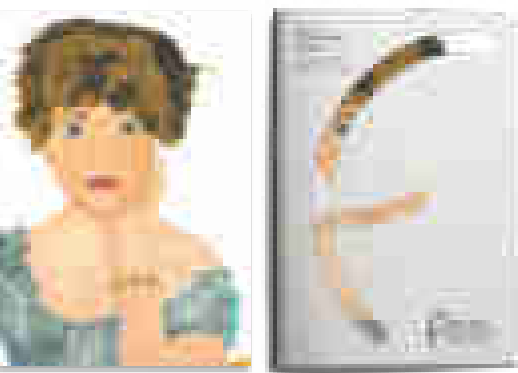


2021



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

2022



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

2023



Cesta di papaveri di Aurora Banzi (classe 3E, I.C. di Zola Predosa) vincitrice del premio contest scolastico "Copertina Bilancio di Sostenibilità 2023"

Lettera agli stakeholder

[GRI 2-22]

Se ci giriamo indietro un solo istante a guardare i bilanci degli anni passati, quasi non ci sembra vero; l'agire sostenibile ci ha fatto aumentare la velocità di crociera e davvero 5 anni sono stati un battito di ciglia.

I caldi colori delle copertine, il pensiero ai ragazzi che le hanno disegnate, la meraviglia di racconti scritti a tante mani che stanno lavorando insieme per arrivare a un mondo più equo, in cui il rispetto reciproco e il rispetto per l'ambiente siano una priorità vera, ci rendono particolarmente orgogliosi della strada percorsa. Così, dopo quell'attimo di sguardo all'indietro, desideriamo chiudere il 2024 e aprire il 2025 con atteggiamento positivo: è l'anno della speranza e sappiamo con certezza che la speranza non delude mai. Non ci interessa soffermarci sulle difficoltà, né ascoltare le parole di chi diffonde pessimismo, né lamentarci di un sistema spaccato in due in tanti ambiti della vita sociale, economica, geopolitica. Ci interessa andare avanti sulla nostra strada, continuare a percorrere le nostre quattro vie camminando in gruppi, ma sapendo che comunque sempre ci rincontreremo tutti insieme perché uniti da un medesimo obiettivo che sta al di sopra di tutti noi. Il lavoro fatto ci dà forza, la coesione dell'agire sostenibile ci tiene uniti nel proseguire verso la meta; la speranza ci permette di sognare, migliora le relazioni interpersonali, genera solidarietà e aiuto reciproco. Soltanto così potremo arrivare a un mondo migliore per tutti e garantire un domani alle generazioni future.

Le nuove generazioni sono esse stesse speranza per tutti noi; coltiviamo in loro positività e rispetto per tutto ciò che ci circonda e non resteremo delusi. Per questo gli studenti restano al centro di tante attività che abbiamo svolto, che svolgiamo e che svolgeremo all'interno del nostro percorso di sostenibilità; la formazione e l'educazione allo sviluppo sostenibile restano attività imprescindibili nel contesto attuale. Per i consumatori, per la filiera, per i collaboratori e la comunità, per l'ambiente non mancano spunti di miglioramento e da ogni obiettivo raggiunto ne scaturisce subito un altro che ci fa avanzare nel circolo virtuoso della sostenibilità.

I nostri valori, **passione, trasparenza e immaginazione** continuano a farci da guida nel percorso.

I nostri obiettivi di beneficio comune ci fanno sentire parte attiva di un piano di miglioramento che vogliamo portare avanti, con dedizione e responsabilità, sempre insieme a tutti i nostri stakeholder, per realizzare il nostro sogno: **un mondo più verde e un futuro più rosa**.

Andrea Raimondi *Presidente*

Emanuela Raimondi *Amministratore Delegato*

Gianluca Cardelli *Direttore Generale*



Sommario

1	GRUPPO FELSINEO	6
2	STORIA	7
3	PRODOTTI	8
4	ETICA E GOVERNANCE	14
5	SOCIETÀ BENEFIT E LE QUATTRO VIE: UN PERCORSO INTEGRATO PER LA SOSTENIBILITÀ	23
6	QUALITÀ, BENESSERE E SICUREZZA ALIMENTARE	32
	6.1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	34
	6.2 BENESSERE E NUTRIZIONE	38
7	FILIERA RESPONSABILE	45
	7.1 FILIERA SOSTENIBILE	46
	7.2 INNOVAZIONE	51
8	TUTELA DEI DIPENDENTI E IMPEGNO VERSO LA COMUNITÀ	55
	8.1 VALORIZZAZIONE E FORMAZIONE DEI DIPENDENTI	56
	8.2 WELFARE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO	64
	8.3 IMPEGNO VERSO LA COMUNITÀ	68
9	TUTELA DELL'AMBIENTE	78
	9.1 EFFICIENTAMENTO ENERGETICO E RIDUZIONE DELLE EMISSIONI	80
	9.2 ECONOMIA CIRCOLARE E GESTIONE DEI RIFIUTI	84
	9.3 PACKAGING SOSTENIBILE	86
	9.4 GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE	88
10	NOTA METODOLOGICA	92
11	GRI CONTENT INDEX	93

1

Gruppo Felsineo

[GRI 2-1]
[GRI 2-2]
[GRI 2-6]

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

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

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



* Fonte: Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna ** Non paragonabile al dato 2023 per l'entrata in vigore dell'OIC 34 *** Fonte: Circana anno 2024 totale GDO

2

Storia



3

Prodotti

[GRI 2-6]

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

Il portfolio prodotti risponde perfettamente alle nuove tendenze di consumo, che prediligono una dieta bilanciata ed equilibrata, nell'alternanza tra proteine animali e vegetali.

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

Andrea Raimondi *Presidente Gruppo Felsineo*



MORTADELLE FELSINEO

Il successo della mortadella Felsineo risiede in ricette semplici e genuine, perfezionate nel corso degli anni con ingredienti e aromi naturali rigorosamente selezionati, sviluppate per soddisfare le diverse esigenze dei consumatori.

LINEA PREMIUM

Tutti i prodotti della Linea Premium sono realizzati con carne di suino 100% italiana e presentano caratteristiche distintive che li rendono unici e inconfondibili in termini di gusto, utilizzo e posizionamento sul mercato.



MORTADELLA DEL TERRITORIO

La KmROSA rappresenta la mortadella del territorio, grazie alla vicinanza della filiera di approvvigionamento. È prodotta con carni provenienti da suini italiani allevati al pascolo e nutriti con mangimi certificati a base di cereali ad alto contenuto di Omega3. Disponibile esclusivamente nell'accattivante involucro in cotenna naturale.



MORTADELLA 100% ARTIGIANALE

La 1963 è una mortadella dalla consistenza unica e dal sapore delicato. Frutto di tutta l'esperienza Felsineo, utilizza esclusivamente tagli pregiati di carne italiana, dosati con estrema attenzione per un miglior equilibrio nutrizionale. Grazie alla ridotta percentuale di grassi e all'alto tenore proteico, la mortadella 1963 presenta quindi un profilo nutrizionale particolarmente in linea con la crescente domanda, da parte dei consumatori, di alimenti con un ottimo bilanciamento dei macronutrienti.



MORTADELLA DI FILIERA ITALIANA

La qualità di questa mortadella di filiera italiana è certificata dal marchio *Firmato Dagli Agricoltori Italiani*, che promuove in Italia e nel mondo progetti di Filiere Agroalimentari Italiane, finalizzati a certificare al consumatore una completa tracciabilità del prodotto a garanzia del rispetto dei valori etici, a sostegno di agricoltori e allevatori. Grazie all'accordo tra Felsineo e Coldiretti, La Sciccosa è la prima mortadella di Filiera Italiana FDAl ottenuta da suini nati, allevati, macellati e trasformati in Italia.



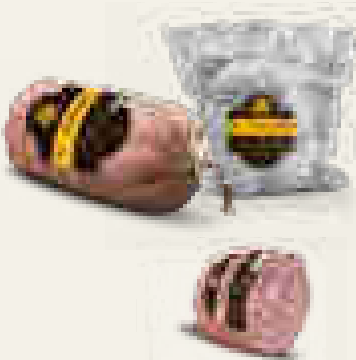
MORTADELLA 100% NATURALE

Frutto dello spirito di innovazione di Felsineo, La Sincera è stata la prima mortadella sul mercato a prevedere l'utilizzo di conservanti e antiossidanti 100% naturali. È prodotta utilizzando solo carne italiana e materie prime selezionate con cura, senza l'aggiunta di nitrati artificiali, ma con conservanti e antiossidanti naturali: estratti di sedano e rosmarino. Il pepe bianco e il pistacchio donano a La Sincera un profumo inebriante e un gusto delicato.

LINEA



Le mortadelle Selezione Famiglia Raimondi nascono dal desiderio di riscoprire ed esprimere al meglio gli antichi sapori della tradizione. Tutti i prodotti SFR contengono solo i migliori tagli di carne italiana, per un sapore deciso e una fragranza intensa, che rendono queste mortadelle dei capolavori inimitabili.



La Saporita

Realizzata con tutta la passione delle produzioni artigianali utilizzando solo i migliori tagli di carne italiana. Fragranza intensa e sapore deciso sono le qualità più caratteristiche di questa mortadella. Disponibile anche nel distintivo involucro in cotenna naturale.

Salame Rosa

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



Le mortadelle appartenenti a questa linea sono prodotte nel rispetto dei parametri stabiliti dal disciplinare del Consorzio della Mortadella di Bologna IGP (Indicazione Geografica Protetta).



la BLU

La mortadella iconica all'interno della gamma IGP Felsineo; profumata e appetitosa, è prodotta secondo l'antica e originale ricetta bolognese. Disponibile anche nel distintivo involucre in cotenna naturale (vedi approfondimenti a pag. 11).



Una mortadella di qualità che stuzzica i palati fini, ricca di carni magre che riducono l'apporto di grassi. È prodotta solo nella ricetta senza pistacchio.



La mortadella Selezione Tour-tlen nasce dalla collaborazione con la prestigiosa omonima Ristoassociazione, costituita nel 2013 per dare lustro alla fama culinaria del capoluogo emiliano. La mortadella Tour-tlen è prodotta con tagli pregiati di carne 100% italiana e si ispira ai valori più tipici della tradizione bolognese.

LINEA TRADIZIONE

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



ORO

Particolarmente apprezzata nel territorio emiliano per la sua ricetta tradizionale, sorprende nel gusto e nella consistenza.



In questa mortadella la tradizione si esprime con un sapore ancora più intenso e un aroma ricercato.

LINEA SPECIALITÀ

Una gamma di mortadelle esclusive, arricchite con ingredienti ricercati. Tre prodotti pensati per i palati più raffinati e per chi vuole essere sorpreso da gusti rotondi e particolari.



LA NERA

CON TARTUFO NERO

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

LA ROSSA

CON PEPERONCINO

Dedicata agli amanti del piccante, aromatizzata con scaglie di peperoncino e con pistacchio. Una mortadella che sorprende a ogni fetta.

RUSTICA

CON CUBETTI DI PROSCIUTTO

La mortadella dalla particolare forma rettangolare, impreziosita da cubetti di prosciutto e pistacchi sgusciati, una vera prelibatezza per il palato.



MORTADELLA IN COTENNA LA BLU DI FELSINEO

La prima mortadella in cotenna prodotta in accordo con il disciplinare del Consorzio **Mortadella Bologna IGP**, legata a mano nel Laboratorio Felsineo.





MOPUR® FELSINEOVEG

Mopur® è il processo produttivo grazie al quale sono realizzati tutti i prodotti 100% vegetali Good&Green. La sua particolarità consiste in un metodo di lavorazione completamente naturale che utilizza ingredienti tradizionali, come lievito madre e farine di cereali e legumi, per garantire prodotti poco processati e caratterizzati da una lista di ingredienti corta e facilmente comprensibile.

Tutti gli affettati vegetali Good&Green Mopur® sono caratterizzati da un ottimo profilo nutrizionale, perché ricchi di proteine (almeno 30g ogni 100g) e poveri di grassi. Per questo motivo rappresentano una valida alternativa per tutti coloro che desiderano adottare uno stile di alimentazione vario, equilibrato e orientato al benessere, alternando le proteine vegetali alle proteine animali.

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

LINEA GOURMET

Mopur® Gourmet è la gamma di affettati dai sapori tradizionali, pensata per chi desidera un'alternativa vegetale senza rinunciare al gusto classico della salumeria italiana.



LINEA CEREALI E LEGUMI

La linea a base di farine di cereali e legumi **esclusivamente biologiche** offre una risposta equilibrata ai consumatori particolarmente attenti alla natura e alla ricerca di gusti delicati e genuini.



LINEA FITNESS

La linea Fitness è dedicata a chi pratica sport, a ogni livello. Rappresenta la scelta ideale per coloro che desiderano coniugare la passione per l'attività fisica con il piacere di alimentarsi in maniera equilibrata e gustosa. Tutti i prodotti Mopur® Fitness vantano un elevato tenore proteico, che arriva fino al 35%. Sono ricchi di fibre e ideali per ricaricarsi di energia prima o dopo l'attività sportiva. Grazie al nuovo formato monoporzione da 50g, diventano uno spuntino pratico, gustoso e proteico.



MOPUR® One



Nuova linea di medaglioni 100% vegetali
dal profilo nutrizionale ottimale,
ricchi in proteine e in fibre.



30 Gg di
PROTEINE VEGETALI | 5,3 Gg
di FIBRE



30 Gg di
PROTEINE VEGETALI | 6,5 Gg
di FIBRE



4

Etica e governance

“L’unicità di ogni essere umano è fonte di ricchezza; dal rispetto reciproco, dal confronto costruttivo delle menti e dalla valorizzazione delle diversità si genera il progresso delle comunità.”

Emanuela Raimondi *Amministratore Delegato Gruppo Felsineo*



I NOSTRI VALORI

PASSIONE

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

TRASPARENZA

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

IMMAGINAZIONE

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

IL CODICE ETICO

[GRI 2-23]

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

Il D.Lgs. 231/2001 ("Decreto 231") ha introdotto nel sistema giuridico italiano un regime di c.d. "responsabilità amministrativa da reato degli enti". Si tratta di una forma di responsabilità fondata sulla colpa di organizzazione per non aver predisposto un insieme di accorgimenti preventivi idonei a evitare la commissione di reati del tipo di quello realizzato.

Felsineo e FelsineoVeg hanno volontariamente adottato il proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D.Lgs. 231/2001.

Nel 2024 entrambe le Società hanno proceduto a mantenere e dare attuazione alle disposizioni dei Modelli e ad aggiornare gli stessi rispetto alle rilevanti novità legislative. Tale aggiornamento ha comportato, tra l'altro, un adeguamento rispetto alla Legge 137/2023 del 9 ottobre 2023, che ha apportato l'ennesima estensione del catalogo dei reati presupposto di cui al D.Lgs. 231/2001.

RATING DI LEGALITÀ

Felsineo S.p.A. Società Benefit e FelsineoVeg S.r.l. Società Benefit hanno ottenuto dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM) il Rating di Legalità, con un punteggio di tre stelle, con validità fino al 29.08.2025. Si tratta del massimo punteggio attribuibile a questo rating, che certifica una condotta d'impresa improntata ai criteri di legalità, eticità e trasparenza. Entrambe le società, infatti, non solo hanno aderito ai requisiti di base previsti dal Regolamento attuativo in materia di Rating di Legalità, ma anche agli ulteriori sei requisiti, di natura volontaria, presenti nell'articolo 3, tra i quali l'attivazione di sistemi e protocolli a tutela dell'economia legale, la presenza di sistemi di Corporate Social Responsibility (CSR) e l'adesione a codici etici di categoria. Aver raggiunto il massimo punteggio nel Rating di Legalità per entrambe le società è fonte di grande motivazione nel perseguire un modello d'impresa sempre più responsabile.

[GRI 205-3]

A conferma di un sistema di governance sicuro e trasparente, nel 2024 non si sono registrati episodi di corruzione.

FELSINEO TRA GLI ADERENTI AL MANIFESTO IVSI

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

[GRI 2-23]

PRINCIPI DEL CODICE ETICO FELSINEO E FELSINEOVEG

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

RISPETTO E SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

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

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

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

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

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

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

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

TRASPARENZA E AFFIDABILITÀ

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

ONESTÀ, CORRETTEZZA E BUONA FEDE

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

RISERVATEZZA

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

VALORE DELLA PERSONA E DELLE RISORSE UMANE

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

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

TUTELA DEI DATI PERSONALI

Nell'ambito del massimo impegno teso a mantenere una condotta improntata a principi di legalità e rispetto dei diritti delle persone, in seguito all'emanazione del Reg. UE n. 679/2016 (GDPR), Felsineo e FelsineoVeg hanno ritenuto necessario avviare un percorso virtuoso di compliance che, passando attraverso fasi di assessment, gap analysis e valutazione dei rischi, ha portato dapprima all'adozione di un proprio MOP (Modello Organizzativo Privacy) e successivamente, a far data dal 01.01.2023, al conferimento, a un professionista esterno, dell'incarico di Data Protection Officer, benché a ciò non fossero legalmente obbligate.

Nell'ambito del MOP spicca tutt'oggi la presenza di alcuni elementi di particolare importanza, fra i quali:

- un documento di politica generale approvato dal CdA che fissa principi (legalità, protezione, riservatezza, individualità e dignità, tutela) e obiettivi (miglioramento continuo della tutela dei dati personali e coinvolgimento degli stakeholders) che le società perseguono in ambito privacy;
- un organigramma dedicato (statico e dinamico) relativo ai compiti e alle responsabilità ricoperte da amministratori, dirigenti, dipendenti e collaboratori in tema di trattamento dei dati personali;
- un sistema di procedure interne dirette alla tutela della sicurezza e della riservatezza dei dati trattati, fra le quali principalmente si annovera la procedura di accesso al sistema IT;
- esercizio dei diritti degli interessati; continuità operativa/disaster recovery, data breach, gestione dati particolari, dismissione dispositivi elettronici, videosorveglianza.

All'interno del medesimo percorso di compliance sono stati introdotti/aggiornati gli atti di nomina a responsabile esterno e ad autorizzato interno al trattamento (entrambi contenenti istruzioni specifiche sulle modalità di trattamento dei dati) e sono stati istituiti gli indirizzi e-mail dedicati privacy@felsineo.com e privacy@felsineoveg.com, pubblicati sui rispettivi siti internet istituzionali e inseriti nelle informative ex art. 13 GDPR, che gli interessati possono utilizzare per esercitare i loro diritti, o per segnalare eventuali violazioni dei dati.

Inoltre, al fine di rafforzare la consapevolezza delle proprie risorse umane sui temi privacy e per suo tramite la tutela dei dati trattati, Felsineo e FelsineoVeg hanno implementato un programma di formazione periodica interna specifica, diretto alla totalità dei soggetti che trattano dati personali.

Per ciò che attiene gli eventi relativi all'anno 2024, si segnala l'entrata in vigore della Direttiva UE n. 2022/2555 in tema di sicurezza delle reti e delle informazioni (cd. NIS 2), ai cui precetti Felsineo ha iniziato l'attività di adeguamento, nonché l'emanazione di alcuni provvedimenti del Garante Privacy italiano su web scraping e gestione dei metadati della posta elettronica in merito ai quali sono state predisposte le opportune azioni.

