

WWW.BACCALAMONTI.COM

**m^onti**

*dal 1903 passione e coraggio
di abbracciare scelte innovative*



RAPPORTO
DI SOSTENIBILITÀ
2021



LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Questo primo bilancio di sostenibilità rappresenta per la nostra Azienda, nata nel lontano 1903 dal fondatore Alceste Monti, un punto di riferimento dal quale proseguire i piani di sviluppo per i prossimi anni.

Da sempre la nostra Azienda ha basato la propria crescita sull'innovazione della tradizione, nella ricerca della migliore qualità, nel rispetto dei propri collaboratori, nel rispetto dei fornitori e del territorio che la ospita e dove è nata.

La redazione del bilancio di sostenibilità secondo gli standard GRI ci offre l'opportunità di guardare con maggiore attenzione al nostro interno, ci sprona ad approfondire le problematiche legate alle nostre materie prime provenienti dal mare, ci fornisce gli strumenti per misurare il nostro lavoro e porre gli obiettivi futuri per diminuire l'impatto della nostra attività verso l'esterno.

Abbiamo deciso di affrontare il bilancio di sostenibilità non solo come un costo aziendale bensì come un'opportunità per raccontare in un documento ufficiale il nostro lavoro frutto di decenni di esperienza nel settore nonché per esprimere i valori che ci hanno sempre contraddistinto nei 118 anni di storia della nostra famiglia.

I valori di riferimento della Foods Import dei F.lli Monti S.p.A. pongono al centro delle proprie strategie la cura del cliente, l'attenzione verso i propri collaboratori e fornitori, principi ai quali si ispirano gran parte degli obiettivi di sostenibilità.

Obiettivi voluti e definiti dal Consiglio di Amministrazione, pienamente accettati e condivisi dal management e da tutti i collaboratori dell'azienda, principi che, volta per volta, vengono comunicati e condivisi con gli stakeholder, anch'essi parte integrante del nostro processo di crescita e di condivisione dei valori etici della nostra Società.

L'attività di Foods Import prende origine dalla pesca in mare delle specie ittiche di interesse commerciale che vengono successivamente trasformate in baccalà e similari ed infine entrano nel nostro processo produttivo in Italia.

Tutti sappiamo che gli stock ittici non sono illimitati ma che devono essere correttamente gestiti per garantire alle generazioni future le stesse opportunità di approvvigionamento di oggi.

Da oltre 10 anni la nostra Società ha preso coscienza della necessità di proteggere le specie ittiche da pesca fuori quota o sotto pezzatura ed ha quindi deciso di aderire alle migliori pratiche di pesca sostenibile divenendo la prima azienda del settore in Italia a dotarsi della certificazione volontaria MSC (Marine Stewardship Council), certificazione tutt'ora in nostro possesso. La nostra Azienda acquista pertanto pesce proveniente da stabilimenti certificati MSC.

Intendiamo quindi adottare le stesse attenzioni già rivolte alle materie prime anche a tutti gli altri componenti della filiera produttiva come l'acqua, il sale, l'energia elettrica, gli imballi e più in generale qualsiasi altro componente della trasformazione o del prodotto finito.

Siamo consapevoli che la misurazione di quanto facciamo oggi sia il giusto punto di partenza per individuare i miglioramenti necessari ed opportuni da adottare per diminuire l'utilizzo delle risorse naturali che quotidianamente consumiamo. Nel mese di ottobre 2021 è stato avviato un impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di parte dell'energia elettrica necessaria al ciclo produttivo ed al mantenimento delle celle frigo.

Perseguiamo pertanto la sostenibilità mettendo la persona al primo posto come bene primario e all'ambiente come lascito per le future generazioni.

Ci vogliamo impegnare per lo sviluppo di una strategia di sostenibilità che coniughi componenti operative, ambientali e sociali così da costituire una base concreta per un business più consapevole e attento.

I cambiamenti dovuti all'impatto dell'uomo sul pianeta non si possono più ignorare, è indispensabile uno sforzo da parte di tutti per cambiare rotta e creare stili di vita e modelli produttivi che siano prima di tutto sostenibili non solo nei confronti dell'ambiente ma anche verso tutti noi abitanti del pianeta.

Massimo Monti

Paolo Monti

RAPPORTO DI SOSTENIBILITÀ 2021





1. CHI SIAMO

Grazie alla passione che da sempre ci contraddistingue come famiglia e al coraggio di abbracciare scelte innovative, dal 1903 siamo un'azienda *leader* nell'importazione, nella trasformazione e nella commercializzazione di diversi prodotti ittici, fra cui baccalà salato e stoccafisso, ammollati freschi e surgelati, e merluzzo nordico congelato.

I NOSTRI NUMERI NEL 2021

25 dipendenti diretti

3.200 tonnellate di prodotti venduti

27.459.168 euro di fatturato

3.571.430 euro di capitale sociale



LA NOSTRA STORIA E I NOSTRI VALORI



Come impresa siamo cresciuti e ci siamo evoluti nel tempo, mantenendo tuttavia un'impostazione a gestione familiare, che oggi vede alla direzione la quarta generazione.

La nostra storia inizia nel 1903 quando Alceste Monti fonda a Sant'Omero (TE), in Val Vibrata, quella che oggi è Foods Import dei Fratelli Monti S.p.A.

Da allora è iniziato un lungo cammino, costellato di successi e di sfide, che ci ha portato a essere la prima filiera certificata del Baccalà in Italia.



*La nostra storia inizia nel 1903
da allora è iniziato un lungo cammino
costellato di successi e di sfide*





LA NOSTRA STORIA E I NOSTRI VALORI



- **1903** costituzione della ditta Malvina Monti a Sant'Omero
- **1925** ingresso in azienda della seconda generazione, rappresentata da Giovanni Monti
- **1950** prima importazione diretta dalla Norvegia: 200 casse da 50 kg di baccalà secco
- **1955** con l'ingresso in azienda di Alceste, Anselmo e Riccardo, inizia l'avventura della terza generazione
- **1965** costituzione di Foods Import dei F.lli Monti Snc, con sede a Villa Rosa di Martinsicuro (TE)
- **1987** trasformazione da S.n.c. a S.r.l.
- **1991** a Corropoli (TE) si concludono i lavori della sede attuale: 5.000 mq coperti che accolgono anche l'ingresso della quarta generazione
- **2006** trasformazione in S.p.A. con capitale sociale di 480.000 euro
- **2010** realizzazione del primo impianto per ammollo industriale e acquisto di una pressa per il trattamento ad alta pressione
- **2016** ingresso di Jangaard Export
- **2018** ampliamento della sala ammollo con conseguente aumento della capacità produttiva settimanale

Da una generazione all'altra, nel percorso che abbiamo affrontato siamo stati guidati dai valori in cui crediamo, che ci accompagnano nel quotidiano in tutte le nostre attività:

- **Rettitudine**: agiamo in conformità a leggi, regolamenti e normative vigenti perché siamo consapevoli che sia imprescindibile per garantire solidità alla nostra azienda, nonché sicurezza e soddisfazione ai nostri clienti.
- **Lealtà**: rispettiamo tutti gli impegni presi, siano essi formalizzati da un contratto oppure derivanti da "una parola data" perché crediamo che essere leali ci renda più credibili, autorevoli e appetibili sul mercato.
- **Affidabilità**: garantiamo di fare tutto ciò che è in nostro potere per costruire rapporti sereni e proficui con i nostri *business partner*, siano essi clienti o fornitori.
- **Correttezza**: ci impegniamo a evitare condotte sleali nei confronti dei nostri concorrenti poiché siamo consapevoli che l'immagine positiva dell'intero settore deriva anche dalla creazione di relazioni costruttive tra i vari attori.
- **Rispetto della persona**: evitiamo qualsiasi condotta discriminante sulla base dell'etnia, della lingua, del sesso, delle opinioni politiche, della fede religiosa e delle condizioni sociali della persona perché crediamo che ogni individuo sia una risorsa da rispettare.
- **Riservatezza**: proteggiamo tutte le informazioni e le notizie acquisite dai nostri collaboratori o da terzi poiché li rispettiamo.

Anche il perseguimento di uno sviluppo sostenibile è per noi un valore in cui credere e un obiettivo a cui tendere. Siamo consapevoli che ogni nostra scelta può contribuire positivamente o negativamente al futuro del pianeta. Per questo mettiamo al centro le nostre persone e cerchiamo di non danneggiare l'ambiente, che costituisce la più grande eredità che possiamo lasciare ai nostri figli.

Tutto questo sempre con il solo e unico scopo di fornire al cliente prodotti dalla qualità indiscutibile.



LA STRUTTURA DELL'ORGANIZZAZIONE



La nostra società ha adottato un modello di governance tradizionale, caratterizzato da un'Assemblea dei Soci, cioè l'organo all'interno del quale si forma e si esprime la volontà sociale e che, tra le varie competenze, nomina i membri del Consiglio di Amministrazione e approva il bilancio

Il Consiglio di Amministrazione (CdA), è formato da 4 membri. Al CdA spetta la gestione della società mediante l'elaborazione delle strategie aziendali. Siamo inoltre dotati di un collegio sindacale a cui è affidato il controllo sulla legalità.

