

# BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

## 2022

*La qualità della responsabilità*



**SAMMONTANA  
ITALIA**



*della qualità*





## | L'ISPIRAZIONE |

DI QUESTO SIAMO FATTI.  
DI CUORE E DI RAGIONE.  
DI STORIA E DI PROGETTI.  
DI TRADIZIONE E DI SVILUPPO.  
COSÌ INTENDIAMO PROSEGUIRE  
NELLA NOSTRA IMPRESA  
DI FARE OGNI GIORNO IMPRESA.

*Famiglia Bagnoli*



*La responsabilità della qualità*



Consulta anche il nostro **BILANCIO CONSOLIDATO 2022**





## | L'ISPIRAZIONE |

DI QUESTO SIAMO FATTI.  
DI CUORE E DI RAGIONE.  
DI STORIA E DI PROGETTI.  
DI TRADIZIONE E DI SVILUPPO.  
COSÌ INTENDIAMO PROSEGUIRE  
NELLA NOSTRA IMPRESA  
DI FARE OGNI GIORNO IMPRESA.

*Famiglia Bagnoli*





## | LETTERA DELLA FAMIGLIA BAGNOLI |

Cari stakeholder, presentare il nostro primo **Bilancio di Sostenibilità** è per noi motivo di orgoglio ma, ancora di più, occasione per riflettere e tirare le fila di un percorso lungo e pieno di significato.

È uno strumento che riassume i risultati di anni di lavoro e di investimenti di Sammontana Italia per contribuire a rendere il Pianeta un luogo migliore.

Si tratta del risultato di un impegno assunto dalla famiglia prima, dal Consiglio di Amministrazione poi e ben presto diventato uno sforzo congiunto di tutta Sammontana Italia.

Questo Bilancio arriva dopo gli anni bui della pandemia, di grandi criticità sul fronte dei costi e di gravi turbamenti negli scenari geopolitici. Per Sammontana Italia sono stati, però, anche anni di impegno tenace, che, nel corso del 2022, ha portato all'Azienda ottimi risultati nei maggiori mercati in cui opera, realizzando vendite che hanno superato complessivamente i livelli pre-pandemia.

Siamo impresa di famiglia, fondata da tre fratelli per Amore dei propri figli e, allora come oggi, crediamo che l'Amore sia la ragione che ci spinge ad agire per assicurare un futuro alle nuove generazioni.

Anche in questi anni così duri non abbiamo mai permesso che le preoccupazioni dell'oggi ci facessero perdere di vista il nostro impegno per domani.

L'Amore, nostra radice ma anche nostra forza e costante fonte di ispirazione, ci spinge giorno dopo giorno ad agire per garantire il futuro delle nuove generazioni. Questa tensione non può certamente prescindere dalla sostenibilità economica ma, come gli eventi del recente passato e del presente ci dimostrano, è vana se non sostenuta da quella ambientale e sociale: impegni di fronte ai quali non possiamo scendere a compromessi per assicurare a tutti un vivere sano ed etico.

Ci preme evidenziare come la pubblicazione di questo documento coincida con una nuova importante fase della nostra storia di Impresa e di Famiglia.

Abbiamo da poco adottato lo status di **"Società Benefit"**\*, un passaggio che abbiamo ritenuto cruciale per formalizzare l'unico modello di sviluppo che ha guidato questa Azienda sin dalle sue origini, quando quei tre giovani fratelli, desiderosi di assicurare un futuro alle proprie famiglie, hanno dato inizio all'avventura imprenditoriale: il nostro

---

\*secondo la normativa 28/12/2015 n. 208

valore economico deve affiancarsi sempre all'agire con rigore etico e massima responsabilità - come individui e come imprenditori, prima ancora che come organizzazione - con l'obiettivo di lasciare un segno positivo nel Territorio e nelle Comunità in cui operiamo.

Essere società benefit è un percorso fatto di impegni quotidiani, impegni verso i quali lo sforzo di Sammontana è un piccolo ingranaggio che, per funzionare e portare risultati concreti, necessita del supporto di tutti gli altri pezzi che compongono la grande macchina che muove il nostro Paese e il mondo.

Spinti da questa volontà, nel 2022 abbiamo scelto di arricchire il nostro profilo identitario, interrogandoci sullo scopo ultimo della nostra esistenza come Sammontana Italia: la risposta l'abbiamo trovata semplicemente, ancora una volta, guardando alla genesi di quel Sorriso che guida la nostra Visione.

Non potevamo che tornare lì, dove tutto ha avuto inizio, alle motivazioni di quei tre fratelli e a quelle delle generazioni che sono arrivate dopo di loro, spinti dalla volontà che il nostro modello imprenditoriale possa perpetuarsi e con l'impegno di fare la nostra parte, come impresa di famiglia, affinché il Futuro di tutti i Giovani possa essere un futuro con il Sorriso.

È nato così il nostro **Purpose**, che oggi, in occasione della pubblicazione di questo bilancio, vogliamo condividere con tutti i nostri stakeholder: **Il Sorriso che nutre il Futuro delle Nuove Generazioni.**

Generazioni impegnate per contribuire al Futuro di tutti. Anche di questo siamo fatti e lo saremo per sempre. Non conosciamo un modo diverso di fare impresa.

**Leonardo Bagnoli**

Amministratore Delegato  
Fam. Bagnoli



# | INDICE |

<b>1. LA SOCIETÀ SAMMONTANA SPA</b>	<b>7</b>
1.1 Sammontana in numeri	8
1.2 L'Ispirazione, i Valori, il Purpose, la Visione e la Missione	16
1.3 La Storia di Sammontana	20
1.4 I Marchi	22
1.5 Gli Impianti produttivi	23
1.6 Il Processo produttivo	26
<b>2. LA GOVERNANCE</b>	<b>35</b>
2.1 Il sistema di Governance	36
2.2 La Governance di Sostenibilità	39
2.3 Etica e Integrità	41
Modello Organizzativo	41
Codice Etico	42
Remunerazione	44
2.4 Analisi di materialità e Coinvolgimento degli Stakeholder	45
2.5 Analisi dei rischi	49
<b>3. STRATEGIE DI SOSTENIBILITÀ</b>	<b>55</b>
3.1 I documenti fondanti	58
3.2 I Tre Pilastri di Sostenibilità di Sammontana	60
<b>4. PILASTRO 1: SALUTE E BENESSERE</b>	<b>65</b>
4.1 Salute e Benessere del Consumatore	66
4.1.1 Nutrizione, Alimentazione ed attenzione al benessere	66
4.1.2 Qualità del Prodotto	70
4.1.3 Zero Sprechi	73
4.2 Salute e Attenzione ai Dipendenti	76
4.2.1 Dipendenti	76
4.2.2 Diversità e Pari Opportunità	85
4.2.3 Formazione del Personale	89
4.2.4 Salute e Sicurezza dei Dipendenti	91



<b>5. PILASTRO 2: FILIERE SOSTENIBILI</b>	<b>101</b>
5.1 Valore Economico Generato e Distribuito	102
5.2 Approvvigionamento Responsabile	107
5.3 Approvvigionamento Sostenibile delle Materie Prime	110
5.4 Approvvigionamento Sostenibile del Packaging	111
5.5 Comunità Locali	118
<b>6. PILASTRO 3: AMBIENTE</b>	<b>123</b>
6.1 Il Sistema di Gestione Ambientale	124
6.2 Energia	124
6.3 Emissioni	130
6.4 Risorsa Idrica	139
6.5 Gestione Rifiuti	147
<b>7. APPENDICE</b>	<b>159</b>
7.1 Nota Metodologica	160
7.2 Indice GRI	162





**SAMMONTANA  
ITALIA**

The background is a light blue gradient with stylized, layered clouds in white and light blue. Two red hearts on thin white stems are positioned on the right side. A large, dark blue number '1' is centered on the left. A horizontal strip of colorful, multi-colored squares is located below the number '1'.

1

**LA SOCIETÀ  
SAMMONTANA  
SPA**

# 1. LA SOCIETÀ SAMMONTANA SPA

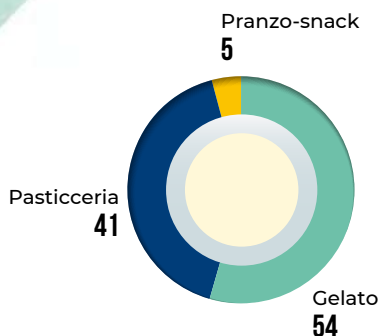
## 1.1 SAMMONTANA IN NUMERI

### NATURA GIURIDICA

Sammontana SpA è una società per azioni, a capitale interamente italiano, avente sede legale presso Empoli (Fi).

Sammontana SpA, nota come Sammontana, è un'azienda alimentare che si occupa principalmente della produzione e distribuzione di gelati e prodotti surgelati. **In Italia, è il secondo maggior produttore del settore gelato**, con una quota di volume pari a circa un terzo del mercato nazionale.

**FIG. 1 | VENDITE 2022 PER TIPOLOGIA DI PRODOTTO SUL FATTURATO (%)**



Oltre alla produzione di gelati, **l'azienda è leader nella produzione e commercializzazione di prodotti di pasticceria surgelata e offre anche prodotti pranzo-snack** come pane, focacce e piatti pronti surgelati. La gamma di prodotti di Sammontana conta 1.092 referenze prodotte e/o commercializzate, di cui 530 gelato, 310 pasticceria, 155 piatti pronti surgelati e 97 items di prodotti complementari.

Sammontana opera sia nel mercato italiano che nel mercato europeo/extra-europeo, come Germania, Austria, Regno Unito, Est Europa e Australia. I gelati e la pasticceria vengono venduti sia in Italia che all'estero mentre i prodotti snack salati quasi esclusivamente in Italia.

Ad oggi l'azienda conta più di mille dipendenti e nel 2022 ha totalizzato un fatturato pari a circa 484 milioni di euro, con la maggior parte del valore economico derivante dalle vendite di gelato, che rappresentano il 54% del fatturato, seguite dalle vendite dei prodotti di pasticceria per una percentuale del 41% e da quelle relative ai prodotti pranzo-snack con una percentuale del 5% (Fig.1).



## I PRODOTTI DI SAMMONTANA: VOLUME VENDITE IN MILIONI DI PORZIONI

Le vendite nel 2022, espresse in milioni di porzioni (Fig.2), hanno registrato un aumento del 11,50%

rispetto all'anno precedente e del 22,55% rispetto al 2020 (Fig.3).

FIG. 2 | PRODOTTI VENDUTI (MLN PORZIONI)

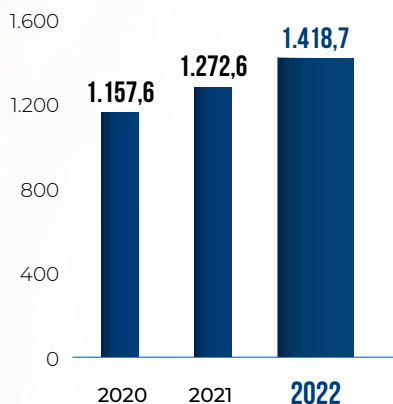
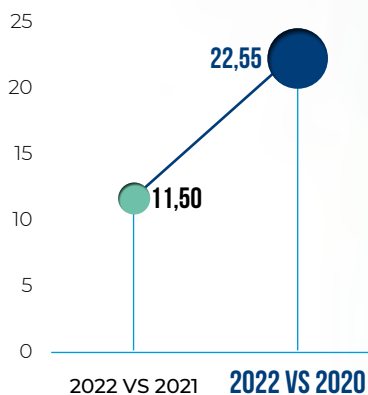
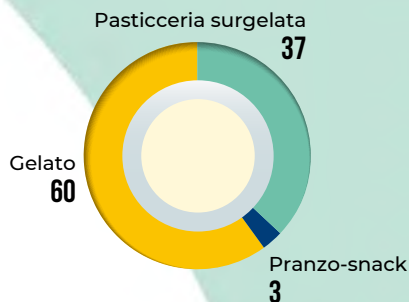


FIG. 3 |  $\Delta$ % VOLUMI VS. 2020



Nel 2022, gran parte delle vendite sono costituite dai gelati, che rappresentano il 60% delle vendite totali. Segue la pasticceria surgelata con circa il 37%, mentre il pranzo-snack rappresenta il 3% (Fig.4).

FIG. 4 | VOLUME VENDITE 2022 PER CATEGORIA DI PRODOTTO (%)

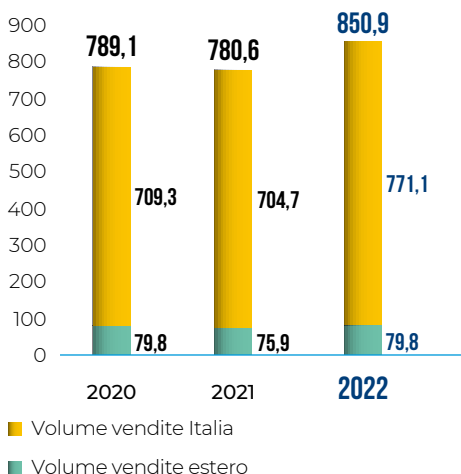


## VENDETE GELATO

Nel corso degli ultimi tre anni, nel 2022 si è raggiunto il volume più alto, con circa 850 milioni di porzioni vendute (Fig.5).

Le vendite di porzioni di gelato totali nel 2022 sono aumentate del 9,0% (9,4% in Italia) rispetto all'anno precedente e del 7,8% (8,7% in Italia) rispetto al 2020.

**FIG. 5 | VOLUME VENDITE GELATO (MLN PORZIONI)**

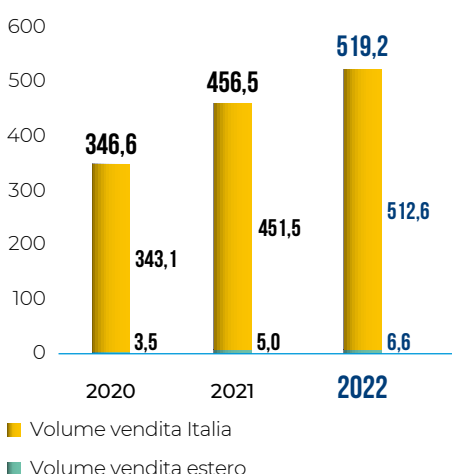


## VENDETE PASTICCERIA SURGELATA

Il volume vendite della pasticceria surgelata evidenzia una crescita costante nei tre anni, anche perché nel 2020 e 2021 si sono verificate restrizioni delle aperture dei bar legate al coronavirus (Fig. 6).

Il 2022 ha comunque registrato un superamento dei volumi pre-Covid.

**FIG. 6 | VOLUME VENDITE PASTICCERIA SURGELATA (MLN PORZIONI)**



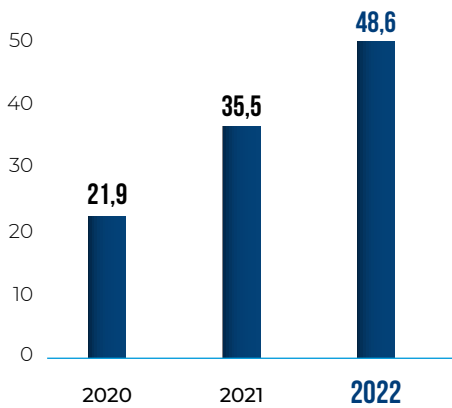
Nel 2022 si è raggiunto un volume di vendite totali di pasticceria surgelata pari a 519,2 milioni di porzioni, un valore superiore rispetto agli anni precedenti: 456,5 milioni nel 2021 e 346,6 milioni nel 2020.

Il volume di vendite totali di pasticceria surgelata in milioni di porzioni nel 2022 è aumentato del 13,7% rispetto all'anno precedente e del 49,8% rispetto al 2020.

### VENDITE PRANZO-SNACK

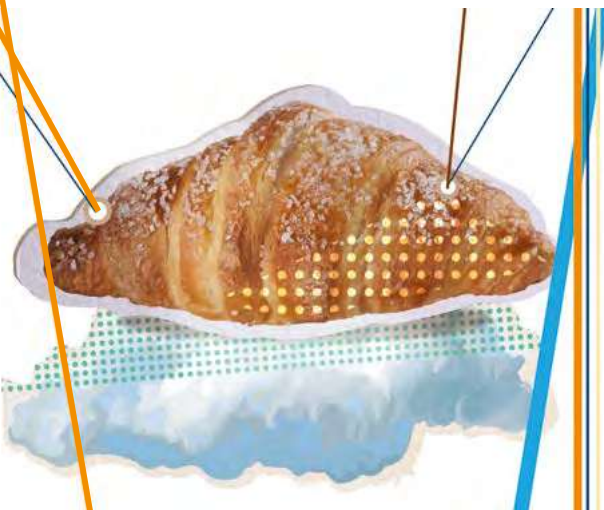
Anche il volume delle vendite della categoria pranzo-snack è cresciuto molto nel triennio, sebbene vada registrato che, nei primi due anni di analisi, le misure di contenimento da Coronavirus hanno limitato le vendite (Fig.7).

**FIG. 7 | VOLUME VENDITE PRANZO-SNACK (MLN PORZIONI)**



Come si evince dalla Fig. 7, nel 2022 si è raggiunto un volume di vendita totale di prodotti pranzo-snack pari a 48,6 milioni di porzioni, un valore superiore rispetto agli anni precedenti: 35,5 milioni nel 2021 e 21,9 milioni nel 2020.

In particolare, nel 2022 si registra un incremento significativo rispetto agli anni precedenti pari al 36,9% in riferimento al 2021 mentre è più che raddoppiato rispetto al 2020 (121,9%).

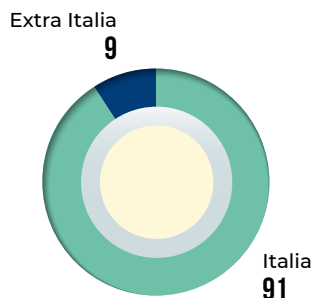


## FORNITORI

Diversi sono i fornitori con cui Sammontana si relaziona. Secondo una classificazione per rilevanza sul fatturato, questi si aggirano intorno a 1.500, di cui 200 risultano essere i principali (pari all'82% del totale degli acquisti dell'azienda, in valore economico).

Di questi, il 91% è su territorio italiano mentre il 9% è composto da fornitori extra-Italia (Fig.8).

**FIG. 8 | LOCALIZZAZIONE FORNITORI 2022 (%)**



I fornitori di Sammontana sono classificabili secondo le seguenti categorie:

**TAB. 1 - SUDDIVISIONE FORNITORI PER CATEGORIA**

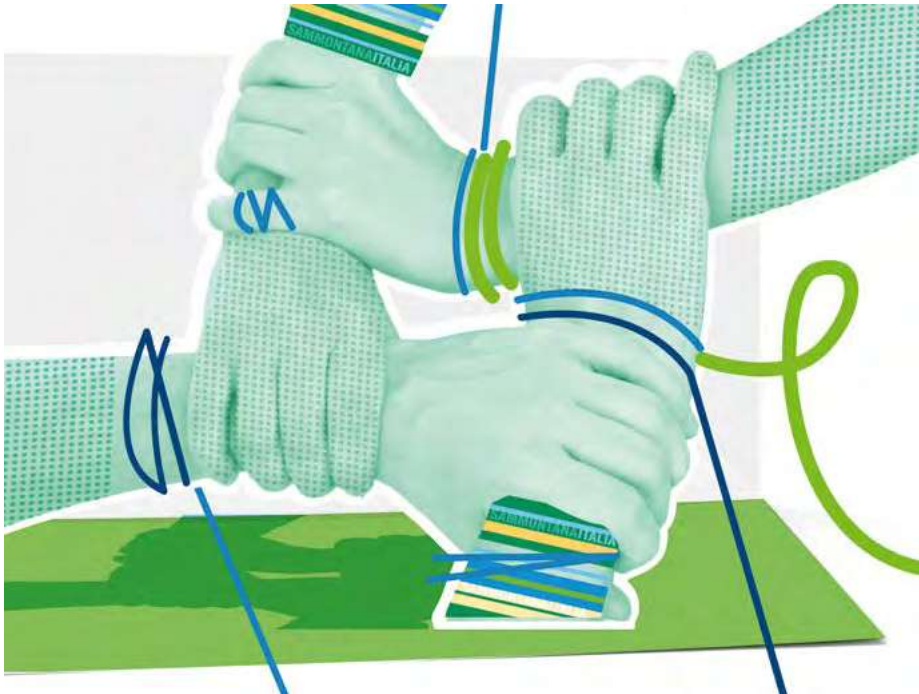
Categoria	Descrizione
Materie prime/ semilavorati alimentari	Materie alimentari destinate all'industria e che entrano in ricetta, spesso composte da diverse materie prime e provenienti a loro volta da produzioni dell'industria alimentare
Packaging	Imballaggi
Tecnica e Innovazione	Investimenti, servizi di manutenzione, pezzi di ricambio e consulenza
Trasporti	Logistica distributiva
Affitti e Movimentazione	Locali e logistica per movimentazione di magazzino prodotto finito
Prodotti finiti alimentari	Prodotti alimentari già confezionati e non processabili
Attrezzature per la vendita e la distribuzione	Banchi frigoriferi, forni e altre attrezzature per i punti vendita
Servizi marketing, Trade marketing e materiale POP	Comunicazione, pubblicità e trade marketing con Point of Purchase
Servizi Risorse Umane	Agenzie di lavoro somministrato, interinale, reclutamento
Altri Servizi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servizi IT e Mobilità</li> <li>• Altra movimentazione di magazzino</li> <li>• Pulizie</li> <li>• Guardiana</li> <li>• Mensa</li> <li>• Qualità</li> <li>• Ambiente</li> <li>• Legale</li> <li>• Materiali vari</li> </ul>



La categoria con la percentuale maggiore dei fornitori è data da "Materie prime e semilavorati", che rappresenta il 32% del totale;

complessivamente, questa categoria, quella dei prodotti finiti e degli imballaggi, interessano complessivamente il 50% dei fornitori (Fig.9).