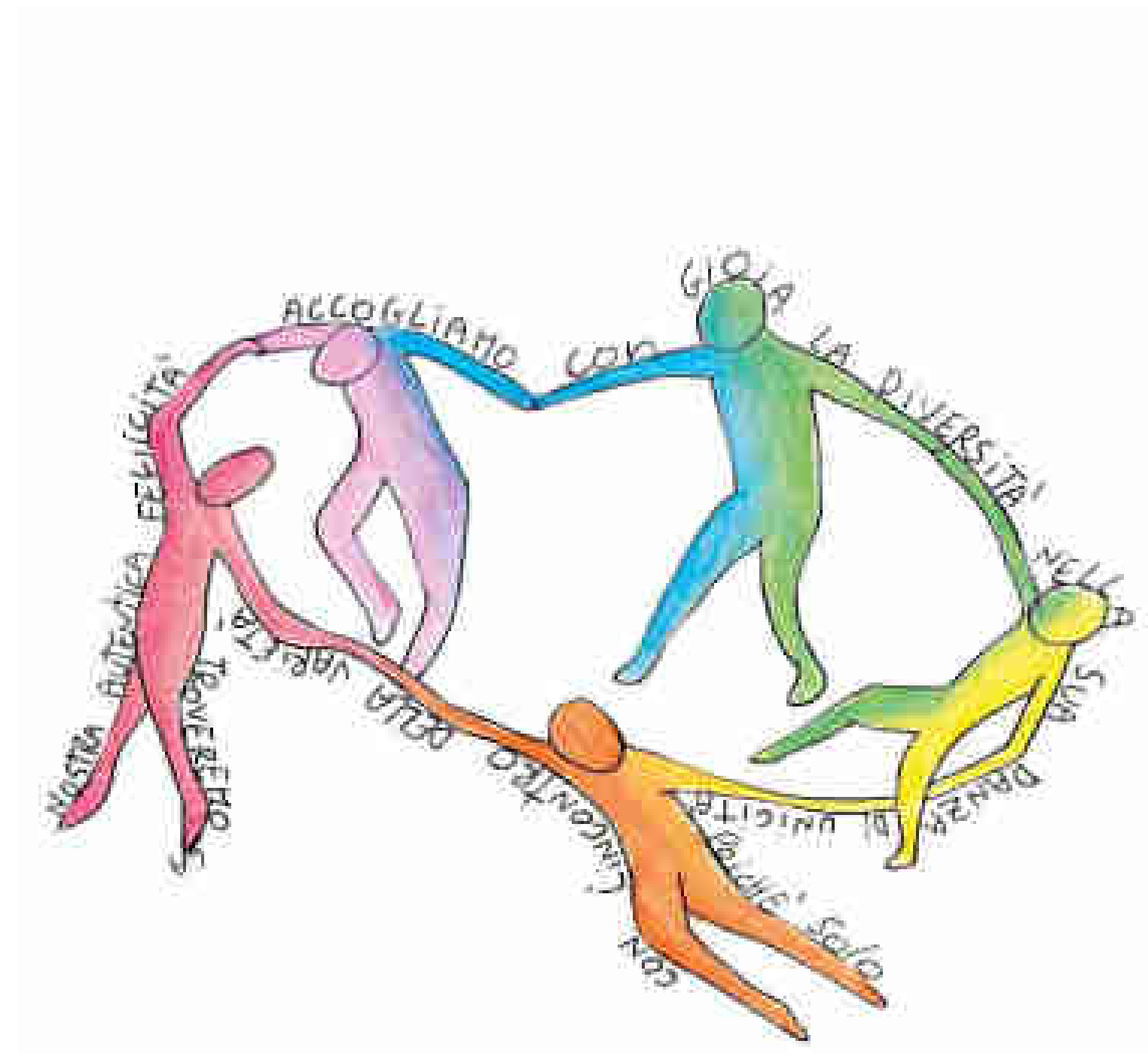
Nel medesimo periodo, Felsineo e FelsineoVeg non sono state oggetto di provvedimenti sanzionatori emanati dall'Autorità, non hanno ricevuto reclami da parte di soggetti interessati al trattamento, né sono state oggetto di incidenti di sicurezza (data breach).



HIGH PERFORMER 2024 AL VII INDEX FUTURE RESPECT

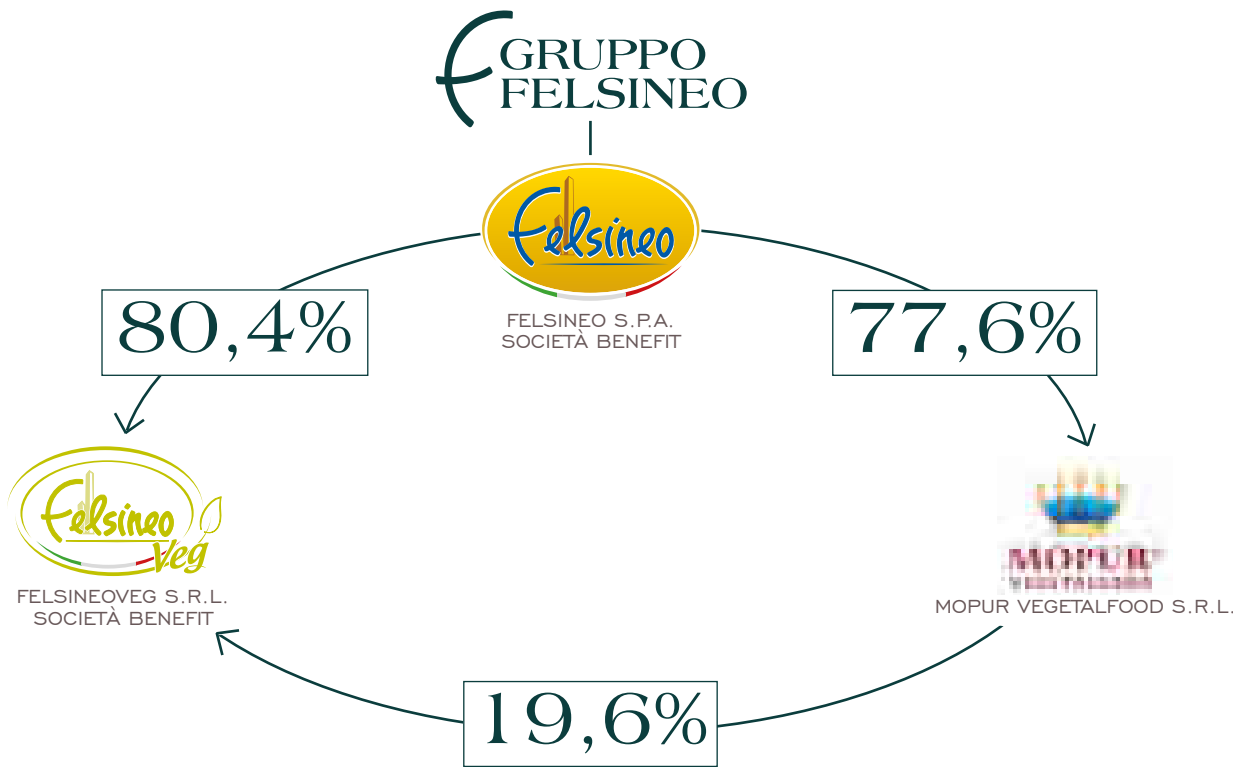
Il Bilancio di Sostenibilità 2023, quarto bilancio del Gruppo Felsineo, è stato premiato come “High performer” al VII Index Future Respect: è stato riconosciuto come uno dei migliori 13 bilanci di sostenibilità in Italia nell’ambito del prestigioso Index del 2024. Da sette anni l’Index coinvolge esperti e consumatori al fine di individuare i documenti ritenuti migliori nella rappresentazione dell’attività d’impresa “rispettosa del futuro”.

Questo riconoscimento è merito del lavoro, dell’impegno e della passione che ciascun collaboratore mette in campo ogni giorno nello svolgimento del proprio lavoro e nel perseguimento di pratiche sempre più responsabili e sostenibili.



Disegno "La diversità come risorsa" di Livia Palma (classe 2E, Istituto Comprensivo di Zola Predosa) vincitrice del premio contest scolastico 2024 "Miglior poesia o produzione letteraria".

STRUTTURA SOCIETARIA



ORGANI SOCIALI E GOVERNANCE

[GRI 2-9]

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

Organo	Descrizione		
CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE	Il Consiglio di amministrazione ha il compito di definire le strategie aziendali e di gestire quotidianamente la Società. Le attività del CdA sono coordinate dal Presidente, coadiuvato dagli altri membri del Consiglio.	● 6 MEMBRI	● 4 MEMBRI
COLLEGIO SINDACALE	Il Collegio Sindacale vigila sull'attività degli Amministratori e controlla che la gestione e l'amministrazione della Società si svolgano nel rispetto della legge e dell'atto costitutivo.	● 3 MEMBRI	—
REVISORE CONTABILE	Il Revisore Contabile, un soggetto esterno e professionalmente qualificato, è incaricato di verificare la corretta redazione del bilancio e dei conti annuali della Società.	●	●
ORGANISMO DI VIGILANZA	L'Organismo di Vigilanza ha il compito di monitorare la corretta applicazione delle norme interne ed esterne alla Società, l'adeguatezza dei controlli interni e la gestione dei rischi.	●	●
ORGANO RESPONSABILE DEL BENEFICIO COMUNE	L'Organo responsabile del beneficio comune sovrintende e garantisce il raggiungimento degli obiettivi di beneficio comune.	● 3 MEMBRI	● 3 MEMBRI

GOVERNANCE DI SOSTENIBILITÀ

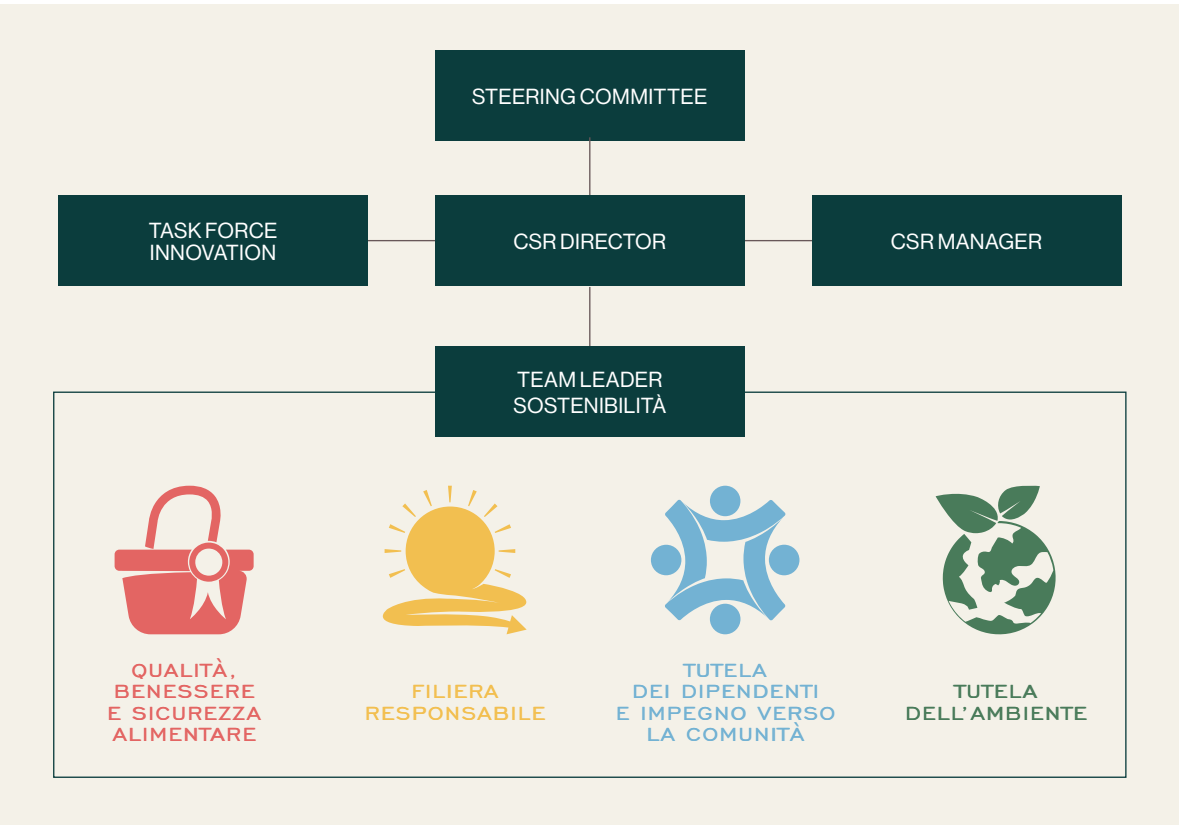
[GRI 2-14]

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

Il livello più alto della Governance è occupato dallo **Steering Committee** di cui fanno parte il presidente, l'amministratore delegato, il direttore generale, il direttore delle risorse umane, il direttore della business unit FelsineoVeg, il direttore commerciale e il direttore operations. La rappresentanza all'interno dello Steering Committee di tutte le aree aziendali attraverso le funzioni apicali permette un'efficacia ancora maggiore dell'attività di quest'organo e favorisce la diffusione della cultura sostenibile. Lo Steering Committee ha la funzione di supervisione strategica ed è responsabile della strategia di sostenibilità e della redazione e approvazione del Bilancio di Sostenibilità. Si fa carico anche di emanare gli obiettivi di innovazione del Gruppo, che vengono poi affidati di volta in volta alle **Task Force Innovation** dedicate, istituite proprio con lo scopo di perseguire un obiettivo di innovazione specifico. Le Task Force saranno guidate, a seconda del progetto scelto, da uno dei componenti dello Steering Committee, a garanzia di una metodologia di lavoro organizzata e condivisa.

Rimane la funzione di supervisione e coordinamento affidata al **CSR Director**, che vigila sull'operato di quattro gruppi di lavoro, relativi ai quattro temi di sostenibilità scelti come prioritari, ciascuno di essi guidato da un **Team Leader**. I gruppi di lavoro hanno la funzione di stimolare un confronto fra gli esperti interni su temi specifici e le altre funzioni aziendali, per elaborare proposte comuni che non siano frutto soltanto dei pensieri di alcuni, ma che rappresentino appieno una condivisione di valori, idee e attività. Le idee scaturite dal lavoro di questi tavoli potranno essere sottoposte all'attenzione dello Steering Committee ed essere integrate a loro volta negli obiettivi di innovazione o diventare esse stesse obiettivi di innovazione.

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



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

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

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

In coerenza con l'evoluzione del contesto di sostenibilità rappresentato dalla direttiva n. 2022/2464 (c.d. Direttiva CSRD) e relativo Decreto Legislativo n. 125/2024 di recepimento in Italia nel 2024, Gruppo Felsineo ha avviato un percorso di transizione verso i nuovi standard di reporting Europei emanati da EFRAG.

Il Gruppo continua a progredire nel suo percorso di sostenibilità e ha raggiunto diversi obiettivi, consolidando così la propria reputazione di azienda socialmente responsabile e orientata al futuro.



IL GRUPPO FELSINEO E GLI SDGs

Di seguito vengono descritte le principali tappe del percorso di sostenibilità del Gruppo.

LA VIA DEI CONSUMATORI



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



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

LA VIA DELLA FILIERA



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



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



LA VIA DELLA VICINANZA



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



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



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

LA VIA DELL'AMBIENTE



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



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



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



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



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

IL PROCESSO DI ANALISI DI MATERIALITÀ

[GRI 3-1]
[GRI 3-2]

Nel 2023 il Gruppo Felsineo ha aggiornato la propria analisi di materialità, verificando e revisionando i temi di sostenibilità rilevanti per l'azienda e i propri stakeholder, per rendere efficace la riflessione strategica nella definizione dei propri impegni.

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

L'attività, effettuata con il supporto di una società specializzata, si è articolata in quattro fasi:

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

ANALISI DEL CONTESTO INTERNO ED ESTERNO

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

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER ESTERNI E INTERNI

[GRI 2-29]

Nella fase successiva del processo, si è dedicata particolare attenzione al coinvolgimento degli stakeholder chiave di Gruppo Felsineo attraverso una serie di iniziative di ascolto, al fine di ottenere una comprensione più dettagliata della capacità del Gruppo di gestire e mitigare i propri impatti in relazione ai temi di sostenibilità individuati nella fase precedente. Questa fase ha previsto il coinvolgimento delle seguenti categorie di stakeholder.

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

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

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

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

15

MANAGER

INTERVISTE ONE TO ONE E WORKSHOP

15

DIPENDENTI

FOCUS GROUP

6

FORNITORI E BUSINESS PARTNER

INTERVISTE ONE TO ONE

6

CLIENTI

INTERVISTE ONE TO ONE

1

ENTI E ISTITUZIONI

INTERVISTE ONE TO ONE

ANALISI DELLE RISULTANZE

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

DEFINIZIONE DELL'ANALISI DI MATERIALITÀ

L' "Impact materiality score", ossia il punteggio finale assegnato a ciascun tema, è il risultato dell'aggregazione dei contributi esterni e interni raccolti durante l'analisi. Per garantire l'inclusione nel processo di rendicontazione unicamente dei temi veramente rilevanti per il Gruppo, è stata stabilita una soglia di materialità pari a 3.0. Al termine del processo, è stata definita la lista dei temi materiali, composta da tredici elementi chiave, da includere nel presente documento. Rispetto alla lista di temi materiali definita nel corso del 2020, i principali elementi di novità riguardano:

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

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

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

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

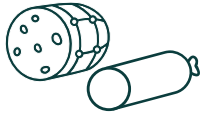
[GRI 2-6]

LA CATENA DEL VALORE DEL GRUPPO FELSINEO

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

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

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

								
PILASTRO	TEMI MATERIALI	ALLEVAMENTO E AGRICOLTURA	SELEZIONE E PPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME	TRASFORMAZIONE	CONFEZIONAMENTO	DISTRIBUZIONE E MARKETING	CONSUMATORI E COMUNITÀ	FINE VITA POST-CONSUMO
 QUALITÀ, BENESSERE E SICUREZZA ALIMENTARE	Qualità e sicurezza alimentare	●	●	●	●	●	●	
	Benessere e nutrizione	●	●	●		●	●	
 FILIERA RESPONSABILE	Filiera sostenibile	●	●	●	●	●	●	●
	Innovazione		●	●	●		●	●
 TUTELA DEI DIPENDENTI E IMPEGNO VERSO LA COMUNITÀ	Valorizzazione e formazione dei dipendenti			●	●	●		
	Benessere dei dipendenti			●	●	●		
	Welfare e sicurezza dei dipendenti			●	●	●		
	Diversità e inclusione			●	●	●	●	
	Impegno verso la comunità			●	●	●	●	●
 TUTELA DELL'AMBIENTE	Efficientamento energetico e riduzione delle emissioni	●	●	●	●	●	●	●
	Economia circolare e gestione dei rifiuti	●	●	●	●	●	●	●
	Packaging sostenibile		●	●	●	●		●
	Gestione delle risorse idriche	●	●	●	●			

Società Benefit

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

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

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



QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE*

Altri portatori di interesse - clienti

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

BENESSERE E NUTRIZIONE*

Altri portatori di interesse - clienti

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



FILIERA SOSTENIBILE*

Altri portatori di interesse - catena di fornitura

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

INNOVAZIONE*

Altri portatori di interesse

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



TUTELA E VALORIZZAZIONE DIPENDENTI*

Lavoratori

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

IMPEGNO VERSO LA COMUNITÀ*

Altri portatori di interesse - comunità e territorio

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



TUTELA DELL'AMBIENTE*

Ambiente

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

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

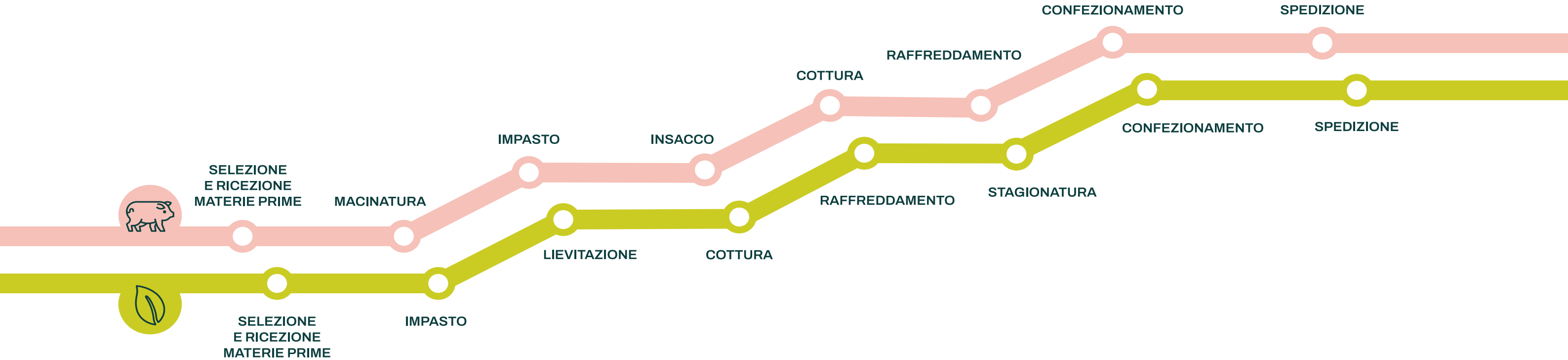
6 Qualità, benessere e sicurezza alimentare



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

“NUTRIRE IL FUTURO, RISPETTANDO IL PRESENTE.”

Cecilia Ardito *Marketing Specialist*
Team leader gruppo di lavoro "Qualità, benessere e sicurezza alimentare"



6.1 Qualità e sicurezza alimentare

1° BENEFICIO COMUNE

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

PRINCIPALI INIZIATIVE 2024

CERTIFICAZIONE KIWA BENESSERE ANIMALE

Ottenuta la certificazione Catena di Custodia per la mortadella Benessere Animale.

CERTIFICAZIONE BRC IFS E KOSHER

Estese le certificazioni BRC IFS e Kosher agli affettati vegetali.