Abbiamo recentemente istituito un comitato interno, non ancora formalizzato, che ha la responsabilità sulle decisioni e sulle valutazioni delle prestazioni negli ambiti ESG. Ne fanno parte i due amministratori delegati, il direttore finanziario e un consulente di direzione esterno; una scelta, questa, che rafforza la nostra volontà di rendere gli aspetti di sostenibilità sempre più integrati con le nostre strategie di *business*.



Paolo Monti



Massimo Monti



Antonella Monti



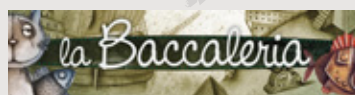
PRODOTTI E MERCATI IN CUI OPERIAMO

Le materie prime da noi utilizzate sono le specie ittiche *Gadus Morhua* pescato nell'Oceano Atlantico e *Gadus Macrocephalus* nell'Oceano Pacifico. I merluzzi, catturati esclusivamente all'amo, arrivano negli stabilimenti produttivi dove vengono puliti e immersi in salamoia e ghiaccio. Dopo un periodo variabile in funzione della pezzatura, della stagione o del prodotto finito che si vuole ottenere, vengono trattati con sale secco e messi a stagionare fino a ottenere le caratteristiche tipiche del baccalà per quanto riguarda odore, colore, sapore e consistenza.

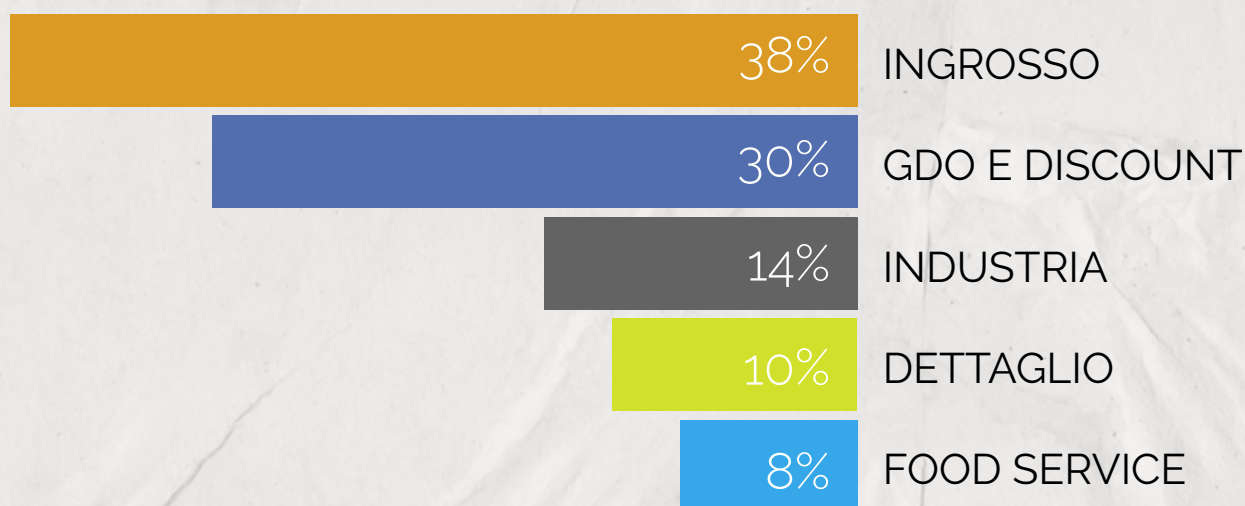
Esclusivamente dal *Gadus Morhua* si ottiene invece lo stoccafisso, il più antico prodotto d'esportazione della Norvegia settentrionale, che si ottiene dai merluzzi adulti che passano da fine gennaio a marzo al largo delle isole di questo luogo. Vengono pescati e portati freschi a terra per essere essiccati grazie al microclima tipico delle Isole Lofoten; questo processo tradizionale di trasformazione del merluzzo in stoccafisso dura per circa tre mesi e si svolge su rastrelliere di legno.

Il nostro *core business* consiste nella produzione di baccalà e stoccafisso ammollato sia fresco che surgelato pronto da cuocere, in formati dedicati al settore Ho.re.ca. e retail.

I nostri prodotti sono commercializzati con i seguenti marchi registrati o in *private label*.



CANALI COMMERCIALI CLIENTI DI FOODS IMPORT





2

APPROCCIO METODOLOGICO



Abbiamo scelto di redigere questo primo Rapporto di sostenibilità per instaurare una forma di dialogo trasparente con i nostri *stakeholder* e per comunicare le nostre *performance*, strategie e azioni nelle tre aree della sostenibilità: economica, sociale e ambientale. Cominciamo questo percorso con l'intenzione di promuovere e diffondere i principi della sostenibilità ai nostri collaboratori, alla nostra filiera e alle comunità con cui interagiamo, consapevoli che uno sviluppo sostenibile si può ottenere solo grazie al contributo di tutti.



2.1 CRITERI DELLA REDAZIONE



I dati e le informazioni, di carattere qualitativo e quantitativo, riportati in questo rapporto fanno riferimento al 2021 e riguardano le attività relative all'importazione, lavorazione e commercializzazione di baccalà secco, salato, ammollato fresco, surgelato e merluzzo nordico congelato, condotte da Foods Import dei Fratelli Monti S.p.A.

Il rapporto di sostenibilità è stato redatto in conformità con la versione 2016 dei *Sustainability Reporting Standards* pubblicati dalla *Global Reporting Initiative* (GRI), il principale riferimento internazionale per la rendicontazione della sostenibilità. Per la redazione del rapporto è stato scelto l'approccio *Core* che implica la rendicontazione di almeno un'informativa per ciascun tema materiale individuato.

Per redigere il rapporto sono stati seguiti i principi definiti all'interno degli Standard GRI, individuando i contenuti in base a quelli di Inclusività degli *stakeholder*, Contesto di sostenibilità, Materialità e Completezza, e garantendone la qualità in base a quelli di Equilibrio, Comparabilità, Accuratezza, Chiarezza, Tempestività e Affidabilità.

Questo primo rapporto non è soggetto a verifica da parte di una società esterna e sarà aggiornato ogni anno.








2.2 IL COINVOLGIMENTO DEGLI *STAKEHOLDER*



Per raccogliere le istanze, le aspettative e i punti di vista dei portatori di interesse abbiamo avviato l'attività di *stakeholder engagement*. Il primo passo ha visto l'identificazione delle categorie di *stakeholder* rilevanti per Foods Import, cioè coloro che possono influenzare direttamente o indirettamente le attività e che, a loro volta, ne possono essere condizionati; sono elencati e descritti nella tabella che segue. Per svolgere questa operazione sono stati considerati i principi di Responsabilità, Influenza, Vicinanza/Prossimità, Dipendenza, Rappresentatività.



Categorie di stakeholder	Definizione
 Lavoratori	Chi opera alle dipendenze o per conto di Foods Import, incluse le loro rappresentanze (es. <i>sindacati</i>).
 Fornitori	Chi fornisce a Foods Import materie prime, materiali, servizi o tecnologia.
 Clienti	Fruitori dei prodotti di Foods Import.
 Investitori	Chi detiene quote proprietarie all'interno di Foods Import.
 Società e comunità locali	Il contesto sociale dei territori in cui si trova lo stabilimento di Foods Import.
 Istituzioni	Il complesso delle istituzioni (es: <i>Regione, Provincia, Comune presso i quali si trovano gli stabilimenti, Università, ecc.</i>).
 Istituti finanziari	Banche e istituti di credito che possono contribuire al finanziamento delle attività di Foods Import.
 Associazioni e ONG	Associazioni e organizzazioni private, senza scopo di lucro, che possono agire in ambiti che influenzano direttamente o indirettamente le attività di Foods Import (es. <i>associazioni di categoria, associazioni ambientaliste, ecc.</i>).
 Media e stampa	Mezzi di comunicazione internazionali, nazionali e locali (es: <i>televisione, stampa, radio e web</i>).

Nella seconda fase dello *stakeholder engagement* abbiamo definito le modalità di coinvolgimento, scegliendo per il primo anno di rendicontazione l'ascolto di tipo indiretto, selezionando e analizzando la documentazione funzionale a ricostruire le opinioni e le istanze legate ai nostri temi prioritari; questa operazione ci ha permesso di stabilire la rilevanza dei temi per gli *stakeholder*.

2.3 LA MATRICE DI MATERIALITÀ



Elemento centrale del rapporto è la matrice di materialità, un diagramma cartesiano che permette di illustrare graficamente i temi che più influenzano le decisioni, le azioni e le prestazioni di un'organizzazione e dei suoi *stakeholder*. Per svolgerla è indispensabile come prima cosa studiare la propria realtà per comprendere quali temi riferiti alla sostenibilità sono imprescindibili, assegnando a ognuno un punteggio compreso in una scala di rilevanza che va da 1 (sufficientemente rilevante) a 5 (estremamente rilevante). La medesima scala è stata utilizzata per valutare anche l'importanza per i nostri *stakeholder* dei temi rintracciati attraverso l'analisi documentale.

Per definire quali temi siano effettivamente materiali per l'azienda – e quindi essenziali per la rendicontazione – abbiamo fissato la soglia della materialità a 3. Secondo quanto definito dagli standard GRI, un tema è materiale se il punteggio di rilevanza supera il valore soglia anche solo per una delle due dimensioni indagate: l'azienda o gli *stakeholder*.