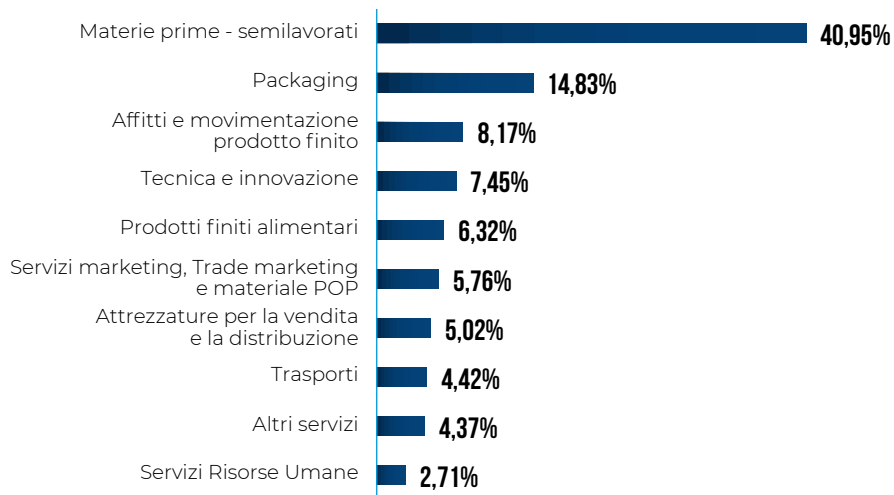
**FIG. 9 | SUDDIVISIONE FORNITORI PER CATEGORIA 2022 (%)**



Guardando una suddivisione di questi, sulla base della spesa di acquisto per ogni categoria, relativa ai 200 fornitori principali, si evince che la percentuale più alta riguarda i fornitori di "Materie prime e

semilavorati", con una percentuale di circa il 40%. Complessivamente, questa categoria, quella dei prodotti finiti e quella degli imballaggi pesano circa il 62% (Fig.10).

**FIG. 10 | SPESA FORNITORI PER CATEGORIA 2022 (%)**



## DIPENDENTI

Sammontana nel 2022 conta più di mille dipendenti, di preciso 1.033, un numero in crescita rispetto al 986 del 2021 e al 1.005 del 2020 (Fig.11).

Considerando il totale dei dipendenti secondo una classificazione per genere (Fig.12), nel 2022 si è avuta una leggera variazione rispetto agli anni precedenti data dall'aumento dell'1% di donne e dalla diminuzione dell'1% di uomini. Tra il 2020 e il 2021, invece, la percentuale di donne e uomini è rimasta invariata.

FIG. 11 | TOTALE DIPENDENTI (N.)

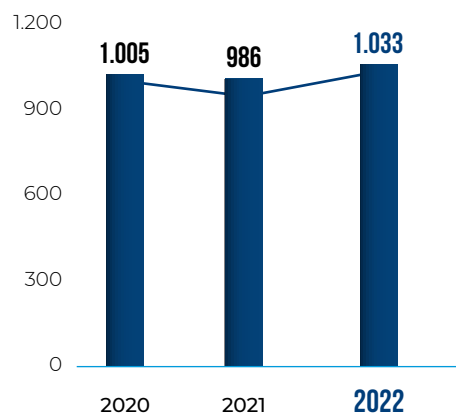
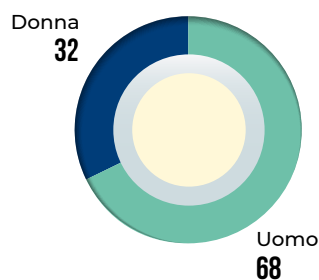


FIG. 12 | SUDDIVISIONE DIPENDENTI 2022 PER GENERE (%)



## 1.2 L'ISPIRAZIONE, I VALORI, IL PURPOSE, LA VISIONE E LA MISSIONE

### | L'ISPIRAZIONE |

Di questo siamo fatti.  
Di cuore e di ragione.  
Di storia e di progetti.  
Di tradizione e di sviluppo.  
Di lavoro quotidiano.  
Così intendiamo proseguire  
nella nostra impresa di fare  
ogni giorno impresa.

*Famiglia Bagnoli*

### | PASSIONE |

**Abbiamo la volontà del Fare e del farlo bene.** Ci prendiamo da sempre cura del nostro prodotto spinti dalla più grande delle tecnologie: l'amore per il nostro mestiere. La curiosità e la sperimentazione stimolano la nostra creatività e ci spingono a fare sempre meglio in un agire continuo che rifugge da ogni compromesso sulla qualità in nome della passione per prodotti qualitativamente superiori.

### | ORGOGLIO |

Siamo orgogliosi di **essere ambasciatori dell'identità, della cultura e dei valori di una grande impresa italiana** fatta da persone vere, di braccia, di cuori e di cervelli. Persone che parlano e agiscono con la forza del Noi Sammontana.

### | MISURA |

Misura per noi è **la relazione tra sostenibilità e crescita duratura**, è la dimensione della decisione con al centro l'uomo, il suo lavoro e l'ambiente in cui opera.

### | I VALORI |

**Famiglia Bagnoli e Impresa Sammontana** condividono gli stessi principi e i medesimi valori.

Ma soprattutto li esercitano con gli stessi codici comportamentali.

**Non conosciamo un modo diverso di essere impresa.**

### | RISPETTO |

**Abbiamo grande rispetto per il lavoro e la persona.** Conosciamo la responsabilità del nostro fare impresa espressa dalla nostra tensione sociale e ambientale. Crediamo nei nostri talenti e nel miglioramento continuo che sono in grado di apportare ogni giorno all'organizzazione, ognuno con le proprie competenze e le proprie responsabilità. Con rispetto e integrità conquistiamo la fiducia dei nostri clienti e dei nostri consumatori, con lealtà e trasparenza stringiamo accordi con i nostri fornitori e i nostri partner.

### | ASCOLTO |

Per noi ascolto significa **ridurre le distanze** tra le persone. Significa **apprendere** ogni giorno dal nostro Fare. Significa **comprendere** le richieste del Mercato. Significa **progredire** nel rispetto delle nostre origini, con la chiara visione del domani.



## | IL MANIFESTO E IL PURPOSE |

**Noi di Sammontana** siamo nati grazie al coraggio, alla tenacia e alla passione di tre giovani fratelli toscani che hanno creduto nel sogno di poter cambiare le proprie vite e disegnare un futuro diverso e migliore per sé e per chi sarebbe arrivato dopo di loro.

**Per questo** ci impegniamo a sostenere le aspirazioni delle nuove generazioni, perché possano dare forma alle proprie ambizioni e avere accesso al futuro immaginando e realizzando un domani migliore dell'oggi.

**Noi di Sammontana** abbiamo costruito la nostra storia grazie a un confronto di visioni che attraversa le generazioni, in uno scambio continuo di immaginazione e saggezza, ispirazione ed esperienza, ricerca di innovazione e rispetto della tradizione.

**Per questo** vogliamo custodire il valore del patto fra generazioni, difenderlo e sostenerlo come unico modello possibile per un mondo che si trasforma e cresce.

**Noi di Sammontana** conosciamo la responsabilità di prendere parte alle più grandi urgenze del nostro tempo, prime fra tutte quelle climatiche e ambientali.

**Per questo** ci impegniamo a far fronte alla chiamata che arriva più forte dalla voce dei giovani, per essere in grado di lasciare loro un Pianeta che possa continuare a sorridergli.

**Noi di Sammontana** siamo convinti che contribuire al benessere delle nostre Comunità, per un futuro più giusto e più equo, significa essere in grado di generare ed elaborare nuovo pensiero, valorizzare potenziali riconoscendo al contempo l'importanza dell'esperienza.

**Per questo** abbiamo deciso di essere al fianco delle nuove generazioni, perché coloro che sono l'unica speranza di un domani possibile non debbano mai rimanere ai margini dei luoghi e delle opportunità in cui si genera il futuro di tutti.





## | LA VISIONE |

Portare il Sorriso nella vita di tutte le persone del mondo offrendo loro prodotti appaganti e buoni perché creati con la cura e la passione autenticamente italiane e nel rispetto delle nostre origini.

SORRISO

## | LA MISSIONE |

Creare prodotti alimentari di alta qualità, ricette pensate per offrire a ciascuno **un'esperienza di piacere**, interpretando i nuovi stili alimentari.

Fare impresa rispettando le nostre radici italiane, la nostra identità, **le nostre persone**, le nostre comunità e i nostri territori, **ricercando il miglioramento continuo del nostro fare** e dell'efficienza, senza compromessi.

Essere portatori della cultura dell'Autentico prodotto italiano, protagonisti delle evoluzioni degli stili, delle forme e delle modalità di fruizione del **gusto nel mondo**, in quello di oggi e in quello di domani.



### 1.3 LA STORIA DI SAMMONTANA

Sammontana è stata fondata negli **ANNI 40** da Romeo Bagnoli come latteria; negli anni si trasforma ed evolve fino a diventare la prima azienda italiana di gelato e azienda leader della pasticceria surgelata nel Paese.

La storia inizia quando Romeo Bagnoli acquista una latteria a Empoli con nome Sammontana, derivante dalla Fattoria da cui acquista il latte fresco.

La prima produzione di gelato Sammontana risale al **1946**, quando Renzo, il figlio maggiore di Romeo, trasforma la latteria in un Bar - Gelateria.



Nel **1955** Renzo Bagnoli, insieme ai fratelli Sergio e Lorianò, inizia a produrre gelato da commercializzare anche fuori dal territorio di Empoli, attraverso l'utilizzo di un barattolo in latta da 6 litri. Si avvia così una produzione meccanizzata di gelato che allo stesso tempo mantiene una dimensione artigianale.



Quattro anni dopo, nel **1959**, nasce il prodotto tutt'ora iconico di Sammontana ovvero "Barattolino" e, poco dopo, la produzione viene spostata dal retrobottega del bar ad un piccolo capannone in via Tosco Romagnola 56, tutt'ora sede legale e produttiva dell'azienda.

Sammontana in meno di 20 anni passa così da laboratorio ad azienda e la sua crescita la porta, nel **1988**, a differenziare la sua produzione attraverso prodotti da forno congelati, ideali per la colazione.

Negli anni **2000**, l'acquisizione di GranMilano (e dei suoi marchi: Sanson, Tre Marie e Mongelo) proietta Sammontana tra le prime cento aziende e le permette di affermarsi come leader nel settore della pasticceria surgelata. Successivamente decide di cedere il business delle ricorrenze di Tre Marie, mantenendo la proprietà della pasticceria surgelata che la porta, nel **2013**, a consolidare la sua leadership nella catena del freddo.

Dal **2018** in poi, l'attenzione verso la qualità e il prodotto portano l'Azienda a crescere anche a livello internazionale, fino a raggiungere le dimensioni e le caratteristiche conosciute oggi.

In questi anni si delinea anche una spiccata attenzione ai temi della sostenibilità ambientale, consolidata nel **2016** attraverso la firma del primo Accordo Volontario con il Ministero dell'Ambiente (l'attuale Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica - MASE) all'interno del Programma Nazionale per la Valutazione dell'Impronta Ambientale.



Con tale accordo l'Azienda si impegna formalmente a promuovere l'economia circolare e a misurare l'impronta ambientale di alcuni prodotti del Gelato, dandosi obiettivi di riduzione e talvolta di compensazione. L'accordo si rinnova negli anni successivi: nel **2019** e ancora, successivamente nel **2021**, con ulteriori impegni verso la Pasticceria e l'intera organizzazione.

Sammontana è la prima azienda in Italia, dei settori gelato e pasticceria surgelata, ad aver siglato tale accordo in tale ambito.

Nel **2020**, l'impegno verso la sostenibilità si fa completo, delineando una specifica strategia fondata su tre pilastri che interpolano le dimensioni ESG.

## 1.4 I MARCHI

I Marchi con i quali l'Azienda opera sono: **Sammontana Gelati all'Italiana**, **Tre Marie**, **Il Pasticcere**, **Mongelo** e **BonChef**.



### Sammontana Gelati all'Italiana

Il Marchio Sammontana Gelati all'Italiana è il marchio storico del Gruppo con il quale vengono commercializzati i Gelati.



### Il Pasticcere

Il Pasticcere è il marchio con cui Sammontana si è affacciata ed affermata nel mercato della pasticceria surgelata dal 1989.



### Tre Marie

Tre Marie è un marchio storico, simbolo della tradizione dolciaria milanese, che lega le prime pasticcerie "moderne" della Milano dell'Ottocento che rappresentavano i luoghi d'incontro di intellettuali, alle recentissime produzioni di pasticceria surgelata di alta qualità.



### Mongelo

Mongelo è il marchio di pasticceria surgelata diventato di proprietà di Sammontana nel 2008 dopo l'acquisizione di GranMilano.



### BonChef

BonChef è il marchio attraverso il quale Sammontana vende prodotti salati ideati e selezionati dalla propria ricerca e sviluppo e prodotti da fornitori scelti accuratamente.

## 1.5 GLI IMPIANTI PRODUTTIVI

Sammontana possiede **tre stabilimenti produttivi** situati a Empoli, Colognola ai Colli (Verona) e Vinci ed è dotata di un centro logistico situato a Montelupo, in provincia di Firenze. Oltre a ciò, l'azienda dispone di **una vasta rete di distribuzione** che comprende più di 100 concessionari, distributori, 13 filiali sparse sul territorio italiano e 3 centri servizio.



### EMPOLI

Empoli è lo **stabilimento produttivo storico di Sammontana**, specializzato nella produzione di gelati nonché sede legale dell'azienda. Conta 16 linee produttive e ha una superficie che si aggira intorno agli 85.000 m<sup>2</sup>, di cui 31.500 m<sup>2</sup> coperti, 5.900 m<sup>2</sup> occupati da magazzino e 6.000 m<sup>2</sup> dedicati a cella di stoccaggio a bassa temperatura per prodotto finito. Le sue caratteristiche dimensionali lo rendono uno dei più grandi stabilimenti di gelato in Europa.

Lo stabilimento produce circa 560 milioni di porzioni ogni anno ed è dotato di una linea coni di ultima generazione e di una linea vaschette interamente robotizzata dedicata alla gelateria.

Collegato allo stabilimento tramite un ponte coperto che sovrasta la strada di transito, è presente un magazzino a temperatura ambiente

di 3.000 m<sup>2</sup> per 5.000 posti pallet, per lo stoccaggio di materie prime e imballaggi; il magazzino è completamente automatizzato.



Annessi allo stabilimento produttivo, sono inoltre presenti altri due magazzini per imballaggi e materiali, rispettivamente da 2.500 e 900 m<sup>2</sup> e un'ulteriore cella frigorifera da 2.400 m<sup>2</sup>.

Le produzioni dello stabilimento sono certificate BRC (Brand Reputation Compliance) e IFS (International Food Standard).



### COLOGNOLA AI COLLI

L'impianto di Colognola ai Colli è **specializzato sia nella produzione di gelati che pasticceria surgelata.**

Nel 2013 è stato completamente ristrutturato e presenta una superficie di circa 67.000 m<sup>2</sup> di cui 37.700 m<sup>2</sup> coperti e circa 3.300 m<sup>2</sup> sono destinati ai magazzini per materie prime e imballaggi.

Oltre ad essere dotato di 3 linee di produzione per la pasticceria surgelata e di 7 linee di produzione per il gelato è costituito da due celle di stoccaggio di prodotto finito: 15.000 m<sup>3</sup> per la parte pasticceria e 25.000 m<sup>3</sup> per la parte gelato.

L'impianto annualmente produce circa 260 milioni di porzioni di gelato e 300 milioni di croissant.

La produzione di gelato inizia a gennaio e termina a novembre, mentre la produzione di pasticceria è costante durante tutto l'anno.

Per il 2023 è previsto un ampliamento strutturale del comparto gelato per

posizionare una nuova linea per il prodotto Gruvi, che consentirà di aumentare la produttività del 80% rispetto alla gamma esistente.

La partenza è prevista per aprile 2024.

Anche le produzioni dello stabilimento di Colognola ai Colli sono certificate BRC e IFS.



## VINCI

Il sito produttivo di Vinci è stato **costruito nel 2003** ed è **specializzato nella produzione di pasticceria surgelata**.

Copre 38.000 m<sup>2</sup> di superficie, di cui una superficie coperta di circa 18.500 m<sup>2</sup>: 1.500 m<sup>2</sup> destinati ai magazzini e circa 6.300 m<sup>2</sup> a cella di stoccaggio del prodotto finito.

Conta 5 linee produttive con circa 190 milioni di prodotti di pasticceria realizzati annualmente con una produzione relativamente stabile durante tutto l'anno. Anche le produzioni dello stabilimento di Vinci sono certificate BRC e IFS.



## POLO LOGISTICO DI MONTELUPO FIORENTINO

Il polo logistico di Montelupo Fiorentino è il **centro logistico nazionale di Sammontana**, dove viene conservato il prodotto finito e presso cui vengono effettuate le operazioni di *picking* per la creazione di pallet con più unità di carico pronte per essere spedite.

La struttura, oltre all'area di stoccaggio di pallet del prodotto finito, comprende anche gli uffici della direzione Logistica e si estende su una superficie coperta di circa 26.200 m<sup>2</sup> che accoglie 28.000 posti pallet a temperatura di -27°C di stoccaggio e 17 baie di carico delle merci.



## 1.6 IL PROCESSO PRODUTTIVO

La produzione di gelato e pasticceria viene di seguito descritta.

### GELATI

Il processo produttivo del gelato prende via con la fase iniziale di stoccaggio e di controllo-qualità, secondo standard qualitativi ben precisi, volti a valutare le materie prime in ingresso ed avviare la fase di pretrattamento per la preparazione delle miscele di gelato.

Successivamente, le miscele vengono omogeneizzate e pastorizzate a 87°C. La miscela pastorizzata, dopo i controlli microbiologici, viene inviata tramite pompaggio alla linea di produzione, dove è presente un freezer che ne permette la trasformazione in gelato.

All'uscita dal freezer il gelato è a temperatura -5°/-6°C.

Il gelato viene quindi dosato e trasportato attraverso un tunnel di raffreddamento, prima del confezionamento.

Le confezioni sono quindi pallettizzate e trasferite nella cella, dove il prodotto arriva a raggiungere una temperatura tra -28 e -30°C.

Una volta ottenuto il prodotto finito, questo viene generalmente trasportato verso il polo logistico per poi essere distribuito attraverso il canale HO.RE.CA. (Hotellerie-Restaurant-Café) e/o GDO (Grande Distribuzione Organizzata).





STABILIMENTO

**APPROVVIGIONAMENTO**  
Approvvigionamento Materie Prime,  
Semilavorati e Packaging

**STOCCAGGIO**  
Stoccaggio dei materiali.  
Le MP deperibili vengono mantenute  
a temperature controllate

**CONTROLLO QUALITÀ**  
Valutazione degli standard qualitativi  
dei materiali in ingresso

**PREPARAZIONE DOSI  
MICROCOMPONENTI**  
Allestimento quantitativi dei  
microcomponenti utili nelle fasi successive

**PREPARAZIONE MISCELE E VARIEGATI**  
MP subiscono pretrattamenti  
propedeutici alla preparazione della  
miscela gelato

**PASTORIZZAZIONE E MATURAZIONE**  
Pastorizzazione a 87° C  
con successivo raffreddamento e  
maturazione per 24/48 H

**DOSAGGIO**  
Successivamente al congelamento e  
all'insufflamento d'aria il prodotto viene  
dosato nei rispettivi packaging primari

**INDURIMENTO/CONGELAMENTO**  
Raffreddamento a circa -40° C

**CONFEZIONAMENTO**  
Confezionamento con packaging  
secondario

**PALLETTIZZAZIONE**  
Confezionamento con packaging  
terziario

**STOCCAGGIO IN CELLA**  
Stoccaggio in cella di Stabilimento o  
Montelupo Fiorentino a circa -28° C

**DISTRIBUZIONE**  
Distribuzione attraverso canale  
HORECA o GDO

**ACQUA DI PROCESSO**  
Vari impieghi quali  
raffreddamento, reintegro,  
pulizia, etc...

**ENERGIA ELETTRICA**  
- Acquistata da rete  
- Prodotta da unità  
cogenerativa (Empoli e  
Colognola ai Colli)  
- Prodotta dall'impianto  
fotovoltaico (Empoli)

**ENERGIA TERMICA**  
Prodotto dalle caldaie  
a metano sottoforma  
di vapore e acqua calda

**REFLUI**  
Inviati alla depurazione

**RIFIUTI**  
Inviati al  
recupero/smaltimento

**EMISSIONI IN ARIA**



## PASTICCERIA

Anche il processo produttivo della pasticceria prevede una fase iniziale di stoccaggio e di controllo-qualità, secondo standard qualitativi ben precisi, con il fine di valutare le materie prime in ingresso e iniziare la preparazione dell'impasto attraverso specifici pretrattamenti. Questi ultimi consentono di rendere l'impasto idoneo ad essere tagliato e formato.

Successivamente, in alcune produzioni, l'impasto viene lasciato in una camera di riposo refrigerata per poi essere tagliato e piegato nella forma voluta.

Da qui prendono avvio le attività principali della produzione; il prodotto passa poi nel tunnel di lievitazione, nel tunnel di raffreddamento e, infine, in cella.

Nel tunnel di lievitazione l'impasto è sottoposto a controllo della temperatura e dell'umidità per garantire una corretta lievitazione; parallelamente, per ottenere la doratura dell'impasto dopo la cottura, viene nebulizzato un preparato liquido zuccherato.

Successivamente il prodotto viene destinato al tunnel di raffreddamento ad una temperatura di  $-25/-33$  °C circa.

Il prodotto viene così confezionato e pallettizzato per poi essere stoccato in cella e trasportato verso il polo logistico, per poi essere distribuito attraverso il canale HO.RE.CA. o GDO.







STABILIMENTO

**ACQUA DI PROCESSO**

Vari impieghi quali raffreddamento, reintegro, pulizia, etc...