BLOCKCHAIN

Estesa la tecnologia blockchain alle referenze G&G Mopur® linea cereali e legumi.

VALIDAZIONE DEL PROCESSO DI IMPASTO A CUTTER

Definiti gli standard produttivi e di conformità relativi alla tecnologia di nuova introduzione.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

CERTIFICAZIONI

Incremento delle certificazioni volontarie del Gruppo.

TRACCIABILITÀ

Digitalizzazione del processo di tracciabilità del "cubetto bianco".

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

CERTIFICAZIONE BENESSERE ANIMALE E USO RESPONSABILE DEGLI ANTIBIOTICI

Nel 2024 Felsineo ha ottenuto la Catena di Custodia per una mortadella Benessere Animale, secondo il Documento Tecnico DT 040 realizzato da KIWA, che specifica i requisiti per la gestione del benessere animale e l'uso responsabile degli antibiotici. La Catena di Custodia garantisce un prodotto ottenuto esclusivamente da carni di suini allevati secondo protocolli conformi ai principi legati al benessere animale.

CERTIFICAZIONE BRC IFS E KOSHER VASCHETTE VEGETALI

Grazie all'internalizzazione della linea di affettamento, nel 2024 è stato possibile estendere la certificazione BRC IFS su questa fase del processo produttivo, validando così tutte le referenze in vaschetta. È stata ottenuta anche la certificazione Kosher sulle referenze Mopur® al Pepe Fairtrade e al gusto Speck.

ESTENSIONE AUTORIZZAZIONI EXPORT

Nel sistema qualità e sicurezza alimentare sono stati integrati i requisiti necessari per ampliare le autorizzazioni all'esportazione di mortadella in Giappone. Non è stato però possibile ottenere la certificazione per la mancata visita ispettiva della delegazione giapponese in Italia. Si attende la valutazione in occasione della prima visita ufficiale.

TRACCIABILITÀ, RINTRACCIABILITÀ E BLOCKCHAIN

Tutti i prodotti del Gruppo hanno la loro storia tracciata nel numero di lotto. La digitalizzazione della maggior parte delle attività produttive permette la tracciabilità discendente, verso il cliente, e ascendente, verso tutte le materie prime utilizzate, incluse tutte le fasi del ciclo di produzione, tra cui i processi di cottura, raffreddamento e confezionamento. Ogni lieve problema può così essere analizzato tempestivamente in tutte le sue probabili cause, permettendo il miglioramento continuo. Inoltre, grazie al codice a barre che identifica ogni singolo lotto di materia prima in entrata, Felsineo e FelsineoVeg sono in grado di assicurare la provenienza certa delle materie prime impiegate.

Gli investimenti innovativi effettuati negli ultimi due anni, il nuovo impianto di macinatura della mortadella e la linea di affettamento del vegetale, unitamente all'introduzione del sistema MES, hanno segnato un ulteriore miglioramento nella digitalizzazione, permettendo un maggior controllo della fase di approvvigionamento alle macchine e della pesatura di carni e aromi. La linea di affettamento per i prodotti vegetali ha inoltre migliorato il flusso per i prodotti in blockchain.

In relazione alla tecnologia blockchain, dopo la sua implementazione sulla mortadella Sciccosa Firmata dagli Agricoltori Italiani da 750 grammi, sulla mortadella *EmROSA* da banco taglio, su Good&Green Mopur® al Pepe Fairtrade e sulle due referenze Good&Green Mopur® Cured Ham Flavoured e Good&Green Mopur® Smoked Ham Flavoured (queste ultime grazie alla partnership con ICE), il 2024 ha visto l'estensione della tecnologia blockchain su tutte le referenze cereali e legumi di Good&Green Mopur®. Così, attraverso la semplice scansione del QR Code presente sulla confezione, il consumatore può tracciare la storia del prodotto e acquisire quindi maggior consapevolezza nell'acquisto.



VALIDAZIONE DEL PROCESSO DI IMPASTO A CUTTER

A seguito della valutazione dei rischi nel piano HACCP, per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, sono stati definiti gli standard di conformità ed è stato implementato il piano di controllo per la nuova modalità di impasto con cutter. È stato istituito un gruppo di lavoro composto da 5 persone: due del reparto R&D, due del reparto Qualità e un referente della Produzione. Il team dedicato si è occupato della validazione di tutte le fasi inerenti la nuova tecnica di impasto. È stata redatta una procedura One Point Lesson (OPL) munita di immagini che esplicitano in maniera inequivocabile il corretto utilizzo del nuovo cutter da parte dell'operatore. L'impiego del cutter permette di lavorare in maniera differente i prodotti Mopur®, di sviluppare nuove ricette e di ottimizzare le formulazioni esistenti; saranno così possibili nuove ricerche volte al potenziamento dell'offerta per i mercati esteri.

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

Il Sistema di Qualità del Gruppo garantisce il miglioramento continuo dei prodotti e servizi offerti, con un focus particolare sulla sicurezza del consumatore grazie a una sempre maggiore attenzione alla salubrità, all'origine delle materie prime e alla sua rintracciabilità. Azioni di prevenzione e analisi dei rischi che analizzano l'intera filiera, dalle materie prime fino alla distribuzione nei punti vendita, rappresentano punti fondamentali a garanzia del Sistema.

L'analisi dei rischi prevede la revisione sistematica di ogni fase del processo di produzione, dall'approvvigionamento alla manipolazione del prodotto finito, per scoprire dove potrebbero verificarsi potenziali situazioni di pericolo per la salubrità dei prodotti e implementare così misure preventive per evitare quanto più possibile problemi nella commercializzazione.

Nel corso del 2024 sono state eseguite 731 analisi da laboratori esterni accreditati, con il monitoraggio di 4862 parametri microbiologici, chimico-fisici e nutrizionali di materie prime, semilavorati, prodotti finiti e ambiente di produzione. Per quanto riguarda Felsineo, sono stati effettuati 183 tamponi su ambiente di produzione con metodo AFNOR (Association française de normalisation) e 283 analisi chimiche e microbiologiche sul prodotto finito e sulle materie prime. Tra le analisi chimiche e microbiologiche effettuate, 113 campioni sono relativi alla verifica della coerenza con il disciplinare Mortadella Bologna IGP, con monitoraggio di 508 parametri, quali proteine, sale, pH e rapporto collagene/proteine, grasso/proteine, umidità/proteine. Per quanto riguarda FelsineoVeg, sono stati effettuati 66 tamponi su ambiente di produzione con metodo AFNOR e 199 analisi chimiche e microbiologiche sul prodotto finito e sulle materie prime.

Alle analisi esterne sono poi state integrate le analisi chimico/fisiche effettuate direttamente presso il laboratorio interno, in tutto 694. Di queste 694, 198 sono state eseguite sul prodotto finito mortadella, 453 sugli affettati vegetali e 43 sulle materie prime di FelsineoVeg, farine e glutine. Con queste analisi il Gruppo Felsineo è così in grado di verificare rapidamente la conformità ai parametri riportati nell'etichetta nutrizionale dei prodotti.

Il piano analitico di monitoraggio delle materie prime prevede una media di 22 controlli al giorno e verifiche igieniche e documentali al ricevimento.

[GRI 416-2]

Nel 2024 non si sono registrati casi di non conformità rispetto alle normative e ai codici di autoregolamentazione riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza dei prodotti.

CERTIFICAZIONI

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

LE CERTIFICAZIONI DEL GRUPPO FELSINEO

Certificazione	Descrizione		
	È la normativa internazionalmente riconosciuta per i Sistemi di Gestione Ambientale. La norma riguarda la cura degli aspetti riguardanti la protezione dell'ambiente, la prevenzione dell'inquinamento e le necessità socioeconomiche.	●	●
	È la prima norma internazionale a definire gli standard minimi di buona pratica per la protezione dei lavoratori in tutto il mondo. Stabilisce un percorso per migliorare la sicurezza, ridurre i rischi in ambito lavorativo e migliorare la salute e il benessere dei lavoratori.	●	●
	Lo Standard BRC GSFS (Global Standard for Food Safety) e IFS (International Food Standard) sono certificazioni volontarie internazionali inerenti la sicurezza alimentare. Ottemperando a una serie di requisiti, che abbracciano anche le linee guida della Grande Distribuzione, garantiscono prodotti sicuri, legali e di qualità.	● BRC AA+ IFS HIGHER	● BRC AA IFS HIGHER
	La Norma ISO 22005, per la referenza mortadella La Sciccosa Firmato Dagli Agricoltori Italiani, è la norma di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari. Garantisce, in ogni punto della filiera, gli aspetti di qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità.	●	—
	Certifica la produzione di prodotti biologici.	●	●
	Certifica la produzione di prodotti vegan.	—	●
	Garantisce la rigorosa conformità agli standard Halal internazionali e alle normative europee dei processi produttivi oggetto di certificazione.	—	●
	La certificazione Star-K Kosher garantisce la conformità ai requisiti Kosher per le referenze al pepe e al gusto speck.	—	●
	La Carbon Footprint (CFP) certifica la quantificazione delle emissioni di gas ad effetto serra (GHG) calcolate sulla base della metodologia della Life Cycle Assessment (LCA).	●	—
	La Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD) è un documento verificato che comunica informazioni trasparenti e comparabili sulle prestazioni ambientali di un prodotto valutate lungo il suo ciclo di vita.	●	—
	Il Documento Tecnico DT 040 realizzato da KIWA, specifica i requisiti per la gestione del benessere animale e l'uso responsabile degli antibiotici. Felsineo ha ottenuto la certificazione Catena di Custodia (COC) per la mortadella Benessere Animale.	●	—

6.2 Benessere e nutrizione

2° BENEFICIO COMUNE

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

PRINCIPALI INIZIATIVE 2024

SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI

Ampliate le linee delle mortadelle in cotenna naturale e dei prodotti Good&Green Mopur® Fitness.

RIFORMULAZIONE RICETTE ESISTENTI

Riformulate alcune ricette di mortadella e Mopur®, con particolare attenzione alla percentuale di sale.

PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

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



OBIETTIVI PER IL FUTURO

SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI

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

RIFORMULAZIONE DELLE RICETTE ESISTENTI

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

PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Coinvolgimento delle nuove generazioni attraverso un piano educativo veicolato tramite lo sport.

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

SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI

Nel 2024 l'attività sulla mortadella ha portato al lancio sul mercato di nuove referenze in cotenna naturale. Dopo il perfezionamento dell'esclusivo processo di preparazione, protetto da brevetto, il nuovo involucro si è reso disponibile, oltre che per la *kmROSA* e per La Saporita, anche per La Blu Mortadella Bologna IGP, la prima mortadella in cotenna prodotta secondo i dettami del Disciplinare del Consorzio Mortadella Bologna IGP. La fragranza ottenuta grazie a questo involucro particolare è così resa più accessibile grazie a ricette maggiormente diffuse sul mercato.

Per quanto riguarda i prodotti vegetali, il 2024 ha poi visto l'estensione della gamma Good&Green Mopur® Fitness, la linea sviluppata per rispondere alle esigenze nutrizionali di chi pratica sport sia a livello amatoriale che a livello professionale. Le referenze Fitness, grazie al loro elevato tenore proteico, sono particolarmente indicate per un consumo pre e post allenamento. Il 2024 ha visto il lancio delle referenze al gusto Pollo e al Lupino, che vanno ad aggiungersi alla referenza al gusto bresaola, già lanciata nel 2023. Inoltre, accanto alle vaschette da 90g, sono ora disponibili vaschette in formato da 50g, molto comode, pratiche e ideali per uno snack sostanzioso e salutare anche fuori casa.

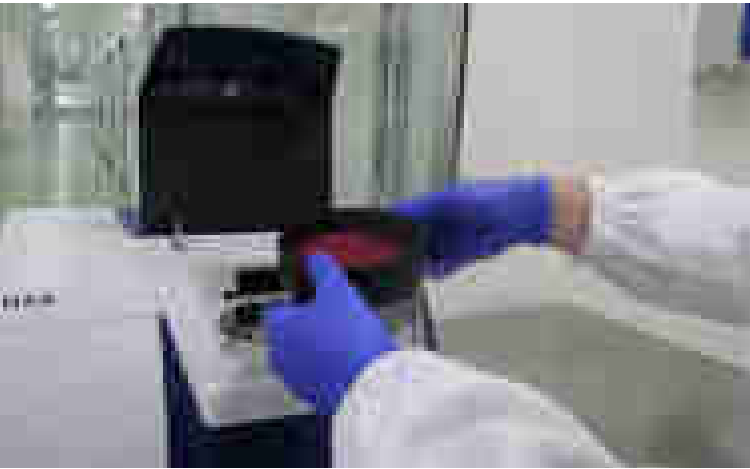
Il lancio sul mercato dei nuovi prodotti Gruppo Felsineo è sempre preceduto da sessioni di test del panel assaggiatori interno. Nel 2024 sono state organizzate 9 sessioni di assaggio, di cui 2 riguardanti referenze Felsineo e 7 riguardanti referenze FelsineoVeg.

RIFORMULAZIONE DELLE RICETTE ESISTENTI

L'attività di miglioramento costante del profilo nutrizionale di tutti i prodotti è proseguita anche nel 2024.

Per quanto riguarda Felsineo, è stata riformulata un'altra ricetta di carne italiana, andando a ridurre la quantità di sale di circa l'8%, raggiungendo una percentuale dell'1,9%. Si è continuato a lavorare sul percorso di riduzione del sale anche sulle altre referenze private label, arrivando laddove possibile a una percentuale inferiore al 2%. Per quanto riguarda FelsineoVeg, sono state eseguite prove sperimentali per convalidare i risultati ottenuti durante l'anno. In particolare, 3 prove sono state condotte sulla referenza Good&Green Mopur® al gusto di Bresaola. I test eseguiti hanno avuto lo scopo di ridurre la percentuale di sale del 7%, per andare maggiormente incontro alle esigenze di un consumatore attento.

Sono state condotte 10 prove sulle tre referenze Good&Green Mopur® già presenti sul mercato: con Lupino, al gusto di Pollo e al gusto di Bresaola. Si è lavorato sul miglioramento delle formulazioni per poterle inserire nella nuova linea Fitness caratterizzata da un profilo nutrizionale ideale per gli sportivi. Nel 2024 sono stati svolti 5 approfondimenti analitici relativi alla percentuale di fibre sulle referenze Gourmet, a cui hanno fatto seguito delle attività di riformulazione ancora in corso.



L'analizzatore NIR ha consentito di costruire uno storico di parametri necessario per garantire gli standard qualitativi in funzione dei nuovi prodotti e della riformulazione delle ricette esistenti. A tal fine sono state effettuate 66 analisi su prodotti di prova e 4 analisi su materie prime di nuovo possibile utilizzo.



PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE: LA TASK FORCE “GRUPPO FELSINEO OPEN FOOD FACTORY” AL LAVORO

Nel 2024 ha preso il via il lavoro della task force “Gruppo Felsineo Open Food Factory” istituita nel 2023, avente lo scopo di progettare e attuare il progetto educational del Gruppo, pienamente rispondente all’obiettivo di beneficio comune riguardante l’educazione alimentare, per la diffusione di una cultura alimentare consapevole. Gruppo Felsineo Open Food Factory nasce a fine 2023 come hub per la divulgazione di tematiche legate alla corretta nutrizione. All’interno del progetto sono coinvolti nutrizionisti, chef, ricercatori e altri affermati esperti che danno il loro contributo alla creazione di contenuti pensati per chi vuole raggiungere il proprio benessere, anche a tavola, attraverso un’alimentazione equilibrata.



Open

Perché l'equilibrio si conquista solo aprendosi all'ascolto del corpo, alla curiosità del sapere e ai gusti, alle idee, ai valori di ognuno.

Food

Perché è il mestiere del Gruppo Felsineo, che porta avanti da sempre, con amore e passione.

Factory

Perché non è più il tempo di credere, ma è il tempo di fare.

Nel sito appositamente realizzato vengono presentati interessanti contenuti riguardanti due sezioni fondamentali, realizzate dai partner divulgatori scientifici.

NUTRIZIONE - grazie alla competenza dell'esperto biologo nutrizionista e divulgatore scientifico lader Fabbri vengono proposti diversi approfondimenti su tematiche quali i grassi, la glicemia, i carboidrati, le proteine, attraverso i quali vengono valorizzati gli aspetti salutistici e distintivi dei prodotti del Gruppo.

EQUILIBRIO – grazie alla competenza del fisioterapista e professionista sportivo Giacomo Naldi vengono

proposti contenuti che riguardano il benessere del corpo. Si trovano consigli per raggiungere il benessere fisico e mentale, nonché altri consigli utili sulla prevenzione infortuni e sulla corretta attività fisica.

Di particolare rilevanza, in supporto alla strategia di diversificazione del Gruppo, è l’approfondimento offerto sulla corretta alternanza tra proteine animali e vegetali. Grazie ai prodotti a base di proteine vegetali come Mopur®, infatti, anche chi desidera non fare uso di proteine di origine animale o farne un uso limitato, riesce a raggiungere ugualmente la quota proteica necessaria per mantenere il fisico in buona salute.

A sostegno e dimostrazione di quanto presentato, un importante testimonial dello sport, Tommaso Leoni, atleta olimpico, dà concretezza ai contenuti dell’hub, mettendo a disposizione dei lettori la sua esperienza, anche alimentare, di sportivo professionista e consumatore di prodotti del Gruppo.

È presente infine un partner tecnico, la Macron, con la quale il Gruppo ha condiviso una filosofia di pensiero, realizzando una linea di prodotti brandizzati Macron/ Gruppo Felsineo Open Food Factory, che prevede capi di abbigliamento e accessori sportivi.

Il 9 ottobre 2024 si è tenuta la conferenza stampa di presentazione del progetto, occasione in cui i Brand Ambassador, lader Fabbri e Giacomo Naldi, hanno condiviso le loro esperienze, storie e passioni, sottolineando quanto sia importante un’alimentazione consapevole affiancata al modo corretto di fare sport e di prendersi cura del proprio corpo, per uno stile di vita sano e longevo.

In quest’ottica, lo sport potrà diventare un importantissimo veicolo tramite il quale comunicare agevolmente con persone di tutte le età, per la massima inclusività e diffusione dei contenuti “educativi”. A tal fine è stata realizzata in via sperimentale una prima attività educational in collaborazione con il Tennis Club Poggibonsi (SI), un Circolo di Tennis e Padel classificato tra le prime 100 TOP School in Italia. Il 27 settembre 2024 si è tenuto un evento di inaugurazione della collaborazione tra il Gruppo Felsineo e il Tennis Club, durante la quale è stato presentato da lader Fabbri lo speech Performance, nutrizione e longevità. Tommaso Leoni ha poi arricchito l’incontro con la sua testimonianza diretta, ispirando tutti con la sua passione e determinazione.

Sotto il cappello di Gruppo Felsineo Open Food Factory rientrano poi una serie di iniziative volte anche al supporto della comunità, sinteticamente descritte nella sezione della Via della Vicinanza.



BENESSERE E NUTRIZIONE NEI PRODOTTI DEL GRUPPO

Tutta la produzione di mortadella è caratterizzata da una ricetta semplice e una corta lista degli ingredienti, radicata in oltre mezzo secolo di esperienza, nel quale l'azienda ha potuto sviluppare prodotti innovativi più sani e sostenibili. Fra i prodotti pensati per andare incontro alle esigenze dei consumatori moderni spiccano i seguenti.

LA 1963 MORTADELLA ARTIGIANALE: RICCA DI PROTEINE, CON BASSA PERCENTUALE DI GRASSI E DI SALE

La 1963, prodotta con carne 100% italiana, è frutto di un lungo lavoro di ricerca che ha portato a una nuova ricetta con un'elevata percentuale di proteine, circa il 18%, un tasso di grassi inferiore alla media, solo il 20%, e una percentuale di sale dell'1,9%. Questi valori rendono questa mortadella perfetta per il consumatore contemporaneo.

LA SINCERA: UNA MORTADELLA CON SOLI INGREDIENTI NATURALI

La costante attenzione alle preferenze dei consumatori ha condotto Felsineo a ideare una ricetta innovativa, senza conservanti di sintesi. Realizzata con carne italiana, la Sincera è prodotta senza l'aggiunta di nitriti artificiali. Ne La Sincera sono presenti ingredienti naturali in sostituzione di additivi chimici. Il nitrito di sodio e l'antiossidante, tradizionalmente utilizzati, sono stati sostituiti con estratti vegetali di sedano e rosmarino.

kmROSA: LA MORTADELLA DEL TERRITORIO

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

"Muffin svuotafrigo" di Elisa, giugno 2024, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).