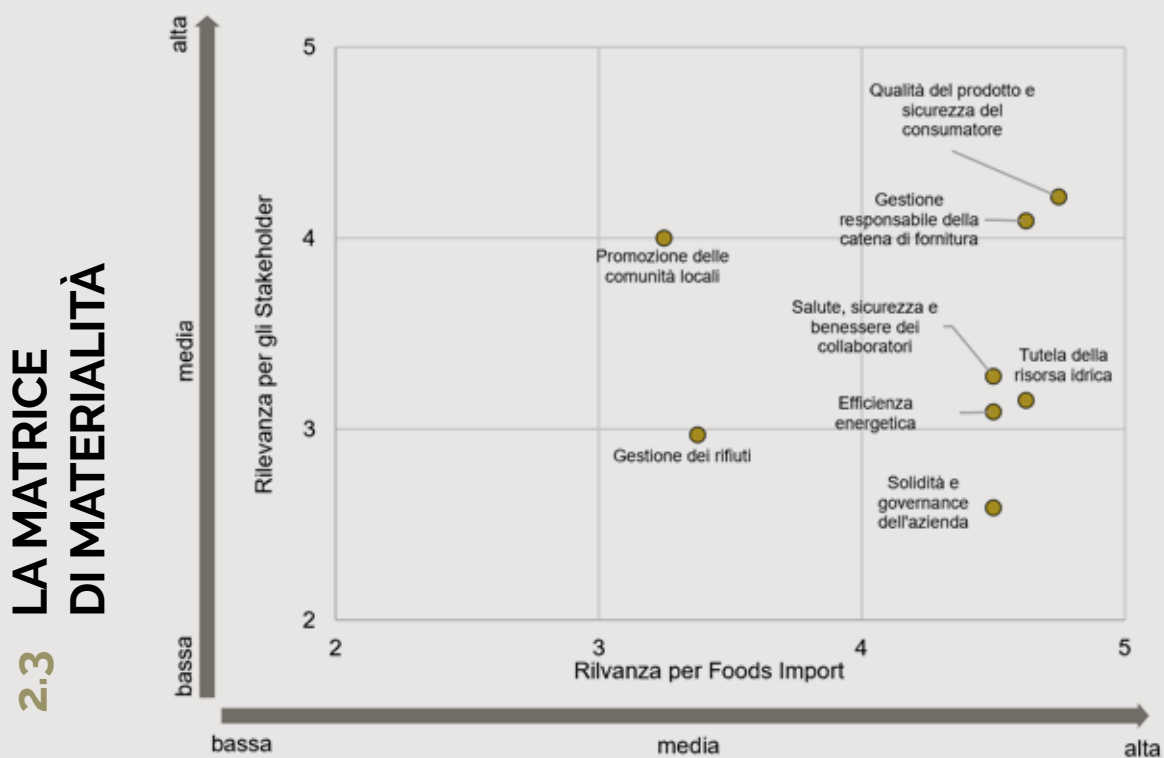
L'interpretazione dei risultati di queste attività ha condotto all'identificazione dei temi prioritari riportati nella tabella seguente con la relativa definizione.



Tema prioritario	Definizione
Solidità e governance dell'azienda	La creazione di valore per l'azienda che ne determina la solidità e la capacità di redistribuzione del valore sia all'interno sia all'esterno dei confini aziendali.
Gestione responsabile della catena di fornitura	Il rispetto dei principi della sostenibilità all'interno della propria catena di fornitura, dai fornitori al cliente finale.
Qualità del prodotto e sicurezza del consumatore	La tutela della salute e della sicurezza dei consumatori attraverso la fornitura di prodotti che rispettano i più alti standard di qualità e sicurezza alimentare.
Efficienza energetica	L'adozione di strategie, politiche e azioni per l'efficientamento energetico
Tutela della risorsa idrica	L'adozione di strategie, politiche e azioni per la salvaguardia della risorsa idrica.
Gestione dei rifiuti	L'adozione di strategie, politiche e azioni per un'efficiente gestione dei rifiuti.
Salute, sicurezza e benessere dei collaboratori	La protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori e la promozione del loro benessere.
Promozione delle comunità locali	L'impegno per il benessere e lo sviluppo delle comunità locali.



Attraverso l'analisi di materialità e il coinvolgimento degli *stakeholder* abbiamo sviluppato la matrice di materialità, che sintetizza graficamente la relazione tra la rilevanza attribuita ai temi da parte di Foods Import e dai nostri portatori di interesse.



Grazie all'analisi di materialità abbiamo potuto formalizzare alcune considerazioni.

Per la nostra azienda, come per i nostri *stakeholder*, il tema più rilevante è la Qualità del prodotto e la sicurezza del consumatore che ci permette di instaurare una relazione proficua e soddisfacente con i clienti e con i consumatori finali. Altri temi per noi molto importanti sono la Tutela della risorsa idrica e la Gestione responsabile della catena di fornitura, rilevante anche per i nostri *stakeholder* a dimostrazione della consapevolezza dell'importanza degli aspetti di sostenibilità per il settore *Food*. Anche la Salute, sicurezza e benessere dei collaboratori è per noi importante poiché essi rappresentano una risorsa fondamentale.





3.1 LA CREAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEL VALORE

I nostri principi e l'approccio improntato alla qualità dei prodotti forniti concorrono alla generazione del valore. Quello economico che generiamo, nello specifico, viene in parte ridistribuito all'esterno, generando beneficio per alcuni dei nostri principali *stakeholder*.

Valore economico generato e distribuito*	€
Valore economico generato	27.459.168
Valore economico distribuito	26.752.270
<i>Costi operativi</i>	24.948.326
<i>Remunerazione dei collaboratori</i>	1.202.960
<i>Pagamenti a fornitori di capitale</i>	275.925
<i>Pagamenti alla Pubblica Amministrazione</i>	324.559
<i>Investimenti nella comunità</i>	500
Valore economico trattenuto	706.898

Nel 2021 abbiamo ricevuto circa 32.000 euro di sovvenzioni per formazione e industria 4.0.

3.2 LA GESTIONE DEI RISCHI

Attualmente non abbiamo implementato un sistema formalizzato per l'identificazione e la gestione dei rischi non finanziari e per quelli collegati alle tematiche della sostenibilità, ma siamo consapevoli che questi ricadono prevalentemente nei seguenti ambiti:

Ambiente. Monitoriamo gli impatti sull'ambiente quantificando i nostri consumi energetici, le emissioni di gas inquinanti, l'utilizzo di materie prime non rinnovabili (come la plastica per il confezionamento dei prodotti) e la produzione dei rifiuti. Per mitigare i rischi derivanti da una gestione non efficiente di questi aspetti abbiamo predisposto un piano di sostenibilità nel quale abbiamo identificato azioni e strumenti da implementare per migliorare la conoscenza e il controllo di questi temi.

Prodotti. I rischi in questo senso interessano gli eventuali impatti che i prodotti potrebbero avere sulla salute e sulla sicurezza dei consumatori. Per presidiare questi rischi utilizziamo sul prodotto ammollato fresco la tecnologia *High Pressure Processing* (HPP), che consente l'eliminazione di agenti patogeni potenzialmente presenti negli alimenti. Siamo inoltre dotati delle certificazioni volontarie *International Food Standards* (IFS Food), ISO 22005:2008, *Marine Stewardship Council* (MSC) che saranno dettagliate successivamente.

Sicurezza dei collaboratori. I rischi riguardano prevalentemente la creazione di condizioni lavorative che favoriscano la sicurezza e il benessere di tutti i lavoratori. Per presidiare questi aspetti ottemperiamo alla normativa nazionale di riferimento.



La tracciabilità e la sicurezza alimentare sono temi estremamente rilevanti, ai quali dedichiamo molte risorse. In questo ambito negli anni abbiamo conseguito le seguenti certificazioni:



IFS Food

È uno standard internazionale pubblicato nel 2003 e basato su un metodo di valutazione condiviso per valutare i produttori/trasformatori di prodotti alimentari. Si applica ai prodotti agroalimentari lavorati o quando vi è il rischio di contaminazione derivante dal confezionamento primario. L'ente di certificazione accreditato, mediante un'indagine iniziale, valuta il livello di conformità dell'azienda a specifici requisiti. Gli ambiti indagati sono molteplici: aspetti di *governance* e di impegno della direzione, sicurezza alimentare, gestione delle risorse, processi operativi e misurazioni, analisi e miglioramento.



ISO 22005:2008 per la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

Questa certificazione è uno strumento utile per valorizzare particolari caratteristiche del prodotto quali, ad esempio, l'origine e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, per soddisfare le aspettative dei clienti e della GDO.



MSC

Siamo stati i primi in Italia a ottenere questa certificazione volontaria che a livello internazionale rappresenta il principale schema di attestazione, basato su un meccanismo di tracciabilità dei prodotti ittici, della pesca sostenibile. Il 90-95% della nostra produzione è certificata secondo questo schema.