**ENERGIA ELETTRICA**

- Acquistata da rete  
- Prodotta da unità cogenerativa (Colognola ai Colli)

**ENERGIA TERMICA**

Prodotto dalle caldaie a metano sottoforma di vapore e acqua calda

**APPROVVIGIONAMENTO**  
Approvvigionamento Materie Prime, Packaging e Semilavorati

**STOCCAGGIO**  
Stoccaggio dei materiali. Le MP deperibili vengono mantenute a temperatura controllata

**CONTROLLO QUALITÀ**  
Valutazione degli standard qualitativi dei materiali in ingresso

**PREPARAZIONE LIEVITO MADRE**  
per alcune produzioni a Vinci

**DOSAGGIO INGREDIENTI E PREPARAZIONE IMPASTI**  
MP subiscono pretrattamenti propedeutici alla preparazione dell'impasto

**ACCOPPIAMENTO PASTA-GRASSO**  
Dopo la laminazione dell'impasto, su di esso viene steso uno strato di margarina/burro

**LAMINAZIONE**  
Successive laminazioni rendono l'impasto idoneo per essere tagliato e formato

**CAMERA DI RIPOSO REFRIGERATA**

**FORMATURA PRODOTTO**  
Dopo la calibrazione della pasta, viene tagliata nella forma voluta

**DOSAGGIO FARCITURA**

**LIEVITAZIONE**  
Lievitazione con controllo della temperatura e dell'umidità

**DORATURA/DECORO**  
Nebulizzazione di preparato liquido per ottenere doratura dopo cottura. In seguito, si ha deposito di decorazione

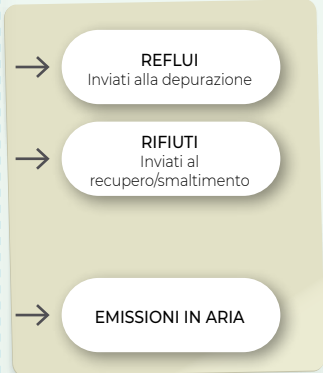
**CONGELAMENTO**  
Raffreddamento a -25/-33 °C

**CONFEZIONAMENTO**  
Il prodotto viene confezionato nel packaging primario e successivamente nel secondario

**PALLETTIZZAZIONE**  
Confezionamento nel packaging terziario

**STOCCAGGIO**  
Stoccaggio in cella di Stabilimento o Montelupo Fiorentino

**DISTRIBUZIONE**  
Distribuzione attraverso canale HORECA o GDO



■ Prevista in tutte le lavorazioni (fase obbligatoria)

■ Non prevista in tutte le lavorazioni (fase facoltativa)



## SVILUPPO DI UN NUOVO PRODOTTO

Il processo di sviluppo di un nuovo prodotto di Sammontana prende avvio con la fase di “ideazione” da parte dell’area marketing.

Una volta definita la nuova idea di prodotto, sono previste una serie di attività di test all’interno di un ciclo continuo che vede come protagoniste le seguenti aree aziendali:

- **l’area di ricerca e sviluppo**, che si occupa della creazione del prodotto e della relativa fase di test funzionale e della valutazione delle proprietà organolettiche e strutturali del nuovo prodotto;
- **il reparto sostenibilità**, che effettua l’analisi del rischio ESG sulle materie impiegate e valuta l’impatto ambientale del prodotto attraverso la metodologia LCA (Life Cycle Assessment);
- **l’assicurazione qualità**, che verifica la conformità legale e valuta i rischi di sicurezza alimentare.

Una volta completata la fase di ideazione e test del prodotto, seguono le prove di produzione che prevedono una fase preliminare di valutazione attraverso una scala ridotta del processo produttivo del nuovo prodotto.

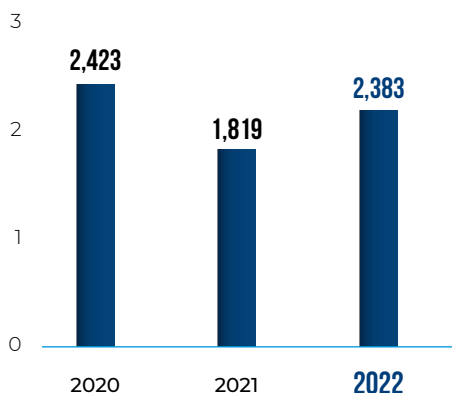
Successivamente, vi è l’applicazione su larga scala che costituirà test di prima produzione e l’applicabilità a livello industriale.

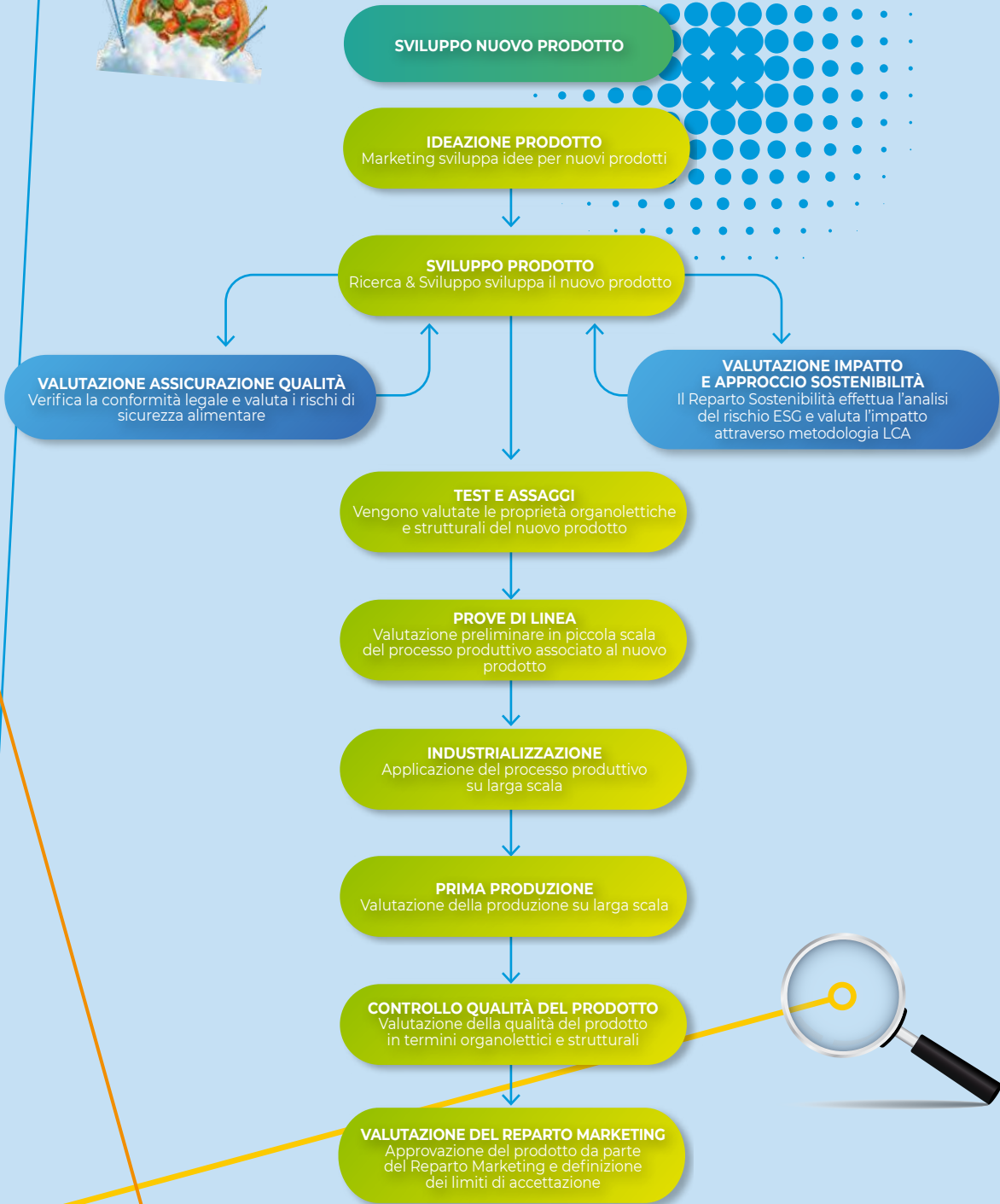
A seguire è prevista una fase di controllo qualità del prodotto, che comprende una valutazione delle proprietà organolettiche e strutturali per poi terminare con una valutazione e approvazione da parte del reparto marketing.

Sammontana investe molto per lo sviluppo di nuovi prodotti.

In particolare, i costi totali di R&S e Innovazione (relativamente al personale) mostrano un andamento altalenante nel corso dei tre anni, dovuto prettamente alla situazione pandemica che ha visto un rallentamento nel 2021. Tuttavia, nel corso del 2022 vi è un aumento degli investimenti rispetto al 2021 evidenziata dal passaggio dai 1,819 milioni di euro nel 2021 ai 2,383 milioni nel 2022 (Fig.13).

**FIG. 13 | INVESTIMENTI IN R&S E INNOVAZIONE (MILIONI DI €) - PERSONALE**

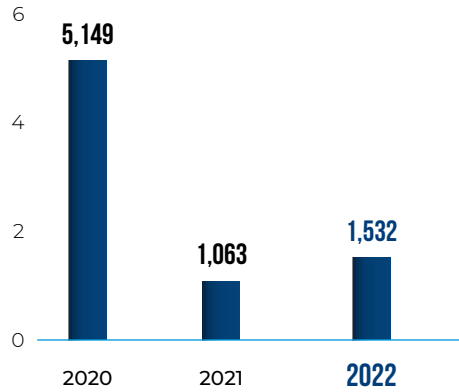




I costi relativi ai cespiti<sup>1</sup> (macchinari, impianti, know-how etc.) destinati all'Innovazione, nel corso dei tre anni, ricalcano un andamento simile: si assiste ad un rallentamento degli investimenti dovuto alla situazione pandemica nel 2021, con una ripresa nel 2022.

Difatti, nel 2020 gli investimenti in R&S e Innovazione sono risultati 5,149 milioni di euro; nel 2021 la spesa è scesa a 1,063 milioni di euro, per poi salire ma non ancora rispetto ai tempi pre-pandemici, a 1,532 milioni di euro nel 2022 (Fig.14).

**FIG. 14 | INVESTIMENTI IN R&S E INNOVAZIONE (MILIONI DI €) - CESPITI**



<sup>1</sup> I numeri degli investimenti dei cespiti sono al netto dei decrementi degli stessi; quindi, non sono considerati gli investimenti che trovano dismissione all'interno dell'anno stesso.







2

**LA  
GOVERNANCE**

## 2. LA GOVERNANCE

Il sistema di governance di Sammontana è composto dal Consiglio di Amministrazione, il Collegio Sindacale, l'Assemblea dei Soci, il Comitato Esecutivo e l'Organismo di Vigilanza.

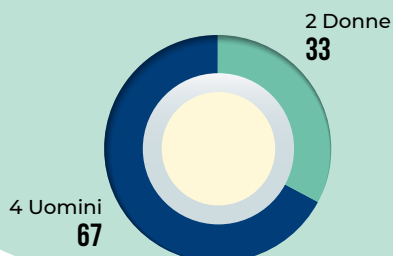
### 2.1 IL SISTEMA DI GOVERNANCE

#### A. Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione (d'ora in poi CdA) è incaricato alla gestione ordinaria e straordinaria di Sammontana e si occupa di definire le linee guida per la formulazione dei piani strategici, di valutare il generale andamento della gestione e di verificare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile.

L'attuale Consiglio è composto da 6 membri, 2 donne (33%) con età superiore ai 50 anni, e 4 uomini (67%), 1 con età tra i 30 e i 50 anni e 3 con età superiore ai 50 anni (Fig.15).

**FIG. 15 | COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE (CDA) 2022 (%)**



Ogni ramo familiare ha due posti nel CdA e un posto nel Comitato Esecutivo. (Tab. 2).

**TAB. 2 - MEMBRI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE**

Membro	Carica in Sammontana
Loriano Bagnoli	Presidente del Consiglio di Amministrazione
Marco Bagnoli	Vicepresidente del Consiglio di Amministrazione e Membro del Comitato Esecutivo
Leonardo Bagnoli	Amministratore Delegato e Membro del Comitato Esecutivo
Paola Bagnoli	Membro del Comitato Esecutivo
Francesca Bagnoli	Consigliere
Carlo Mazzi	Consigliere



## B. COLLEGIO SINDACALE

Il Collegio Sindacale di Sammontana è l'organo di controllo incaricato di vigilare e verificare l'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e

contabile della società, nonché di procedere ad atti di ispezione e di controllo.

È composto da cinque sindaci, di cui una donna (Tab. 3).

**TAB. 3 - MEMBRI DEL COLLEGIO SINDACALE**

<b>Membro</b>	<b>Carica</b>
Carlo Sarra	Presidente
Antonio Guido Falchi Picchinesi	Sindaco Effettivo
Andrea Taddei	Sindaco Effettivo
Chiara Masi	Sindaco Supplente
Luigi Franceschi	Sindaco Supplente

## C. ASSEMBLEA DEI SOCI

L'Assemblea dei Soci nomina e revoca gli Amministratori, nomina i Sindaci e il Presidente del Collegio Sindacale, approva il Bilancio d'Esercizio e determina il compenso del Consiglio di Amministrazione e del Collegio Sindacale.

## D. IL COMITATO ESECUTIVO

I Comitati Esecutivi monitorano gli andamenti dei piani strategici approvati dal CdA o dagli *steering* specifici. Ciascun comitato è composto da alcuni membri del CdA e dai responsabili delle Direzioni, in base al tema del Comitato.

## E. L'ORGANISMO DI VIGILANZA

L'Organismo di Vigilanza (d'ora in poi OdV) di Sammontana è l'organo a cui è affidato il compito di garantire e vigilare su una corretta attuazione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/01. Nello specifico l'OdV garantisce il rispetto del Codice Etico comunicando eventuali segnalazioni di violazione al CdA e contribuisce alla revisione periodica del Codice Etico stesso, attraverso specifiche proposte.

I membri dell'OdV sono nominati e selezionati dal CdA secondo i requisiti di autonomia, onorabilità, indipendenza, professionalità e continuità in azione.

Queste caratteristiche e la loro compatibilità all'incarico sono attestate congiuntamente dal Presidente del CdA e dal Presidente del Collegio Sindacale. L'OdV può interfacciarsi con gli organi di governance e i loro membri, i dipendenti, i collaboratori ed i terzi che agiscono per conto di Sammontana. Tutti sono tenuti a offrire la massima collaborazione all'organo per favorire lo svolgimento delle sue funzioni.

## F. DIREZIONI DELEGATE E STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Nella misura consentita dalla legge, il CdA ha deliberato di dare tutte le deleghe all'Amministratore Delegato, il quale, a sua volta, ha delegato i dirigenti nei limiti delle leggi vigenti. I Direttori delegati posseggono tutti i requisiti di professionalità ed esperienza per assolvere agli incarichi specifici affidati loro dal CdA e coordinano una adeguata struttura organizzativa funzionale e gerarchicamente organizzata, volta a svolgere i compiti operativi declinati dalla stessa direzione.



## 2.2 LA GOVERNANCE DI SOSTENIBILITÀ

Da diversi anni la famiglia Bagnoli e Sammontana hanno preso consapevolezza della necessità di rispondere alle problematiche di sviluppo sostenibile lungo la propria filiera. Con questo obiettivo, Sammontana ha accettato la sfida, lanciata dall'Europa, di contribuire, in qualità di *non-party-stakeholder*, ad operare una transizione ecologica consapevole ed equa. L'impegno profuso sino ad oggi ha portato a nuove declinazioni della Governance verso le tematiche ambientali, sociali ed economiche.

Nello specifico, il CdA ha approvato il percorso di sostenibilità di Sammontana e tutti i documenti fondanti a esso collegati:


- **Ispirazione, Valori, Purpose, Visione e Missione:** regolano e ispirano il percorso coerentemente con le caratteristiche identitarie;
- **I 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs):** Sammontana ne identifica 9, sui quali contribuire in modo diretto e che sono declinati all'interno della strategia aziendale;
- **Il Green Deal Europeo e la sua strategia Farm to Fork.**

Sammontana, per perseguire tale impegno ha istituito una specifica Governance di Sostenibilità.



Nello specifico:

- **Il CdA** approva le linee guida del percorso di sostenibilità dell'Azienda, assicurandosi che sia totalmente aderente agli impegni identitari ed agli obiettivi di Sviluppo Sostenibile identificati come assolvibili e ai piani strategici aziendali.
- **Il Comitato Esecutivo Sostenibilità** monitora gli andamenti dei piani strategici approvati dal CdA. È costituito da 3 membri (uno per ciascun ramo della famiglia Bagnoli), dal Responsabile Sostenibilità e dal Direttore Industriale e Ambiente. Si riunisce con cadenza almeno semestrale e la partecipazione è aperta a tutte le Direzioni.
- **Lo Steering Committee Sostenibilità**, coordinato dal Responsabile Sostenibilità, è l'organo decisionale e prende decisioni in merito alla strategia. Nello Steering siedono l'Amministratore Delegato e le seguenti direzioni: Direzione Industriale e Ambiente, Direzione Marketing, Direzione R&S,



Innovazione & Qualità e Direzione Risorse Umane; partecipano, inoltre, il Responsabile delle Relazioni Istituzionali e Commerciali e il Responsabile della Comunicazione Interna. Su chiamata, in base alle tematiche su cui ci possono essere decisioni da prendere, possono partecipare anche le altre Direzioni (Amministrazione, Finanza e IT; Legale; Sicurezza; Commerciale) o rappresentanti di reparti specifici. Si riunisce periodicamente (almeno ogni due mesi) con il compito valutare, definire ed approvare le proposte del Team Sostenibilità; allo Steering vengono riportate le considerazioni e le proposte di sostenibilità approvate dagli organi decisionali dei Comitati.

- **Il team Sostenibilità** è un gruppo multidisciplinare e trasversale all'organizzazione, composto da membri, con donne e uomini ugualmente rappresentati.

Coordinato dal Responsabile Sostenibilità, si riunisce periodicamente per fare il punto sui diversi cantieri di lavoro ed elaborare nuove proposte, riportando allo Steering Committee.

- **I comitati Donazioni, DEI (Diversità, Equità e Inclusione) e Cittadinanza Aziendale** hanno funzioni propositive sui temi sociali e/o ambientali che comportano:
  - donazioni finanziarie, di prodotto e sponsorizzazioni con risvolti sociali e ambientali;
  - diversità, equità e inclusione;
  - cittadinanza aziendale per sviluppare senso di appartenenza e promuovere attività di welfare.

Tali Comitati lavorano al fianco del Team Sostenibilità e interagiscono con lo Steering Committee che in taluni casi è organo decisionale, in altri solo consultivo.



## PROSSIMI PASSI

Sammontana ha assunto l'impegno di trasformarsi in Società Benefit nel corso del 2023. Questa scelta sarà progressivamente integrata all'interno della governance aziendale: sarà individuato un Responsabile d'Impatto a cui saranno affidate le funzioni e i compiti volti al perseguimento delle finalità di beneficio comune. L'impatto positivo creato da Sammontana sarà misurato usando lo standard di impatto del B-Impact Assessment. La relazione relativa al perseguimento del beneficio comune sarà redatta dal Responsabile d'Impatto e sarà resa pubblica sul sito internet di Sammontana.

## 2.3 ETICA E INTEGRITÀ

### MODELLO ORGANIZZATIVO

Sammontana, sensibile all'esigenza di diffondere e consolidare la cultura della trasparenza e dell'integrità, nonché consapevole dell'importanza di assicurare condizioni di correttezza nella conduzione degli affari e nelle attività aziendali, a tutela della posizione e dell'immagine propria, delle aspettative dei Soci, e delle sue controparti contrattuali, adotta il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo previsto da ex D. Lgs. 231/01 (MOG). L'obiettivo principale del Modello è quello di configurare un sistema strutturato e organico di procedure e attività di controllo a scopo di prevenire condotte non idonee.

Tra le fasi necessarie all'implementazione del modello, di particolare importanza è la fase di *risk assessment* che conduce a una valutazione delle performance e si incentra sulla corrispondenza tra le missioni e responsabilità descritte negli organigrammi aziendali e le attività effettivamente svolte.

Costituiscono parte integrante e fondamentale del Modello i seguenti documenti:

- il Codice Etico;
- il sistema disciplinare;
- lo Statuto e il regolamento dell'Organismo di Vigilanza;
- le procedure organizzative e i protocolli interni;
- il piano di formazione e comunicazione del Modello.

È il CdA che delibera sull'adozione del Modello, su successive modifiche ed eventuali integrazioni, sia sostanziali, che formali. Inoltre, come anticipato precedentemente, l'Organismo di Vigilanza, indipendente e nominato dallo stesso CdA, ha il compito di vigilare sull'efficace e corretto funzionamento dello stesso Documento. L'OdV, quindi, attraverso reportistica periodica di sintesi della propria attività, informa il CdA circa eventuali criticità in ottica D. Lgs. 231/2001 e consiglia, laddove necessario, azioni di miglioramento da implementare, affinché sia garantita la tenuta del Modello stesso. Il CdA, dopo aver acquisito e valutato le informazioni dell'OdV, può decidere di affinare lo stesso Modello, affidando dei compiti alle Direzioni Aziendali competenti, che ne curano l'aggiornamento e la divulgazione.



## CODICE ETICO

I principi di comportamento e i valori guida del Codice Etico rimandano ai temi della tutela del patrimonio sociale, della tutela dell'ambiente e della valorizzazione delle risorse umane.

Il Codice Etico è costituito da:

- **valori guida e principi etici** dell'attività di Sammontana;
- **criteri di condotta e relazione** verso ciascuna classe di portatore di interesse che definiscono le linee guida e le norme che Sammontana e i diversi collaboratori sono tenuti a rispettare e seguire per prevenire comportamenti non etici;
- **modalità di attuazione** che indicano il sistema di controllo istituito ai fini dell'osservanza e del rispetto di quanto previsto dal Codice Etico.

Il Codice Etico è rivolto a Sammontana, agli amministratori, ai sindaci, ai dipendenti, ai collaboratori esterni, ai liberi professionisti, ai consulenti, agli azionisti, ai partner d'affari, i quali sono tenuti a osservare e far osservare i principi contenuti e vincolanti. In particolare, tutte le persone devono essere in possesso del Codice Etico, conoscerne i contenuti ed osservare quanto è in esso prescritto.

Per tale ragione Sammontana si impegna a diffondere il Codice Etico, utilizzando gli opportuni mezzi di comunicazione e gli strumenti aziendali, tra cui il sito aziendale e le riunioni di informazione e la formazione del personale. L'azienda, inoltre, anche in base alle indicazioni dell'Organismo di

Vigilanza, predispone ed attua un piano di formazione permanente volto ad assicurare la conoscenza dei principi e delle norme etiche definite dal Codice stesso. Le iniziative di formazione sono differenziate, a seconda del ruolo e della responsabilità delle persone; per i neoassunti è previsto un apposito programma formativo, che illustra i contenuti del Codice Etico di cui è richiesta l'osservanza.

È responsabilità di ciascuno, in particolare del management, includere i contenuti del Codice nei programmi di formazione e farne riferimento in tutte le procedure, politiche e linee guida aziendali.

Il Codice Etico vieta espressamente le situazioni che possono generare un conflitto di interesse. Tutti i dipendenti sono tenuti a rispettare le decisioni prese in materia dall'azienda.

Nel caso di situazioni o attività nelle quali vi potrebbe essere un interesse in conflitto con quello di Sammontana, per sé stessi o per i loro prossimi congiunti, i dipendenti sono obbligati a informare senza ritardo i propri superiori o referenti e l'Organismo di Vigilanza.