Anche tutti i prodotti Good&Green Mopur® di FelsineoVeg sono caratterizzati da una ricetta corta e vantano un eccellente profilo nutrizionale. Gli affettati presentano un contenuto proteico di almeno il 30% e una percentuale di grassi saturi inferiore all'1,6%. Il contenuto proteico dei medaglioni si attesta intorno al 23% e la percentuale di grassi saturi risulta inferiore al 1,2%. Tutti i prodotti Mopur® rappresentano quindi un'ottima opportunità per chi sceglie un regime alimentare vegetariano o vuole semplicemente assaporare una valida alternativa alla carne. Sono realizzati con materie prime 100% vegetali attentamente selezionate, senza olio di palma, olio di palmisto e soia. Il Mopur® è un processo produttivo che prevede l'utilizzo di lievito madre e farine di cereali e legumi (grano e ceci oppure grano e lupini). L'innovativo processo produttivo permette di preservare l'integrità degli ingredienti utilizzati, grazie anche alla fermentazione naturale innescata dai lieviti selezionati.

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

Emanuela Raimondi
Amministratore Delegato Gruppo Felsineo

GRI 417-2] [GRI 417-3]

Nel 2024 Felsineo non ha registrato casi di non conformità rispetto alle normative e/o ai codici di autoregolamentazione in materia di informazione ed etichettatura di prodotto e in materia di comunicazioni di marketing. FelsineoVeg invece ha registrato una non conformità per violazione della Proposition 65 (regolamento etichettatura California) per il mancato inserimento in etichetta di un'avvertenza obbligatoria per lo stato californiano, causa disguido tecnico. Tale non conformità ha generato una sanzione che è stata ottemperata e che ha chiuso il procedimento.

Bontà e qualità per tutti



Nel 2024 i partecipanti al tavolo di lavoro "Qualità, benessere e sicurezza alimentare" hanno presentato la seconda edizione dell'iniziativa "Bontà e qualità per tutti".

Grazie all'adesione di 13 volontari del Gruppo, sono stati preparati 180 panini, con farcitura a base di mortadella e affettati vegetali.

Alcuni collaboratori hanno affiancato i volontari dell'Associazione Fratelli tutti Gaudium nella distribuzione dei panini ai senza tetto della città di Bologna.



La Via dei Consumatori
Iniziativa Gruppo di Lavoro 2024



7

Filiera
responsabile

“TRADIZIONE E
INNOVAZIONE
SOSTENIBILE: UN
FUTURO A MISURA
DEL CONSUMATORE.”

Rocco Aquino *Quality Manager*
Team leader gruppo di lavoro "Filiera responsabile"



7.1 Filiera sostenibile

3° BENEFICIO COMUNE

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

PRINCIPALI INIZIATIVE 2024

STUDIO/LANCIO DI NUOVI PRODOTTI DI FILIERA SOSTENIBILE

Studio di un nuovo prodotto di filiera benessere animale e lancio sul mercato del nuovo **KmVERDE**.



PROGETTO SUSTAINABLE PROCUREMENT

Prosecuzione del percorso sustainable procurement con l'analisi delle posizioni fornitori e la sensibilizzazione alla compilazione dei questionari.
Redazione di due politiche degli acquisti.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

STUDIO/LANCIO DI NUOVI PRODOTTI DI FILIERA SOSTENIBILE

Lancio sul mercato del nuovo prodotto KIWA Benessere Animale.
Studio di un nuovo prodotto alfiere della sostenibilità.



PROSECUZIONE PROGETTO SUSTAINABLE PROCUREMENT

Integrazione dei parametri ESG nel processo di selezione e valutazione fornitori.
Condivisione e sottoscrizione della politica acquisti con partner del Gruppo e con almeno il 5% dei fornitori strategici.

Lo scopo di una filiera responsabile è quello di rendere trasparenti i rapporti, minimizzandone i rischi, tra i soggetti che concorrono alla produzione del prodotto finale, garantendo al consumatore una completa tracciabilità del prodotto a garanzia del rispetto dei valori etici, a sostegno di agricoltori e allevatori.
Il Gruppo Felsineo ha proposto la discussione di queste tematiche all'interno del tavolo di lavoro della filiera sostenibile, proprio per integrare la visione dei potenziali consumatori a quella aziendale. Sono stati indagati gli elementi più importanti da ricercare in una filiera secondo il punto di vista dei partecipanti al tavolo, sono stati sistematizzati su strumenti condivisi e proposti come spunto all'ufficio acquisti per valutarne l'applicabilità in fase di approvvigionamento. La ricerca può continuare e continuerà, a fronte dei costanti aggiornamenti in feed back dai fornitori.

[GRI 2-6]

SVILUPPO MORTADELLA BENESSERE ANIMALE

Il Gruppo ha portato avanti lo studio di un nuovo prodotto di filiera benessere animale concluso ottenendo anche la certificazione KIWA Catena di Custodia. La Certificazione, in accordo al Documento Tecnico di KIWA, DT 040 promuove sistemi di allevamento che garantiscono un maggiore rispetto del benessere animale, un migliore stato di salute degli animali e conseguentemente una maggiore qualità e sicurezza alimentare dei prodotti che ne derivano. Felsineo ha dovuto dimostrare di aver implementato un metodo di controllo e verifica più rigoroso rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente.

LANCIO GOOD&GREEN MOPUR® KmVERDE CON LENTICCHIE ROSSE

Il 2024 ha visto il lancio del prodotto "alfiere della sostenibilità" di FelsineoVeg. Come per la mortadella **KmROSA**, il focus è stato posto sul concetto di vicinanza territoriale, scegliendo di approvvigionarsi dell'ingrediente caratterizzante da un fornitore che fosse il più vicino possibile allo stabilimento produttivo, così da ridurre le emissioni legate al trasporto. Si tratta di un prodotto biologico, con il 30% di proteine, fonte di fibre e fonte di iodio.

I due nuovi prodotti di filiera vanno ad aggiungersi a quelli ormai consolidati: la mortadella Firmata Dagli Agricoltori Italiani, la mortadella **KmROSA**, le mortadelle e il Mopur® al Pepe Fairtrade.

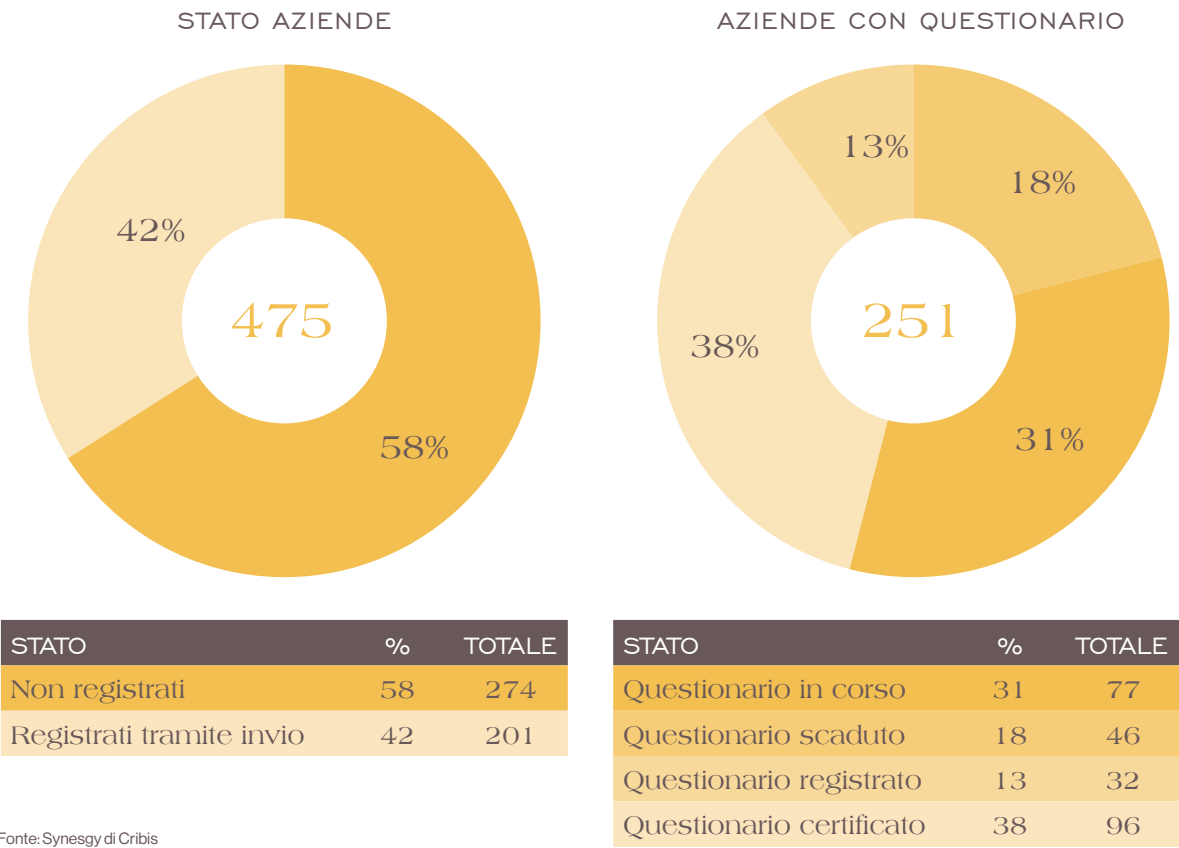
PROGETTO SUSTAINABLE PROCUREMENT

Lo sviluppo di una filiera responsabile passa anche attraverso l'attenzione nei confronti della catena di fornitura e la consapevolezza che la fase di approvvigionamento ha un significativo impatto ambientale, sociale ed economico sul territorio d'appartenenza del Gruppo. Il fatto di non avere filiera proprietaria impone al Gruppo delle valutazioni sicuramente più approfondite. Il percorso è lungo e prevede un coinvolgimento graduale ma indispensabile dei fornitori.
Nel 2021 il Gruppo ha avviato un processo di valutazione delle performance di sostenibilità dei propri fornitori tramite l'invio di un questionario di self-assessment volto a esaminare parametri specifici: presenza di politiche adeguate volte alla riduzione delle emissioni di CO₂, alla gestione dei rifiuti e delle risorse idriche; modalità di rapporto con il territorio; iniziative a supporto della comunità; informazioni in merito alle procedure anticorruzione. In continuità con tali attività, nel corso del 2022, il Gruppo ha avviato un percorso di definizione della propria strategia di sustainable procurement con l'obiettivo ultimo di formalizzare il proprio impegno all'interno di una politica per gli acquisti che integri i criteri ESG nei processi di selezione, valutazione e monitoraggio dei fornitori e che definisca una vera e propria strategia di coinvolgimento e sensibilizzazione degli stessi. Al fine di condividere questo percorso e di diffondere internamente all'azienda i concetti alla base del nuovo approccio, è stato svolto un laboratorio

dedicato, rivolto a tutte le strutture interne all'azienda coinvolte nel processo di approvvigionamento. Nel 2023 è stato fatto un ulteriore passo in avanti per sistematizzare la raccolta dei dati e rielaborarli in maniera oggettiva: è stato introdotto l'utilizzo della piattaforma digitale Synesgy di Cribis, uno strumento con valenza internazionale che permette ai Capo filiera, come il Gruppo Felsineo, di verificare il grado di sostenibilità dei propri fornitori. Attraverso la piattaforma vengono raccolte informazioni sul posizionamento dei fornitori rispetto a diversi indicatori di performance di sostenibilità (ambientale, sociale e di governance), attraverso la somministrazione di un self-assessment ESG. Il questionario offre non soltanto un ritorno valutativo rispetto ai parametri di riferimento di settore, ma anche indicazioni su possibili azioni da intraprendere per il miglioramento del proprio rating. Proprio per questo si ritiene tale attività particolarmente importante per il potenziamento continuo del sistema di approvvigionamento e delle partnership che ne possono derivare. Il questionario Synesgy è coerente con gli ESRS (European Sustainability Reporting Standards) approvati dalla Commissione Europea. La dashboard del programma permette una visione immediata della situazione dei fornitori e offrirà spunti per valutare, nel corso del 2025, le attività da implementare sul fronte degli acquisti per il miglioramento del sistema.
L'anno 2023 ha visto la clusterizzazione dei fornitori in base al prodotto/servizio e l'invio massivo dei questionari mentre, nel 2024, è stata svolta l'analisi dello status quo del portfolio fornitori e si è portata avanti un'attività di sensibilizzazione alla compilazione, che ha portato all'ottenimento del rating di sostenibilità da parte del 20% dei fornitori totali.



"Spadellata di verdure" di Matteo, luglio 2024, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).



Fonte: Synesgy di Cribis

Nel corso del 2024 il Gruppo si è servito di 703 fornitori, prevalentemente nel territorio italiano, le cui principali categorie sono materie prime, packaging e materiale di manutenzione.

[GRI 204-1]

DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA DEI FORNITORI DEL GRUPPO 2021-2023			
AREA	2022	2023	2024
Italia	634	645	655
Paesi Europei	51	49	39
Paesi Extraeuropei	12	10	9
Totale	697	704	703

VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO AI FORNITORI DEL GRUPPO 2022-2024			
AREA	2022	2023	2024
Italia	37.658.241	36.480.877	27.698.723
Paesi Europei	10.089.321	15.694.122	14.499.003
Paesi Extraeuropei	28.192	26.898	27.142
Totale	47.775.754	52.201.897	42.224.868



Felsineo e FelsineoVeg hanno entrambe ottenuto come score ESG il livello B. Il livello B identifica società con un buon livello di adeguatezza rispetto ai principi ESG, in linea con le best practice nazionali e internazionali. Lo score ESG è conforme agli standard di rendicontazione internazionali (Global Reporting Initiative, European Sustainability Reporting Standards e Sustainable Development Goals) e considera gli argomenti più importanti, materiali e significativi relativi ai fattori Ambientali, Sociali e di Governance.

POLITICA DEGLI ACQUISTI

Il Gruppo Felsineo è consapevole che l'approvvigionamento responsabile e trasparente, dal flusso delle materie prime fino alla logistica distributiva, rappresenta un tema fondamentale per garantire la qualità e la salubrità dei prodotti, tutelare i propri consumatori e consolidare i rapporti con tutti gli stakeholder. L'instaurazione di relazioni stabili e collaborative con i propri fornitori è lo strumento chiave per distribuire valore lungo tutta la filiera, definendo un percorso comune e inclusivo verso modelli produttivi sostenibili. Pertanto, è stata redatta una politica generale degli acquisti, che ha i seguenti obiettivi:

- integrare nel processo di selezione, valutazione e monitoraggio dei fornitori i criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica;
- sensibilizzare e diffondere informazioni sulle tematiche ESG internamente ed esternamente all'organizzazione con specifico riferimento al processo di acquisto di beni e servizi;
- porsi come interlocutore di riferimento per supportare i propri fornitori nel percorso di transizione verso modelli economici più virtuosi in termini di sostenibilità, anche attraverso la condivisione di obiettivi comuni di crescita;
- migliorare il rating di sostenibilità della propria catena di fornitura.

In funzione degli obiettivi di breve e medio termine individuati, Gruppo Felsineo ha deciso di intraprendere un percorso volto a:

- condividere gli obiettivi del Gruppo e l'impegno sulle tematiche di sostenibilità;
- coinvolgere i fornitori in attività di info-formazione e sensibilizzazione sulle tematiche di sostenibilità, attraverso la realizzazione di incontri one-to-one con i fornitori più strategici e/o l'invio periodico di aggiornamenti in materia;
- organizzare momenti di confronto per promuovere uno scambio reciproco di idee in termini di innovazione e sostenibilità della catena di approvvigionamento;
- assistere, in caso di necessità, i fornitori che dimostrano interesse nell'assumere la qualifica di Società Benefit;
- definire un percorso comune di ricerca e sviluppo in linea con gli obiettivi di sostenibilità.

Per quanto riguarda il processo di accreditamento dei fornitori, è previsto un percorso graduale pluriennale. Nel 2023 si è effettuata la clusterizzazione dei fornitori in base al prodotto/servizio, con invio massivo dei questionari.

Nel 2024 è stata svolta l'analisi dello status quo del portfolio fornitori, con attività di sensibilizzazione alla compilazione dei questionari.

Nel 2025 si provvederà all'individuazione dei fornitori strategici, all'analisi dei relativi rating di sostenibilità, alla sostituzione di eventuali fornitori con rating insufficiente e all'individuazione di specifici percorsi di miglioramento per i fornitori con rating sufficiente. Successivamente, quanto svolto sui fornitori strategici verrà portato avanti sui fornitori importanti.

In allegato alla politica generale sono state redatte due politiche degli acquisti che ambiscono a definire delle linee guida per l'approvvigionamento di due specifiche categorie merceologiche particolarmente delicate dal punto di vista ambientale: prodotti in carta, cartone e derivati del legno; prodotti plastici.

"Strangolapreti di pane raffermo e mortadella", realizzati dai ragazzi dell'Istituto Veronelli e del Centro Modiano, novembre 2024, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).



7.2 Innovazione

4° BENEFICIO COMUNE

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

PRINCIPALI INIZIATIVE 2024

INNOVAZIONE DI PROCESSO

Implementazione della nuova linea di produzione dei prodotti vegetali con l'introduzione della tecnica di impasto a cutter.

INNOVAZIONE DI PROCESSO E ORGANIZZAZIONE

Integrazione tra il sistema delle certificazioni e il percorso di sostenibilità con l'istituzione della relativa task force innovation.

INNOVAZIONE DI PRODOTTO

Lanciata sul mercato la mortadella IGP in cotenna. Realizzata la nuova categoria di prodotto Mopur®One.

BUSINESS UNIT INNOVATION

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

OBIETTIVI PER IL FUTURO

INNOVAZIONE DI PROCESSO E ORGANIZZAZIONE

Integrazione tra il sistema delle certificazioni e il percorso di sostenibilità: finalizzazione del percorso.

INNOVAZIONE DI PRODOTTO

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

BUSINESS UNIT INNOVATION

Definizione di due progetti da affidare alle task force dedicate per sviluppi futuri.

INNOVAZIONE DI PROCESSO: IMPLEMENTAZIONE DELLA NUOVA LINEA DI PRODUZIONE CON INTRODUZIONE DI DIVERSA TECNICA DI IMPASTO A CUTTER

Nel 2024 FelsineoVeg ha implementato una diversa tecnica di impasto ottenuta dall'installazione di un cutter sulla linea di produzione. L'implementazione di questa nuova tecnica consente di lavorare in maniera differente i prodotti Mopur® e di sviluppare nuove tipologie di prodotto con consistenze diverse. Il cutter industriale è un macchinario ad alta precisione caratterizzato dalla presenza di 6 lame che, ruotando ad alta velocità, tagliano, spezzettano o sminuzzano il semilavorato. Grazie alla possibilità di lavorare a quattro velocità diverse, due per le lame e due per il cestello, è possibile ottenere la granulometria ottimale.

Inoltre, è possibile, a seconda delle necessità, aggiungere ingredienti per poi miscelare il tutto ottenendo l'impasto voluto.

Costruito completamente in acciaio inox, per garantire il rispetto delle regole igieniche richieste nelle aziende alimentari consentendo le più accurate procedure di lavaggio e sanificazione, i punti di forza della nuova tecnologia sono:

- alta flessibilità e versatilità d'impiego;
- solidità della struttura;
- semplicità di pulizia;
- massima sicurezza d'impiego.



INNOVAZIONE DI PROCESSO E ORGANIZZAZIONE

Sono stati affidati alle Task Force Innovation istituite i due obiettivi individuati dallo Steering Committee nel 2023:

- piano esecutivo del progetto Gruppo Felsineo Open Food Factory;
- piano di integrazione tra i sistemi di certificazione implementati e il percorso di sostenibilità del Gruppo.

Come previsto nel flusso innovazione, le task force,

una volta avviate, entrano a fare parte del pilastro in cui rientra l'obiettivo a esse affidato. La task force Open Food Factory, che ha il compito di portare avanti il progetto di educazione alimentare, svolge la sua attività all'interno della Via del Consumatore (Qualità, benessere e sicurezza alimentare). La task force di integrazione tra certificazioni e percorso sostenibile, coinvolgendo molteplici aspetti organizzativi, mantiene il suo lavoro all'interno della sezione innovazione della Via della Filiera (Filiera responsabile). Nel corso del 2024 è stato effettuato il kick off del progetto, con la nomina dei facenti parte del gruppo e l'avvio delle attività preliminari. Fanno parte di questa task force tutti i referenti delle diverse certificazioni, nonché il CSR Director e il CSR Manager. Sono state programmate le prime attività di consultazione per riconciliare obiettivi di sostenibilità e obiettivi di certificazione, partendo dalle aree sicurezza e ambiente. Il modello verrà poi esteso alle altre certificazioni.