Un altro fondamentale aspetto che ci consente di ridurre i rischi di salute e sicurezza per i nostri consumatori è l'utilizzo della tecnologia HPP. Dal 2010 ci siamo dotati di una macchina per la pastorizzazione a freddo in alta pressione, che utilizziamo per il baccalà ammollato fresco pronto da cuocere. Il processo HPP è una tecnologia che permette di sottoporre gli alimenti già confezionati a pressioni idrostatiche migliaia di volte superiori a quella atmosferica. In questo modo, in assenza di fonti di calore, gli eventuali microrganismi presenti negli alimenti si inattivano in modo meccanico mentre tutte le caratteristiche organolettiche rimangono invariate, aumentando la vita a scaffale dei prodotti.



Poniamo una grande attenzione anche all'etichettatura dei nostri prodotti. L'etichetta, infatti, fornisce informazioni trasparenti sul prodotto aumentando la consapevolezza del consumatore in fase d'acquisto.

A livello europeo, l'etichettatura nel settore alimentare è disciplinata soprattutto con riferimento a due importanti norme:

1. Regolamento UE n. 1169/2011: relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, contiene l'elenco delle indicazioni obbligatorie da indicare sul prodotto, fra cui gli ingredienti, il paese di origine, le modalità di conservazione e la data di scadenza;
2. Regolamento UE n. 1179/2016: regola la classificazione, l'etichettatura e l'imballaggio di sostanze e miscele.

Le nostre etichette rispondono a quanto richiesto dalla legge in materia di prodotti destinati al consumo alimentare. Nella ricerca di una qualità crescente del prodotto a garanzia della salute e sicurezza dei consumatori, da oltre dieci anni abbiamo sposato la politica del "Clean Label": la materia prima destinata alla trasformazione, proveniente dai freddi e limpidi mari del nord e lavorata per noi dal socio norvegese, non viene modificata con l'aggiunta di additivi e conservanti; questa scelta è comunicata in modo trasparente sulle etichette dei nostri prodotti.

Anche l'etichettatura degli imballaggi è un aspetto normato. In particolare, l'Unione Europea con la Decisione 97/129/CE ha istituito un sistema di codifiche obbligatorie che il produttore deve apporre su tutti gli imballi per permettere il riconoscimento del materiale utilizzato. In Italia, inoltre, vige l'obbligo di etichettatura ambientale per gli imballaggi di prodotti immessi al consumo entro i confini nazionali. In tal senso si possono considerare imballi tutti quei «prodotti, composti di materiali di qualsiasi natura, adibiti a contenere determinate merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, a proteggerle, a consentire la loro manipolazione e la loro consegna dal produttore al consumatore o all'utilizzatore, ad assicurare la loro presentazione, nonché gli articoli a perdere usati allo stesso scopo», come si legge nella decisione.

Nel corso degli anni la normativa nazionale ha anche previsto l'introduzione di ulteriori vincoli che rendono obbligatoria l'etichettatura sugli imballaggi al fine di fornire informazioni sulla tipologia di imballaggio (bottiglia, flacone, vaschetta, barattolo, ecc.), sulla famiglia del materiale di riferimento (acciaio, alluminio, carta, legno, plastica vetro) e sul tipo di smaltimento (raccolta differenziata o indifferenziata).





3.4 FILIERA CONTROLLATA E SOSTENIBILE

L'obiettivo di fornire alimenti sicuri per i consumatori si realizza anche con lo sviluppo e il monitoraggio di una catena di fornitura solida e responsabile. Occupandoci di prodotti alimentari, la tracciabilità è per noi un aspetto imprescindibile.

Da sempre con i nostri fornitori di materia prima abbiamo relazioni basate sulla stima e fiducia reciproca. Nel 2015 gli ottimi rapporti personali con la famiglia Haagenzen hanno favorito il loro ingresso nel nostro capitale sociale tramite la Jangaard Export AS, maggiore produttore norvegese di baccalà, con l'acquisizione del 60% delle quote societarie. Questa collaborazione ha rappresentato per noi un'opportunità di trasformazione da realtà artigianale a società industriale con una caratteristica rilevante rispetto alla concorrenza: siamo, infatti, la prima filiera del baccalà in Italia che ne gestisce tutte le fasi, dalla pesca del merluzzo, passando per la trasformazione in baccalà, fino all'ammollo in acqua.

Nel rispetto degli *stock* ittici del nostro pianeta la pesca del merluzzo, che avviene nel periodo che va da dicembre a febbraio, è contingentata con quote che regolamentano la quantità di pescato. Sulle imbarcazioni, adibite esclusivamente alla pesca dei merluzzi, questi vengono puliti e, una volta sbarcati, subiscono il tradizionale processo di salatura e stagionatura.

Da qui, in appositi imballi, il baccalà è spedito nel nostro stabilimento, dove subisce le successive fasi di trasformazione e confezionamento. Dal nostro socio Jangaard acquistiamo circa il 60% della materia prima, il restante 40% è assicurato da fornitori ubicati in Danimarca, Isole Faroe, Islanda e Portogallo.

Per noi è altrettanto rilevante la gestione dei rapporti con i fornitori di materiali sussidiari, eccetto i materiali plastici, che acquistiamo da aziende multinazionali. I restanti imballaggi provengono da fornitori nazionali.

In accordo con lo standard IFS, abbiamo predisposto una procedura operativa per la qualifica dei fornitori che è applicata per la verifica della qualità del prodotto e delle modalità di produzione. Nell'ottica del miglioramento continuo e con la volontà di creare relazioni di reciproca soddisfazione tra noi e tutti i nostri fornitori, abbiamo deciso di iniziare un percorso di reciproca conoscenza anche sui temi della sostenibilità.

La nostra azienda affonda le sue radici nel territorio in cui è nata e con il quale negli anni abbiamo instaurato un reciproco scambio: vi attingiamo risorse da inserire nel nostro organico e distribuiamo le nostre capacità

e competenze. Accogliamo continuamente gruppi di studenti della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali dell'Università di Teramo per illustrare il nostro particolare processo produttivo. Nel 2021 con lo stesso ateneo abbiamo siglato un accordo per un progetto di ricerca sul baccalà. Per consolidare il nostro rapporto con la località di Sant'Omero, dove Foods Import è nata nel 1903, da quarant'anni collaboriamo all'organizzazione della sagra del baccalà, promossa dalla pro-loco. Nel corso della manifestazione viene proposto un menù interamente a base di baccalà.



4 IL RISPETTO DELL'AMBIENTE

4.1 LA SOSTENIBILITÀ DELLA PRODUZIONE

Tra i motivi che ci hanno spinto a intraprendere un percorso strutturato verso una maggiore sostenibilità, che passa anche dal processo di rendicontazione, c'è la forte consapevolezza che la velocità con cui utilizziamo le risorse disponibili è eccessiva rispetto alla capacità che ha il nostro pianeta di rigenerarle.

Per questo perseguiamo un ambizioso percorso verso una progressiva riduzione degli impatti del nostro ciclo produttivo, che inizia quando riceviamo i prodotti dai nostri fornitori. La materia prima arriva in azienda e viene immagazzinata in un ambiente refrigerato (0-4°C); successivamente entra in sala lavorazione, dove sono presenti macchinari per il taglio, la selezione, l'ammollo e il confezionamento.

La prima fase del processo di trasformazione coincide con la separazione del prodotto dal sale, che rappresenta il principale rifiuto di produzione. Il passaggio successivo è la sezionatura del pesce: il filetto di baccalà viene tagliato in pezzi che prendono il nome di cuore, aletta e coda. Le porzioni vengono quindi ammolate per essere dissalate e rese edibili. Al termine di questa fase i prodotti vengono confezionati e pastorizzati a freddo, con tecnologia HPP, oppure surgelati in tunnel ad azoto.

La nostra attenzione nei confronti delle fasi che precedono l'arrivo delle materie prime al nostro magazzino è elevata, nonostante non ci sia un controllo diretto; questo perché siamo consapevoli che la pesca, se eccessiva e realizzata con modalità non sostenibili, è una delle minacce più gravi per i nostri mari e le specie che li popolano. Secondo i dati del WFF, infatti, il 34% degli stock ittici globali è sfruttato al di sopra del livello di sostenibilità e il 60% sfruttato a pieno regime.

Ci accertiamo quindi che i nostri fornitori rispettino le principali norme per la pesca sostenibile dei merluzzi. Il merluzzo artico (Atlantico e Pacifico) dal quale si produce il baccalà è da molti anni soggetto a quote di pesca. Questo sistema definisce il quantitativo totale ammissibile di catture (indicato dalla sigla TAC) che viene suddiviso in diverse quote assegnabili ai diversi gruppi di pescherecci. La definizione di queste quote si sta rivelando uno strumento efficace per salvaguardare il futuro degli stock ittici e della pesca.

È significativo ribadire, inoltre, che il merluzzo è soggetto prevalentemente alla pesca a lenza, una modalità che non intacca gli habitat marini in modo gravoso come invece succede con altre tipologie di pesca.