L'Organismo di Vigilanza accerta le violazioni del Codice Etico e comunica le proprie risultanze al CdA, che è responsabile di adottare i provvedimenti e le sanzioni del caso, tramite le Direzioni competenti. I dipendenti, i collaboratori esterni, o i consulenti che non aderiscono al Codice Etico, alle procedure operative che compongono il Modello Organizzativo o in genere il sistema di controllo interno, e che vengono a

conoscenza di qualsiasi violazione di norme giuridiche da cui possa conseguire qualsiasi rischio di coinvolgimento dell'azienda, sono tenuti a comunicarlo tempestivamente all'Organo di Vigilanza.

Le segnalazioni possono essere effettuate in forma scritta o in via telematica e sono raccolte, indagate ed archiviate dall'Organismo di Vigilanza. La segnalazione deve avvenire per iscritto e può essere avanzata anche in forma anonima. Sammontana mette in atto i necessari accorgimenti per tutelare i segnalatori da qualsiasi tipo di ritorsione, atti discriminatori o penalizzazione come, ad esempio, interruzione dei rapporti con partner, fornitori, consulenti, negazione di promozioni ai dipendenti. A tale scopo, Sammontana assicura la riservatezza dell'identità del segnalante, fatti salvi gli obblighi di legge.

L'Organismo di Vigilanza ha la facoltà di svolgere indagini su possibili violazioni del Codice Etico se ritenute necessarie come, ad esempio, ascoltare l'autore della segnalazione per ulteriori informazioni ed approfondimenti ed il responsabile della presunta violazione. Il personale è tenuto a collaborare pienamente alle eventuali indagini interne. Alla fine dell'indagine, l'Organismo di Vigilanza può anche segnalare, oltre che al CdA, alla funzione dirigente quei comportamenti che motivino l'applicazione di eventuali sanzioni disciplinari previste da CCNL.

## VERIFICA E RIDUZIONE DEGLI IMPATTI NEGATIVI

Sammontana garantisce un'interlocuzione costante con gli enti preposti alle verifiche per mitigare e ridurre i potenziali impatti negativi.

A seguito di possibili segnalazioni da autorità terze, infatti, vi è sempre un dialogo tra società ed ente di controllo volto a definire le modifiche e le integrazioni da attuare.

In base alla natura dell'impatto la persona incaricata di gestire tale aspetto può essere identificata nel Direttore Ambiente, Direttore Sicurezza e Direttore di Stabilimento che allineandosi con i vertici dell'Azienda, agisce per rimediare agli impatti negativi.



## REMUNERAZIONE

La Remunerazione degli Amministratori e dei Consiglieri è stabilita dall'Assemblea dei Soci. A tutti i membri spetta una retribuzione fissa. Nel 2020, alcuni dirigenti di Sammontana hanno ricevuto anche una quota variabile.

Nel corso del triennio la disparità di retribuzione è diminuita. Il livello di retribuzione del dipendente che riceve la massima retribuzione non è cambiato, mentre è aumentata la retribuzione annuale media di tutti gli altri dipendenti (Tab. 4).

**TAB. 4 - RAPPORTO DI RETRIBUZIONE TOTALE ANNUALE**

Rapporto di retribuzione totale annuale	2020	2021	2022
Aumento percentuale della retribuzione della persona più pagata	-	-	-
Aumento percentuale medio della retribuzione di tutti i dipendenti, escluso la persona più pagata	+1,1%	+1,27%	+1,63%
Rapporto di retribuzione	6,35	6,27	6,17
Variazione del rapporto di retribuzione	-	-	-






## 2.4 ANALISI DI MATERIALITÀ E COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER

Sammontana pone una **particolare attenzione al coinvolgimento degli stakeholder in ottica di creazione di valore**. Ciò si evidenzia dal percorso intrapreso nel 2022 per l'individuazione dei temi materiali da rendicontare nel presente Report di sostenibilità.

A riguardo, Sammontana ha scelto di effettuare un'attività di *engagement* degli stakeholder, volta a comprendere i relativi punti di vista sulle questioni economiche, di governance, ambientali e sociali, basata sulla metodologia definita da AccountAbility nel "AA1000 Stakeholder Engagement Standard (SES) 2015" e dai GRI (*Global Reporting Initiative*) Standards 2021.

L'identificazione delle categorie di *stakeholder* da coinvolgere è avvenuta attraverso una prima analisi desk dei principali documenti aziendali. Il management di Sammontana ha partecipato attivamente per validare la mappa degli stakeholder e valutare i gruppi e/o gli individui più importanti secondo la propria funzione aziendale. Nel processo di valutazione dei portatori di interesse, il management di Sammontana ha considerato tre caratteristiche individuate dallo Standard AA1000: dipendenza, influenza, e opportunità di azione. A garanzia che tutte le categorie di stakeholder fossero rappresentate e coinvolte nel processo di engagement si è adottato un approccio ampio ed inclusivo.





Al termine della fase di identificazione e validazione, Sammontana si è confrontata con 441 portatori di interesse appartenenti alle seguenti categorie:

- **Personale Sammontana:** Direzione Sicurezza, Direzione Risorse Umane, Direzione Amministrazione, Finanza, Controllo e IT, Direzione Legale, Direzione Ricerca, Sviluppo, Innovazione e Qualità, Direzione Industriale e Ambiente, Direzione Generale Commerciale.
- **Clienti:** grande distribuzione, concessionari, punti vendita diretti.
- **Fornitori:** di materie prime, imballaggi, prodotti finiti, spazi freddo, servizi, consulenza.
- **Comunità locali:** Banco Alimentare, comunità sportive, comunità a supporto dei servizi locali, onlus.
- **Istituzioni amministrative:** comunali, regionali, ministeriali, consorzi e Confindustrie.
- **Università e centri di ricerca.**
- **Altri stakeholder:** enti di controllo, enti di certificazione, associazioni.


Questi sono stati coinvolti attraverso un'indagine basata su questionario, da svolgere online, sviluppato dalla funzione di Sostenibilità di Sammontana. L'indagine è stata costruita attraverso una serie di tematiche di sostenibilità potenzialmente materiali per l'azienda, secondo la classificazione economica, governance, ambientale e sociale, su cui ogni stakeholder è stato invitato a valutare e selezionare le principali, più significative rispetto a Sammontana.

Le risposte degli stakeholder (interni ed esterni) che hanno partecipato all'engagement sono poi state ricondotte a una scala numerica che ha consentito di identificare con chiarezza i temi materiali per le categorie di interesse e di costruire la matrice di materialità quale sintesi del punto di vista di Sammontana e degli stakeholder esterni (*Fig.16*).

FIG. 16 | MATRICE DI MATERIALITÀ



● TEMI AMBIENTALI ● TEMI SOCIALI ● TEMI ECONOMICI E DI GOVERNANCE



L'asse delle ascisse rappresenta il livello di rilevanza dei temi attribuito dal personale di Sammontana in qualità di stakeholder interni, mentre l'asse delle ordinate rappresenta il livello di rilevanza dei temi attribuito da fornitori, clienti, istituzioni, comunità locali, università e altri stakeholder esterni. I temi maggiormente rilevanti si collocano distanti dall'origine per entrambi gli assi e il quadrante più in alto e a destra della matrice ospita quelli con maggiore significatività.

I temi compresi nell'area 2,5-5 sono percepiti con un alto livello di rilevanza sia per Sammontana che per i suoi stakeholder esterni. Vista la loro significatività, questi temi sono ritenuti prioritari ai fini della rendicontazione di sostenibilità. Sammontana ha scelto di ampliare tale area includendo anche temi compresi nell'area tra 2-2,5, riconoscendo la priorità che il settore rivolge a questi temi, e la significatività per il posizionamento strategico aziendale. Infine, sono stati considerati materiali altri tre temi che, sebbene non compresi all'interno delle aree succitate, per la tipologia di tema materiale e valore di rilevanza attribuito dalla categoria di stakeholder, sono risultati significativi.

Particolarmente rilevanti sono risultati i temi **Energia ed Emissioni**. Sono emersi come rilevanti anche altri aspetti ambientali legati al settore del food and beverage: la **Lotta al food waste** viene percepita come un tema di fondamentale importanza per il contributo, sia ambientale sia economico, che è in grado di garantire, limitando il consumo di materie prime attraverso le attività di recupero

dei sottoprodotti di lavorazione e di razionalizzazione della produzione.

Molto rilevanti sono anche le tematiche legate alla **Gestione dei rifiuti** e alla **Gestione dell'acqua**: il settore ha infatti un'impronta idrica significativa e la gestione efficiente ed efficace dei rifiuti resta una delle sfide principali. Risultano materiali anche le **Materie prime sostenibili** e il **Packaging sostenibile** in ottica di contenuto riciclato e di riciclabilità delle risorse.

Rispetto alle tematiche sociali, la **Salute e sicurezza del personale**, la **Formazione e aggiornamento del personale**, e la **Qualità del rapporto lavorativo** rappresentano gli argomenti più importanti. Risultano materiali anche la **Diversità, pari opportunità e non discriminazione**, la **Sensibilizzazione e coinvolgimento delle comunità locali** e la **Salute e sicurezza dei clienti**.

Rispetto alle questioni economiche e di governance, i temi che spiccano maggiormente sono legati all'**Analisi e gestione dei rischi**, allo **Sviluppo dell'innovazione e della digitalizzazione** e alle **Pratiche di approvvigionamento responsabile**: queste tematiche sono percepite come altamente strategiche per il settore e temi chiave da rendicontare nel Report di Sostenibilità.

Risultano materiali, infine, anche l'**Ascolto e coinvolgimento degli interlocutori interni ed esterni all'organizzazione**, le **Performance economiche** e la **Costruzione e consolidamento della reputazione aziendale**.

## 2.5 ANALISI DEI RISCHI

Sammontana ha analizzato i rischi reali e potenziali legati alla produzione dei propri prodotti nelle aree strategiche delle attività e lavora per rendere misurabili i rischi economici, ambientali e sociali al fine di valutare non solo quelli diretti, ma anche quelli all'interno della catena di approvvigionamento e adottare misure adeguate al contenimento.

A tal fine, nel corso del 2022 ha dato vita ad un progetto di co-creazione di un codice di condotta fornitori, la cui conclusione è prevista entro il primo semestre del 2023 con la successiva realizzazione di un questionario, da sottoporre ai fornitori, utile a misurarli secondo gli indicatori ESG, partendo dal primo livello, fino a scandagliare poi tutta la catena del valore.

In tal modo, l'Azienda intende approcciare gli effetti negativi diretti potenziali delle proprie attività, tenendo conto sia dei diritti umani sia dei rischi ambientali come l'inquinamento delle acque o le emissioni di gas a effetto serra, che, a loro volta, possono avere un impatto negativo anche in ambito di diritti umani. L'analisi intende comprendere tutte le fasi della catena del valore, dall'estrazione delle materie prime alla realizzazione del prodotto finito.



Sono state identificate le seguenti categorie di rischio:

• **Rischi sociali**


- **Lavoro minorile:** impiego di bambini in età scolare e in condizioni di lavoro pericolose.
- **Lavoro forzato:** traffico di esseri umani, coercizione, minacce, ritenzione dei salari (o parte di essi) alla fonte o pressioni finanziarie come, ad esempio, attraverso elevate commissioni di agenzia per gli appalti di lavoro.
- **Insufficienti diritti dei lavoratori:** salari al di sotto della sussistenza, danni alla salute per mancanza di sicurezza sul lavoro, restrizioni alla libertà di associazione, orario di lavoro disumano, discriminazione, molestie o abusi sul lavoro.
- **Discriminazione:** abuso o disparità di trattamento basata sul genere, orientamento sessuale, origine etnica/nazionale o religione.

• **Rischi ambientali**

- **Clima:** vulnerabilità per impatti negativi legati a cambiamenti climatici.
- **Rischio idrico:** carenza d'acqua, mancanza di accesso alla rete idrica, inquinamento delle acque.
- **Uso del suolo e deforestazione:** deforestazione di aree forestali a favore di altre destinazioni d'uso e perdita di habitat.
- **Biodiversità:** perdita dei servizi ecosistemici e della sua varietà e variabilità.







I maggiori rischi sociali ed ambientali per le materie prime impiegate da Sammontana in relazione ai possibili Paesi di origine sono modellati sulla base di indici di rischio internazionali.

Le materie prime attualmente identificate come a rischio e su cui sono state intraprese iniziative di mitigazione sono:





**CACAO**

RISCHI SOCIALI

**Lavoro minorile:**  
Costa d'Avorio, Ghana, Nigeria

**Lavoro forzato:**  
Costa d'Avorio, Ghana, Indonesia

**Diritti dei lavoratori:**  
Brasile, Costa d'Avorio, Indonesia

**Discriminazione:**  
Costa d'Avorio, Ghana, Indonesia

RISCHI AMBIENTALI

**Clima:**  
Repubblica Dominicana, Nigeria

**Rischio idrico:**  
Brasile, Ghana, Nigeria

**Uso del suolo e deforestazione:**  
Brasile, Ecuador, Costa d'Avorio, Ghana

**Biodiversità:**  
Costa d'Avorio, Ghana, Indonesia

**Attività di mitigazione:** dal 2016 è certificato UTZ e dal 2022 Rainforest Alliance e attualmente tutto il cacao in polvere è certificato Rainforest Alliance mass balance o Fair Trade.

**CAFFÈ**

RISCHI SOCIALI

**Lavoro minorile:**  
Etiopia, Colombia

**Lavoro forzato:**  
Etiopia, Indonesia, Colombia

**Diritti dei lavoratori:**  
Brasile, Guatemala, Indonesia

**Discriminazione:**  
Etiopia, Honduras, India

RISCHI AMBIENTALI

**Clima:**  
Brasile, India, Vietnam

**Rischio idrico:**  
Brasile, Indonesia, Vietnam

**Uso del suolo e deforestazione:**  
Brasile, Indonesia, Colombia

**Biodiversità:**  
Indonesia, Honduras, Vietnam

**Attività di mitigazione:** dal 2019 parte del caffè impiegato nelle nostre produzioni è certificato Rainforest Alliance segregated. Nel 2022 la quota certificata è pari al 22%.

**OLIO DI PALMA**

RISCHI SOCIALI

**Lavoro minorile:**  
Costa d'Avorio, Nigeria

**Lavoro forzato:**  
Indonesia, Malesia, Thailandia

**Diritti dei lavoratori:**  
Indonesia, Colombia, Malesia

**Discriminazione:**  
Guatemala, Indonesia, Papua Nuova Guinea

RISCHI AMBIENTALI

**Clima:**  
Indonesia, Malesia, Thailandia

**Rischio idrico:**  
Indonesia, Nigeria, Thailandia

**Uso del suolo e deforestazione:**  
Indonesia, Malesia, Thailandia

**Biodiversità:**  
Ecuador, Indonesia, Papua Nuova Guinea

**Attività di mitigazione:** Dal 2016 Sammontana rinnova la certificazione RSPO e dal 2019 tutto l'olio di palma impiegato nei prodotti di pasticceria è certificato RSPO Mass Balance. La produzione gelato ha invece escluso l'utilizzo di questa materia prima.

**CELLULOSA**

RISCHI SOCIALI

**Lavoro minorile:**  
Cina, Indonesia, Russia

**Lavoro forzato:**  
Cina, Indonesia, Russia

**Diritti dei lavoratori:**  
Brasile, Cina, Indonesia

**Discriminazione:**  
Brasile, Indonesia

RISCHI AMBIENTALI

**Clima:**  
Giappone, Canada, USA

**Rischio idrico:**  
Brasile, Cina, USA

**Uso del suolo e deforestazione:**  
Brasile, Cina, Indonesia

**Biodiversità:**  
Indonesia, Canada, Russia

**Attività di mitigazione:** Dal 2021 Sammontana, per il suo iconico Barattolino, utilizza imballaggio in carta certificata FSC.







3



**STRATEGIE  
DI SOSTENIBILITÀ**



### 3. STRATEGIE DI SOSTENIBILITÀ

Sammontana da diversi anni ha preso consapevolezza della necessità di rispondere alle problematiche di sviluppo sostenibile lungo la propria filiera, assumendosi impegni e obiettivi sulla base di linee guida e normative nazionali e internazionali quali: l'*Agenda 2030 delle Nazioni Unite*, il *Green Deal Europeo* e la *Strategia Farm to Fork*.

Già dal 2016 Sammontana è stata la prima azienda italiana nel settore gelato ad aver firmato un accordo volontario con l'allora **Ministero dell'Ambiente** (l'attuale Ministero dell'ambiente e della Sicurezza Energetica - MASE) all'interno del Programma Nazionale per la Valutazione dell'Impronta Ambientale.



Nel 2019, l'Accordo è stato rinnovato e ampliato per comprendere l'impegno di Sammontana a favore di un modello di economia circolare e nel 2021 tale impegno si è esteso alla pasticceria surgelata ed all'organizzazione.

L'iniziativa ha il fine di promuovere gli impegni volontari da parte delle imprese sulla valutazione delle performance ambientali e sulla riduzione delle emissioni di gas a effetto serra per individuare i migliori criteri di "carbon management" e sostenere l'attuazione di tecnologie a basse emissioni e buone pratiche nei processi di produzione e consumo nell'intero ciclo di vita.

In tali accordi, Sammontana si è impegnata a:

- condurre l'analisi e la contabilizzazione della *Carbon Footprint*, della *Water Scarcity Footprint* e della *Land Use* nell'ambito del ciclo di vita dei propri prodotti e, ove significativo, di altre categorie di impatto previste dalla metodologia LCA, nell'ottica di una loro riduzione;
- elaborare, sulla base dell'esperienza acquisita in materia di LCA e dei risultati raggiunti, una proposta di Regola di Categoria di Prodotto (RCP) per lo schema "Made Green in Italy" in relazione alla categoria del prodotto gelato, in conformità con le normative e gli standard vigenti e in accordo con quanto viene definito nell'ambito dell'art. 21 della legge 221/2015;
- elaborare e proporre elementi utili, per identificare criteri e parametri oggettivi adatti a definire un modello di analisi della circolarità.

In questi obiettivi, ha declinato il proprio carattere identitario, descritto nella missione aziendale, nel pieno rispetto della visione e dei valori che caratterizzano il proprio impegno.

Con questi presupposti, nel 2020, Sammontana ha tracciato la propria strategia di sostenibilità, la **Strategia dei Tre Pilastri**.



### 3.1 | DOCUMENTI FONDANTI

La sempre maggiore attenzione rivolta alle tematiche ambientali, sociali ed economiche ha permesso di individuare, all'interno dei 17 Goals delle Nazioni Unite (Agenda 2030), 9 particolari obiettivi, sui quali l'Azienda ritiene di poter contribuire in

modo diretto, attraverso interventi di varia natura declinati all'interno della propria strategia.

In particolare, gli obiettivi in cui Sammontana ha individuato l'opportunità di un impegno sono:



Nel perseguire gli obiettivi del Green Deal Europeo, Sammontana ha reso propria la strategia Farm to Fork per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente, teso a:

- assicurare una produzione alimentare sostenibile;
- assicurare l'accesso al cibo promuovendo equità nella catena di approvvigionamento;
- stimolare una trasformazione e distribuzione degli alimenti sostenibile;
- promuovere diete alimentari più salutari e sostenibili, ridurre lo spreco e i rifiuti alimentari, combattere le frodi lungo la filiera alimentare.



### 3.2 I TRE PILASTRI DI SOSTENIBILITÀ DI SAMMONTANA

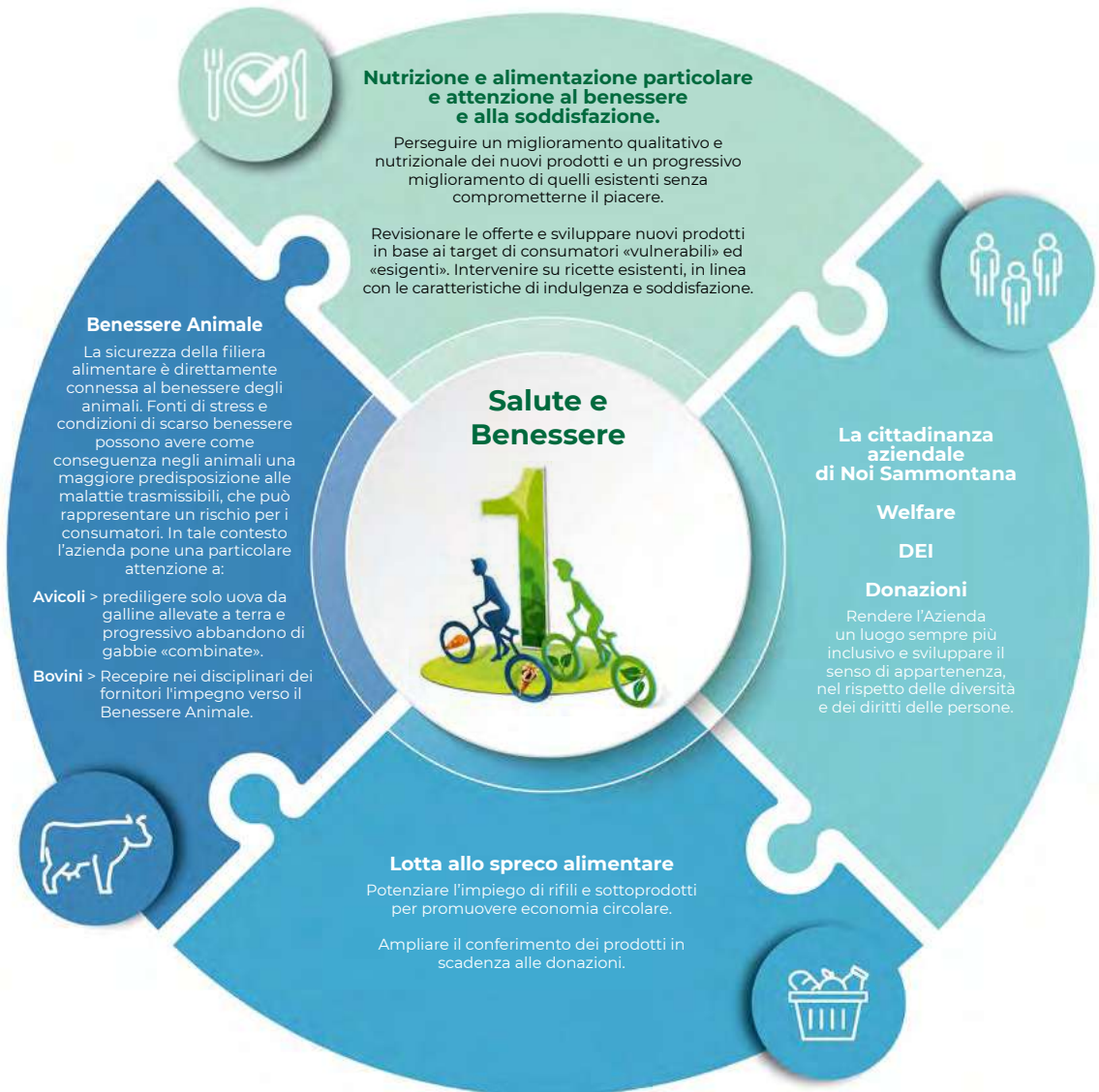
Sulla base del contesto europeo e degli impegni intrapresi, Sammontana ha definito una propria strategia volta a perseguire e rispettare gli obiettivi definiti in

ambito di sostenibilità. Questa si declina secondo tre pilastri, che trovano interpolati aspetti economici, sociali e ambientali.