INNOVAZIONE DI PRODOTTO

Nel 2024 si è conclusa l'attività di ricerca per La Blu Mortadella Bologna IGP in cotenna naturale, la prima mortadella IGP in cotenna naturale sul mercato a potersi vantare del marchio di Indicazione Geografica Protetta. Lo studio sul prodotto si è articolato in diverse fasi, partendo dalla procedura di preparazione dell'involucro, passando per la ricetta e la calibratura degli ingredienti e coinvolgendo poi la cottura e il confezionamento. Si è riusciti così a lanciare sul mercato un prodotto con standard produttivi e di qualità già ben definiti e di alto livello.

Per quanto riguarda i prodotti vegetali si è riusciti nella realizzazione di un nuovo prodotto, che per FelsineoVeg rappresenta anche una nuova categoria: il medaglione 100% vegetale Mopur®One Good&Green, realizzato anche grazie all'introduzione della nuova tecnica di impasto a cutter. Disponibile in due ricette (Raffinato e Saporito), vanta un ottimo profilo nutrizionale nella categoria, ricco in proteine e in fibre. Sono poi stati realizzati nuovi pratici formati da 50g per gli affettati vegetali, ideali per uno spuntino proteico, gustoso e veloce.

BUSINESS UNIT INNOVATION

Il 2024 ha visto l'emanazione di due obiettivi strategici molto importanti da affidare alle task force per il 2025:

- Sviluppo del progetto "Etica e Sostenibilità: Valore per le Persone e per l'Azienda". La task force relativa svolgerà la sua attività all'interno della Via della Vicinanza (Tutela dei dipendenti e impegno verso la comunità).
- Inizio del percorso di decarbonizzazione e attività volte alla stesura del piano di carbon neutrality. La task force incaricata svolgerà il suo lavoro all'interno della Via dell'Ambiente (Tutela dell'ambiente).



Il Gruppo di Lavoro Filiera Responsabile ha organizzato, nel mese di novembre 2024, la giornata Mopur®One e Mortadella in cotenna, per condividere con tutti i partecipanti alla vita del Gruppo le importanti novità di prodotto lanciate durante l'anno.



La Via della Filiera
Iniziativa Gruppo di Lavoro 2024



8

Tutela
dei dipendenti e
impegno verso la
comunità

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

“COSTRUIAMO
INSIEME UN
AMBIENTE
IN CUI OGNI
DIPENDENTE
POSSA
ESPRIMERE
IL PROPRIO
POTENZIALE.”

Benedetta Di Maio *HR Generalist*
Team leader gruppo di lavoro
“Tutela dei dipendenti e impegno verso la comunità”

8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti

5° BENEFICIO COMUNE

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

PRINCIPALI INIZIATIVE 2024

PIANO FORMATIVO AZIENDALE

Realizzati i programmi formativi "Academy Design our Future" e "Sviluppo competenze manageriali".

VALUTAZIONE DELLE PERFORMANCE

Ampliato l'ambito di applicazione del sistema di valutazione delle performance.

SENSIBILIZZAZIONE DEI DIPENDENTI SUI TEMI DELLA SOSTENIBILITÀ

Realizzate numerose iniziative di sensibilizzazione e coinvolgimento dei collaboratori.

DIVERSITÀ E INCLUSIONE

Realizzate attività volte a valorizzare diversità, equità e inclusione.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

TASK FORCE INNOVATION

Sviluppo del progetto "Etica e Sostenibilità: Valore per le Persone e per l'Azienda".

SVILUPPO COMPETENZE

Proseguimento delle attività del piano formativo "Academy Design our future" e sviluppo della nuova fase del progetto "Analisi sensoriale".

SENSIBILIZZAZIONE DEI DIPENDENTI SUI TEMI DELLA SOSTENIBILITÀ

Prosecuzione delle attività di sensibilizzazione e coinvolgimento dei collaboratori.

DIVERSITÀ, EQUITÀ E INCLUSIONE (DE&I)

Attività di sensibilizzazione e inizio del percorso per l'ottenimento della certificazione "Parità di genere".

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

[GRI 2-30]

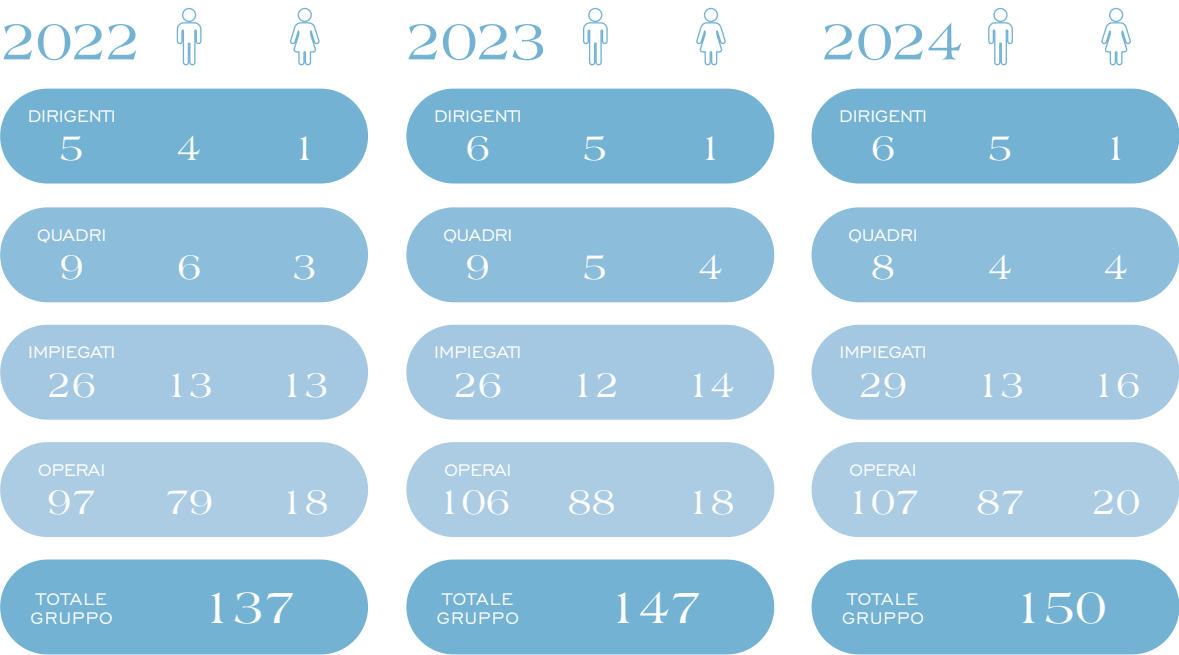
Nel 2024, il Gruppo Felsineo ha registrato 150 dipendenti, mantenendo sostanzialmente stabile il

livello occupazionale rispetto al 2023. La totalità dei dipendenti è coperta dal contratto collettivo nazionale (CCNL); il 94% è assunto a tempo indeterminato, con un incremento del 2,8% rispetto all'anno precedente e del 10,2% rispetto al 2022, a conferma dell'impegno del Gruppo nella promozione della stabilità e della sicurezza occupazionale.

La distribuzione per fascia di età dei dipendenti rimane in linea con quella dell'anno precedente, senza variazioni significative. La media di età dei dipendenti è pari a 45,1 anni, con una media di 43,4 anni per le donne e 45,8 anni per gli uomini. Il gruppo più giovane è rappresentato dagli impiegati, con una media di 38,2 anni.

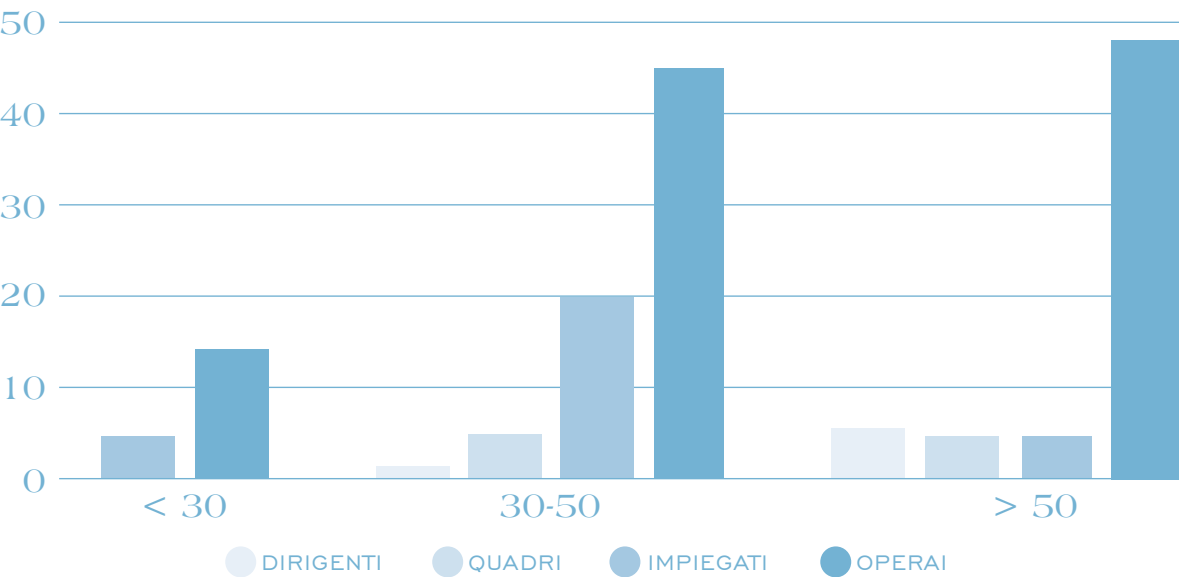
[GRI 405-1]

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA D'INQUADRAMENTO 2021-2023



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

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA CONTRATTUALE E FASCE D'ETÀ 2024



[GRI 2-7]

NUMERO DI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE 2022-2024			
NUMERO DIPENDENTI	2022	2023	2024
Lavoratori a tempo indeterminato	127	134	141
Di cui uomini	95	101	105
Di cui donne	32	33	36
Lavoratori a tempo determinato	10	13	9
Di cui uomini	7	8	4
Di cui donne	3	5	5
Lavoratori a tempo pieno	130	138	143
Di cui uomini	97	104	104
Di cui donne	33	34	39
Lavoratori part-time	7	9	7
Di cui uomini	5	6	5
Di cui donne	2	3	2



[GRI 401-1]

NUMERO DI DIPENDENTI ASSUNTI 2022-2024									
ETÀ	2022			2023			2024		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Sotto i 30 anni	2	0	2	7	2	9	3	2	5
Tra i 30 e 50 anni	4	3	7	7	2	9	6	5	11
Sopra i 50 anni	3	1	4	3	1	4	0	2	2
Totale per genere	9	4		17	5		9	9	
Totale Gruppo	13			22			18		



[GRI 401-1]

NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI 2022-2024									
ETÀ	2022			2023			2024		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Sotto i 30 anni	1	0	1	3	1	4	1	1	2
Tra i 30 e 50 anni	1	3	4	4	0	4	6	3	9
Sopra i 50 anni	4	1	5	2	2	4	2	2	4
Totale per genere	6	4		9	3		9	6	
Totale Gruppo	10			12			15		

Nel corso del 2024, Gruppo Felsineo ha continuato a investire significativamente nella formazione dei dipendenti, ribadendo il valore del capitale umano come motore di crescita e innovazione. Nel corso dell'anno sono state erogate 4.693 ore di formazione, registrando un incremento del 25% rispetto al 2023 e del 42,5% rispetto al 2022.

In media, ogni dipendente ha beneficiato di 31,3 ore di formazione, con un aumento di 5,8 ore rispetto all'anno precedente, pari al 22,7% di crescita.

[GRI 404-1]

ORE TOTALI DI FORMAZIONE EROGATE PER GENERE 2022-2024			
PER GENERE	2022	2023	2024
Uomini	2.267	3267	3149
Donne	1.026	487	1544
Totale Gruppo	3.293	3.754	4.693

ORE TOTALI DI FORMAZIONE EROGATE PER CATEGORIA D'INQUADRAMENTO			
PER CATEGORIA	2022	2023	2024
Dirigenti	89	35	174
Quadri	109	182	154
Impiegati	1.335	186	1807
Operai	1.760	3.351	2558
Totale Gruppo	3.293	3.754	4.693



[GRI 404-1]

ORE MEDIE DI FORMAZIONE EROGATE PER GENERE 2022-2024			
PER GENERE	2022	2023	2024
Uomini	22,2	29,7	28,9
Donne	29,3	13,2	37,7

ORE MEDIE DI FORMAZIONE EROGATE PER CATEGORIA D'INQUADRAMENTO			
PER CATEGORIA	2022	2023	2024
Dirigenti	17,8	5,8	29
Quadri	12,1	20,2	19,3
Impiegati	51,3	7,2	62,3
Operai	18,1	31,6	23,9

[GRI 404-2]

PIANO FORMATIVO AZIENDALE

Il Gruppo Felsineo nel 2024 ha sviluppato un piano formativo mirato a potenziare le competenze manageriali, rafforzare la collaborazione e promuovere l'innovazione all'interno dell'organizzazione. Le attività si sono concentrate su due principali programmi formativi: "Academy Design our Future" e "Sviluppo delle competenze manageriali".

L'Academy Design our Future è stata ideata per valorizzare e allenare i talenti dei collaboratori, favorire lo sviluppo delle competenze e arricchire il mindset dei collaboratori, consentendo loro di interpretare il proprio ruolo in modo efficace e gratificante sia a livello individuale che organizzativo. Lo scopo è quello di creare maggiore consapevolezza personale e di team, supportando la crescita attraverso la condivisione di contenuti, strumenti e tematiche importanti per il benessere professionale e personale. Il programma mira, inoltre, a orientare le persone verso la costruzione di un percorso di eccellenza. Strutturata in workshop dedicati a diverse aree di competenza, l'Academy si è focalizzata sul miglioramento della comunicazione, sull'accountability, sulla gestione delle criticità professionali e sullo sviluppo di capacità di presentazione efficace.

Il programma di sviluppo delle competenze manageriali è stato progettato per potenziare le capacità gestionali e relazionali all'interno dei reparti operativi, con l'obiettivo di rafforzare la leadership e migliorare l'efficacia della gestione interna. Nella sua articolazione il programma ha coinvolto due gruppi di partecipanti, ciascuno impegnato in un percorso parallelo con sessioni dedicate alla consapevolezza di sé nelle relazioni interpersonali e alla gestione del cambiamento. L'accento è stato posto sullo sviluppo della flessibilità relazionale, ovvero sulla capacità di adattarsi alle trasformazioni con tempi di reazione ridotti e maggiore efficacia nell'affrontare le sfide quotidiane.

Successivamente, il programma ha approfondito le logiche organizzative e la gestione delle risorse umane, fornendo strumenti utili per una gestione più consapevole e strategica. Il percorso si è concluso con un'attività di team building che ha riunito i partecipanti dei diversi gruppi, consolidando le competenze acquisite e promuovendo un approccio collaborativo orientato al lavoro di squadra.

Nel piano formativo 2024, particolare attenzione è stata dedicata a temi cruciali come la sicurezza e la riservatezza dei dati, la gestione dell'energy management, nonché la sicurezza sui luoghi di lavoro e la sicurezza alimentare, elementi fondamentali e costanti nei programmi di formazione del Gruppo.

Un'iniziativa di grande rilievo è stata il progetto di upskilling legato alla digitalizzazione dei processi, che ha coinvolto gli operatori in sessioni di formazione e affiancamento sui nuovi sistemi introdotti, favorendo un'adozione efficace delle innovazioni tecnologiche.

A supporto della crescita professionale, il piano ha inoltre previsto percorsi di formazione e coaching individuale mirati allo sviluppo delle competenze essenziali per i nuovi ruoli.

VALUTAZIONE DELLE PERFORMANCE

Per il Gruppo Felsineo la valorizzazione dei dipendenti continua a essere un elemento centrale, con un forte focus sul processo di feedback tra responsabili e collaboratori. Questo confronto costante riguarda i valori aziendali, le competenze e gli aspetti chiave delle attività, supportando in modo concreto il sistema di valutazione delle performance. Nel 2024 tale sistema è stato ulteriormente ampliato, coinvolgendo il 63% della popolazione aziendale, rafforzando così la cultura del miglioramento continuo e della crescita professionale.

SENSIBILIZZAZIONE DEI DIPENDENTI SUI TEMI DELLA SOSTENIBILITÀ

Di particolare importanza risulta sempre, per il Gruppo, la diffusione della cultura della sostenibilità. A tale scopo si è cercato di rendere più efficace l'attività dei tavoli di lavoro istituiti nel 2021, prevedendo una rotazione dei team leader, che hanno così potuto proporre una diversa interpretazione delle tematiche analizzate. I nuovi team leader hanno coordinato in tutto 34 persone, rappresentative di differenti ruoli aziendali. Tutti i partecipanti sono stati formati sugli obiettivi di sostenibilità del Gruppo, su quelli già raggiunti e su quelli futuri e hanno potuto fornire spunti sulle attività programmate e da programmare. Anche nel 2024 tutti i tavoli di lavoro sono riusciti a portare avanti iniziative che hanno coinvolto su base volontaria tutta la popolazione aziendale, diffondendo un'atmosfera molto positiva di grande partecipazione, collaborazione e attenzione verso tutto ciò che circonda il mondo lavorativo.



DIVERSITÀ E INCLUSIONE

La diversità e l'inclusione sono concetti fondamentali che riguardano la valorizzazione delle differenze tra le persone e la creazione di ambienti in cui tutti si sentano accolti e rispettati. Valorizzare la diversità significa riconoscere e apprezzare le differenze come risorse preziose che possono arricchire le esperienze e le prospettive della comunità; tutto ciò è possibile soltanto se l'ambiente è inclusivo. L'accoglienza, la partecipazione, l'accessibilità e l'equità diventano quindi elementi di fondamentale importanza. Per fare in modo che tutto ciò possa realizzarsi più facilmente, grazie a un ambiente favorevole e sensibile, si è iniziato un ciclo di incontri di scambio dal titolo "Conversazione con...", nel corso dei quali affrontare temi riguardanti la diversità e l'inclusione, grazie a un testimonial che, partendo dalla sua esperienza personale, stimola la discussione e sensibilizza al tema proposto. Nel 2024 è stato organizzato l'incontro "Conversazione con... Giorgia De Acutis", Capitano del Comando Carabinieri di Borgo Panigale, sull'argomento: **"La leadership al femminile e le ferite della discriminazione"**, alla scoperta delle difficoltà e delle problematiche che l'essere donna può comportare in alcune situazioni di vita privata o di carriera lavorativa.



Di grande importanza anche la partecipazione del Gruppo Felsineo a Run for Inclusion, per una giornata dedicata allo sport e all'inclusione. Una giornata davvero straordinaria, resa possibile grazie alla presenza dei dipendenti, dei collaboratori e delle loro famiglie che, insieme ad alcuni ragazzi e operatori del Centro Modiano, hanno partecipato alla manifestazione dedicata all'inclusione. Il sostegno di Gruppo Felsineo Open Food Factory a Run for Inclusion, ha generato una dimostrazione tangibile di quanto lo sport possa essere un potente strumento per costruire coesione sociale, integrazione e solidarietà. La lunghezza del percorso, di 7,24 km, ha valore simbolico e rappresenta l'impegno nel superare 7 giorni su 7, 24 ore su 24, ogni forma di discriminazione. La corsa non ha assunto il carattere di competitività, era aperta a tutti ed è stato possibile percorrere la distanza stabilita camminando (Walking), correndo (Running) o con la sedia a rotelle (Rolling), a ribadire qui, come nella vita, che gli obiettivi possono essere raggiunti da tutti, ciascuno col proprio ritmo e con le proprie motivazioni. Il valore dell'inclusività a 360 gradi è stato sottolineato anche dal tema scelto per l'edizione: "un traguardo per ogni velocità".

8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro

[GRI 401-2]

IL SISTEMA DI WELFARE AZIENDALE

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

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

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

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

SCREENING PER LA PREVENZIONE DEL MELANOMA

In linea con l'obiettivo di beneficio comune concernente la "Tutela e Valorizzazione dei Dipendenti", Gruppo Felsineo ha scelto di proteggere la salute dei propri dipendenti attraverso visite e accertamenti gratuiti, in collaborazione con la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori (LILT).

Nel 2024 è stata offerta, a chi lo desiderasse, una visita oncologica di diagnosi precoce dei melanomi della pelle. Lo screening, che ha incluso una visita di dermatoscopia, rappresenta un passo importante nella diagnosi delle più gravi forme patologiche dei tumori della pelle. Gli screening sono fondamentali per l'eventuale identificazione precoce di patologie che, non trattate tempestivamente, potrebbero evolvere verso forme più gravi.