Nel 2021 abbiamo utilizzato i seguenti quantitativi per la nostra produzione:

Materiali utilizzati	Unità di misura
Rinnovabili	
Pesce	3.415 t
Pallet in legno	10 t
Non rinnovabili	
Azoto	545 m3
Cartone	124 t
Film multistrato	25 t
Etichette in PLP	1 t
Reggette	1 t
Film estensibile avvolgipallet	3 t
Vaschette di polistirolo	5 t
Film per le vaschette di polistirolo	3 t
Vassoio per pallet in CPL	1 t

Le nostre referenze sono confezionate con modalità diverse in base sia al tipo di vendita a cui sono destinate sia alle dimensioni, suddivise prevalentemente nei seguenti formati:

- **Darfresh** Il prodotto è adagiato in una vaschetta in plastica termoformata e viene ricoperto da un film plastico trasparente. Questo tipo di imballaggio permette sia la pastorizzazione in HPP sia il surgelamento in tunnel di azoto.
- **Termoformati flessibili** Consentono la pastorizzazione in HPP.
- **Vaschette in polistirolo vergine**
- **Cartone con sacco di polietilene** Vi facciamo ricorso per gli ordini destinati all'industria e all'HO.RE.CA.

Consapevoli che il confezionamento rappresenta un elemento critico per la sostenibilità ambientale dei prodotti stiamo lavorando per cercare di ridurre, per quanto possibile, gli impatti che da questi possono derivare, rendendo ad esempio più sottili i film in plastica; per le confezioni in termoformati flessibili siamo passati, nella parte superiore, da uno spessore di 150 micrometri a 75 micrometri.

Abbiamo inoltre sostituito il polistirolo vergine che si utilizzava come imballaggio secondario dei prodotti ammollati freschi con cartone riciclato e riciclabile. Infine stiamo effettuando prove e valutazioni per sostituire la vaschetta in polistirolo vergine che utilizziamo per il confezionamento del baccalà salato e porzionato con vassoi in carta riciclabile o con vaschette preformate con monomateriale riciclabile.

4.1.2

CONSUMI ENERGETICI



I consumi energetici sono un aspetto di sostenibilità ambientale per noi molto significativo soprattutto per la necessità di mantenere la catena del freddo in tutti i locali per le lavorazioni e le celle frigo per lo stoccaggio del materiale. Da settembre 2021 abbiamo messo in opera un impianto fotovoltaico di potenza nominale pari a 380 kWp che arriverà a coprire circa il 50-60% del nostro fabbisogno energetico.

Consumo di energia per fonte energetica	GJ
Gas metano	464,4
Energia elettrica acquistata da rete	3.913,2
<i>Di cui da fonte rinnovabile</i>	19%
<i>Carbone</i>	9%
<i>Gas Naturale</i>	63%
<i>Prodotti petroliferi</i>	1%
<i>Nucleare</i>	5%
<i>Altre fonti</i>	3%
Energia elettrica autoprodotta da impianto fotovoltaico e consumata	241,2
Consumo totale di energia	4.618,8
Energia elettrica autoprodotta da impianto fotovoltaico e venduta	14,4

Dal 2020 tracciamo uno specifico KPI che ci consente di valutare l'andamento dei consumi energetici in rapporto alla quantità di kg di prodotto trattati. Nel 2021 abbiamo registrato una riduzione di questo valore, da 1,21 Mwh/kg a 1,02 Mwh/kg.

Attualmente per il monitoraggio del consumo elettrico è presente un solo contatore generale, ma stiamo valutando l'installazione di contatori frazionati nelle varie aree aziendali per monitorare le sezioni a maggior impatto ed eventuali possibili azioni di miglioramento.

4.1.3 EMISSIONI E RIFIUTI

I nostri processi produttivi generano inevitabilmente delle emissioni di gas climalteranti, i cosiddetti *Greenhouse Gases* (GHG), nell'atmosfera. La tabella successiva riporta quindi le emissioni derivanti dall'utilizzo di gas naturale come combustibile nell'anno di rendicontazione.

Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	tCO ₂ eq
Gas Naturale	28,93

Altre emissioni significative in atmosfera	kg
NOx	11,89
SO ₂	0,283
CO	7,22
PM < 2,5	0,051

Uno dei principali rifiuti generati durante il nostro processo produttivo è il sale che si ottiene a seguito del prelevamento del pesce dai cartoni. Per ogni cartone di pesce sono presenti circa 3 kg di sale, il quale viene separato, raccolto in sacchi da circa una tonnellata ciascuno e successivamente ceduto a un'azienda italiana che, dopo appositi trattamenti, lo riutilizza spargendolo sulle strade. In collaborazione con il nostro socio norvegese, inoltre, stiamo realizzando studi e prove per ridurre i quantitativi di sale utilizzati per la conservazione del prodotto in ingresso.

Altri rifiuti significativi sono rappresentati dalla carta, cartone e plastica degli imballaggi primari e secondari con cui il prodotto arriva in azienda. Tutti i rifiuti che si generano nel ciclo produttivo sono classificabili come non pericolosi e ricadono completamente nelle attività di messa in riserva preliminare alle successive operazioni di recupero.





I dettagli dei quantitativi di rifiuti prodotti nel 2021 sono riportati nella successiva tabella.

Rifiuti prodotti		
Primo livello codice CER	Descrizione rifiuti	t
02 - Rifiuti prodotti da agricoltura, orticoltura, acquacoltura, selvicoltura, caccia e pesca, trattamento e preparazione di alimenti.	Cloruro di sodio	80,90
08 - Rifiuti della produzione, formulazione, fornitura ed uso di rivestimenti	Toner esausto per stampanti	0,01
15 - Rifiuti di imballaggio, assorbenti, stracci, materiali filtranti e indumenti protettivi (non specificati altrimenti)	Imballaggi in carta e cartone	99,30
15 - Rifiuti di imballaggio, assorbenti, stracci, materiali filtranti e indumenti protettivi (non specificati altrimenti)	Imballaggi in plastica	0,50
17 - Rifiuti delle operazioni di costruzione e demolizione	Rifiuti in ferro e acciaio	8,40
totale		189,11

4.1.4 IL TRASPORTO DEI NOSTRI PRODOTTI

Nel 2021 abbiamo scelto di investire risorse nella realizzazione di un progetto sul trasporto intermodale, cioè quello che combina due o più mezzi, dei prodotti che acquistiamo da Jaangard. Questa tipologia di trasporto consente di muovere le merci indifferentemente su gomma, ferro, acqua o aria, e si pone l'obiettivo di ridurre gli spostamenti del primo tipo, contenendo così al tempo stesso costi ed emissioni inquinanti.

Nel 2020 abbiamo ricevuto dalla Norvegia 68 tir su gomma per un totale di circa 1.300.000 kg di prodotto. Nel 2021 i tir ricevuti sono stati 61 di cui 57 con modalità intermodale per un totale di 1.360.000 kg.

Grazie al trasporto intermodale, la merce che parte dalla Norvegia su gomma, arriva in un sito nel nord Europa dove viene caricata su appositi treni che arrivano fino a Verona. Da qui il prodotto è caricato nuovamente su tir che lo consegnano al nostro stabilimento. Con questa modalità riusciamo a caricare quantitativi maggiori di prodotto (da 19.500 kg per tir su gomma a 22.500 kg per tir su intermodale), riducendo quindi anche i viaggi e le emissioni conseguenti.

4.2 LA CENTRALITÀ DELLA RISORSA IDRICA

L'acqua è una risorsa indispensabile per il nostro ciclo produttivo. Attualmente ci approvvigioniamo all'acquedotto comunale, da cui proviene acqua potabile al 100% che viene stoccata in due cisterne da 50.000 litri ciascuna.

Prima di entrare nel processo produttivo l'acqua è trattata con lampade a raggi UV e successivamente raffreddata. L'acqua, a temperatura tra i 2° e i 4° C, entra quindi nella fase di ammollo, indispensabile per rendere edibile il baccalà, data l'elevata concentrazione di sale. Nel 2021 abbiamo consumato 21.448 m³ di acqua; nel corso degli anni, tuttavia, l'efficientamento produttivo e gli importanti investimenti negli impianti ci hanno permesso di passare da un consumo di 0,072 m³/kg del 2015 a 0,028 m³/kg del 2021.

Consapevoli dell'elevata influenza che le nostre attività hanno sulla risorsa idrica e dello stretto legame tra il nostro ciclo produttivo e la disponibilità di questa risorsa, intendiamo proseguire nella ricerca del massimo efficientamento dell'utilizzo di acqua nel ciclo produttivo; inoltre stiamo valutando di installare specifici impianti di desalinizzazione e potabilizzazione per il recupero di parte delle acque di produzione.



5. LA TUTELA DELLE PERSONE



5.1 I COLLABORATORI

Riteniamo il capitale umano una delle risorse più importanti per il successo della nostra azienda. La promozione del benessere delle risorse umane, la loro valorizzazione e il rispetto reciproco sono quindi diventate per noi una delle chiavi per garantire prodotti di qualità.

Al termine del periodo di rendicontazione il nostro organico era composto da 25 dipendenti diretti e da 7 lavoratori con contratto di somministrazione.