## AREE DI INTERVENTO E IMPEGNI



Il primo pilastro si propone di sviluppare attività che hanno come obiettivo l'essere umano, la sua salute, il diritto al cibo, la sicurezza alimentare e la sua soddisfazione e benessere.

## AREE DI INTERVENTO E IMPEGNI



### Materia Prima: MANDORLA

Ingrediente fondante di **Amando**. Sono prese in considerazione categorie di consumatori dedicate e tecniche agronomiche.



### Materia Prima: GRANO

Ingrediente fondante della pasticceria. Sono presi in considerazione filiere controllate e tecniche agronomiche.



### Materia Prima: LATTE

Ingrediente fondante nel **gelato**. Sono presi in considerazione filiere controllate e benessere animale.

### Filieri Sostenibili



### Sammontana ritiene importante perseguire approvvigionamenti da filiere sostenibili certificate.

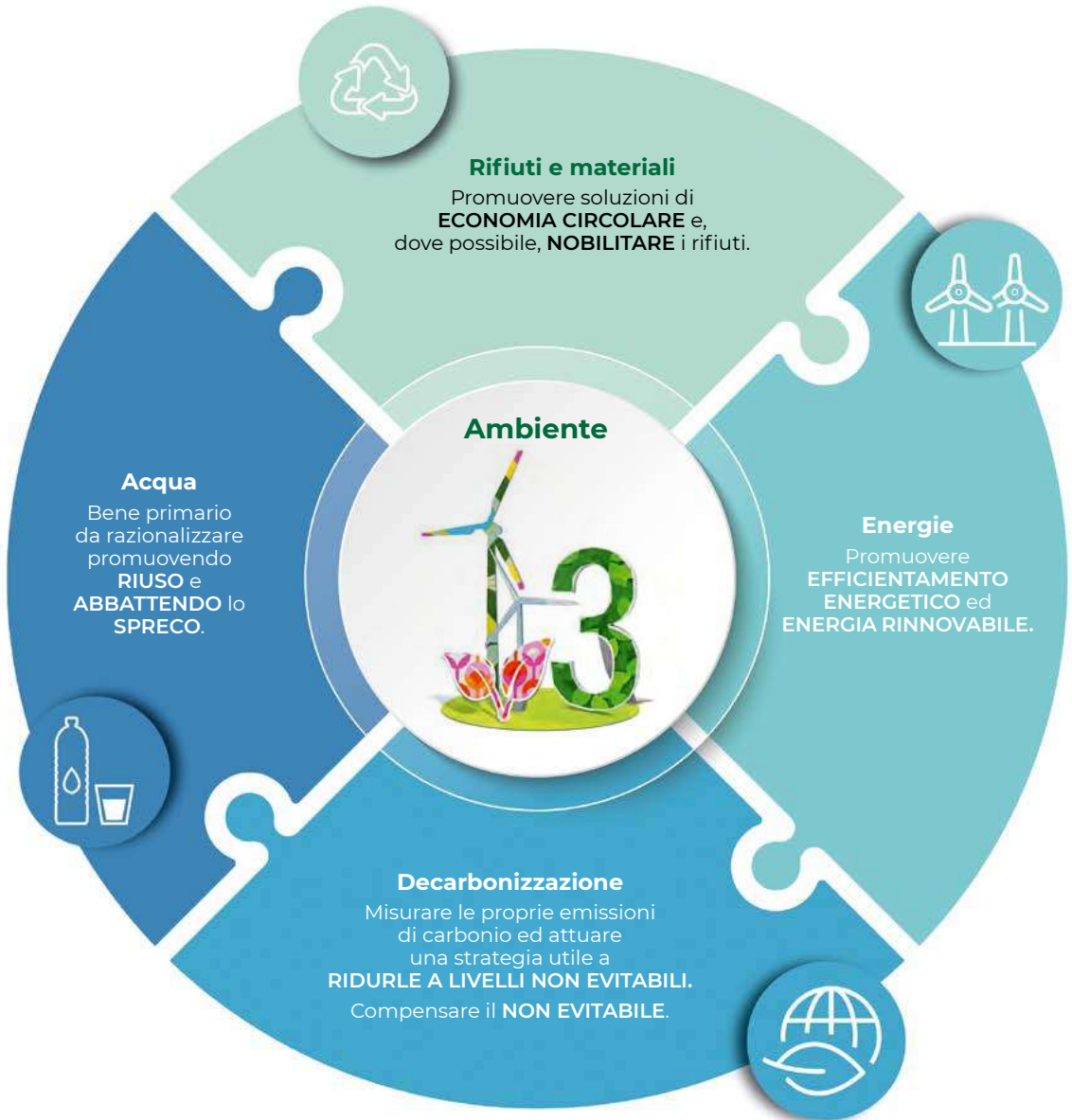
La filiera è detta sostenibile quando le principali attività sono perseguite attraverso la stretta connessione tra impatto ambientale e risvolti economico e sociali che si hanno lungo tutta la catena di produzione.

In tal senso, le attività principali, le tecnologie, le risorse e le organizzazioni che concorrono alla creazione, trasformazione, distribuzione,

commercializzazione e fornitura di un prodotto finito, devono essere perseguite attraverso uno sviluppo sostenibile, connettendo impatto ambientale e risvolti economico e sociali che si hanno lungo tutta la filiera. Le filiere su cui è stata posta maggiore attenzione sono quelle fondanti dei prodotti, nonché gli ingredienti caratterizzanti ed i materiali.

Il secondo pilastro è volto a garantire la sostenibilità economica, sociale ed ambientale lungo tutta la filiera di approvvigionamento, con una particolare priorità riservata alle materie prime fondanti: il latte, il grano e la mandorla.

## AREE DI INTERVENTO E IMPEGNI



Il terzo pilastro è quello prettamente ambientale, Green, che ha come principale obiettivo la riduzione dell'impatto ambientale attraverso la progressiva decarbonizzazione.

I dati e le informazioni riportate di seguito sono elaborati secondo la struttura dei Tre Pilastri.



A stylized illustration of a bright orange sun and two white, layered clouds against a light blue background. The sun is a solid circle, and the clouds are composed of overlapping semi-circles, giving them a 3D, paper-cut appearance. The background features a large, dark blue, wavy shape on the right side, suggesting a landscape or water.

4

A horizontal bar composed of many small, colorful squares in various colors including blue, yellow, red, green, and white, resembling a decorative border or a data visualization element.

**PILASTRO 1:  
SALUTE  
E BENESSERE**

## 4. PILASTRO 1: SALUTE E BENESSERE

Il primo pilastro si propone di sviluppare attività che hanno come obiettivo l'essere umano, la sua salute, il diritto al cibo, la sicurezza alimentare e la sua soddisfazione e benessere.

### 4.1 SALUTE E BENESSERE DEL CONSUMATORE

#### 4.1.1 NUTRIZIONE, ALIMENTAZIONE ED ATTENZIONE AL BENESSERE

Nell'ambito del miglioramento qualitativo e nutrizionale dei nuovi prodotti e di un progressivo miglioramento di quelli esistenti, senza compromettere il piacere associato al consumo, sono state sviluppate linee guida trasversali tra le categorie Gelato e Pasticceria.



Entrambe le categorie di **Ricerca e Sviluppo (R&S)** operano sinergicamente con la **Direzione Generale Commerciale** e di **Marketing**, la **Qualità** e il reparto **Sostenibilità**. Le attività dei team sono anche orientate verso un *improvement* degli aspetti industriali e produttivi dei prodotti esistenti, la sperimentazione di nuove tecnologie produttive, l'individuazione e sperimentazione di nuove materie prime, anche nell'ottica di una sempre maggiore sostenibilità.

Sammontana, fin dal 2016, ha intrapreso un percorso volto a cogliere le nuove tendenze alimentari e a soddisfare le esigenze latenti dei consumatori.

In quest'ottica, si è avvalsa anche del contributo di **Lenovys**, azienda leader nella formazione e metodologia per l'innovazione ad alto impatto, e di **Delta Team**, società di consulenza orientata a tematiche nutrizionali che, in collaborazione con l'**Università di Pavia**, svolge attività di validazione *claim* e di indicazioni per le corrette formulazioni di prodotti con specifici valori nutrizionali.





## CATEGORIA GELATO

Tra gli obiettivi del team di Ricerca & Sviluppo del reparto Gelato, c'è quello di **perseguire un miglioramento qualitativo e nutrizionale dei nuovi prodotti e un progressivo miglioramento di quelli esistenti senza compromettere il piacere associato al consumo del gelato.**

Le azioni condotte fino ad oggi hanno, quindi, permesso di creare e consolidare delle linee di prodotti ascrivibili alla gamma benessere, perseguendo obiettivi di etichettatura pulita e miglioramento nutrizionale.

Dal 2021 Sammontana ha agito sulla riduzione di grassi (0,4%) e zuccheri (0,3%) realizzata su un gruppo di miscele che costituiscono il 20% dei volumi totali mediamente prodotti in un anno e interessano 46 referenze continuative di Sammontana, nonché la sostituzione progressiva di coloranti con ingredienti a funzione colorante. Attualmente le referenze della gamma benessere dei gelati sono:

- **Linea di gelati Amando senza latte e senza glutine certificata "Vegetal OK"**

Nel 2022 la Linea Amando, a base di latte di mandorla e priva di latte vaccino, conta 10 referenze (3 nel canale bar e 7 nel canale GDO - Grande Distribuzione Organizzata),

appartenenti alle categorie stecchi, coni, sandwich e vaschette da asporto e sfuso.

La linea è nata per soddisfare quei consumatori che, per scelta o per necessità, richiedono prodotti con caratteristiche nutrizionali specifiche per fattori di intolleranza al latte e/o al glutine o perché orientati a una dieta vegana.

- **Linea Fruttiamo e Frutta & Verdura**

La Linea Fruttiamo e Frutta & Verdura è una linea di prodotti a base di frutta o frutta e verdura 100% vegetale.

Ad oggi la linea conta 16 referenze: 12 nel canale bar e 4 nella GDO - Grande Distribuzione Organizzata. Tra quelle destinate al bar, 8 consistono in gocce per bevande e granite composte esclusivamente da ingredienti di origine vegetale, prive di coloranti, zuccheri aggiunti e aromi.

Nel 2022, rispetto al 2021 non si sono implementati dei cambi di ricetta sulle referenze già esistenti.

- **Levia**

La Linea Levia è una linea di ghiaccioli senza zucchero con edulcorante Stevia, di origine vegetale. Il prodotto è ricco in fibre, senza grassi e senza glutine.

Levia ad oggi è venduta in grande distribuzione e conta due tipologie.

- **Linea prodotti studiati per bambini**

Nel 2020, Unione Italiana Food, in accordo con le aziende produttrici di gelato associate, ha stabilito i vincoli nutrizionali da rispettare per la realizzazione di prodotti per i bambini dati da valori per porzione inferiori a 110 kcal e 12 g di zuccheri.



Nel 2022 Sammontana ha proposto nel cartello del canale bar, 5 referenze rispondenti ai requisiti e si propone di crearne altre nel prossimo futuro.

### CATEGORIA PASTICCERIA SURGELATA

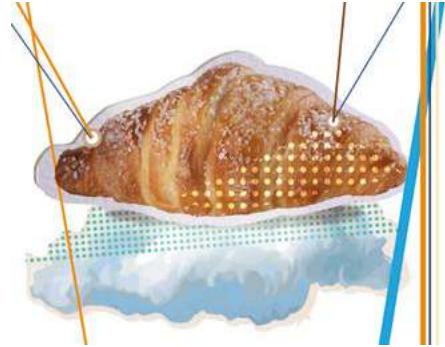
La categoria Pasticceria di Sammontana da diversi anni persegue un **percorso di miglioramento qualitativo e nutrizionale delle ricette esistenti e dei nuovi prodotti**, proponendo soluzioni che si adattino alle esigenze nutrizionali in base ai target di consumatori "vulnerabili" ed "esigenti", mantenendosi in linea con le caratteristiche di indulgenza e soddisfazione.

In questo contesto la Ricerca e Sviluppo attua azioni mirate alla progressiva eliminazione di conservanti e coloranti, alla riduzione di ingredienti e additivi, volte alla presentazione di una lista ingredienti più semplice.

Le referenze della **gamma benessere** di pasticceria relative al 2022 sono:

#### • Croissant Brio

Il Croissant Brio è un cornetto creato sulla base di una ricerca ad hoc su target salutistico.



Il cornetto presenta il claim "*ricarica energetica*". Per lo sviluppo di questo prodotto, in collaborazione con l'Università di Pavia, è stato individuato il calcio come nutriente adatto a soddisfare tale beneficio: infatti, il calcio contribuisce al normale metabolismo energetico.

#### • Fagotto Vegano

Fagottino di pasta lievitata realizzato con impasto vegano, farcitura indulgente a base di crema di latte di mandorla. Prodotto certificato dall'ente Vegan OK.

Le attività di modifica della lista ingredienti pasticceria perseguite nel 2022 sono state:

- riduzione/eliminazione della lecitina di girasole su alcune gamme prodotto;
- sostituzione miglioratori contenenti xantano con altri con lista ingredienti più pulita su alcune gamme.



#### 4.1.2 QUALITÀ DEL PRODOTTO

Da oltre 70 anni la passione, l'orgoglio e la determinazione rappresentano le fondamenta su cui Sammontana produce gelati e pasticceria di alta qualità, venduti in tutto il mondo. La curiosità e la sperimentazione sono i fattori che stimolano la creatività di Sammontana e spingono a fare sempre meglio in un agire continuo che rifugge da ogni compromesso sulla qualità.

Sammontana ha a cuore la salvaguardia e la sicurezza dei consumatori: **il 100% dei prodotti, infatti, viene valutato rispetto agli impatti che potrebbero avere sulla salute e sulla sicurezza delle persone.**

Della Direzione Ricerca, Sviluppo, Innovazione & Qualità di Sammontana fanno parte:

- **L'Assicurazione Qualità**, suddivisa nei due comparti Gelato e Pasticceria che supervisiona l'intera catena del valore ed è quotidianamente impegnata nel far rispettare gli stringenti parametri e le regole del Sistema Qualità Sammontana. Quest'ultimo è costituito da un complesso sistema di procedure, istruzioni e indicatori per identificare, analizzare e prevenire i possibili rischi, recependo in toto le norme GMP (*Good Manufacturing Practices*) e HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). In aggiunta, Sammontana si è dotata di un sistema di audit interno trasversale rispetto ai due reparti e attua un controllo continuo e periodico di diversi indicatori di qualità;

- **la Ricerca e Sviluppo**, che lavora sui temi di innovazione di prodotto e processi in linea con la Strategia dell'azienda, a stretto contatto con le funzioni Marketing, Commerciale, Sostenibilità e con i responsabili dei reparti produttivi nonché di concerto con l'area interna di Assicurazione Qualità.

Nel 2022 l'azienda ha compiuto più di 100 audit interni e ha ricevuto più di 20 audit da parte terza e da parte dei clienti, ottenendo i massimi punteggi. Per garantire la sicurezza delle produzioni, nel 2022 sono state svolte più di 220.000 analisi sulle materie prime e sui materiali di confezionamento e più di 250.000 analisi sui prodotti finiti e, dal 2020, Sammontana si è dotata di un panel interno professionale per la valutazione organolettica dei prodotti.



Di seguito una sintesi delle diverse operazioni avvenute nel 2022 in ambito di Qualità, Sicurezza Alimentare e Sostenibilità (Tab.5).

**TAB. 5 - NUMERO DI AUDIT/ ISPEZIONI IN AMBITO DI QUALITÀ E SICUREZZA**

	Cognola ai Colli		Vinci	Empoli
	Pasticceria	Gelato	Pasticceria	Gelato
N° ispezioni igienico sanitarie	10		12	12
N° ispezioni igieniche con referente impresa pulizie	45	20	-	-
N° Audit interni come da piani BRC-IFS	32	48	32	32
N° Audit di parte terza BRC-IFS	1	1	1	1
N° Audit di parte terza di sostenibilità	1 (ISCC PLUS)	1 (Rainforest Alliance)	1 (ISCC PLUS)	2 (Rainforest Alliance e ISCC PLUS)
N° Audit di parte terza altri		AIC	1 (Vegan OK)	2 (AIC e Bio)
N° Audit esterni (clienti)	1	4	2	3
N° ispezioni enti preposti (ASL, guardia forestale...)	1	4	0	8
N° di analisi interne prodotto finito	39.250	17.025	36.530	19.390
N° di analisi interne materie prime/materiali confezionamento	>1.000.000			
N° di analisi esterne	930	856	1.120	1.300
Ore di formazione erogate a personale qualità (competenze professionali)	202			

Dal 2019 lo stabilimento di Cognola ai Colli ha seguito l'approccio di *Lean Manufacturing* del progetto SLIM (Sammontana Lavorando Insieme Migliora) e negli anni successivi l'approccio è stato esteso a Vinci (dal 2021) e dal 2023 interesserà anche Empoli.

In ottica miglioramento prodotti, negli anni l'Azienda, l'azienda ha implementato diverse linee produttive funzionali a perfezionare la qualità dei prodotti finiti sia nel reparto Gelato che in quello della Pasticceria.

Dal 2020 al 2022 non ci sono state particolari segnalazioni se non tre pervenute circa la presenza di Ossido di etilene (ETO) in prodotti acquistati dai fornitori. Per fare fronte alle non conformità, Sammontana ha adottato un sistema di verifica e controllo preventivo delle merci in fase di ingresso, e ha richiesto che questo sistema fosse adottato anche dai fornitori coinvolti nelle segnalazioni. Durante l'attività aziendale Sammontana non ha mai ricevuto ammende o sanzioni relative a casi di non conformità riguardanti la salute e la sicurezza dei prodotti.

All'interno degli stabilimenti, le attività e le operazioni sono formalizzate in termini di qualità, grazie alle procedure previste dal Sistema Qualità. Ogni anno, vengono definiti obiettivi specifici in materia di qualità e se ne analizzano i risultati. Coinvolgendo tutte le funzioni aziendali, i clienti e i fornitori, si collabora per il raggiungimento degli standard di qualità prefissati. **L'efficacia e l'efficienza del Sistema Qualità sono misurate considerando il giudizio dei consumatori e dei clienti** da cui dipende il miglioramento della qualità dei prodotti e i risultati economici aziendali.

A partire dal 1997, Sammontana ha scelto di allineare il Sistema Qualità

ai requisiti delle principali norme e standard di riferimento internazionali per gli aspetti igienico-sanitari, di sistema e di organizzazione.

Le produzioni degli stabilimenti sono certificate secondo lo standard *Brand Reputation Compliance* (BRC) e *International Food Standard* (IFS). La certificazione BRC ha espresso ottime valutazioni sulla qualità della sicurezza alimentare di Sammontana. Lo stabilimento di Empoli e lo stabilimento di Colgnola ai Colli per la produzione di gelato sono stati certificati AA+ per tre anni di fila. Tutti e tre gli stabilimenti sono stati certificati IFS quasi al 100%. Lo stabilimento di Empoli è anche certificato per la produzione di prodotti bio (Tab. 6).

**TAB. 6 - STANDARD BRC E IFS SUGLI STABILIMENTI DI SAMMONTANA**

Norme e standard internazionali	EMPOLI			VINCI		
	2020	2021	2022	2020	2021	2022
BRC	AA+	AA+	AA+	AA	AA	A+
IFS	99,14%	98,65%	99,67%	99,33%	99,14%	97,03%

Norme e standard internazionali	COLOGNOLA AI COLLI (LINEA PASTICCERIA)			COLOGNOLA AI COLLI (LINEA GELATO)		
	2020	2021	2022	2020	2021	2022
BRC	AA	AA	AA+	AA+	AA+	AA+
IFS	99,32%	99,22%	99,03%	99,16%	99,34%	98,35%

### 4.1.3 ZERO SPRECHI

Sammontana, in sinergia con la Direttiva *Farm to Fork*, ha implementato una strategia basata su diverse azioni volte a limitare ed eliminare lo spreco di materie prime e di prodotti.

Per perseguire tale obiettivo, Sammontana agisce su:



**1. Ottimizzazione del sistema di ordinazione delle materie prime**

**2. Ottimizzazione della shelf-life del prodotto**

**3. Gestione circolare degli "scarti" di produzione (rework e rifili)**

**4. Iniziative di donazione di prodotti invenduti**

#### 1. Ottimizzazione del sistema di ordinazione delle materie prime

Sammontana, per evitare il deperimento delle materie prime e quindi il loro conseguente inutilizzo e spreco, agisce alla fonte del possibile impatto, stabilendo un **basso quantitativo di scorte** e attuando una **rotazione degli articoli presenti in magazzino**. In aggiunta, Sammontana ha un **sistema di ordini ottimizzato** e una tracciatura informatica che le permette di tenere traccia di tutti i prodotti e delle relative quantità in giacenza presenti in magazzino.

#### 2. Ottimizzazione della shelf-life del prodotto

##### Gelati

La catena del freddo richiede una complessa gestione della *shelf-life* del prodotto: risulta essere complesso, infatti, garantirne una durata che sia la più lunga possibile, evitando al contempo il depauperamento del prodotto in presenza di sbalzi termici. Per tale ragione Sammontana si impegna a definire **ricette e utilizzare materie prime che permettano al prodotto di resistere ad eventuali sbalzi termici e criticità**, soprattutto durante la fase di trasporto e in quelle successive alla consegna.

### Pasticceria

Per quanto riguarda la pasticceria surgelata, il congelamento permette di garantire una *shelf-life* del prodotto abbastanza lunga che si aggira intorno agli 8/9 mesi. Tuttavia, le peculiarità del prodotto, che è a tutti gli effetti un semilavorato, in quanto crudo e “pronto da cuocere”, comporta che sia necessaria un’attenta valutazione dell’ingredientistica, utile a consentire un adeguato sviluppo in forno dopo diverse settimane dalla sua realizzazione. Per questo ed in ottica di riduzione degli sprechi, Sammontana interviene sugli ingredienti e sul processo produttivo, in grado di garantire la migliore *shelf life*.