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

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

In particolare, dal 2019, il Gruppo ha intrapreso una progettualità volta a migliorare i processi all'interno degli stabilimenti, adottando la filosofia della gestione dei processi produttivi "lean manufacturing", all'interno di un più ampio progetto di "Progression Excellence". Nell'ambito delle riunioni daily per Felsineo e weekly per FelsineoVeg, in cui partecipano tutti i responsabili dei diversi reparti, vengono riportate informazioni relative alla sicurezza. L'analisi delle segnalazioni emerse ha lo scopo di risolvere eventuali criticità all'interno dell'azienda, sviluppando dei miglioramenti continui che incidono sulla salute e sulla sicurezza dei dipendenti. Tutti i lavoratori sono coinvolti nella gestione degli infortuni e durante i corsi sulla sicurezza vengono condivisi e analizzati gli indici di gravità e frequenza e vengono spiegate le criticità emerse e le azioni intraprese. Felsineo e FelsineoVeg sono entrambe certificate ISO 45001.

che hanno inciso per un 37,4% sui giorni di lavoro persi andando ad aumentare di conseguenza IG e IF.

[GRI 403-10]

Nel 2024 sono state richieste 2 malattie professionali NON riconosciute dall'INAIL. Non si registrano decessi per cause legate allo svolgimento della mansione lavorativa.

Tutti i rischi vengono valutati sia attraverso la stesura e l'aggiornamento dei DVR, sia attraverso sopralluoghi, audit e segnalazioni da parte di RLS, preposti e personale. Tutti gli infortuni e i near miss vengono regolarmente gestiti individuandone le cause e applicando azioni correttive affinché non si ripetano in futuro. Infortuni, near miss e malattie professionali vengono tempestivamente comunicati a D.L., Delegati alla Sicurezza, RSPP, RLS e OdV. Annualmente vengono valutati i punti di miglioramento da mettere a budget e approvare nel riesame di direzione. Felsineo e FelsineoVeg monitorano i fornitori che prestano servizio all'interno dei propri spazi mediante audit programmati e verifica della documentazione obbligatoria (formazione, idoneità, rispetto delle limitazioni, stesura dei DVR) mediante l'utilizzo di software specifico.

[GRI 403-9]

Nel corso del 2024 si sono registrati 17 infortuni con un aumento di 11 unità rispetto al 2023. Il numero di giorni persi causa infortunio è stato invece pari a 558, contro i 53 nel 2023. L'indice di gravità degli infortuni nel 2024 per Felsineo è stato pari a 2,3 (IG 2023= 0,21), mentre l'indice di frequenza è stato pari a 70,6 (IF 2023=23,6). FelsineoVeg non ha registrato infortuni nel 2024 e quindi non sono stati calcolati l'indice di gravità e l'indice di frequenza. Nel caso di infortuni sul lavoro di lavoratori che non sono dipendenti, ma il cui lavoro e/o luogo di lavoro è sotto il controllo dell'organizzazione, nel corso del 2024 non si sono registrati infortuni. Nel 2024 le ore complessive (Felsineo-FelsineoVeg) lavorate dai dipendenti sono state 268.648,68 (Felsineo=240.693,4 – FelsineoVeg=27.955,28). Le ore lavorate dai non dipendenti ammontano a un totale di 46.761 (Felsineo=41.061,00 – FelsineoVeg=5700). Nel dettaglio, dei 17 infortuni registrati si evidenzia che la principale modalità di accadimento riguarda comportamenti imprudenti e sottovalutazione del rischio da parte degli operatori. Si evidenziano inoltre 3 infortuni non prevedibili e non gestibili dall'azienda

MORTADELLA PLEASE 2024...LA GIORNATA DI “GRUPPO FELSINEO FEELGREEN” ALLA SCOPERTA DI OPEN FOOD FACTORY

L'azienda ha aperto le porte ai visitatori in occasione del tradizionale appuntamento di Mortadella Please, il Festival Internazionale della Mortadella, giunto ormai alla 16° edizione. La visita è stata l'occasione per permettere agli ospiti di scoprire il progetto Gruppo Felsineo Open Food Factory, la community dedicata alla nutrizione e al benessere.

Nel viaggio all'interno degli stabilimenti sono stati esplicitati diversi concetti. Dapprima si è raccontata la nascita di Open Food Factory come attività all'interno della Via dei Consumatori, verso il raggiungimento del 2° obiettivo di beneficio comune, riguardante il benessere e la nutrizione.

Si è poi passati alla scoperta del processo produttivo della mortadella attraverso la blockchain, tecnologia in grado di garantire ai consumatori la tracciabilità e la trasparenza della filiera. Così, sottolineando l'importanza di leggere correttamente le informazioni sulle etichette dei prodotti, si è appreso che la mortadella ha un profilo nutrizionale che si combina perfettamente con un regime alimentare vario ed equilibrato; basso carico glicemico, elevato contenuto di proteine, un profilo di grassi ben bilanciato, assenza di carboidrati sono gli elementi in base ai quali sostenere che la mortadella rientra a tutti gli effetti fra le componenti di una sana alimentazione.

La visita si è in seguito spostata alla scoperta dello stabilimento FelsineoVeg. Come per la mortadella, anche per gli affettati vegetali sono stati raccontati il processo produttivo e la tracciabilità degli ingredienti attraverso la blockchain. Grazie alla corretta lettura dell'etichetta si può scoprire quanto i prodotti Good&Green Mopur® siano dotati di un basso o medio carico glicemico e presentino un contenuto di grassi saturi inferiore all'1-1,5%. Il loro equilibrio tra proteine e carboidrati modera l'innalzamento della glicemia. Il loro tenore di carboidrati è tipicamente ridotto e bilanciato in modo ottimale, grazie a un elevato apporto proteico. Al termine del percorso si è evidenziata l'importanza del movimento e dello sport per il mantenimento di uno stile di vita sano e di un buon livello di benessere della persona.

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

Lungo il percorso verso l'uscita sono stati esposti i lavori fatti dagli studenti della Scuola Media di Zola Predosa nell'ambito del contest dell'anno scolastico 2023-2024.



LA MOPUR®CUP

Nel corso della fiera Rimini Wellness, è nato un evento speciale: la Mopur®Cup, un torneo collaterale che ha visto la partecipazione di dipendenti, sportivi, appassionati e visitatori della fiera sfidarsi in un torneo di beach volley nelle iconiche spiagge riminesi. La Mopur®Cup, ha rappresentato una sinergia perfetta tra sport, benessere e alimentazione equilibrata, affrontando il tema di salute, benessere e fitness anche al di fuori degli spazi fieristici, nella vita quotidiana dei partecipanti.



8.3 Impegno verso la comunità

6° BENEFICIO COMUNE

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

PRINCIPALI INIZIATIVE 2024

PROGETTUALITA' CON L'ISTITUTO COMPRENSIVO DI ZOLA PREDOSA

Firmato il protocollo d'intesa, concluso il contest per l'anno scolastico 2023-2024 e lanciato il contest sul 2024-2025.

INTEGRAZIONE TRA FORMAZIONE E ATTIVITA' AZIENDALI

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

INIZIATIVE DI SOPPORTO ALLA COMUNITÀ

Allargamento territoriale di una delle attività del laboratorio di cucina.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

PROSEGUIMENTO DELLA PROGETTUALITÀ CON LE SCUOLE

Realizzazione di attività per la sensibilizzazione sui temi di sostenibilità.

INTEGRAZIONE TRA FORMAZIONE E ATTIVITÀ AZIENDALI

Sviluppo del percorso d'integrazione tra formazione e attività aziendali all'interno dei protocolli d'intesa siglati.

INIZIATIVE DI SUPPORTO ALLA COMUNITÀ

Evoluzione del modello: il laboratorio itinerante.

[GRI 413-1]

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

Nel corso del 2024 sono state realizzate, in continuità con gli anni precedenti, molte iniziative a testimonianza del forte radicamento del Gruppo nella comunità, con alcuni focus tematici quali l'educazione, la formazione, l'inclusione, l'impegno nel sociale e il supporto all'attività sportiva. Di particolare importanza per il Gruppo resta l'educazione allo sviluppo sostenibile, rivolta soprattutto ai giovani. L'agire sostenibile richiede, infatti, un cambiamento di mentalità e di approccio; occorre così educare i giovani ad affrontare ogni progetto e ogni attività per tutti gli aspetti materiali rilevanti nei confronti di ogni stakeholder coinvolto.

PROGETTUALITA' CON L'ISTITUTO COMPRENSIVO DI ZOLA PREDOSA



Il tema 'La diversità come risorsa' è stato al centro della quarta edizione del "Progetto Scuole Gruppo Felsineo"; ha stimolato la creatività degli studenti che hanno elaborato i propri progetti utilizzando diverse forme espressive. Al contest scolastico hanno partecipato 251 ragazzi di 9 classi, 9 educatori e 10 docenti.

Nei 13 diversi progetti di approfondimento, da cui sono scaturiti 203 elaborati (manufatti, poesie, disegni e video), è stato utilizzato un approccio interdisciplinare, proprio del metodo educativo dell'ESS (Educazione allo Sviluppo Sostenibile) che, mettendo al centro i temi dello sviluppo sostenibile, ha facilitato la riflessione, l'analisi critica e l'integrazione di diverse prospettive da parte degli studenti. Oltre alle classi e agli alunni premiati come vincitori del contest, Gruppo Felsineo ha voluto sottolineare

l'impegno e la partecipazione di studenti e insegnanti con un riconoscimento per la scuola, che ha permesso l'acquisto di armadietti per gli studenti.

Ogni partecipante ha inoltre ricevuto un'originale sacca dipinta a mano dagli ospiti del Centro Modiano di Sasso Marconi, con il quale il Gruppo Felsineo collabora in attività laboratoriali di cucina.



INTEGRAZIONE TRA FORMAZIONE E ATTIVITÀ AZIENDALI

In data 28 febbraio 2024 è stato rinnovato il protocollo di intesa tra Il Gruppo Felsineo e l'Istituto Alberghiero Luigi Veronelli di Casalecchio di Reno, avente a oggetto una serie di attività in partnership su temi specifici, quali lo sviluppo sostenibile, l'inclusione, l'educazione all'etica del consumo, la lotta allo spreco alimentare.

Le attività prevedono il coinvolgimento diretto degli studenti in attività laboratoriali all'interno del progetto solidale che Gruppo Felsineo porta avanti a sostegno del Centro Anffas Modiano di Sasso Marconi. In particolare, i ragazzi dell'Istituto di Casalecchio di Reno, oltre a occuparsi delle analisi nutrizionali delle ricette già realizzate nel 2023, sono stati impegnati nell'elaborazione di nuove preparazioni stagionali insieme a Gruppo Felsineo e ai ragazzi del Centro Modiano, con la possibilità dunque di esprimere al meglio il proprio estro, anche mediante l'utilizzo di ingredienti a km zero.

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

Analogamente, in data 30 gennaio 2024, è stato firmato il protocollo d'intesa con la scuola media di Zola Predosa, volto alla definizione più puntuale della partnership, che ha istituito, tra gli altri, ottenuti, il premio "Copertina bilancio di sostenibilità".

In data 3 dicembre è poi stato firmato il protocollo d'intesa Gruppo Felsineo/Consorzio SIR, attraverso il quale si rende possibile l'apertura dell'azienda ai fini della formazione di ragazzi più fragili e l'apertura della Trattoria Solidale ai fini dello svolgimento di almeno un'attività del laboratorio "Fantasia e buona cucina".

“Il coinvolgimento delle generazioni future è per noi un elemento imprescindibile del nostro agire sostenibile. I protocolli d'intesa siglati con l'Istituto Veronelli, con la scuola media di Zola Predosa e con il Consorzio SIR rappresentano una sinergia importante, che si declina in attività a sostegno della comunità e del territorio.”

Emanuela Raimondi
Amministratore Delegato Gruppo Felsineo



"Riso al salto con Mopur® e verdure" realizzato dai ragazzi dell'Istituto Veronelli e del Centro Modiano, ottobre 2024, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).

SUPPORTO ALLA COMUNITA' E PROGETTO MODIANO: FANTASIA E BUONA CUCINA

È stata attribuita sempre grande importanza al progetto a sostegno dall'attività della Cooperativa Sociale Bologna Integrazione a marchio Anffas, in particolare del Centro Modiano di Sasso Marconi (Bologna). Anche nel 2024 i momenti di condivisione e di coinvolgimento con i ragazzi del Centro alla scoperta di nuovi gusti, grazie all'apporto della loro fantasia ha portato alla realizzazione di 12 nuove ricette, 6 in variante mortadella e 6 in variante vegetale.

L'attività di carattere laboratoriale, che negli anni ha sempre portato avanti un tema diverso, ha attribuito agli incontri del 2024 il tema antispreco. Si è così riusciti a unire due obiettivi fondamentali: il sostegno alla comunità e l'educazione all'etica del consumo.

L'ideazione di ricette per il recupero degli avanzi consentirà di essere più sostenibili in cucina, offrendo così un contributo alla riduzione degli sprechi.

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

“Nel laboratorio 2024 siamo riusciti a inserire un elemento di novità, il nostro contributo all'Sdg 13 dell'Agenda 2030: “Agire per il clima”. Ci siamo resi conto che anche nel nostro piccolo tutti possiamo dare un contributo e, riflettendo su una delle maggiori cause di spreco, quella alimentare, abbiamo pensato di proporci una sfida sul focus laboratoriale, rendendo il 2024 l'anno delle “Ricette antispreco”. Ne sono uscite idee sorprendenti e siamo riusciti a sorprendere anche chi di antispreco si occupa quasi quotidianamente, diventando protagonisti di due ricette dello “Sprecometro”, un'applicazione ideata e sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità. Davvero una grande soddisfazione, un premio molto significativo per il nostro lavoro e per il fantastico mondo del Modiano, bellissima fonte di idee e di sperimentazione.”

Emanuela Raimondi
Amministratore Delegato Gruppo Felsineo



RICETTARIO “BONTÀ CHIAMA BONTÀ”

Il 3 dicembre 2024, in occasione della Giornata internazionale delle persone con disabilità, si è tenuta la presentazione del libro di cucina **“Bontà chiama bontà”, ricette ricche di diversità con mortadella e Mopur®**, dal laboratorio “Fantasia e buona cucina” Gruppo Felsineo-Modiano, con la collaborazione dell’Istituto Veronelli. Il libro di cucina, dal titolo evocativo “Bontà chiama bontà”, coniuga solidarietà e gusto presentando, in un’unica raccolta, tutte le ricette realizzate nei due anni del laboratorio “Fantasia e buona cucina”: quelle elaborate per esaltare gli ingredienti preferiti dei ragazzi del Centro; quelle ideate per dare valore ai piatti tipici dei loro paesi di provenienza; le proposte gastronomiche degli studenti del Veronelli, che puntano sulla stagionalità e sulla prossimità degli ingredienti (km zero). In sintesi, si tratta di ricette sostenibili, che raccontano la stagionalità, il rispetto per la tradizione e l’integrazione. Di pregio, per la realizzazione del volume, il supporto degli studenti dell’Istituto Alberghiero Luigi Veronelli, che hanno provveduto alla stesura dei commenti nutrizionali accompagnati a ogni proposta; una breve didascalia precede la ricetta, raccontandone l’ispirazione e collegandola al suo protagonista. Sono trentasei ricette, che esaltano tutto il sapore dell’inclusione valorizzando il corretto bilanciamento alimentare tra le proteine animali della mortadella Felsineo e le proteine vegetali dei prodotti 100% plant-based di FelsineoVeg. Per questa portata anche educativa rispetto all’equilibrio nell’alimentazione, il libro di cucina si inserisce all’interno del progetto Open Food Factory.

“Questo lavoro è una tappa di un percorso in cui le bontà alla mortadella che si alternano alle bontà vegetali ci portano verso la bontà dell’inclusione, dell’integrazione, della formazione, della collaborazione e della vicinanza, in un circolo virtuoso che si autoalimenta costantemente. Così il valore condiviso genera altro valore; la bontà...chiama altra bontà!”

Emanuela Raimondi
Amministratore Delegato Gruppo Felsineo



ESTENSIONE DEL PROGETTO DI INCLUSIONE SOCIALE A LIVELLO NAZIONALE

Per allargare il raggio d’azione del progetto, Gruppo Felsineo ha siglato il 3 dicembre un protocollo d’intesa con il Consorzio SiR, fondato nel 2000 a Milano per promuovere la cooperazione sociale e favorire un welfare inclusivo e sostenibile, con particolare attenzione alle fasce più deboli. Il Protocollo d’intesa ha come obiettivo l’incentivazione dell’integrazione dei giovani con fragilità nel settore alimentare e della ristorazione sociale. Al centro dell’accordo, orientato alla creazione di valore sociale condiviso, è proprio l’integrazione dei ragazzi con fragilità che, grazie alla sinergia tra formazione e impresa, possono accedere a concrete opportunità occupazionali nella ristorazione sociale e nel settore alimentare. La partnership prevede attività formative e laboratoriali, con percorsi didattici pratici e innovativi in azienda. L’obiettivo è sviluppare abilità e perfezionare professionalità, contribuendo a rendere il mondo del lavoro più inclusivo. L’accordo comprende, inoltre, un focus sulle tematiche legate alla corretta nutrizione, allineandosi così ai principi di educazione alimentare di Gruppo Felsineo Open Food Factory. L’evento di presentazione del libro “Bontà chiama bontà” è stata l’occasione per sperimentare il modello del laboratorio al di fuori dei confini regionali e iniziare così un’attività di diffusione che ha l’ambizione di raggiungere diverse realtà in tutta la Penisola.

“Abbiamo sempre creduto nel ruolo sociale delle aziende e siamo convinti che la diversità sia una fonte di arricchimento. La pubblicazione del libro di ricette “Bontà chiama bontà” rappresenta la concretizzazione di un progetto di inclusione sociale cui teniamo particolarmente e che ci coinvolge da diversi anni. È per noi un’esperienza estremamente gratificante, che ci ha permesso di creare concrete opportunità di integrazione, attraverso la realizzazione di proposte gastronomiche sane, gustose ed equilibrate. Abbiamo quindi deciso di estendere questo progetto di inclusività a livello nazionale, siglando un protocollo d’intesa con il Consorzio SiR. L’accordo punta a incentivare la valorizzazione della diversità, favorendo l’integrazione dei giovani con fragilità nel settore alimentare e nella ristorazione sociale”.

Emanuela Raimondi
Amministratore Delegato Gruppo Felsineo



OFFY, LA MASCOTTE NATALIZIA DI OPEN FOOD FACTORY
Offy è un’opera esclusiva Made in Modiano, realizzata con la fattiva collaborazione di ragazzi e operatori del Centro e del Gruppo Felsineo.

INNOVAZIONE, GIOVANI E SOSTENIBILITÀ

Il 2024 ha visto nascere una proficua collaborazione del Gruppo Felsineo con l’Università di Trento e la School of Innovation in un progetto che ha messo al centro creatività e visione futura. È stata ideata una challenge che ha avuto come obiettivo quello di portare nuove idee nel mondo Mopur® per renderlo ancora più innovativo, sostenibile e competitivo, mantenendo sempre l’attenzione sul gusto. Sono stati creati 5 team multidisciplinari con studenti provenienti da 18 Paesi, con background eterogenei, esperti di tecnologia alimentare, marketing, ingegneria, informatica e psicologia. Una vera fusione di competenze che ha portato a soluzioni innovative e stimolanti, a conferma di quanto sia fondamentale l’energia delle nuove generazioni per guidare il cambiamento e costruire un futuro più sostenibile per tutti.

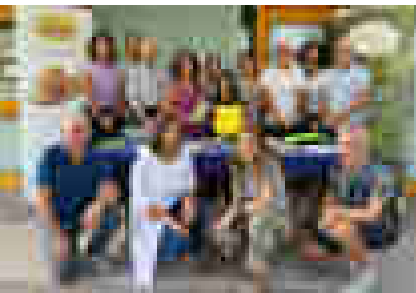


ALTRE ATTIVITÀ E PROGETTI A SUPPORTO DELLA COMUNITÀ



ZOLA PREDOSA – CITTÀ AD IMPATTO POSITIVO

Continua la partecipazione del Gruppo Felsineo alla proposta di PMG Italia Società Benefit denominato “Zola Predosa – Città ad Impatto Positivo”: un ‘contenitore’ di progetti dedicati alla diffusione e affermazione di una Cultura ad Impatto Positivo che guarda al benessere comune, alla cura e inclusività delle persone più fragili, alla formazione e sensibilizzazione delle nuove generazioni e alle tematiche sociali più urgenti. Questo ‘contenitore’ si alimenta grazie a una solida rete tra Istituzioni, Enti del Terzo Settore, Imprenditori e Cittadini, tutti uniti nella realizzazione di progetti ad alto impatto su società, territorio e ambiente.