Organico	2021
Totale dipendenti al 31/12/2021	25
Uomini	12
Donne	13
Totale lavoratori somministrati al 31/12/2021	7
Uomini	1
Donne	6

Dipendenti per contratto di lavoro, genere e area geografica*	2021
Dipendenti a tempo indeterminato al 31/12/2021	24
Uomini	12
Donne	12
Dipendenti a tempo determinato al 31/12/2021	1
Uomini	-
Donne	1

*È stata considerata l'area geografica italiana

Dipendenti per tipologia di contratto, genere e area geografica*	2021
Dipendenti a tempo pieno al 31/12/2021	22
Uomini	12
Donne	10
Dipendenti a tempo parziale al 31/12/2021	3
Uomini	-
Donne	3

**È stata considerata l'area geografica italiana*

Cerchiamo di instaurare contratti di lavoro duraturi: la quasi totalità dei nostri dipendenti ha infatti un contratto a tempo indeterminato e l'88% lavora con noi a tempo pieno. Tuttavia, ricorriamo al lavoro somministrato per incrementare il nostro organico nei momenti di maggior carico di produzione. Il nostro obiettivo, anche in questi casi, è però la creazione di relazioni di fiducia e soddisfazione reciproca: non è un caso, infatti, se molti dei lavoratori che iniziano a lavorare con noi con questa modalità vengono poi stabilizzati e assunti.



5.2 LA SALUTE E LA SICUREZZA

Siamo convinti che il rispetto e la valorizzazione della dignità umana dei nostri collaboratori inizia con il garantire loro i diritti previsti dalla legge. Per questo motivo a tutti i nostri dipendenti viene applicato il Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro (CCNL) di riferimento, quello dell'Industria Alimentare.

Fra gli aspetti per noi centrali ci sono quelli riguardanti la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro, che sono monitorati in tutti i contesti in cui operiamo, dallo stabilimento agli uffici. Non abbiamo implementato un sistema di gestione sulla salute e sulla sicurezza dei collaboratori, ma rispettiamo la normativa nazionale vigente in questo ambito seguendo le indicazioni del decreto legislativo 81/2008. Redigiamo inoltre il Documento sulla Valutazione dei Rischi (DVR), strumento che ci consente di identificare i principali pericoli e valutare i rischi a cui sono esposti i nostri dipendenti.

Nella implementazione delle misure di prevenzione e protezione procediamo secondo la seguente gerarchia:

- Eliminazione del rischio
- Riduzione del rischio
- Attuazione dei dispositivi di protezione collettiva dei lavoratori
- Attuazione dei dispositivi di protezione individuale

Il datore di lavoro, con il supporto del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) e con la partecipazione dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), è responsabile della corretta applicazione di tutte le misure volte all'eliminazione e/o riduzione dei rischi.

Abbiamo provveduto alla nomina di due RLS per favorire la partecipazione dei lavoratori e la loro consultazione nell'affrontare i temi di salute e sicurezza.

Ogni collaboratore ha la possibilità di segnalare i quasi infortuni (*near miss*): è stata, infatti, predisposta un'apposita procedura aziendale per comunicazioni di questo tipo, che prevede metodi per l'analisi della segnalazione stessa e la messa in campo di azioni correttive. Le segnalazioni sono incoraggiate e non tolleriamo assolutamente ritorsioni nei confronti di chi le ha avanzate.

Siamo felici di poter affermare che nel corso dell'anno oggetto di rendicontazione non si sono verificati infortuni, né rispetto ai dipendenti, né ai lavoratori somministrati.

5.3 IL BENESSERE AL LAVORO

Nel rapporto con i nostri collaboratori ci impegniamo a evitare ogni forma di discriminazione basata su fattori quali età, sesso, orientamento sessuale, stato di salute, etnia, nazionalità, opinioni politiche e credenze religiose. Siamo consapevoli che la convivenza delle differenze è un aspetto cruciale per la piena valorizzazione delle risorse umane attraverso il rispetto delle diversità e la promozione di pari opportunità.

		Diversità negli organi di governo e tra dipendenti al 31/12/2021	2021
		CDA	4
Genere		Uomini	4
		Donne	-
Fascia d'età		Sotto i 30 anni	-
		30-50 anni	2
		Più di 50 anni	2
		Dirigenti	1
Genere		Uomini	-
		Donne	1
Fascia d'età		Sotto i 30 anni	-
		30-50 anni	1
		Più di 50 anni	-
		Impiegati	12
Genere		Uomini	6
		Donne	6
Fascia d'età		Sotto i 30 anni	-
		30-50 anni	9
		Più di 50 anni	2
		Categorie protette	1
		Operai	12
Genere		Uomini	6
		Donne	6
Fascia d'età		Sotto i 30 anni	-
		30-50 anni	9
		Più di 50 anni	3



La ripartizione dell'organico in base al genere vede un bilanciamento perfetto tra uomini e donne sia per la categoria impiegati sia per quella relativa agli operai. Considerata la natura manifatturiera delle attività, seppur all'interno del settore alimentare, siamo molto orgogliosi che il 50% delle nostre risorse addette alla produzione sia donna.

Nel 2021 sono state effettuate tre assunzioni tra i dipendenti, mentre non si sono registrate variazioni per i somministrati. Il tasso di *turnover* in entrata è pari al 12%, mentre quello in uscita risulta essere del 4%.

	Assunzioni e cessazioni tra i dipendenti al 31/12/2021	2021
	N° totale assunzioni	3
Genere	Uomini	2
	Donne	1
Fascia d'età	Sotto i 30 anni	-
	30-50 anni	3
	Più di 50 anni	-
Nazionalità	Italiana	3
	N° totale cessazioni	1
Genere	Uomini	1
	Donne	-
Fascia d'età	Sotto i 30 anni	-
	30-50 anni	1
	Più di 50 anni	-
Nazionalità	Italiana	1

Sappiamo che la formazione è cruciale per la crescita professionale e la realizzazione di tutti i nostri dipendenti, nonché per il miglioramento continuo della qualità dei nostri prodotti. Anche per questo nel 2021 abbiamo erogato in totale 1.899 ore di formazione. In conformità al decreto legislativo 81/2008 abbiamo assicurato a tutti i nostri collaboratori anche la formazione obbligatoria in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Ore medie di formazione annua per genere e tipologia di impiego – lavoratori dipendenti	2021
Ore medie di formazione annua per genere al 31/12/2021	
Uomini	89
Donne	136
Ore medie di formazione annua per categoria di impiego al 31/12/2021	
Dirigenti	125
Impiegati	166
Operai	62



TABELLA OBIETTIVI



WWW.BACCALAMONTI.COM

DOVE LA NORVEGIA
INCONTRA L'ITALIA

monti

IL NOME VERO DEL
BACCALÀ

CUORE DI FILETTO DI BACCALÀ
AMMOLLATO - SURGELATO

FILETTO DI BACCALÀ AMMOLLATO
AMMOLLATO - SURGELATO

CUORE DI FILETTO DI BACCALÀ
AMMOLLATO - SURGELATO

PRODOTTO IN ITALIA

IL BACCALÀ
E LO STOCCAFISSE
DI NORVEGIA
LA FILIERA DALL'AMO AL PIATTO

monti FOODS IMPORT DEI F.LLI MONTI S.P.A.
via Gabbiano 18, Contrada Ravigliano,
64013 Corropoli (TE) - ITALY - tel. 0861.839048



TABELLA OBIETTIVI

Tema materiale	Obiettivo	Target al 2022
Solidità della governance aziendale	Contribuire alla generazione di valore per aumentare la ridistribuzione all'interno e all'esterno dei confini aziendali.	- Aumentare il fatturato del 18%
Qualità del prodotto e sicurezza del consumatore	Garantire la soddisfazione e la sicurezza dei consumatori attraverso la fornitura di prodotti che rispettano i più alti standard di qualità e sicurezza alimentare.	- Ridurre il numero di segnalazioni/reclami ricevuti
Efficienza energetica	Ridurre gli impatti legati al consumo di energia	- Aumentare la quota di energia autoprodotta del 50%
Tutela della risorsa idrica	Ridurre gli impatti sulla risorsa idrica	- Cominciare ad impostare valutazioni sul processo produttivo al fine di individuare ambiti di miglioramento e conseguenti riduzioni dei consumi
Gestione dei rifiuti	Ridurre gli impatti correlati alla produzione di rifiuti	- Sviluppo di un progetto per la riduzione del sale all'interno dei cartoni in arrivo dal principale fornitore norvegese con l'obiettivo di passare da 4 kg a 2,5 kg per cartone
Gestione responsabile della catena di fornitura	Aumentare la sostenibilità della filiera	- Avviare un percorso di sensibilizzazione e conoscenza dell'approccio dei fornitori sulle tematiche di sostenibilità ambientale e sociale
Salute, sicurezza e benessere dei collaboratori	Promuovere la soddisfazione e il benessere dei collaboratori	- Aumentare del 5% le ore di formazione medie per dipendente - Mantenere a zero il numero di infortuni - Impostare uno studio di fattibilità per l'impostazione di un piano di welfare
Promozione delle comunità locali	Sostenere le iniziative culturali e benefiche del territorio	- Supportare almeno un progetto sul territorio
	Contribuire positivamente al tasso di occupazione della comunità	- Assumere 5 risorse provenienti dal territorio con contratto a tempo indeterminato



MANAGEMENT APPROACH

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

Macrotema	Temi prioritari per Foods Import
1. Responsabilità economica	Solidità e <i>governance</i> dell'azienda
2. Responsabilità sociale	Qualità del prodotto e sicurezza del consumatore Salute, sicurezza e benessere dei collaboratori Promozione delle comunità locali
3. Responsabilità ambientale	Gestione responsabile della catena di fornitura Efficienza energetica Tutela della risorsa idrica Gestione dei rifiuti

PROCESSI COMUNI A TUTTI I MACROTEMI

Motivazioni e confini

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

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

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

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

STRUMENTI PER LA GESTIONE

Politiche e impegni

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

La creazione di questo documento ci ha permesso di fissare le regole di condotta che guidano la nostra strategia e orientano i nostri comportamenti nei confronti degli *stakeholder*.