### 3. Gestione circolare degli “scarti” di produzione

Sammontana mostra una particolare attenzione verso forme di gestione circolare delle materie prime e dei prodotti. Tra queste troviamo il cosiddetto “*Rework*” presente nella produzione di gelato e i “*Rifili*” nella pasticceria. Le ricette di entrambe le tipologie di prodotto infatti sono realizzate in modo da integrare i *rework* e *rifili* nel processo produttivo.

Gli scarti di produzione che non riescono ad essere riutilizzati nel processo produttivo vengono ceduti ad aziende terze come sottoprodotti oppure gestiti come rifiuto. Nel 2022 tutte queste quantità sono state conferite in impianti di biodigestione per la produzione di energia.

Sammontana è alla continua ricerca di soluzioni per migliorare la destinazione di questi scarti.

### Gelati

Sammontana per la produzione di gelati genera una **bassa percentuale di scarti**. Una parte di questi vengono recuperati nelle produzioni di miscele mediante l’impiego di una certa percentuale di *rework dei batch* precedenti; ciò avviene previa pastorizzazione ed attenzione alla compatibilità degli ingredienti, che garantiscano rispettivamente il mantenimento della sicurezza alimentare e della qualità organolettica.

Un’altra parte diventa scarto non recuperabile: si tratta principalmente di semilavorati non facilmente riutilizzabili nel processo produttivo perché provenienti da ricette di variegati o miscele particolari. Per queste ragioni le programmazioni sono progettate anche per la massimizzazione del reimpiego.

Infine, tra le materie prime in utilizzo, alcune di queste sono sottoprodotti della produzione di materie più nobili: è il caso del siero di latte, per esempio, o degli stessi aromi naturali e sostanze aromatizzanti.

### Pasticceria

Per la produzione di pasticceria Sammontana ha attuato dei **processi che permettono un riutilizzo degli sfridi di produzione** che altrimenti andrebbero persi. Infatti, nelle lavorazioni successive alla prima, i “*rifili*” di pasta sfoglia vengono raccolti e reimpiegati nel processo produttivo come anche la farina impiegata per lo spolvero.

Analogamente al *rework* del gelato, anche l’impiego dei *rifili*

in pasticceria tiene conto della compatibilità delle ricette in ottica di sicurezza alimentare, etichettatura ingredientistica e performance qualitative del prodotto finito.

In linea generale la percentuale di riutilizzo degli “scarti” di produzione di pasticceria risulta essere superiore rispetto a quella della gelateria. Nello stabilimento di Colognola ai Colli la percentuale di riutilizzo rifili di pasticceria è pari al 90% mentre quella dei rework di gelato si avvicina al 60%.

#### 4. Iniziative di donazione di prodotti invenduti

Sammontana da diversi anni pone una particolare attenzione a forme di **gestione circolare dei prodotti invenduti**, in particolare attraverso donazioni ad associazioni non a scopo di lucro (es. **Banco Alimentare**).

Da settembre 2022 Sammontana ha avviato una collaborazione con la piattaforma **Regusto** per gestire

i prodotti invenduti presenti a magazzino vicino al TMC (Termine Minimo di Conservazione) attraverso donazioni.

La piattaforma Regusto è il primo portale per la gestione delle donazioni basata su un modello di *sharing for charity* che sfrutta la tecnologia blockchain per garantire trasparenza e tracciabilità nella gestione dei flussi di merci e prodotti. Attraverso la piattaforma Regusto, Sammontana entra in contatto con enti no-profit a cui dona i propri prodotti, digitalizzando e tracciando tutti i flussi in maniera trasparente.

Nella *Tab.7* si evidenziano i prodotti invenduti destinati a donazione, per categoria di prodotto, valorizzati in kg e in valore di listino, nei tre anni.

L'alta quota del 2021 è legata a rimanenza dovute alla pandemia, che ha bloccato le vendite nel settore HO.RE.CA, e che, in virtù dello specifico business, ha riguardato in modo particolare la pasticceria.

**TAB. 7 - PRODOTTI INVENDUTI DESTINATI A DONAZIONE**

	2020 (dati al 31/12/2020)		2021 (dati al 31/12/2021)		2022 (dati al 31/12/2022)	
	kg donati	Valore a listino vendita 2020	kg donati	Valore a listino vendita 2021	kg donati	Valore a listino vendita 2022
Gelato	1.570	15.711 €	11.412	292.674 €	8.765	78.608 €
Pasticceria	58.289	400.096 €	97.850	808.237 €	30.431	225.687 €
BonChef e prodotti complementari (complessivamente, prodotti pranzo snack)	59	456 €	27.403	250.205 €	4.250	34.528 €
<b>Totale Omaggi a Onlus</b>	<b>59.918</b>	<b>416.263 €</b>	<b>136.665</b>	<b>1.351.116 €</b>	<b>39.196</b>	<b>338.823 €</b>

## 4.2 SALUTE E ATTENZIONE AI DIPENDENTI

### 4.2.1 DIPENDENTI

L'attenzione verso le persone **caratterizza da sempre Sammontana**, che rivolge lo sguardo verso il personale dipendente e verso le persone che entrano in contatto con il "Mondo Sammontana".

Sammontana nel 2022 conta più di mille dipendenti, di preciso 1.033.

Il personale è cresciuto del 4,8% rispetto all'anno precedente (986), e del 2,8% rispetto al 2020 (1.005).

Il 98% dei dipendenti nel corso del triennio è assunto con un contratto a tempo indeterminato. Di questi la percentuale delle persone impiegate prettamente in full-time è pari al 97% nel 2022, al 95% nel 2021, e al 98% nel 2020. La restante quantità comprende rapporti lavorativi a tempo determinato e contratti part-time (Tab.8).

**TAB. 8 - DIPENDENTI SUDDIVISI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO E GENERE**

Dipendenti per tipologia di contratto	2020			2021			2022		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Tempo indeterminato	685	300	985	672	297	969	698	313	1011
Tempo determinato	4	16	20	7	10	17	13	9	22
Full-time	686	296	982	670	266	936	708	297	1005
Part-time	3	20	23	9	41	50	3	25	28

Nel 2022 Sammontana ha fatto ricorso a 309 lavoratori stagionali (374 nel 2021, e 233 nel 2020) - durante i periodi di picco della produzione - con prevalenza di operai assunti a contratto a tempo determinato.

Nei dati successivi vengono esclusi i collaboratori con contratto di somministrazione.



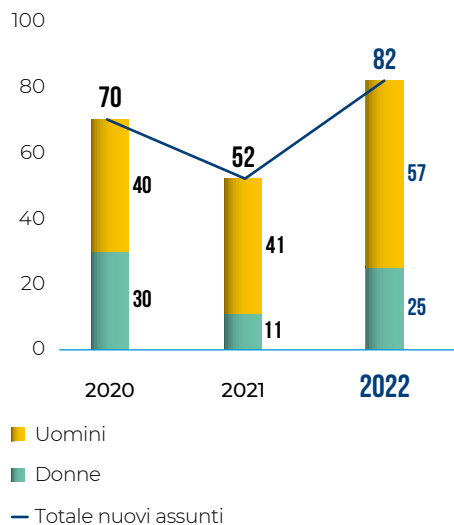


Nel 2021 il numero di assunzioni ha subito un rallentamento dovuto alle condizioni di incertezza legate alla pandemia. Al contrario, il 2022 segna un anno di ripresa per l'occupazione e la creazione di nuovi posti di lavoro.

Al 31 dicembre 2022, sono entrati a far parte dell'organico di Sammontana 82 nuovi dipendenti, di cui 25 donne e 57 uomini, un aumento del 57,7% rispetto al 2021 e del 17,1% rispetto al 2020.

Sul totale dei nuovi dipendenti assunti, nel 2020 la presenza femminile rappresentava il 43% mentre nel 2022, rappresenta il 30,5% (Fig.17).

**FIG. 17 | NUOVI ASSUNTI PER GENERE 2020, 2021 E 2022**



La politica di assunzione di Sammontana è orientata verso figure intermedie e qualificate, in ottica di cambio generazionale.

La scomposizione dei nuovi assunti per fascia d'età mostra che nel 2022

il 41,5% dei dipendenti rientra nella fascia tra i 30 e i 50 anni (34 persone); il 39% del personale ricade nella fascia under 30 (32 persone), mentre il 19,5% ha un'età superiore ai 50 anni (16 persone) (Tab.9).

**TAB. 9 - DIPENDENTI ASSUNTI PER GENERE ED ETÀ**

Nuovi assunti (headcount)	2020	2021	2022
<b>&lt;30 anni</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>32</b>
Donne	8	8	10
Uomini	12	7	22
<b>30-50 anni</b>	<b>43</b>	<b>31</b>	<b>34</b>
Donne	19	3	12
Uomini	24	28	21
<b>&gt;50 anni</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>16</b>
Donne	3	0	2
Uomini	4	6	14

• **Tasso di Turnover Positivo<sup>2</sup>**

Allo stesso modo, dal 2021 al 2022 il turnover positivo mostra una ripresa significativa, passando rispettivamente dal 5% all'8%, con

un aumento di percentuale per entrambi i generi: dal 4% all'8% per le donne, e dal 6% all'8% per gli uomini (Tab.10).

**TAB. 10 - TASSO DI TURNOVER POSITIVO PER GENERE**

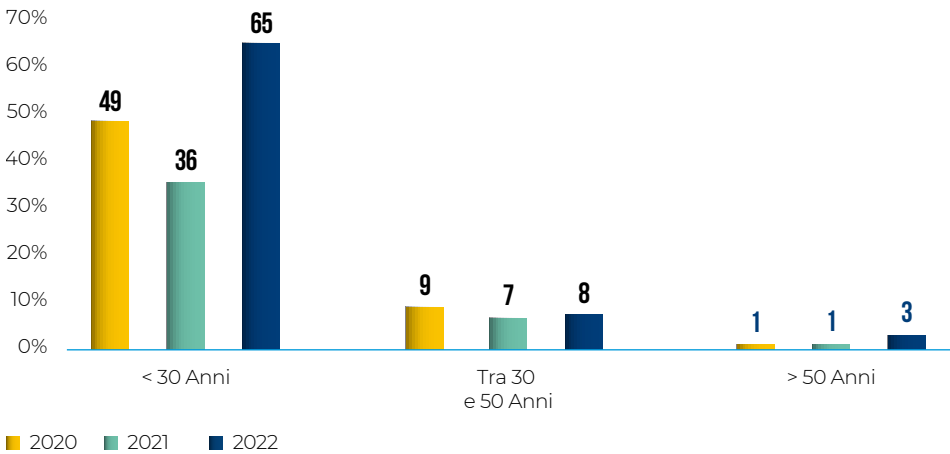
2020			2021			2022		
Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
9%	6%	7%	4%	6%	5%	8%	8%	8%

<sup>2</sup> Il turnover positivo indica l'entità dei flussi in ingresso di nuove risorse. È calcolato per ciascun anno di rendicontazione come: n. nuovi dipendenti assunti/ organico al 1° gennaio dell'anno.

Guardando la scomposizione del tasso di turnover per fasce di età, si rileva che la percentuale maggiore nel 2022 riguarda l'età inferiore ai

30 anni ed è pari al 65% (con un incremento del 80,6% rispetto al 2021 e del 32,6% rispetto al 2020) (Fig.18).

**FIG. 18 | TASSO DI TURNOVER POSITIVO PER ETÀ**



Da una scomposizione per fasce di età e per genere, si evidenzia che nel 2022 la fascia d'età under 30 è costituita da un tasso di turnover delle donne pari al 45% (in linea con il biennio precedente) mentre

per gli uomini è pari all'81%. Per gli uomini, tale variazione evidenzia una crescita totale del tasso di turnover positivo considerevole rispetto al 2020 (incremento del 55,8%) (Tab.11).

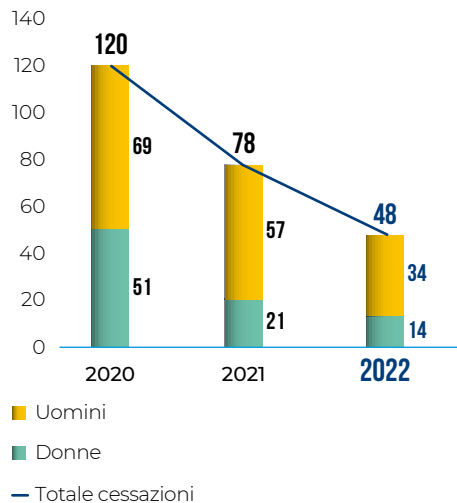
**TAB. 11 - TASSO DI TURNOVER POSITIVO PER GENERE ED ETÀ**

Tasso di turnover positivo	2020	2021	2022
<b>&lt;30 anni</b>	<b>49%</b>	<b>36%</b>	<b>65%</b>
Donne	44%	47%	45%
Uomini	52%	28%	81%
<b>30-50 anni</b>	<b>9%</b>	<b>7%</b>	<b>8%</b>
Donne	12%	2%	9%
Uomini	8%	10%	7%
<b>&gt;50 anni</b>	<b>1%</b>	<b>1%</b>	<b>3%</b>
Donne	2%	0%	1%
Uomini	1%	2%	4%

Analizzando il numero di cessazioni di lavoro al 31 dicembre 2022, questo è pari a 48 persone, di cui 14 donne e 34 uomini. Nel corso del triennio le uscite sono progressivamente diminuite e nel 2022 sono calate del 38,5% rispetto al 2021 e del 60% rispetto al 2020. Sul totale delle cessazioni, la percentuale femminile è passata dal 42,5% nel 2020 al 29% nel 2022 (Fig.19).

Dalla scomposizione del numero di cessazioni per genere e fasce di età, si rileva che solo il 4,2% delle uscite (2 persone) ricade nella fascia under 30, il 41,7% rientra nella fascia tra i 30 e i 50 anni (20 persone), e il 54,2% (26 persone) ha un'età superiore ai 50 anni (Tab.12).

**FIG. 19 | CESSAZIONI PER GENERE 2020, 2021 E 2022**



**TAB. 12 - DIPENDENTI DIMESSI PER GENERE ED ETÀ**

Dimessi (headcount)	2020	2021	2022
<b>&lt;30 anni</b>	1	0	2
Donne	1	0	2
Uomini	0	0	0
<b>30-50 anni</b>	21	22	20
Donne	8	10	6
Uomini	13	12	14
<b>&gt;50 anni</b>	98	56	26
Donne	42	11	6
Uomini	56	45	20

### • Tasso di Turnover negativo<sup>3</sup>

Nel corso del triennio, il tasso di turnover negativo è progressivamente diminuito passando da 11% nel 2020 al 5% nel 2022. Applicando una

suddivisione per genere dal 2020 al 2022, si evince che sia le donne che gli uomini vedono una diminuzione fino al 5% (Tab.13).

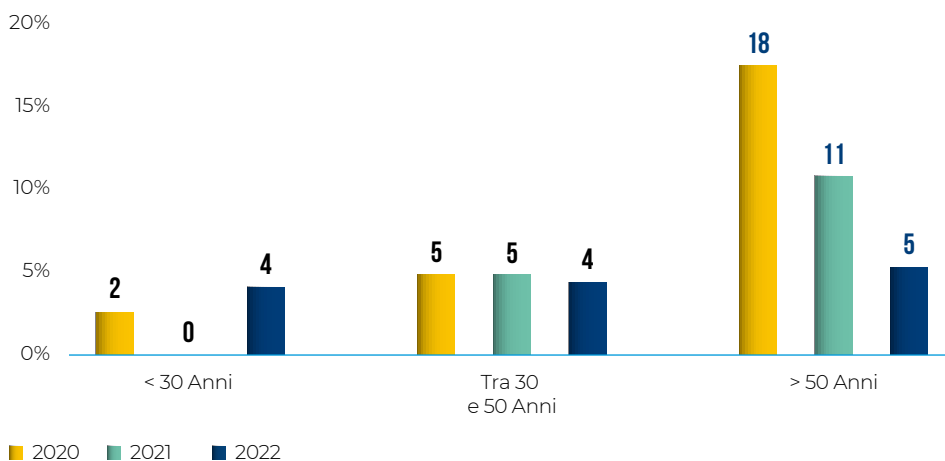
**TAB. 13 - TASSO DI TURNOVER NEGATIVO PER GENERE**

2020			2021			2022		
Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
15%	10%	11%	7%	8%	8%	5%	5%	5%

In rapporto alla fascia d'età, il dato più elevato di turnover negativo risulta essere quello relativo ai dipendenti

con più di 50 anni, che è determinato non solo dalle dimissioni volontarie ma anche dai pensionamenti (Fig.20).

**FIG. 20 | TASSO DI TURNOVER NEGATIVO PER FASCIA DI ETÀ**



<sup>3</sup> Il turnover negativo fornisce una misura della mobilità delle risorse in uscita. È calcolato per ciascun anno di rendicontazione come: numero di cessazioni del rapporto di lavoro/organico al 1° gennaio dell'anno.

Analizzando il tasso di turnover negativo secondo il genere e per fascia d'età si nota che per l'età inferiore ai 30 anni il tasso più elevato risulta essere quello relativo alle donne pari al 9% nel 2022,

mentre per la fascia d'età superiore a 50 anni il dato più elevato del triennio risulta quello del 2020, pari al 18%, specificatamente al 26% per le donne e al 14% per gli uomini (Tab.14).

**TAB. 14 - TASSO DI TURNOVER NEGATIVO PER GENERE ED ETÀ**

Tasso di turnover negativo	2020	2021	2022
<b>&lt;30 anni</b>	<b>2%</b>	<b>0%</b>	<b>4%</b>
Donne	6%	0%	9%
Uomini	0%	0%	0%
<b>30-50 anni</b>	<b>5%</b>	<b>5%</b>	<b>4%</b>
Donne	5%	6%	4%
Uomini	4%	4%	5%
<b>&gt;50 anni</b>	<b>18%</b>	<b>11%</b>	<b>5%</b>
Donne	26%	8%	4%
Uomini	14%	12%	6%

Nel rispetto delle normative vigenti, tutti i dipendenti Sammontana, indipendentemente dal genere, possono usufruire del congedo parentale (garantito in Italia per legge). Non esiste disparità tra congedo di maternità e congedo di paternità, e questo favorisce un alto

tasso di rientro del personale. Come si evince anche dalla Tab.15, il congedo parentale offerto da Sammontana salvaguarda le opportunità di carriera dei dipendenti (donne e uomini), favorisce un ritorno alle proprie mansioni ed a restare in azienda anche 12 mesi dopo il congedo.

TAB. 15 - CONGEDO PARENTALE

Congedo parentale	2020			2021			2022		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Dipendenti che avevano diritto al congedo parentale e che ne hanno usufruito (n.)	3	13	16	5	16	21	9	15	24
Dipendenti che sono ritornati al lavoro nel periodo di rendicontazione al termine del congedo parentale (n.)	3	13	16	5	15	20	9	14	23
Dipendenti che sono ritornati al lavoro al termine del congedo parentale e che sono ancora alle dipendenze dell'azienda 12 mesi dopo essere rientrati al lavoro (n.)	3	13	16	4	15	19	9	14	23

TAB. 16 - TASSO DI RIENTRO AL LAVORO DAL CONGEDO PARENTALE

Congedo parentale	2020			2021			2022		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Tasso di rientro al lavoro (%)	100%	100%	100%	100%	94%	95%	100%	93%	96%
Tasso di fidelizzazione	100%	100%	100%	80%	100%	95%	-	-	-

### Iniziative verso i dipendenti

La pandemia ha promosso l'uso dello smart-working e la sua applicazione ha visto un proseguo con la sottoscrizione, nel corso del 2022, di accordi individuali. A ciò, nello stesso anno si è aggiunta la flessibilità dell'orario di lavoro.

Sammontana organizza iniziative volte a promuovere la cittadinanza aziendale ed il senso di appartenenza all'azienda. In tale contesto, ha pianificato di realizzare nel corso del 2023 una serie di iniziative di dialogo e coinvolgimento dei dipendenti (si veda box "Iniziative di Cittadinanza aziendale e dialogo per il 2023").



## PROSSIMI PASSI

### Iniziative di cittadinanza aziendale e dialogo (2023)

Parte integrante del *welfare* aziendale sono le iniziative per lo sviluppo della cittadinanza aziendale. Sammontana per il 2023 vuole implementare un piano di comunicazione interno e una piattaforma intranet per permettere ai dipendenti di connettersi con la realtà Sammontana e di essere coinvolti nel piano.

Un esempio di coinvolgimento del personale è dato dall'iniziativa, avviata nel 2022, volta a dare la possibilità a tutti i dipendenti di Sammontana che si recano nelle mense degli stabilimenti, di assaggiare i nuovi prodotti proposti ed esprimere il proprio parere.

Altre iniziative di dialogo sono rappresentate dall'avvio di due indagini: la prima volta a indagare il "sentiment" dei dipendenti riguardo elementi di Diversità, Equità e Inclusione in azienda, al fine di operare scelte e iniziative in linea con lo sviluppo della cittadinanza aziendale; la seconda volta a far scegliere ai propri dipendenti le organizzazioni a cui destinare le donazioni finanziarie e le ore di volontariato. Infine, Sammontana sta valutando di proporre ai dipendenti giornate dedicate alla sensibilizzazione sul tema della prevenzione tumorale e della nutrizione.

L'efficacia di un'organizzazione così come il benessere e il senso di appartenenza delle persone che ci lavorano rappresenta un elemento essenziale per l'implementazione di una strategia di successo.

È quindi necessario avere consapevolezza dello stato dell'efficacia e del benessere delle proprie persone all'interno dell'organizzazione. Per acquisire questa consapevolezza è stato strutturato un terzo questionario, volto proprio ad analizzare il benessere organizzativo.





L'azienda aderisce al fondo ALIFOND, il Fondo Nazionale Pensione Complementare per i lavoratori dell'industria alimentare e dei settori affini. Circa il 30% dei dipendenti partecipa al fondo, e Sammontana, con risorse proprie, copre gli obblighi previsti dal piano. Ai lavoratori di Sammontana si applica il CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro) Industria Alimentare. Come stabilito dal CCNL, i contributi ALIFOND sono costituiti da una quota a carico di Sammontana pari all'1,2%, da un contributo trattenuto in busta paga, scelto dal lavoratore e da una quota annua del TFR (Trattamento di fine rapporto) pari al 2%. Tutti i lavoratori hanno diritto al TFR nel caso in cui cessi il rapporto di lavoro.