BACK TO SCHOOL

Il supporto del Gruppo alle attività scolastiche si è realizzato anche replicando l’iniziativa “Back to School”, con la fornitura di 83 kit contenenti materiale scolastico destinati agli studenti delle famiglie che usufruiscono dei servizi della Caritas Interparrocchiale di Zola Predosa. Alcuni rappresentanti del gruppo di lavoro “Tutela dei dipendenti e impegno verso la comunità” hanno presenziato all’evento di consegna dei diversi tipi di kit – per le scuole materne, elementari, medie e superiori – presso il punto di ritiro, dimostrando la vicinanza di Gruppo Felsineo alla propria comunità e, in particolare, alle nuove generazioni. I kit sono stati consegnati in bellissime sacche realizzate con stoffa dipinta a mano dai ragazzi del Centro di Modiano.



FIERA DEL LAVORO

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



CO-START

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



BOLOGNA BUSINESS SCHOOL

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



CENTRO MODIANO

Anche nel 2024 il Gruppo Felsineo ha continuato a sostenere il Centro Modiano per favorire lo svolgimento di attività socioassistenziali e riabilitative finalizzate all’integrazione di utenti disabili. Grazie alle donazioni devolute, gli operatori del Centro possono fornire un supporto concreto agli utenti e alle loro famiglie. Ne sono un esempio le sacche per gli studenti e gli gnomi Offy, commissionati dal Gruppo Felsineo e realizzati con la collaborazione dei ragazzi del Modiano.



ASSOCIAZIONI SPORTIVE LOCALI

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

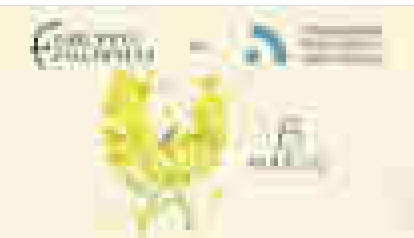


"Panzanella alla bolognese" di Andrea, agosto 2024, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).



ASSOCIAZIONE ITALIANA CONTRO LE LEUCEMIE-LINFOMI E MIELOMA

Nel proseguire il suo impegno per affermare la propria responsabilità sociale d'impresa, il Gruppo Felsineo, in occasione del Natale 2024, ha promosso un'iniziativa a sostegno dell'Associazione italiana contro le Leucemie-Linfomi e Mieloma (AIL) di Bologna. Grazie a questo contributo, è stato possibile portare cure, terapie e conforto direttamente nelle case dei pazienti sul territorio della provincia di Bologna, permettendo loro di affrontare meglio i disagi delle terapie.



MIMOSA SOLIDALE

In occasione della Festa della Donna, l'8 marzo, il Gruppo Felsineo ha scelto di regalare un pensiero a tutte le donne: una mimosa solidale. Le cartoline donate rappresentano il sostegno al progetto di Fondazione Sant'Orsola per la realizzazione del nuovo Day Hospital di oncologia femminile. È già stato consegnato un macchinario innovativo per contrastare gli effetti collaterali della chemioterapia. La raccolta continua per portare a termine l'obiettivo di inaugurazione di un nuovo reparto.

"Frittata di pasta fantasia" di Martina, maggio 2024, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).



RiLeggiamo
RiGiochiamo
RiVestiamo



Il Tavolo di Lavoro del Gruppo dedicato a Dipendenti e Comunità ha dato vita alla seconda edizione dell'iniziativa "Rileggiamo, Rigiochiamo, Rivestiamo" che ha coinvolto attivamente tutta la popolazione aziendale. L'iniziativa ha permesso di raccogliere e donare tantissimi articoli, eterogenei e in buono stato di conservazione, quali libri (Rileggiamo), giochi (Rigiochiamo) e vestiti (Rivestiamo). Il materiale è stato poi consegnato alla Caritas Interparrocchiale di Zola Predosa che ha provveduto alla distribuzione di 108 oggetti recuperati: un piccolo gesto di grande valore.

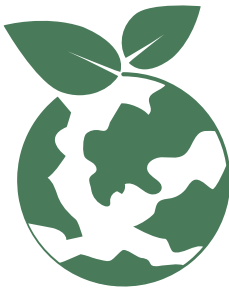


La Via della Vicinanza
Iniziativa Gruppo di Lavoro 2024



9

Tutela dell'ambiente



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

“IL FUTURO DELL'INDUSTRIA È GREEN, E INIZIA OGGI!”

Massimiliano Mimmi *Energy Specialist*
Team leader gruppo di lavoro “Tutela dell'ambiente”

7° BENEFICIO COMUNE

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

PRINCIPALI INIZIATIVE 2024

EFFICIENZA ENERGETICA

Ottenuta la certificazione ISO50001 a livello di Gruppo e migliorate le performance energetiche.

ECONOMIA CIRCOLARE E LOTTA ALLO SPRECO

Redatta la procedura antispreco.
Raddoppiata la lunghezza delle barre da affettamento.

ENERGY MANAGEMENT

Internalizzata la funzione di Energy Specialist.

PACKAGING SOSTENIBILE

Test in produzione per l'utilizzo di packaging più eco-sostenibili.

OBIETTIVI PER IL FUTURO

CARBON NEUTRALITY

Inizio del percorso di decarbonizzazione.

EFFICIENZA ENERGETICA

Mantenimento certificazione ISO 50001 e miglioramento performance energetiche.

PACKAGING SOSTENIBILE

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

9.1

Efficientamento energetico e riduzione delle emissioni

EFFICIENZA ENERGETICA

A partire dal 2023 il Gruppo Felsineo ha compiuto significativi progressi nel processo di preparazione e ottenimento della certificazione ISO 50001, che è stata ottenuta nel 2024. Protagonista chiave di questo traguardo è l'implementazione del nuovo sistema di monitoraggio dei consumi energetici, formato dal software di Energy Management e dalla rete capillare di misuratori, che ha permesso di raccogliere dati in tempo reale e valutare le principali aree critiche su cui sarà necessario migliorare le performance.

Uno degli interventi chiave realizzati è stato il monitoraggio e la ricerca delle perdite nell'impianto di aria compressa. Queste rappresentano un significativo spreco di energia, in quanto l'aria viene continuamente generata e distribuita senza essere utilizzata in modo ottimale. Dopo aver visionato e studiato i dati di monitoraggio, è stata predisposta una campagna di ricerca e manutenzione su tutto l'impianto dell'aria in pressione che, pur prevedendo una durata pluriennale, ha già prodotto i primi risultati di riduzione dei consumi energetici e di miglioramento dell'efficienza complessiva dell'impianto già nel 2024.

Nell'ambito della ISO 50001, Gruppo Felsineo, consapevole della propria responsabilità nei confronti della comunità e dell'urgenza delle sfide legate alle risorse energetiche e ai cambiamenti climatici a livello globale, ha redatto una politica energetica in cui conferma il suo impegno costante ed efficace nel perseguimento di una maggiore sostenibilità ambientale, un uso sempre più razionale dell'energia e una progressiva riduzione delle emissioni di CO₂. I principi cardine su cui si basa la politica dell'energia sono:

- **efficientamento e riduzione dell'impatto energetico** attraverso l'adozione di strategie e soluzioni per ridurre al minimo il consumo di energia e perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni energetiche delle sedi e dei reparti produttivi;
- **fonti rinnovabili** per soddisfare il fabbisogno energetico contribuendo alla riduzione di CO₂ immessa in atmosfera;
- **monitoraggio e controllo** mediante l'implementazione di un sistema capillare di monitoraggio dei consumi energetici per identificare gli sprechi e ottimizzare le prestazioni;
- **acquisti sostenibili** adottando l'efficienza energetica quale criterio di valutazione per

- l'acquisto di macchinari, prodotti e servizi;
- **cultura del risparmio energetico** diffondendo i principi di cultura del risparmio energetico e della salvaguardia ambientale tra tutti gli stakeholder, sia interni che esterni.

Proprio per dar seguito agli impegni presi nella politica dell'energia, il 2024 è stato un anno ricco di ricerca per la valutazione dei sistemi energetici del Gruppo Felsineo. Sono state analizzate in maniera approfondita eventuali tecnologie innovative, come la geotermia e la digestione anaerobica.

L'obiettivo di un impianto geotermico è quello di ridurre la spesa del consumo del gas e l'immissione di CO₂ nell'aria, grazie all'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili. Si prevede l'utilizzo di pompe di calore in grado di coprire l'intero fabbisogno energetico dell'edificio in esame, con scambio geotermico tramite sistema "closed loop" e "open loop", ovvero mediante l'utilizzo di sonde geotermiche verticali e pozzi. Nel caso specifico del Gruppo Felsineo, è stato fatto uno studio preliminare di fattibilità, è stata realizzata una sonda geotermica di prova, che ha permesso di monitorare e analizzare la capacità del terreno di fornire energia termica in modo sostenibile e continuo. Dopo un accurato approfondimento e un'attenta analisi costi e benefici, si è concluso che i risultati attesi dal progetto non sarebbero stati sufficienti a giustificare l'investimento oneroso. Oltre a ciò, è stata valutata negativamente anche lo scarso mercato di questa tecnologia nel settore di riferimento e soprattutto nella zona indagata.

Per quanto riguarda la digestione anaerobica, al progetto era stato attribuito l'obiettivo principale di ridurre la spesa del consumo del gas, la spesa derivante dalla gestione dei rifiuti organici e l'emissione di CO₂, sfruttando il potenziale energetico degli scarti di produzione e di altri rifiuti provenienti dal processo di depurazione delle acque. In particolare, è stata analizzata l'opportunità di installare un biodigestore, un impianto in grado di trasformare i rifiuti organici in biogas, riducendo così l'utilizzo di fonti fossili per la produzione di vapore e migliorando l'efficienza complessiva del sistema energetico dell'azienda. Il biogas prodotto si sarebbe potuto utilizzare per generare energia elettrica e termica, contribuendo a soddisfare il fabbisogno energetico dell'impianto stesso e riducendo i costi operativi legati al consumo di gas

tradizionali. È stato portato avanti uno studio completo di fattibilità, focalizzandosi sulla valorizzazione degli scarti e della materia digeribile prodotta nel processo produttivo, come i fanghi di depurazione, al fine di produrre biogas. Tuttavia, a causa della geolocalizzazione e delle limitate quantità di scarti disponibili, i benefici attesi non sono purtroppo risultati adeguati rispetto agli investimenti iniziali richiesti, spostando così l'attenzione su altre soluzioni più adatte alle specifiche condizioni dell'azienda.

Nel 2024 è stato poi avviato uno studio di fattibilità per un intervento di miglioramento sulle linee vapore della centrale termica, volto a ottimizzare l'efficienza e ridurre i consumi di gas. L'intervento ha come obiettivo quello di portare significativi benefici in termini di efficienza energetica e risparmio economico. Inoltre, sono stati realizzati interventi di coibentazione su linee critiche esposte agli agenti atmosferici, come stufe e gruppi frigo. Questi lavori hanno permesso di migliorare ulteriormente l'efficienza complessiva del sistema, riducendo la dispersione termica e ottimizzando il consumo di energia per il raffreddamento e il riscaldamento.

"Sformatino di ricotta con mortadella e carciofi" realizzata dai ragazzi dell'Istituto Veronelli e del Centro Modiano, ottobre 2024, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).



ENERGY MANAGEMENT

Nel 2024 è stata internalizzata la figura dell'Energy Specialist; l'azienda ha poi investito in un percorso di formazione specifica per questa figura, con l'obiettivo di garantire un continuo aggiornamento e una conoscenza approfondita della norma ISO 50001, essenziale per il mantenimento della certificazione. Questo processo formativo ha permesso all'Energy Specialist di acquisire competenze avanzate nella gestione dell'energia, con particolare attenzione alla corretta applicazione dei requisiti normativi. Inoltre, è stata erogata una formazione specifica sulla tematica dell'aria compressa, nell'ambito del corso FIRE, Federazione Italiana per l'uso Razionale dell'Energia, della durata di 6 ore. Le formazioni ufficiali, come il corso FIRE, sono previste anche per il 2025, con l'obiettivo di proseguire il percorso di crescita e aggiornamento professionale dell'Energy Specialist, consolidando la sua preparazione su tematiche fondamentali per la gestione energetica e la sostenibilità.

IMPIANTO FOTOVOLTAICO

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

L'IMPIANTO IN CIFRE:

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

IMPIANTO DI COGENERAZIONE

Nel 2024, l'analisi interna sull'efficacia della cogenerazione avviata nel 2023 è stata portata avanti con un test di tre mesi, durante i quali sono stati monitorati i consumi e le produzioni energetiche nelle 24 ore di funzionamento in relazione anche alla coesistenza con il nuovo impianto fotovoltaico da 807kW. Questo studio ha messo in evidenza l'inefficienza del cogeneratore attualmente in uso, ormai vicino alla fine della sua vita utile. I risultati ottenuti hanno mostrato che l'impianto esistente non è più in grado di rispondere in modo adeguato alle esigenze energetiche moderne, presentando costi elevati e performance non più ottimali. Per questo motivo, è stata presa la decisione di dismettere il cogeneratore, a favore di soluzioni energetiche più moderne e sostenibili, in linea con le nuove strategie di riduzione dell'impronta ecologica.

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

Nel 2023 la grande attenzione alle tematiche ambientali di Felsineo si è concretizzata con l'ottenimento delle certificazioni CFP (Carbon Footprint) ed EPD (Enviromental Product Declaration) per sei referenze di Mortadella IGP, sia da banco taglio che da libero servizio. La Certificazione Carbon Footprint rappresenta un impegno concreto nella riduzione delle emissioni di gas a effetto serra (GHG), poiché quantifica non soltanto le emissioni legate alla produzione, ma anche quelle provenienti dalle lavorazioni delle materie prime, dal packaging e dal trasporto finale del prodotto, così come da metodologia standardizzata LCA (Life Cycle Assesment), "dalla culla alla tomba" del prodotto. La Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD), sviluppata in conformità con gli standard ISO14025, va addirittura oltre, misurando tutti gli impatti ambientali delle fasi produttive e di vita del prodotto. Queste certificazioni forniranno una chiara visione dell'"impronta climatica" dei prodotti, permettendo di valutare e migliorare costantemente il percorso di sostenibilità aziendale. Nel 2024 è stata conclusa la sorveglianza per il mantenimento della Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD). A valle dell'analisi, il profilo ambientale delle referenze analizzate non ha registrato un peggioramento maggiore del 10% per nessuna delle categorie di impatto ambientale potenziale richieste dallo schema EPD.



INIZIATIVA TREEDOM

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

PERFORMANCE AMBIENTALI DI GRUPPO

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

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

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

[GRI 302-1]

CONSUMO TOTALE DI ENERGIA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE (GJ)									
	FELSINEO			FELSINEOVEG			GRUPPO		
	2022	2023	2024	2022	2023	2024	2022	2023	2024
Consumo totale di energia elettrica acquistata da rete	15.650	25.616	25.614	1.720	1.988	2.063	17.370	27.604	27.677
Consumo totale di energia elettrica da impianti di cogenerazione	12.536	909	2.232	-	-	-	12.536	909	2.232
Consumi totale di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili (fotovoltaico)	714	3.733	3.332	-	-	-	714	3.733	3.332
Consumo totale di gas naturale per riscaldamento civile e produzione	73.089	34.091	38.558	2.760	3.038	3.741	75.849	37.129	42.299
Totale	101.989	64.348	69.735	4.480	5.026	5.804	106.469	69.375	75.539

[GRI 305-1]

SCOPE 1			
EMISSIONI DIRETTE DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) (T CO ₂ EQ.)			
	2022	2023	2024
Felsineo	4.258	2.006	2.285
FelsineoVeg	161	179	222
Totale Gruppo	4.419	2.185	2.506

[GRI 305-2]

SCOPE 2 LOCATION BASED			
EMISSIONI INDIRETTE DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) (T CO ₂ EQ.)			
	2022	2023	2024
Felsineo	1.136	1.915	2.196
FelsineoVeg	125	149	177
Totale Gruppo	1.261	2.064	2.373

9.2 Economia circolare e gestione dei rifiuti

Nel corso del 2024 il Gruppo Felsineo ha continuato a lavorare sull'efficientamento dell'uso delle risorse e sulla gestione dei sottoprodotti e dei rifiuti derivanti dal processo produttivo per ridurre al minimo gli sprechi e promuovere il riutilizzo delle risorse. La gestione dei rifiuti è un aspetto cruciale della strategia di sostenibilità. Da anni funziona un sistema di raccolta differenziata che consente di separare scarti organici, imballaggi e materiali riciclabili. In quest'ottica si è cercato di reimpiegare gli scarti di produzione con soluzioni alternative per il loro ri-utilizzo, cedendo sottoprodotti di origine vegetali di FelsineoVeg a una società agricola specializzata per la produzione di biogas.

[GRI 306-3]
[GRI 306-4]
[GRI 306-5]

RIFIUTI PRODOTTI (T)									
	FELSINEO			FELSINEOVEG			GRUPPO		
	2022	2023	2024	2022	2023	2024	2022	2023	2024
RIFIUTI PERICOLOSI DESTINATI A RECUPERO (R)									
Preparazione per il riutilizzo	2,6	0,4	0,4	0	0	0	2,6	0,4	0,4
Totale rifiuti pericolosi	2,6	0,4	0,4	0	0	0	2,6	0,4	0,4
RIFIUTI NON PERICOLOSI DESTINATI A RECUPERO (R)									
Preparazione per il riutilizzo	91,4	78,5	66,1	3,9	9,7	13,1	95,3	88,2	79,2
Recupero per produzione di energia	43,5	37,7	51,2	18,9	19,7	26	62,4	57,4	77,1
Recupero delle sostanze organiche non utilizzate come solventi	133,8	46,6	113	10,7	16,8	25,4	144,5	63,4	138,8
Recupero dei metalli e dei composti metallici	0	0	0,4	0	0	0	0	0	0,4
Altre operazioni di recupero	7,9	0,7	0	0	0	0	7,9	0,7	0
Totale rifiuti non pericolosi	276,6	163,5	230,7	33,5	46,2	64,5	310,1	209,7	295,5
RIFIUTI NON PERICOLOSI DESTINATI A SMALTIMENTO (D)									
Destinati a discarica	0,1	0	0	0	0	0	0,1	0	0
Totale rifiuti non pericolosi	0,1	0	0	0	0	0	0,1	0	0
TOTALE RIFIUTI	279,3	163,9	231,1	33,5	46,2	64,5	312,8	210,1	295,5
TIPOLOGIA RIFIUTI TOTALI (T)									
Imballaggi	143,9	150	138,4	19,3	26	38,5	163,2	176	176
Fanghi	87,8	0	75,2	0	0	0	87,8	0	75,2
Ferro e acciaio	27,3	5,2	13,7	0	0	0	27,3	5,2	13,7
Rifiuti misti da attività di costruzione e demolizione	16,3	0,5	0	0	0	0	16,3	0,5	0
Vetro	0	0,2	0	0	0	0	0	0,2	0
Apparecchiature fuori uso	2,3	4,1	0,4	0	0	0	2,3	4,1	0,4
Toner	0,1	0,1	0	0	0	0	0,1	0,1	0
Altro	1,6	3,8	4,3	14,2	20,2	26	15,8	24	30,3

La totalità dei rifiuti presenti nelle precedenti tabelle viene gestita presso un sito esterno.

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Nell'ambito della lotta allo spreco alimentare, Gruppo Felsineo ha provveduto, nel 2024, alla stesura di una procedura interna antispreco, avente lo scopo di stabilire le modalità di monitoraggio e le azioni da intraprendere nella gestione di merce in scadenza breve e di quella in rientro da resi, al fine di ridurre al minimo la quantità di merce da inviare a smaltimento. La procedura descrive il flusso interno di gestione e definisce le responsabilità in ogni punto del processo, trattando anche la gestione operativa di Regusto, con cui Gruppo Felsineo collabora dal 2023. Regusto è la piattaforma che connette in tempo reale e in maniera geolocalizzata aziende ed enti non-profit, con lo scopo di ottimizzare la donazione e la ridistribuzione dei prodotti a rischio spreco.

PIATTAFORMA REGUSTO

Nel 2024 sono stati donati 3.426 kg di prodotti (77% Felsineo con 2.638kg e 23% FelsineoVeg con 788kg) con una riduzione del 46,42% rispetto al 2023. Le donazioni del Gruppo hanno supportato 28 enti non profit. I chili di prodotti donati equivalgono a 6.852 pasti, che hanno consentito il risparmio di 25.217 kg di CO₂, 6.510 m³ di acqua e 9.936 m² di suolo. Si segnala che i chili di CO₂ riportati sono più altri rispetti a quelli del 2023 pur avendo distribuito meno prodotto. Questo perché sono stati aggiornati e resi più precisi i coefficienti coinvolti nel calcolo.