I valori menzionati mirano ad assicurare un approccio sistematico alla qualità per soddisfare al massimo grado possibile le esigenze del cliente. Il nostro modello organizzativo presta particolare attenzione al rispetto dell'ambiente, alle normative di autocontrollo igienico-sanitario, alla sicurezza alimentare e dei lavoratori.

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

Obiettivi e traguardi

Gli obiettivi e i traguardi che Foods Import si pone nel suo percorso verso la sostenibilità si ritrovano in questo rapporto. Hanno carattere migliorativo rispetto alla normativa nazionale e sono monitorati annualmente.

Responsabilità

L'impegno ad abbracciare un approccio sempre più sostenibile accomuna tutta la direzione, che si assume anche la responsabilità dell'attuazione dello sviluppo di strategie, dell'implementazione delle politiche, della realizzazione degli impegni e del raggiungimento degli obiettivi.

Risorse

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

Meccanismi di reclamo

Il rapporto con i clienti e le comunità locali è gestito tramite il sito aziendale e i *social media*, canali attraverso cui riceviamo eventuali segnalazioni. Con la pubblicazione del presente rapporto gli *stakeholder* potranno inoltrare richieste e reclami al *contact point* indicato.

Azioni specifiche

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

Valutazione sulla gestione

Per monitorare l'effettiva adeguatezza della gestione dei temi materiali saranno utilizzate le informative degli standard GRI rendicontate nel presente rapporto e nei successivi. Sarà inoltre valutato lo stato di avanzamento degli obiettivi, con approfondimenti legati a eventuali ritardi nel loro raggiungimento.

RESPONSABILITÀ ECONOMICA

Motivazioni e confini

Tema materiale	Motivazioni e confini	Temi materiali da GRI Standard	Informative
Solidità e <i>governance</i> dell'azienda	<p>La creazione di valore per l'azienda che ne determina la solidità e la capacità di redistribuzione del valore sia all'interno sia all'esterno dei confini aziendali.</p> <p>Gli eventuali impatti correlati potrebbero avere effetto sia all'interno sia all'esterno dei confini aziendali.</p>	GRI 201: Performance economiche 2016	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito

STRUMENTI PER LA GESTIONE

Politiche e impegni

La motivazione principale di ogni attività economica è la creazione di valore, un obiettivo legato all'esigenza di crescita e di sviluppo dell'impresa che riflette gli effetti delle strategie aziendali. Questo obiettivo prioritario è l'elemento determinante per la sopravvivenza dell'impresa; da esso e dalla sua lettura accanto a principi di etica e trasparenza discendono anche le politiche e gli impegni a favore dei principali *stakeholder*. Per Foods Import la redistribuzione del valore generato ai principali *stakeholder* è un aspetto importante e sul quale c'è la volontà di miglioramento da parte dell'azienda.

Obiettivi e traguardi

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

Responsabilità

Le responsabilità per la gestione del tema materiale riferito al macrotema "Solidità e *governance* dell'azienda" sono assegnate seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi".

Risorse

Lo stanziamento delle risorse umane e finanziarie per la gestione di questo macrotema è individuato dalla Direzione.

Meccanismi di reclamo

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

Azioni specifiche

La direzione periodicamente effettua valutazioni sui conti economici, sull'andamento aziendale e sui rischi e le opportunità correlate alla generazione del valore e alla sua redistribuzione.

Valutazione sulla gestione

I meccanismi di valutazione sulla gestione dei temi materiali riconducibili al macrotema "Solidità e *governance* dell'azienda" sono sviluppati seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi".

RESPONSABILITÀ SOCIALE

Motivazioni e confini

Tema materiale	Motivazioni e confini	TemI materiali da GRI Standard	Informative
Qualità del prodotto e sicurezza del consumatore	<p>La tutela della salute e della sicurezza dei consumatori attraverso la fornitura di prodotti che rispettano i più alti standard di qualità e sicurezza alimentare.</p> <p>Gli eventuali impatti correlati potrebbero avere effetto all'interno e all'esterno dei confini aziendali.</p>	<p>GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti</p> <p>GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016</p>	<p>416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi</p> <p>417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi</p>
Salute, sicurezza e benessere dei collaboratori	<p>La protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori e la promozione del loro benessere.</p> <p>Gli eventuali impatti correlati potrebbero avere effetto prevalentemente all'interno dei confini aziendali.</p> <p>soddisfazione e benessere dei lavoratori attraverso la creazione di un ambiente di lavoro sereno e la valorizzazione delle loro competenze.</p>	<p>GRI 102: Informativa generale 2016</p> <p>GRI 401: Occupazione 2016</p> <p>GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018</p> <p>GRI 404: Formazione e istruzione 2016</p> <p>GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016</p>	<p>102-7 Dimensioni dell'organizzazione</p> <p>102-8 Informazioni sui dipendenti e altri collaboratori</p> <p>102-41 Accordi di contrattazione collettiva</p> <p>401-1 Nuove assunzioni e turnover</p> <p>403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro</p> <p>403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti</p> <p>404-3 Servizi di medicina del lavoro</p> <p>403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro</p> <p>403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro</p> <p>403-6 Promozione della salute dei lavoratori</p> <p>403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali</p> <p>403-9 Infortuni sul lavoro</p> <p>404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente</p> <p>405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti</p>

Promozione delle comunità locali	L'impegno per il benessere e lo sviluppo delle comunità locali. Gli eventuali impatti correlati potrebbero avere effetto all'esterno dei confini aziendali.	GRI 102: Informativa generale 2016 GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016 GRI 413: Comunità locali 2016	102-12 Iniziative esterne 102-13 Adesione ad associazioni 204-1 Promozione di spesa verso fornitori locali 413-1 Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo
----------------------------------	--	---	---

STRUMENTI PER LA GESTIONE

Politiche e impegni

Salvaguardiamo la qualità del prodotto e la sicurezza per il consumatore attraverso diversi impegni, alcuni di questi riguardano il conseguimento di certificazioni come IFS Food (*International Food Standard*), ISO 22005:2008 (rintracciabilità nelle filiere agroalimentari), MSC (pesca sostenibile e certificata). Riveste per noi un altro aspetto fondamentale per la riduzione dei rischi in ambito salute e sicurezza per i consumatori l'utilizzo della tecnologia HPP (*High Pressure Processing*), tecnologia di "sterilizzazione" di prodotti già confezionati. Inoltre, rispettiamo pienamente la normativa vigente sull'etichettatura del prodotto e degli imballaggi, al fine di garantire la massima trasparenza.

Consideriamo i nostri collaboratori fondamentali per l'attività aziendale e ci impegniamo per la tutela della loro salute e sicurezza sul posto di lavoro. Seppur non abbiamo ancora implementato uno specifico sistema di gestione, rispettiamo la normativa vigente e ci impegniamo a identificare i principali pericoli per i collaboratori attraverso la predisposizione del Documento sulla Valutazione dei Rischi (DVR). Inoltre, erogiamo la formazione specifica e obbligatoria in ambito salute e sicurezza a ogni dipendente, unitamente alla formazione non obbligatoria, per valorizzare e arricchire professionalmente i nostri collaboratori.

Da sempre dedichiamo risorse e attenzione al territorio sul quale siamo radicati attraverso la sponsorizzazione di realtà ed eventi locali. Allo stesso tempo ci rendiamo disponibili ad accogliere studenti della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali dell'Università di Teramo per illustrare il processo produttivo. Con lo stesso Ateneo, abbiamo anche siglato un accordo per un progetto di ricerca sul baccalà.

Obiettivi e traguardi

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

Responsabilità

La responsabilità per la gestione dei temi relativi all'area è assegnata seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi"

La responsabilità dell'applicazione dei processi di valutazione dei rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro è affidata al datore di lavoro, affiancato dal Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), e con la partecipazione di due Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

Risorse

Lo stanziamento delle risorse umane e finanziarie per la gestione di questo macrotema è individuato dalla direzione.

Meccanismi di reclamo

I lavoratori possono segnalare i quasi infortuni (*near miss*) attraverso un'apposita procedura aziendale che fornisce anche i metodi per l'analisi della segnalazione e la successiva messa in campo di azioni correttive.

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

Azioni specifiche

- Conseguimento certificazione IFS Food (International Food Standard);
- Conseguimento certificazione ISO 22005:2008 (rintracciabilità nelle filiere agroalimentari);
- Conseguimento certificazione MSC (pesca sostenibile e certificata);
- Utilizzo tecnologia di sterilizzazione HPP;
- Rispetto normativa su etichettatura al fine di garantire acquisti sicuri e consapevoli;
- Nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), e dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS);
- Redazione Documento sulla Valutazione dei Rischi (DVR);
- Formazione obbligatoria a tutti i collaboratori in ambito salute e sicurezza sul lavoro;

- Erogazione formazione al fine di valorizzare i collaboratori;
- Organizzazione stage per studenti con l'Università di Teramo;
- Promozione progetto di ricerca sul baccalà con l'Università di Teramo.