Per tutti i dirigenti e i quadri è disponibile una copertura assicurativa per la tutela del rischio di non autosufficienza, per i dirigenti anche una polizza assicurativa sulla vita. Il fondo sanitario aziendale è accessibile da parte degli impiegati, dei quadri e degli operai degli stabilimenti di Empoli e Vinci.

A tutti i dipendenti, Sammontana garantisce **un giorno di congedo parentale in più** rispetto ai tre stabiliti dalla legge per la cura di familiari entro il secondo grado di parentela aventi gravi problematiche di salute.

**Nel 2022, per sostenere i dipendenti contro il caro vita, Sammontana ha erogato al personale con contratto a tempo indeterminato un bonus di 300 euro di importo.**


Per il personale degli stabilimenti di Empoli e Vinci ha erogato buoni spendibili per l'acquisto di generi alimentari mentre per il personale dello stabilimento di Colognola ai Colli ha erogato un premio di risultato per obiettivi. Sammontana ha inoltre facilitato l'accesso ai propri dipendenti a servizi di vario genere attraverso convenzioni con aziende del territorio.

Tutti i dipendenti hanno la possibilità di usufruire di agevolazioni per l'acquisto dei prodotti di Sammontana, dell'utilizzo della mensa aziendale e dell'auto aziendale per i dipendenti che necessitano di effettuare delle trasferte.

#### 4.2.2 DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

Sammontana costruisce la strategia di **coinvolgimento dei dipendenti in linea con i principi della diversità, dell'equità e dell'inclusione**, che si riflettono nella creazione di un ambiente di lavoro basato su principi di pari opportunità, indipendentemente da: differenze di genere, religione, nazionalità, orientamento sessuale, status sociale, abilità fisiche ed età..

Già a partire dai processi di *talent attraction* e *talent acquisition*, Sammontana evita condotte discriminatorie nei confronti delle candidate e dei candidati. Questo permette a Sammontana di promuovere una cultura inclusiva nell'organizzazione attraverso lo sviluppo di una mentalità flessibile ed attuale.



Sammontana si impegna a adottare un insieme di azioni a favore della **parità tra donne e uomini sul posto di lavoro**, attraverso i seguenti principi:

- facilitare e promuovere i percorsi di carriera e la qualità del lavoro femminile;
- favorire la partecipazione ed il riequilibrio delle posizioni femminili nei ruoli e nei livelli di responsabilità (con particolare riguardo alle lavoratrici in rientro dai congedi per maternità);
- migliorare l'efficienza organizzativa delle forme di flessibilità dell'orario già introdotte (es. part-time) e degli altri strumenti di conciliazione (congedi parentali, di cura e formativi), per salvaguardare le opportunità di carriera delle dipendenti donne;
- per l'assegnazione delle mansioni, considerare le competenze e abilità senza discriminazione di genere.

A partire dal 1° agosto 2022, Sammontana ha istituito un nuovo ruolo di **Referente della Parità di Genere** che si occupa di:

- attuare misure che promuovano l'uguaglianza di genere seguendo la valutazione dei rischi di base ed includere queste misure nel piano di gestione;
- aumentare la consapevolezza sull'uguaglianza di genere e l'emancipazione delle donne con la direzione e il personale (del gruppo) attraverso formazioni dedicate almeno una volta l'anno;
- riparare casi relativi alla violenza di genere e alla discriminazione basata sul genere in conformità con il Protocollo di riparazione.

Sulla base dei dati riportati nelle tabelle successive si evidenzia che nel corso del triennio, sul totale dei dipendenti, la presenza del genere femminile ha rappresentato il 31%.

Considerando la scomposizione del personale per fascia d'età e categorie professionali, nel 2022 il 46% dei dipendenti rientra nella fascia tra i 30 e i 50 anni (476 persone); il 45% del personale ha un'età superiore ai 50 anni (466 persone) mentre il 9% ricade nella fascia under 30 (91 dipendenti), un aumento del 44,4% rispetto al 2020 (63 persone under 30). Si segnala che nel corso del triennio non si sono verificate significative oscillazioni nella composizione del personale per categoria professionale.

Al 2022, circa il 58% degli assunti è inquadrato come Operai (601 unità), il 36% della popolazione aziendale è rappresentata da Impiegati (367 unità), mentre Quadri e Dirigenti rappresentano il restante 7% (65 unità).

Gli "Impiegati" rappresentano la categoria professionale dove le donne sono maggiormente impiegate, pari al 41%, seguite dagli "Operai" dove sul totale le donne rappresentano il 28%.

Nel 2022, le persone appartenenti a categorie vulnerabili sono 33 (27 uomini e 6 donne), di cui 1 impiegato e 32 operai.

TAB. 17 - DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI NEL 2022

	Uomini				Donne				Totale	
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale		
Dirigenti	-	-	6 23%	19 73%	25 96%	-	-	-	1 4%	26
Quadri	-	-	9 23%	28 72%	37 95%	-	-	2 5%	-	39
Impiegati	12 3%	105 29%	98 27%	215 59%	26 7%	93 25%	33 9%	152 41%	367	
Operai	45 7%	195 32%	194 32%	434 72%	8 1%	66 11%	93 15%	167 28%	601	

TAB. 18 - DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI NEL 2021

	Uomini				Donne				Totale	
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale		
Dirigenti	-	-	6 24%	18 72%	24 96%	-	-	-	1 4%	25
Quadri	-	-	10 29%	24 69%	34 97%	-	-	1 3%	-	35
Impiegati	6 2%	109 30%	100 28%	215 59%	25 7%	88 24%	34 9%	147 41%	362	
Operai	30 5%	210 37%	166 29%	406 72%	4 1%	65 12%	89 16%	158 28%	564	

TAB. 19 - DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI NEL 2020

	Uomini				Donne				Totale	
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale		
Dirigenti	-	-	8 35%	14 61%	22 96%	-	-	-	1 4%	23
Quadri	-	-	10 29%	24 69%	34 97%	-	-	1 3%	-	35
Impiegati	3 1%	110 31%	94 27%	207 58%	26 7%	88 25%	33 9%	147 42%	354	
Operai	30 5%	188 32%	208 35%	426 72%	4 1%	78 13%	85 14%	167 28%	593	

TAB. 20 - DIVERSITÀ DEI DIPENDENTI: CATEGORIE VULNERABILI

	2020			2021			2022		
	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale	Uomo	Donna	Totale
Impiegati	1 0,5%	1 0,7%	2 0,6%	1 0,5%	1 0,7%	2 0,6%	1 0,5%	-	1 0,3%
Operai	28 7%	6 4%	34 6%	22 5%	6 4%	28 5%	26 6%	6 4%	32 5%

## Politiche Retributive

Le politiche retributive rappresentano un indicatore del sostegno aziendale verso la parità di genere e in Sammontana è presente una

quasi assoluta parità sia in termini di stipendio base che di retribuzione, generando uguaglianza tra le lavoratrici e i lavoratori dell'azienda (Tab.21).

**TAB. 21 - RAPPORTO FRA SALARIO DI BASE (IN ALTO) E RETRIBUZIONE (IN BASSO) DELLE DONNE RISPETTO AGLI UOMINI PER CATEGORIA DI DIPENDENTI**

	2020	2021	2022
<b>Rapporto dello stipendio base delle donne rispetto gli uomini</b>			
Dirigenti	1,00	1,00	1,00
Quadri	1,00	1,00	1,00
Impiegati	0,83	0,87	0,86
Operai	0,84	0,94	0,95
<b>Rapporto della retribuzione delle donne rispetto gli uomini</b>			
Dirigenti	1,10	1,14	1,14
Quadri	0,90	0,92	1,01
Impiegati	0,75	0,77	0,87
Operai	0,80	0,84	0,86

Durante il periodo di rendicontazione non sono stati segnalati episodi di discriminazione. Nel caso avvenisse un trattamento irrispettoso, i lavoratori possono utilizzare due canali di segnalazioni attivati da Sammontana, uno cartaceo ed uno informatico.

Sammontana assicura la riservatezza dell'identità dei segnalanti a cui non verrà mossa alcuna forma di ritorsione, discriminazione o penalizzazione.

A conferma del proprio impegno e interesse Sammontana ha introdotto un Comitato a tutela della diversità, delle pari opportunità e dell'inclusione (DEI). Il Comitato è presieduto dal Responsabile Sostenibilità e la sua missione principale è quella di proporre iniziative interne e monitorare le azioni intraprese, avviando nuovi progetti sulla diversità e misurando costantemente i progressi compiuti. Il Comitato si interfaccia con lo Steering Sostenibilità, per condividere le azioni e i progressi compiuti nell'implementazione dei programmi.

### 4.2.3 FORMAZIONE DEL PERSONALE

**Sammontana riconosce alla formazione del personale un valore primario e qualificante per le proprie attività.** L'azienda investe su una formazione strutturata e continua del personale dedicando in maniera adeguata risorse, strumenti e tempo affinché tutti i dipendenti possano assolvere alle mansioni affidate in modo agevole ed esprimere le proprie attitudini professionali. Formare il personale assicura che le risorse si sentano coinvolte e responsabilizzate verso gli obiettivi comportamentali che Sammontana vuole raggiungere, con particolare attenzione alla Sicurezza e Salute sul lavoro, alla sicurezza dei Trattamenti dei Dati, alla Tutela dell'Ambiente e ai principi del Codice Etico.

Sammontana ha messo a disposizione del proprio personale degli strumenti informativi e formativi che prevedono anche la possibilità di essere utilizzati a distanza. I momenti di formazione sono organizzati internamente, e qualora necessario, l'azienda si avvale di supporto esterno. La formazione è assegnata a gruppi o a singole persone, sulla base di specifiche esigenze di sviluppo professionale, con l'obiettivo di valorizzare le specifiche competenze e conservare il valore professionale.

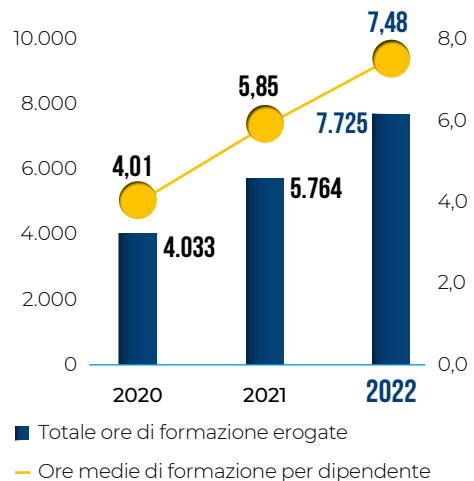
Il piano di formazione istituzionale assicura che ogni persona riceva una formazione adeguata sia all'atto dell'assunzione che in ogni ulteriore passaggio professionale, come ad esempio il cambio di mansione.

Il piano comprende un programma di formazione e sensibilizzazione continua sulle tematiche relative al Codice Etico.

**Dal 2020 al 2022 sono state erogate un totale di 17.522 ore di formazione, che hanno coinvolto più dell'80% del personale ogni anno.**

Nel 2020 la necessità di gestire le prime fasi dell'emergenza Covid ha costretto a rallentare le attività di formazione che, successivamente, in modo conforme all'allentamento delle misure restrittive, sono state riprese e incrementate. Come risultato, nel 2022 sono state erogate quasi 7,5 ore di formazione medie per dipendente, pari al 27,9% in più rispetto il 2021 e il 86,5% in più rispetto il 2020 (Fig.21).

**FIG. 21 | NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE ALL'ANNO**



**TAB. 22 - NUMERO MEDIO DI ORE DI FORMAZIONE PER DIPENDENTI SUDDIVISO PER GENERE**

<b>Numero medio di ore di formazione</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>
Donne	3,28	3,72	6,25
Uomini	4,35	6,81	8,03

**TAB. 23 - NUMERO MEDIO DI ORE DI FORMAZIONE PER DIPENDENTE SUDDIVISO PER CATEGORIA PROFESSIONALE**

<b>Numero medio di ore di formazione</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>
Dirigenti	0,35	1,52	3,77
Quadri	5,69	5,49	5,05
Impiegati	4,34	3,34	5,47
Operai	3,86	7,67	9,02

Nel rispetto delle pari opportunità, principio cardine del modo di Sammontana di fare impresa, tutti i dipendenti, senza alcuna distinzione di genere, beneficiano della formazione. Allo stesso modo, tutte le categorie professionali sono state coinvolte, con particolare attenzione alla formazione rivolta agli impiegati amministrativi e al personale produttivo e manutentivo.

Alla formazione del personale per adempiere agli obblighi giuridici sulla sicurezza (D.Lgs. 81/2008 art. 30) e sulla legge 231/2001, è stata aggiunta una formazione 4.0 sulla corretta gestione delle linee produttive ad alto contenuto di automazione industriale.

Nell'ambito dell'iniziativa SLIM (Sammontana Lavorando Insieme Migliora), il personale di tutti i livelli è stato coinvolto con l'obiettivo di eliminare le forme di inefficienza dai processi produttivi e ogni tipo di spreco alimentare. Sia in aula che sul posto, il personale è stato formato su aspetti connessi all'efficientamento

delle linee produttive e sul miglioramento della qualità dei prodotti finiti.

Nel contesto di aumento dei prezzi di energia, è stata implementata un'attività di formazione specifica sul risparmio energetico per sensibilizzare e coinvolgere sulla gestione consapevole di questo rischio per la produzione. Sammontana propone corsi volti a sviluppare, consolidare e completare le competenze professionali dei dipendenti.

Nel 2022, si sono svolte formazioni sulla gestione delle risorse umane, sul Modello Organizzativo e di Gestione, su ambiente e sostenibilità, su prevenzione e contrasto alla violenza di genere. A tutti i dipendenti è garantito l'accesso ai permessi studio come richiesto dal CCNL di riferimento. Attraverso la formazione in affiancamento, i dipendenti sono assistiti nella loro continuità lavorativa e nei percorsi di riqualificazione professionale.

#### 4.2.4 SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI

**Sammontana ha adottato un Sistema di Gestione Integrato - Ambiente e Sicurezza - che viene sottoposto a revisione periodica.**


Per garantire un adeguato controllo della sicurezza e salute dei lavoratori oltre al rispetto delle norme cogenti, dal 2013 Sammontana ha implementato un sistema volontario di gestione sulla base dello standard OHSAS (*Occupational Health and Safety Assessment Series*), che copre tutti i lavoratori – fissi, stagionali, interinali – degli stabilimenti di Empoli, Vinci e Colognola ai Colli. Il sistema non è certificato, ma Sammontana effettua verifiche periodiche interne.

Nel 2019, la Direzione Sicurezza ha avviato un progetto di revisione del sistema di gestione per la salute e sicurezza: sono stati aggiornati gli organigrammi per ciascun stabilimento, e sono state redatte delle *job description* per i preposti e i dirigenti, funzionali a definire le loro responsabilità in qualità di garanti della sicurezza. I lavoratori dello stabilimento di Empoli sono stati informati riguardo le relative *job description* e nel 2023, dopo l'annuale formazione sulla sicurezza, Sammontana prevede di coinvolgere anche i dipendenti degli stabilimenti di Vinci e Colognola ai Colli. Sammontana ha inoltre revisionato le istruzioni comportamentali per il secondo livello di operatività e sono in corso di svolgimento la redazione del manuale del sistema di gestione e la revisione delle procedure specifiche del primo livello di operatività.

Il polo logistico di Montelupo invece è gestito secondo modalità differenti, essendo costituito da due aree distinte, riguardanti gli uffici e l'area logistica. Presso gli uffici con personale Sammontana, sono in vigore le regole del sistema di gestione aziendale e al personale si applicano tutti i criteri di identificazione dei rischi, svolgimento della formazione e gestione della sorveglianza sanitaria, che si applicano ai dipendenti di sede. La seconda area, invece, è un'area logistica, in cui opera esclusivamente personale di ditte terze, su cui Sammontana supervisiona periodicamente per verificare il rispetto dei requisiti di salute e sicurezza presenti nel contratto di appalto.

Sammontana porta a conoscenza degli interlocutori con cui intrattiene rapporti commerciali il Codice etico aziendale, e li invita formalmente a rispettare le leggi e i regolamenti vigenti in materia di salute e sicurezza. Attraverso il Codice Etico Sammontana diffonde e consolida una cultura della sicurezza in chiave di prevenzione, sviluppando la consapevolezza dei rischi, promuovendo comportamenti responsabili da parte di tutti, per proteggere le persone e ricercando costantemente le sinergie necessarie con i fornitori e le imprese.

Per quanto riguarda i lavori appaltati a ditte esterne, Sammontana effettua preventivamente la qualifica di ogni società esterna che deve realizzare attività presso i propri stabilimenti; segue la verifica documentale, secondo quanto previsto da titolo I e titolo IV del D.Lgs. 81/08 (Testo



Unico sulla sicurezza) ed in funzione di quanto riportato nelle procedure aziendali definite.

Tutti i rischi da interferenza vengono valutati e sono definite specifiche misure di prevenzione e protezione che i lavoratori devono rispettare con attenzione.

Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) individua i pericoli sul lavoro e valuta i rischi presenti sugli stabilimenti di Empoli, Vinci e Colognola ai Colli. Le principali tipologie di rischi che emergono risultano: rischio generale, rischio legato alla movimentazione manuale

dei carichi e alla movimentazione ripetuta, rischio derivante da vibrazioni, rischio da campi elettromagnetici, rischio chimico, rischio da ambienti confinati.

Per fronteggiare l'emergenza sanitaria Covid-19, Sammontana ha istituito un comitato specifico per gestire l'insorgere dei casi positivi.

Questo si è riunito con frequenza settimanale o bimensile in funzione dell'evoluzione della pandemia, implementando diverse attività con l'obiettivo di salvaguardare la salute dei lavoratori, per tutto il periodo della pandemia, fino al 2022.



## RISPOSTE DI SAMMONTANA AL COVID 19

Già a partire dalla fine del mese di febbraio 2020 Sammontana si è attivata per rendere sicuri gli ambienti di lavoro adottando misure di prevenzione del rischio di diffusione dell'epidemia Covid: smart-working a rotazione per il personale impiegatizio, distanziamento delle postazioni di lavoro, utilizzo di maschere FFP2 per tutto il personale, regolamentazione nell'utilizzo delle aree comuni (sala mensa e sala ristoro), regolamentazione degli spazi degli spogliatoi per il personale del reparto produttivo attraverso l'utilizzo di box esterni, definizione di modelli di sanificazione giornaliera di uffici e aree comuni ancora più intensi rispetto a quanto già effettuato nei reparti produttivi, ridefinizione turni di lavoro per maggiore distanziamento, verifica continua e sistematica sul rispetto delle regole definite da parte dei lavoratori di Sammontana e dei lavoratori delle ditte esterne, effettuazione di tamponi a tutto il personale dei reparti produttivi nei momenti di picco di diffusione del virus, isolamento cautelativo nel caso di contatto con persone positive con rientro in caso di esito negativo del tampone. Tutte le decisioni sono state condivise con gli RLS (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza) aziendali. Sammontana ha sviluppato un protocollo-anti contagio interno in linea con i decreti ministeriali. In diversi siti sono stati effettuati audit da parte di enti di controllo, e tutti hanno avuto esito positivo, senza alcuna prescrizione per l'Azienda. Le misure sono state poi confermate e applicate anche nel 2021, in particolare l'isolamento cautelativo fino all'inizio 2022.




Al fine di eliminare i pericoli e ridurre al minimo i rischi, Sammontana effettua un'analisi degli incidenti, degli infortuni e dei mancati infortuni e prevede anche dei sopralluoghi periodici

attraverso *check-list* per il controllo di sicurezza, che permettono di raccogliere sistematicamente eventuali segnalazioni dei lavoratori oltre che verificare che tutto sia in linea.

La *check-list* copre sette aree di controllo:





Per ogni area vengono indicati gli aspetti da verificare. Qualora si evidenziassero degli esiti negativi, il responsabile della compilazione dovrà specificare i problemi riscontrati sull'elemento controllato, eventuali condizioni di pericolo riscontrate, le soluzioni immediatamente adottate e le proposte di miglioramento. Una volta evidenziate le criticità e identificato il livello di urgenza (alta, media, bassa), viene definito un piano di attività e la Direzione Sicurezza stabilisce le priorità degli interventi da realizzare.

Per garantire la qualità dei processi di identificazione dei pericoli e valutazione dei rischi, Sammontana si avvale di consulenti esterni che sono valutati in base ai progetti di lavoro presentati, al curriculum, all'esperienza professionale e alla capacità di *problem solving*.

I risultati delle valutazioni sono esaminati considerando il numero di infortuni, l'indice di gravità, l'indice di frequenza, l'analisi degli incidenti e la soddisfazione dei lavoratori tramite il contributo del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS). Tali dati vengono utilizzati per aggiornare sistematicamente il piano di miglioramento per la sicurezza di Sammontana.

I lavoratori possono segnalare la presenza di pericoli e situazioni pericolose sul lavoro tramite la *check-list* per il controllo sicurezza e/o direttamente al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), che effettua sopralluoghi giornalieri nei locali produttivi.

Il Responsabile del Servizio si incontra periodicamente con i Rappresentanti dei Lavoratori (RLS) per analizzare le segnalazioni ricevute.

Agli incontri con il management di Sammontana, che si tengono dalle due alle tre volte l'anno, partecipano tutti i Rappresentanti dei Lavoratori, e presso lo stabilimento di Vinci sono aperti anche ai membri della Rappresentanza Sindacale Unitaria (RSU).

La politica aziendale vieta ogni situazione di ritorsione nei confronti dei lavoratori che hanno comunicato delle segnalazioni e il ruolo del Responsabile e dei Rappresentanti è anche di impedire che ciò accada.

Per garantire la tutela della salute e la sicurezza del lavoratore, in caso di situazioni che possono provocare lesioni e/o che rappresentano un evidente rischio, il singolo è obbligato a sospendere l'attività.

In caso di incidenti, infortuni o mancati infortuni, il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione analizza tempestivamente i pericoli e i rischi che hanno causato l'evento e condivide i risultati con la Direzione Sicurezza che determina le azioni correttive prioritarie da attuare.


Un'ulteriore azione per tutelare la persona è data dalla visita medica pre-assuntiva del lavoratore, volta a verificare che per la sua salute non ci siano rischi al lavoro. In aggiunta, periodicamente, tutti i lavoratori si sottopongono alla sorveglianza

sanitaria per tutelare la salute in relazione ai rischi professionali, all'ambiente di lavoro e alle modalità di svolgimento dell'attività.

In generale, comunque, la visita medica è garantita su richiesta del lavoratore o della Direzione Sicurezza in caso di necessità e, in caso di problematiche mediche; i Rappresentanti dei Lavoratori tutelano il lavoratore e garantiscono che non subisca un trattamento iniquo.