Fonte: Recuperiamo Srl – Società Benefit, Report di Impatto Gruppo Felsineo Anno 2024

Lotta allo spreco significa anche ridurre, ove possibile, gli scarti. In questa direzione è andata l'attività di ricerca e la convalida di un nuovo formato di barra da affettamento per FelsineoVeg che, raddoppiando la lunghezza, ha visto dimezzare gli sfridi di lavorazione. L'implementazione di questa novità produttiva ha coinvolto diverse funzioni aziendali: produzione, ricerca e sviluppo, sicurezza, HR, qualità e controllo di gestione. Ha comportato l'adozione di nuove attrezzature e ausili tecnici idonei alla movimentazione di pezzi più lunghi, nonché l'acquisto di casse di contenimento adeguate. Il risultato raggiunto è stata la riduzione dello sfrido della barra in affettamento di circa il 50%.

Un altro importante risultato nella lotta allo spreco alimentare è rappresentato dalla pubblicazione su Sprecometro di due ricette ideate all'interno del progetto laboratoriale 'Fantasia e buon cucina' del 2024: la "Pizza che include tutto" e i "Muffin svuotafigo", "Sprecometro" nasce all'interno della campagna Spreco Zero, campagna permanente di sensibilizzazione, in Italia, sul tema dello spreco alimentare, promossa da Last Minute Market e dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari (DISTAL) Alma Mater Studiorum dell'Università di Bologna. La nuova app "Sprecometro" su cibo e sostenibilità è stata sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International e costituisce uno strumento quotidiano per vivere in modo sostenibile.

9.3 Packaging sostenibile

La presentazione della Plastic Strategy della Commissione europea nel 2018 e, nell'ambito dei lavori dell'European Green Deal, il lancio di un nuovo piano d'azione per l'economia circolare rappresentano delle milestone fondamentali per le aziende in materia di sviluppo di soluzioni di packaging sempre più sostenibili. Per il Gruppo Felsineo il tema è considerato prioritario ed è per questo che l'azienda ha continuato a ricercare soluzioni di packaging più rispettose dell'ambiente per le diverse linee produttive.

CONFEZIONAMENTO

Nel 2024, grazie alla linea di affettamento interna di FelsineoVeg, è stato possibile effettuare prove industriali mirate ad aumentare la percentuale di materiale plastico recuperato sul film bottom delle vaschette. L'attività di scouting avviato tra i fornitori di film al fine di individuare un bottom multimateriale alternativo con una percentuale di materiale plastico di recupero maggiore, ha confermato che questa rimane a oggi la soluzione migliore per avvicinarsi all'ambiente garantendo la necessaria salubrità e sicurezza alimentare. Le prove hanno avuto esito positivo e già a fine 2024 si è potuti passare dall'impiego di un film bottom con 30% di materiale plastico recuperato a un film con un 50% di

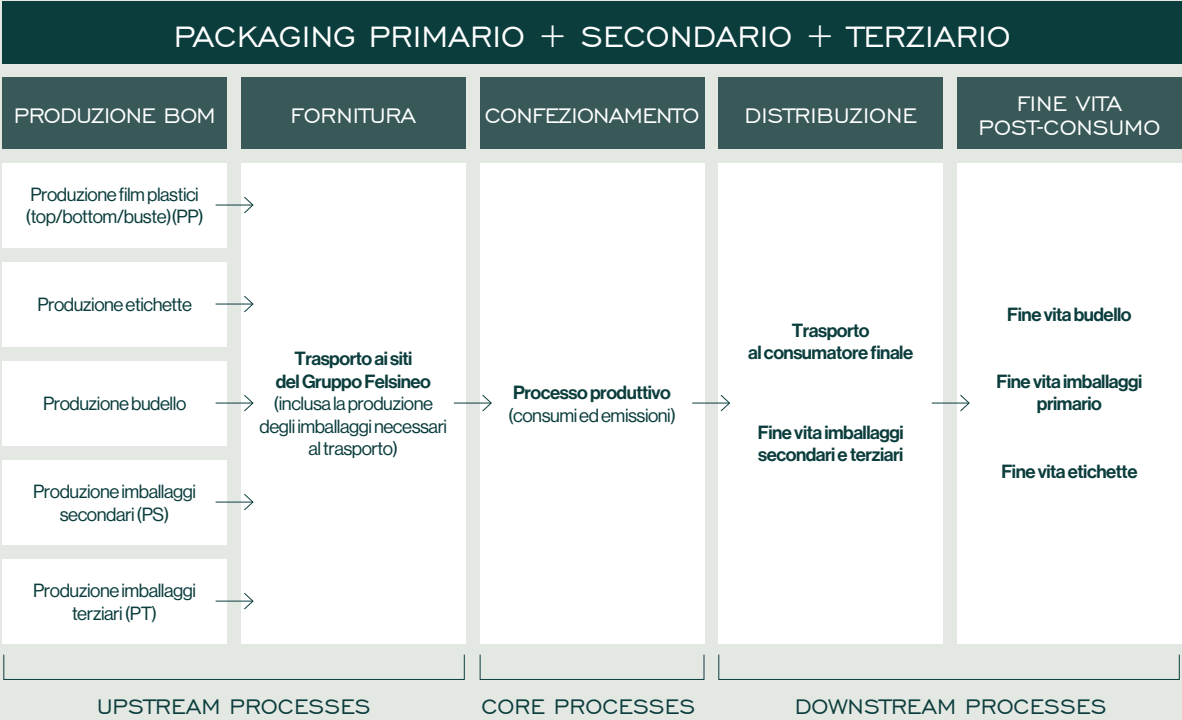
materiale plastico recuperato (di cui il 35% di RPET*).

I test effettuati in FelsineoVeg serviranno come base e modello per strutturare un percorso di prove analoghe presso gli affettatori utilizzati da Felsineo per le vaschette, anche in adempimento a quanto previsto nella politica degli acquisti dedicata ai prodotti plastici.

*Con R-PET (Recycled PET) si fa riferimento al polimero (plastica) ottenuto attraverso processi di recupero e riciclaggio del comune PET che prevedono lo smistamento, il lavaggio, il tritamento e la fusione dei materiali plastici.



VALUTAZIONE AMBIENTALE DELLE PRINCIPALI SOLUZIONI DI PACKAGING ATTUALMENTE IN USO



Tramite l'applicazione della metodologia dell'impronta ambientale (EF 2.0), raccomandata dalla Commissione europea per valutare e comunicare gli impatti ambientali dei prodotti, sono stati identificati i materiali e i processi a oggi maggiormente responsabili dell'impatto ambientale, che sono e saranno il centro delle strategie e azioni di miglioramento mirate. Tra gli indicatori ambientali più rilevanti si conferma il cambiamento climatico (CC) che, per tutti i sistemi analizzati, è determinato in maniera preponderante dalla produzione dei film plastici che costituiscono i budelli e l'imballaggio primario (componenti la cui produzione arriva a coprire il 30% dell'impatto che si verifica lungo l'intero ciclo di vita del prodotto). I risultati sottolineano, inoltre, l'importanza dell'ottimizzazione dell'intero sistema di imballaggio, in particolare dell'imballaggio secondario in cartone, la cui produzione risulta tra i processi più rilevanti dell'intero ciclo di vita, con un contributo in alcuni casi comparabile all'impatto connesso alla produzione dell'imballaggio primario (20-30%). Un'attenzione particolare va riservata, infine, alle operazioni sotto il diretto controllo dell'azienda, come la fase di confezionamento, il cui contributo per le referenze analizzate varia dal 15% al 40% circa, aprendo

- diverse possibilità di intervento per ottimizzare il processo e ridurre l'impatto ambientale.
- A fronte dei risultati ottenuti nel 2024, il progetto proseguirà nel corso del 2025 ponendosi i seguenti obiettivi:
- per l'imballaggio primario, svolgimento di test sul campo, nell'impianto di affettamento interno, delle soluzioni individuate come possibili alternative con una percentuale di R-PET superiore al 35%;
 - analisi LCA delle soluzioni alternative testate con successo e calcolo del delta dell'impatto determinato non soltanto dal film, ma anche dalla riduzione delle operazioni di trasporto legate alle vaschette;
 - valutazione di possibili strategie di riduzione della quantità di packaging secondario;
 - valutazione delle possibili strategie per la riduzione dell'impatto connesso alla fase di confezionamento.

9.4 Gestione delle risorse idriche

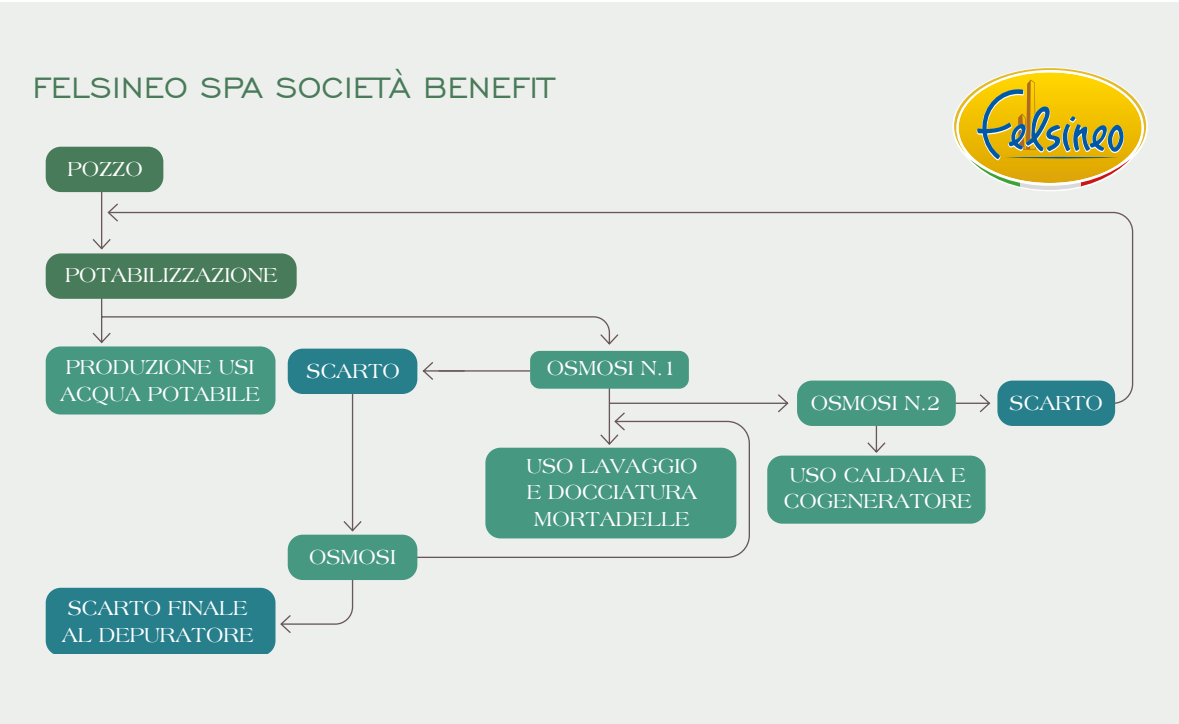
[GRI 303-3]

PRELIEVO IDRICO PER FONTE (M³)									
	FELSINEO			FELSINEOVEG			GRUPPO		
	2022	2023	2024	2022	2023	2024	2022	2023	2024
Da pozzi	47.662	88.545	60.280	3.319	3.728	3.589	50.981	92.273*	63.869
Da acquedotto	880	725	812	395	400	672	1.275	1.125	1.484
Totale	48.542	89.270	61.092	3.714	4.128	4.261	52.256	93.398	65.353

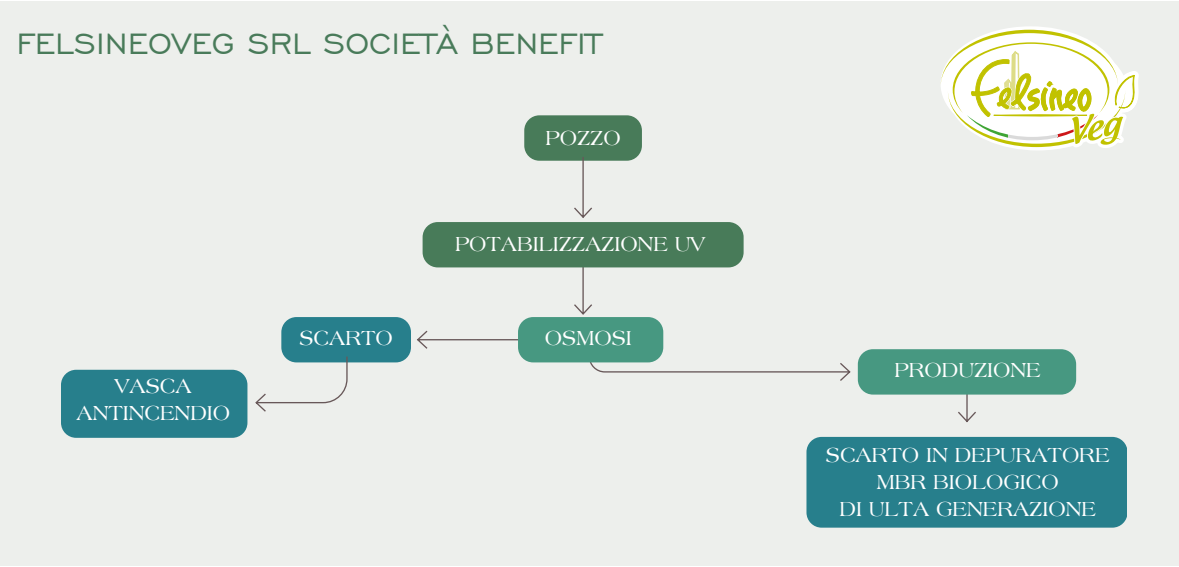
*Dato giustificato da una perdita dell'impianto individuata e risolta.

IMPIANTO DI POTABILIZZAZIONE DELL'ACQUA DI POZZO

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



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



IMPIANTO DI DEPURAZIONE "MBR" A FANGHI ATTIVI

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

SCARICHI IDRICI (M³)			
	2022	2023	2024
Felsineo	10.740	5.620	11.402
FelsineoVeg	776	592	780
Totale Gruppo	11.516	6.212	12.182



"Canerderli con pane raffermo" di Fabrizio, marzo 2024, laboratorio di cucina Gruppo Felsineo & Centro Modiano, Sasso Marconi (Bologna).

Partendo dal presupposto che ciascuno di noi può fare la differenza, sono stati lanciati due contest interni aventi come focus il riutilizzo e l’antispreco.

Contest ‘Make It Circular’



Obiettivo dei partecipanti al contest: realizzazione di un oggetto utilizzando come materiale principale lo sfrido del film plastico in uscita dall’impianto di affettamento FelsineoVeg, abbinando altri materiali sostenibili, eventualmente di recupero.

La valutazione dei manufatti è stata a carico di una giuria composta dai membri del Tavolo dell’Ambiente, dallo Steering Committee e da un consulente esterno, prendendo in considerazione, in particolare, il grado di ri-uso, l’utilità, l’innovazione, l’estetica e la riproducibilità dell’oggetto.



La Via dell'Ambiente
Iniziativa Gruppo di Lavoro 2024



Concorso
“Ricettiamo”
Ricette Antispreco



Obiettivo dei partecipanti al contest: elaborazione di una ricetta antispreco con l’utilizzo dei prodotti del Gruppo.

I piatti preparati sono stati assaggiati da una giuria composta dai membri del Tavolo dell’Ambiente e dallo Steering Committee, che hanno valutato le ricette in base al grado di antispreco, bontà, riproducibilità, semplicità di realizzazione e originalità.



La Via dell'Ambiente
Iniziativa Gruppo di Lavoro 2024



10

Nota metodologica

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

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

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

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

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

Il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo è stato redatto utilizzando come strumento di valutazione di impatto esterno i "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" (nel seguito GRI Standards), pubblicati nel 2016 dalla Global Reporting Initiative e aggiornati nel corso del 2021, secondo l'approccio "with reference" ("con riferimento") grazie al supporto metodologico della società SCS Consulting (SCS Azioninnova S.p.A.). Il presente documento fa riferimento al periodo compreso tra il 1° gennaio 2024 e il 31 dicembre 2024 e non è stato sottoposto ad attività di assurance esterna.

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

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

[GRI 2-1]

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

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

11

GRI content index

Dichiarazione d'uso	Gruppo Felsineo ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo 01.01.2023 – 31.12.2023 con riferimento agli Standard GRI.
Utilizzato GRI 1	GRI 1 - Principi fondamentali - Versione 2021

AREA DI VALUTAZIONE DELL'IMPATTO: GOVERNO DELL'IMPRESA

GRI standard a cui si fa riferimento nel Bilancio di Sostenibilità 2024		Capitolo/riferimento diretto
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-1 Dettagli organizzativi	1. Gruppo Felsineo 10. Nota metodologica
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	1. Gruppo Felsineo 10. Nota metodologica
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	10. Nota metodologica
	2-4 Revisione delle informazioni	10. Nota metodologica
	2-5 Assurance esterna	10. Nota metodologica
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	1. Gruppo Felsineo 3. Prodotti 5. Società Benefit e le quattro Vie: un percorso integrato per la sostenibilità 7.1 Filiera sostenibile
	2-7 Dipendenti	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti Il Gruppo Felsineo non rinvoca all'utilizzo di dipendenti con contratto di lavoro a chiamata.
	2-9 Struttura e composizione della governance	4. Etica e governance
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	4. Etica e governance
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder
	2-23 Impegno in termini di policy	4. Etica e governance
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	Nel corso del 2024, come negli esercizi precedenti, il Gruppo Felsineo non ha riscontrato episodi di non conformità rispetto a leggi e regolamenti.
	2-28 Appartenenza ad associazioni	Di seguito si riportano le principali associazioni di categoria di cui fa parte Felsineo: ASS.I.C.A. (Associazione Industriale delle Carni e dei Salumi); ASS.I.C.A. Service S.r.l. (Associazione Industriale Delle Carni); GS1 Italy (Nuova denominazione di Indicod-Eco); IBC (Industria dei Beni di Consumo); IVSI (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani); SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari); • CASSA PREVLIN ASSISITANCE (Assistenza sanitaria integrativa); AGCM (Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato). Felsineo Veg aderisce a: GS1 Italy; Confindustria; IBC; SSICA; AGCM (Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato).
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	5. Società Benefit e le quattro Vie: un percorso integrato per la sostenibilità
GRI 3: Temi Materiali 2021	2-30 Contratti collettivi	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti
	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	5. Società Benefit e le quattro Vie: un percorso integrato per la sostenibilità
	3-2 Elenco di temi materiali	5. Società Benefit e le quattro Vie: un percorso integrato per la sostenibilità

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

GRI standard a cui si fa riferimento nel Bilancio di Sostenibilità 2024		Capitolo/riferimento diretto
GRI 416: salute e sicurezza dei clienti 2016	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	6.1 Qualità e sicurezza alimentare
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	6.1 Qualità e sicurezza alimentare
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	6.1 Qualità e sicurezza alimentare

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

GRI Standards a cui si fa riferimento nel Bilancio di Sostenibilità 2024		Capitolo/Riferimento diretto
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	7.1 Filiera sostenibile

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

GRI standard a cui si fa riferimento nel Bilancio di Sostenibilità 2024		Capitolo/riferimento diretto
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipende	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti
	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
	403-9 Infortuni sul lavoro	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
	403-10 Malattie professionali	8.2 Welfare e sicurezza sul luogo di lavoro
GRI 404: Formazione ed istruzione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	8.1 Valorizzazione e formazione dei dipendenti
GRI 413: Comunità locali 2016	413-1 Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	8.3 Impegno verso la comunità

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

GRI standard a cui si fa riferimento nel Bilancio di Sostenibilità 2024		Capitolo/riferimento diretto
GRI 302: Energia 2016	302-1 Consumi energetici all'interno dell'organizzazione	9.1 Efficientamento energetico e riduzione delle emissioni
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-3 Prelievo idrico	9.4 Gestione delle risorse idriche
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni di gas a effetto serra dirette (Scope1)	9.1 Efficientamento energetico e riduzione delle emissioni
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra indirette (Scope2)	9.1 Efficientamento energetico e riduzione delle emissioni
GRI 306: Rifiuti 2020	306-3 Rifiuti prodotti	9.2 Economia circolare e gestione dei rifiuti
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	9.2 Economia circolare e gestione dei rifiuti
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	9.2 Economia circolare e gestione dei rifiuti



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