Valutazione sulla gestione

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

RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Motivazioni e confini

Tema materiale	Motivazioni e confini	Temi materiali da GRI Standard	Informative
Gestione responsabile della catena di fornitura	Il rispetto dei principi della sostenibilità all'interno della propria catena di fornitura, dai fornitori al cliente finale. Gli eventuali impatti correlati potrebbero avere effetto all'interno e all'esterno dei confini aziendali.	GRI 102: Informativa generale 2016 GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016 414: Valutazioni sociali sui fornitori	102-9 Catena di fornitura 102-10 Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura 102-11 Principio di precauzione 308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali 414-1 Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali
-	-	GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume
Efficienza energetica	L'adozione di strategie, politiche e azioni per l'efficientamento energetico. Gli eventuali impatti correlati potrebbero avere effetto all'interno e all'esterno dei confini aziendali.	GRI 302: Energia 2016 GRI 305: Emissioni 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione 302-4 Riduzione del consumo di energia 305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1) 305-7 (NOx), (SOx) e altre emissioni significative

Tutela della risorsa idrica	L'adozione di strategie, politiche e azioni per la salvaguardia della risorsa idrica. Gli eventuali impatti correlati potrebbero avere effetto all'interno e all'esterno dei confini aziendali.	GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa 303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua 303-5 Consumo di acqua
Gestione dei rifiuti	L'adozione di strategie, politiche e azioni per un'efficiente gestione dei rifiuti. Gli eventuali impatti correlati potrebbero avere effetto all'interno e all'esterno dei confini aziendali.	GRI 306: Rifiuti 2020	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti 306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti 306-3 Rifiuti prodotti 306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento 306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento

STRUMENTI PER LA GESTIONE

Politiche e impegni

Ci impegniamo a fornire alimenti sicuri per i consumatori anche attraverso lo sviluppo e il monitoraggio di una catena di fornitura responsabile per garantire la tracciabilità del prodotto. Abbiamo, inoltre, predisposto in accordo con lo standard IFS, una procedura operativa per la qualifica dei fornitori.

Un'azienda con il nostro tipo di lavorazione necessita di mantenere la catena del freddo in tutti i locali e, conseguentemente, registra un consumo energetico elevato, ci siamo però impegnati a favore dell'efficientamento energetico con la messa in campo di un impianto fotovoltaico.

Altra risorsa indispensabile per il nostro ciclo produttivo è l'acqua, che proviene interamente dall'acquedotto comunale. Abbiamo, nel corso del tempo efficientato il consumo della risorsa idrica e ci impegniamo a migliorare tale ambito valutando l'installazione di specifici impianti di desalinizzazione e potabilizzazione per il recupero di parte delle acque di produzione.

Il sale rappresenta uno dei principali rifiuti generati nel nostro processo produttivo. Ci impegniamo a protrarre la raccolta del sale di scarto che, separato dal prodotto, viene poi ceduto a una realtà italiana che lo lavora e lo riutilizza. Inoltre, sono in fase di studio alcuni metodi per ridurre i quantitativi di sale utilizzati per la conservazione del prodotto in ingresso.

Obiettivi e traguardi

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

Responsabilità

La responsabilità per la gestione dei temi relativi al macrotema è assegnata seguendo quanto descritto nella sezione "Processi comuni a tutti i macrotemi".

Risorse

Lo stanziamento delle risorse umane e finanziarie per la gestione di questo macrotema è individuato dalla direzione.

Meccanismi di reclamo

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

Azioni specifiche

- Garantire ai propri clienti l'autenticità del prodotto attraverso una attenta valutazione e qualifica dei propri fornitori, e di conseguenza attraverso acquisti di materie prime non contraffatte.
- Predisposizione di un piano di sostenibilità che identifica azioni e strumenti da implementare per migliorare la conoscenza e il controllo dei rischi derivanti dagli impatti ambientali.
- Riduzione dei consumi energetici attraverso l'utilizzo di impianto fotovoltaico.
- Installazione di contatori frazionati nelle varie aree aziendali per monitorare le sezioni e stabilire possibili azioni di miglioramento.
- Valutazione futura installazione di impianti di desalinizzazione e potabilizzazione delle acque di produzione.
- Raccolta del sale di scarto per il suo riutilizzo.
- Realizzazione di studi per ridurre il quantitativo di sale del prodotto in ingresso.
- Applicazione rigorosa delle norme per la gestione dei rifiuti.

Valutazione sulla gestione

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

GRI CONTENT INDEX



GRI Standard

GRI 102: General Disclosure 2016



*dal 1903 passione e coraggio di abbracciare
scelte innovative*

Informativa	pag.
102-1 Nome dell'organizzazione	6
102-2 Attività, marchi, prodotti e servizi	12
102-3 Luogo della sede principale	8
102-4 Luogo delle attività	8
102-5 Proprietà e forma giuridica	8
102-6 Mercati serviti	13
102-7 Dimensione dell'organizzazione	5
102-8 Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	36
102-9 Catena di fornitura	26
102-10 Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	NA
102-12 Iniziative esterne	23
102-13 Adesione ad associazioni	23
102-14 Dichiarazione di un alto dirigente	2
102-15 Impatti chiave, rischi e opportunità	22
102-16 Valori, principi, standard e norme di comportamento	9
102-18 Struttura della governance	11
102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder	16
102-41 Accordi di contrattazione collettiva	38
102-42 Individuazione e selezione degli stakeholder	16
102-43 Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	17
102-44 Temi e criticità chiave sollevati	20
102-45 Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	15
102-46 Definizione del contenuto del report e perimetro dei temi	15
102-47 Elenco dei temi materiali	19
102-48 Revisione delle informazioni	NA
102-49 Modifiche nella rendicontazione	NA
102-50 Periodo di rendicontazione	15
102-51 Data del repor più recente	NA
102-52 Periodicità della rendicontazione	15
102-53 Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	61
102-54 Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	15
102-55 Indice dei contenuti GRI	54
102-56 Assurance esterna	15

Temi materiali di Foods Import	GRI Standard
-	GRI 103: Management approach
Solidità e governance dell'azienda	GRI 103: Management approach GRI 201: Performance economiche 2016 GRI 201: Performance economiche 2016
Gestione responsabile della catena di fornitura	GRI 103: Management approach GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016 GRI 414: Valutazioni sociali sui fornitori 2016
Qualità del prodotto e sicurezza del consumatore	GRI 103: Management approach GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016 GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016
Efficienza energetica	GRI 103: Management approach GRI 302: Energia 2016 GRI 103: Management approach GRI 305: Emissioni 2016
Tutela della risorsa idrica	GRI 103: Management approach GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018

Temi materiali da GRI Standards	pag.
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	44-46
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	46-47
201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	21
201-4 Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	21
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	51-53
308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	26
414-1 Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	26
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	48-51
416-1: Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	23
417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	24
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	51-53
302-1: Energia consumata all'interno dell'organizzazione	32
302-4: Riduzione del consumo di energia	32
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	51-53
305-1: Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	33
305-7: NOx, SOx e altre emissioni significative	33
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	51-53
303-1: Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa 303-2: Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua 303-5: Consumo di acqua	35

Temi materiali di Foods Import	GRI Standard
Gestione dei rifiuti	GRI 103: Management approach
	GRI 306: Rifiuti 2020
	GRI 103: Management approach
	GRI 401: Occupazione 2016
	GRI 103: Management approach
Salute, sicurezza e benessere dei collaboratori	GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018
	GRI 103: Management approach
	GRI 404: Formazione e istruzione 2016
	GRI 103: Management approach
	GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016

Temi materiali da GRI Standards	pag.
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	51-53
306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti 306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti 306-3 Rifiuti prodotti	32
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	48-51
401-1: Nuove assunzioni e turnover	40
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	48-51
403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	38
403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	38
404-3 Servizi di medicina del lavoro	38
403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	38
403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	38
403-6 Promozione della salute dei lavoratori	38
403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	38
403-9 Infortuni sul lavoro	38
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	48-51
404-1: Ore medie di formazione annua per dipendente	41
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	48-51
405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	39

Temi materiali di Foods Import	GRI Standard
	GRI 103: Management approach
	GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016
Promozione delle comunità locali	GRI 103: Management approach
	GRI 413: Comunità locali 2016
	GRI 103: Management approach
	GRI 301: Materiali 2016

Temi materiali da GRI Standards	pag.
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	48-51
204-1 Promozione di spesa verso fornitori locali	26
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	48-51
413-1 Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	27
103-1 Motivazioni e confini dei temi materiali 103-2 Strumenti per la gestione 103-3 Valutazioni sulla gestione	51-53
301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	31



monti

FOODS IMPORT DEI F.LLI MONTI S.P.A.

via Gabbiano 18, Contrada Ravigliano

64013 Corropoli (TE) - ITALY

info@foodsimport.com - tel. +39 0861.839048