Allo scopo di mantenere la riservatezza delle informazioni sulla salute, solo il medico aziendale ha accesso alla cartella sanitaria dei lavoratori. Per promuovere la salute dei dipendenti, Sammontana ha stipulato diverse convenzioni di assistenza medica a costo calmierato.





Inoltre, in occasione della formazione sulla sicurezza tenutasi a fine anno allo stabilimento di Empoli, è stato presentato un programma di promozione della salute, che prevede visite mediche gratuite per i lavoratori dei reparti produttivi che ne faranno richiesta.

Per prevenire i pericoli e mitigare i rischi, Sammontana diffonde procedure e istruzioni operative, eroga formazione e addestramento, dirige investimenti alla messa in sicurezza e svolge controlli sugli stabilimenti. Ai lavoratori sono erogate una formazione di sicurezza generale, corsi abilitanti, e addestramento.

Per quanto riguarda la sicurezza generale, nel rispetto delle norme vigenti, tutti i lavoratori seguono una formazione pre-assuntiva, e ogni anno si realizza una formazione di aggiornamento che si tiene a fine anno per i lavoratori fissi e prima del reinserimento in fabbrica per i lavoratori stagionali. I corsi abilitanti sono svolti secondo quanto prescritto dal D.Lgs. 81/08, e la formazione avviene secondo le modalità e le tempistiche previste dagli accordi Stato-Regione attualmente in vigore. L'addestramento è previsto per tutti i neoassunti e per soddisfare specifiche necessità, come per esempio l'introduzione di nuovi macchinari.

Le principali tipologie di incidenti sono rappresentate da urti venendo in contatto con macchinari o attrezzature, cadute e scivolamenti, mentre le malattie professionali sono collegate alla movimentazione manuale dei carichi e alla movimentazione ripetuta. Le società in appalto di Sammontana hanno registrato mediamente un infortunio o due per stabilimento dovuto allo svolgimento di lavori meccanici, piccoli tagli e contusioni. I pericoli presso gli stabilimenti Sammontana che costituiscono un rischio di infortunio con gravi conseguenze sono principalmente: rischi meccanici, rischi legati alla viabilità, rischi da ambienti confinati, rischi chimici, biologici, elettrici, rischi da lavori in quota, rischio di atmosfere esplosive (ATEX). Questi sono stati segnalati attraverso il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), analisi degli infortuni e degli incidenti, le segnalazioni dei lavoratori e le verifiche interne.

Nei tre anni in esame si è registrato un caso di malattia professionale per un solo dipendente. Tutti i dipendenti sono potenzialmente esposti a malattie professionali collegate alla movimentazione manuale dei carichi e alla movimentazione ripetuta. Sammontana ha intrapreso specifiche azioni per i rischi legati alla movimentazione manuale dei carichi e alla movimentazione ripetuta

applicando la rotazione del personale sulle postazioni delle linee, e i principi di ergonomia per la progettazione delle linee, formando il personale sulle corrette modalità operative, e migliorando le linee già esistenti.

Dal 2020 al 2022 non si sono verificati decessi a seguito di infortuni e nemmeno decessi derivanti da

malattie professionali, né infortuni con gravi conseguenze, né presso Sammontana né presso le sue società in appalto.

Tutti e tre gli stabilimenti mostrano un aumento del numero di ore lavorative svolte nel triennio in esame.

**TAB. 24 - NUMERO E TASSO DI DECESSI/INFORTUNI SUL LAVORO CON GRAVI CONSEGUENZE, A SEGUITO DI INFORTUNI SUL LAVORO E MALATTIA PROFESSIONALE**

	2020	2021	2022
Numero e tasso di decessi a seguito di infortuni sul lavoro per tutti i dipendenti e per i lavoratori non dipendenti sotto il controllo di Sammontana	0/-	0/-	0/-
Numero e tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze per tutti i dipendenti e per i lavoratori non dipendenti sotto il controllo di Sammontana <sup>4</sup>	0/-	0/-	0/-
Numero e tasso di decessi dovuti a malattia professionale per tutti i dipendenti e per i lavoratori non dipendenti sotto il controllo di Sammontana	0/-	0/-	0/-

**TAB. 25 - ORE LAVORATE DAI DIPENDENTI DEGLI STABILIMENTI**

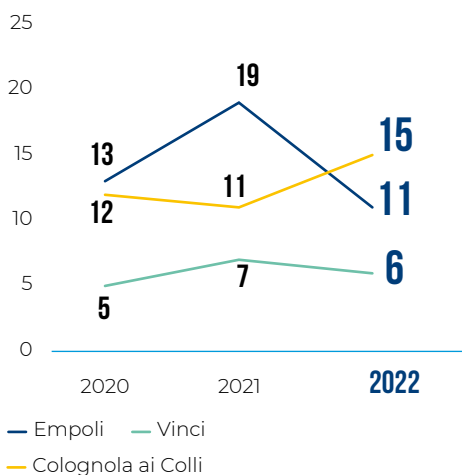
	Empoli			Vinci			Colognola ai Colli		
	2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022
Ore lavorate	1.125.077	1.091.761	1.229.522	234.306	307.711	334.163	441.462	502.338	558.089

<sup>4</sup> Per infortuni gravi si intendono infortuni in cui il lavoratore non si riprenda entro i 6 mesi, oppure danno permanente o semipermanente.

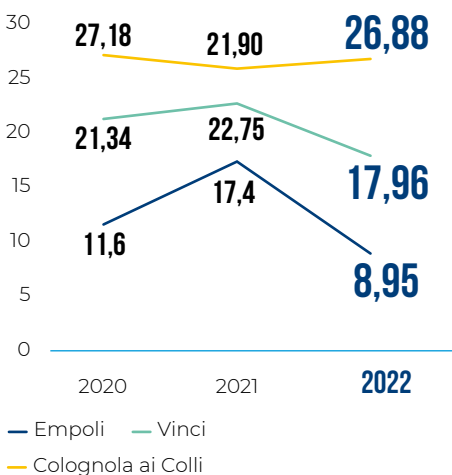
L'aumento del numero degli infortuni e, di conseguenza, degli indici di salute e sicurezza sul lavoro su alcuni stabilimenti dal 2020 al 2021, è dovuto principalmente ad un aumento dei volumi produttivi e della complessità nel reparto produzione. Tuttavia, i valori rappresentativi dell'indice di gravità del triennio sono di bassa gravità. **I dati del biennio 2021-22 mostrano risultati positivi derivanti dai miglioramenti nella prevenzione e nella gestione dei rischi implementati da Sammontana.**

Presso lo stabilimento di Empoli, il numero di infortuni è passato da 19 nel 2021 a 11 nel 2022 e l'indice di frequenza si è ridotto del 48,6%. Anche l'indice di gravità mostra una riduzione significativa pari al 75%. Nel 2022, lo stabilimento di Vinci ha registrato 6 infortuni: l'indice di frequenza<sup>5</sup> e l'indice di gravità<sup>6</sup> sono diminuiti rispettivamente del 21% e 12% rispetto l'anno precedente.

**FIG. 22 | INFORTUNI**



**FIG. 23 | INDICE DI FREQUENZA**

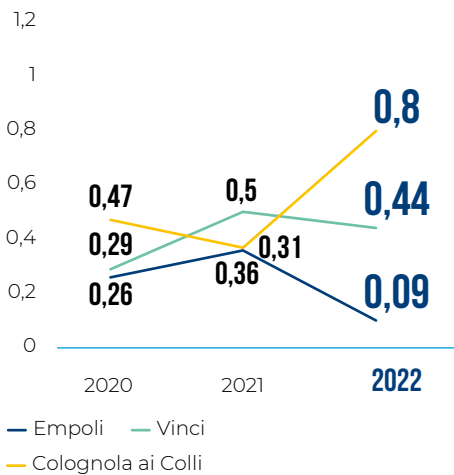


<sup>5</sup> L'indice di frequenza è stato calcolato come= (N di infortuni/ore lavorate) \* 1.000.000. L'indice è calcolato secondo la metodologia riportata nella norma UNI 7249:2007.

<sup>6</sup> Indice di gravità=(giorni di infortunio/ore lavorate) x 1000. L'indice è calcolato secondo la metodologia riportata nella norma UNI 7249:2007.

Presso lo stabilimento di Colognola ai Colli i volumi produttivi in termini di peso dichiarato sono aumentati considerevolmente in modo progressivo: nel 2022 sono aumentati del 13,7% rispetto il 2021 e rispetto al 2020 sono cresciuti del 36,9%.

**FIG. 24 | INDICE DI GRAVITÀ**



Ne è conseguito che, nel biennio 2021-2022, lo stabilimento è stato interessato da un maggior numero di addetti sulle linee e un incremento delle linee attive.

Negli ultimi anni Sammontana si è adoperata e continuerà a adoperarsi per ridurre ulteriormente i rischi presenti sulle linee produttive dello stabilimento di Colognola ai Colli, portando avanti attività documentali, formative, strutturali, valutazione del rischio, procedure. L'alto numero di dipendenti presenti sulle linee, l'attività di più linee produttive simultaneamente, la presenza di ditte esterne presso gli stabilimenti costituiscono fattori di complessità, soprattutto nel periodo ad alta stagionalità della produzione gelato, ovvero da marzo ad agosto.

Nello stabilimento di Empoli sono state gestite le problematiche relative alla viabilità nei locali produttivi ed alle installazioni di nuove linee produttive.

Nello stabilimento di Vinci l'attenzione è stata concentrata sulle lavorazioni manuali, nello specifico sulle movimentazioni manuali dei carichi e sui movimenti ripetitivi per i lavoratori nei reparti produttivi. A tale scopo sono state prodotte specifiche procedure di lavoro per gestirli.







5



**PILASTRO 2:  
FILIERE  
SOSTENIBILI**

## 5. PILASTRO 2: FILIERE SOSTENIBILI

Il secondo pilastro si propone di perseguire approvvigionamenti sostenibili di materie prime e materiali e, laddove esistenti, certificazioni di sostenibilità.

### 5.1 VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO

Il valore economico generato rappresenta la ricchezza economica prodotta nel corso dell'anno mentre l'analisi del valore economico distribuito consente di ottenere una valutazione dell'impatto economico-sociale creato rappresentando la ricchezza prodotta a vantaggio di tutti gli stakeholder.

Il valore economico distribuito tra i diversi stakeholder si divide in:

- **Remunerazioni dei fornitori** (principalmente acquisti di materie prime, beni e servizi da fornitori terzi).

- **Remunerazione del personale** (remunerazione diretta costituita da salari, stipendi e TFR, nonché remunerazione indiretta costituita dagli oneri sociali).
- **Remunerazione dei finanziatori** (interessi passivi).
- **Remunerazione della Pubblica Amministrazione** (principalmente imposte).
- **Remunerazioni dei terzi** (erogazioni liberali e contributi).

Nella *Tab. 26* vengono illustrati i risultati derivanti dall'impegno di Sammontana nel generare valore

nel tempo, attraverso un'offerta di prodotto con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

**TAB. 26 - VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO**

VALORI IN MIGLIAIA DI €	2020	2021	2022
Ricavi operativi	333.629	392.440	485.638
<i>di cui Voce A1 di Conto Economico</i>	330.674	387.637	484.639
Proventi della gestione finanziaria	2.380	3.340	8.910
Altri ricavi e proventi	5.364	11.354	6.778
<b>A - VALORE ECONOMICO GENERATO</b>	<b>341.373</b>	<b>407.134</b>	<b>501.326</b>
Remunerazione dei fornitori	247.385	295.018	377.657
Remunerazione del personale	68.244	71.793	75.452
Remunerazione dei finanziatori	1.348	1.592	1.679
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	3.123	2.803	6.045
Remunerazione dei terzi (Comunità, Territorio, Associazioni di categoria)	361	372	360
<b>B - VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO</b>	<b>320.461</b>	<b>371.578</b>	<b>461.193</b>
<b>C - VALORE ECONOMICO TRATTENUTO</b>	<b>20.913</b>	<b>35.556</b>	<b>40.133</b>
Ammortamenti e svalutazioni	18.680	30.064	34.180
Accantonamenti	0	29	550
Utile dell'esercizio (*)	2.233	5.463	5.404

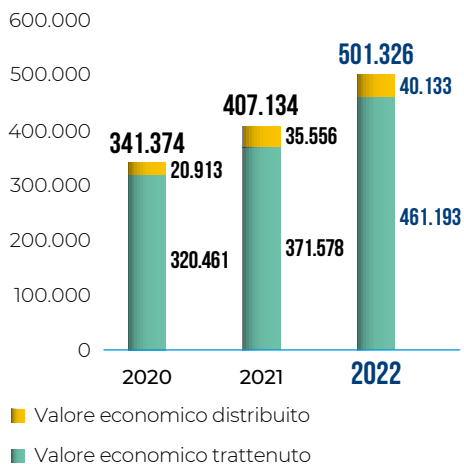
(\*) In merito alla remunerazione degli Azionisti, si segnala che in relazione all'esercizio 2020 l'Assemblea degli Azionisti del 28 maggio 2021 ha deliberato la distribuzione ai soci di un dividendo complessivo pari a 3 milioni di euro, prelevando detto importo in parte dalla Riserva Straordinaria. Per l'esercizio 2021 l'Assemblea degli Azionisti del 26 maggio 2022 ha approvato la distribuzione ai soci di un dividendo complessivo pari a 2 milioni di euro. Per l'esercizio 2022 l'Assemblea degli Azionisti ha approvato la distribuzione ai soci di un dividendo complessivo pari ad euro 3 milioni.

Sammontana nel triennio 2020-2022 è riuscita a generare valore grazie ad un modello di business e a una strategia improntata sulla crescita,

l'innovazione e la sostenibilità. Il valore economico generato è infatti positivo ed ha un andamento crescente (*Tab.26*).

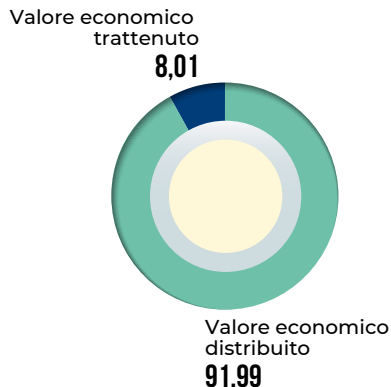
La sostenibilità economica per Sammontana si traduce anche nel supporto alla crescita locale e di tutti i soggetti che fanno parte della catena del valore aziendale; infatti, si può notare come il valore economico distribuito aumenti negli anni, passando da 320 milioni di euro del 2020 (anno che aveva risentito degli effetti della pandemia da Covid-19) ai 371 milioni di euro del 2021 (incremento del 16%) fino ai 461 milioni di euro del 2022 (incremento del 24% rispetto al 2021), nonostante le forti spinte inflazionistiche, che hanno inciso dal lato delle materie prime, dell'energia e del gas (Fig.25).

**FIG. 25 | VALORE ECONOMICO GENERATO (MIGLIAIA DI €)**



Tale risultato è stato raggiunto soprattutto grazie alle vendite, che hanno registrato un incremento del 24% nel 2022 rispetto al 2021, attestandosi a circa 486 milioni di euro.

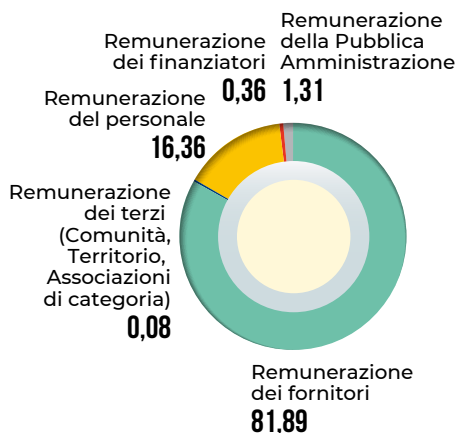
**FIG. 26 | VALORE ECONOMICO GENERATO (%)**



Il Grafico "Valore economico distribuito" (Fig.27) rappresenta il dettaglio del grafico "Valore economico generato" (Fig.26).

In particolare, nel 2022 il valore economico generato complessivo è stato di oltre 501 milioni di euro, di cui il 91,99% è stato distribuito tra i vari stakeholder della filiera.

**FIG. 27 | VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO 2022 (%)**



In particolare:

- il 16,36 % è stato distribuito ai dipendenti sotto forma di retribuzioni e contributi sociali;
- l'81,89 % ai fornitori di materie prime e servizi;
- la restante parte ai finanziatori, alle istituzioni e alla comunità attraverso il pagamento di interessi, imposte, tasse e altre forme di contributi.

### Assistenza Finanziaria Ricevuta dal Governo

L'azienda si impegna a gestire in modo responsabile l'assistenza finanziaria ricevuta dal Governo, utilizzandola per sviluppare progetti sostenibili e innovativi in linea con la propria visione.

È importante evidenziare come l'azienda abbia mantenuto un impegno costante verso la Comunità, destinando una quota significativa del valore economico generato a iniziative di beneficenza e progetti di sviluppo sostenibile del territorio in cui opera. Inoltre, Sammontana ha adottato una politica di remunerazione equa dei propri dipendenti, con l'obiettivo di promuovere un clima di lavoro sereno e produttivo. Sammontana ha fatto un grande sforzo anche per migliorare l'efficienza e la redditività delle proprie attività, investendo in tecnologie innovative e processi produttivi sempre più sostenibili, al fine di garantire un futuro solido e duraturo per l'intera comunità di riferimento.

**TAB. 27 - CONTRIBUTO**  
(VALORI IN MIGLIAIA DI €)

	CONTRIBUTO RICEVUTO 2020	CONTRIBUTO RICEVUTO 2021	CONTRIBUTO RICEVUTO 2022
BONUS INVESTIMENTI PUBBLICITARI <i>Aiuto di Stato (de minimis) - Art. 57-bis D.L. 24 aprile 2017 n. 50</i>	103	108	91
CREDITO D'IMPOSTA SANIFICAZIONE DPI <i>Aiuto di Stato - art. 32, c.3, D.L. n. 73/2021 (decreto Sostegni-bis)</i>	29	19	0
CREDITO D'IMPOSTA IN RICERCA & SVILUPPO	203	248	335
CREDITO D'IMPOSTA FORMAZIONE 4.0	56	65	50
CREDITO D'IMPOSTA A FAVORE DELLE IMPRESE ENERGIVORE E IMPRESE DIVERSE DALLE GASIVORE	0	0	6.678
CREDITO D'IMPOSTA PER GLI INVESTIMENTI IN BENI MATERIALI NUOVI STRUMENTALI <i>Legge di bilancio 2020 - art. 1, c.185-197, L.160/2019</i>	120	200	120
<b>TOTALE RICEVUTO</b>	<b>510</b>	<b>740</b>	<b>7.274</b>



Come evidenziato dai dati presenti nella *Tab.27*, nel triennio 2020-2022 i contributi statali sono stati erogati principalmente attraverso il riconoscimento di credito di imposta. Tali fondi sono stati concessi soprattutto per sostenere l'innovazione tecnologica e la competitività del settore,

incentivando la Ricerca & Sviluppo e la Formazione 4.0.

In linea con la politica aziendale, tutti gli investimenti sono caratterizzati da un importante livello di innovazione tecnologica, conformemente ai requisiti dell'Industria 4.0, che consentono di raggiungere gli obiettivi di efficienza dei processi, digitalizzazione, riduzione del fabbisogno energetico e un'attenzione più generale alla sostenibilità.

**Fin dal 2020 i fondi ottenuti sono stati impegnati principalmente per iniziative e progetti di ricerca e sviluppo e innovazione.**

In particolare, si annoverano progetti legati alla realizzazione di nuovi prodotti e modifica degli esistenti, mediante strumenti di eco-design, nonché progetti di packaging meno impattanti per l'ambiente, mantenendo sempre la qualità, la sicurezza alimentare e la *shelf-life* dei prodotti.

Sono stati ricevuti anche finanziamenti eccezionali, destinati a fronteggiare le conseguenze economiche derivanti dalla pandemia Covid-19, attraverso il "Credito di imposta per sanificazione e DPI", e per fronteggiare l'aumento dei costi energetici; infatti, attraverso il "Credito d'imposta a favore delle imprese energivore e imprese diverse dalle gasivore" sono stati ricevuti circa 6 milioni di euro a parziale compensazione dei maggiori oneri sostenuti per l'acquisto di energia elettrica.

## 5.2 APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILE

Sammontana si avvale di un **parco fornitori altamente formato e strutturato** per garantire una filiera produttiva consolidata e tracciabile.

Nel corso del 2022 il numero dei fornitori attivi è rimasto stabile, attestandosi a circa 1.500, il che dimostra la capacità dell'azienda di mantenere relazioni solide e durature con i propri partner commerciali.

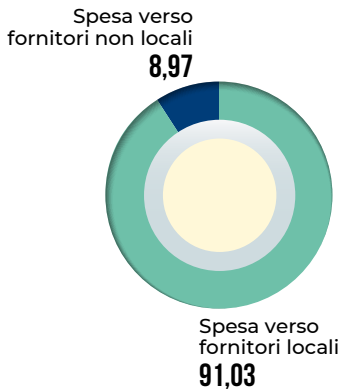
Sammontana conferma la sua scelta strategica di collaborare con fornitori storici, selezionati con cura e attenzione sulla base del loro valore strategico.

Dei circa 1.500 fornitori totali di Sammontana, sono stati selezionati i 200 più rilevanti, individuando i fornitori più importanti in termini di percentuale sulla spesa d'acquisto, da coinvolgere anche nel workshop di co-creazione per la redazione del Codice di Condotta dei fornitori.


**TAB. 28 - PROPORZIONE DELLA SPESA EFFETTUATA AI PROPRI FORNITORI NEL 2022**

Spesa verso fornitori locali	194 Milioni €
Spesa verso fornitori non locali	19 Milioni €
<b>Totale spesa verso i primi 200 fornitori</b>	<b>213 Milioni €</b>

**FIG. 28 | PROPORZIONE DELLA SPESA 2022 EFFETTUATA AI PROPRI FORNITORI (%)**



Nel 2022, la spesa relativa ai 200 fornitori più rilevanti è stata circa di 213 Milioni di €, pari all'82% del totale delle spese sostenute dall'azienda e la spesa verso i fornitori italiani rappresenta il 91,03% del totale, pari a circa 194 Milioni di €. A livello numerico, i fornitori italiani sono 183, mentre solo 17 su 200 sono provenienti dall'estero (Tab.28)



**Sammontana privilegia la collaborazione con fornitori locali**, in modo da garantire una filiera controllata e affidabile, e con il fine di valorizzare il territorio e il tessuto economico-produttivo delle regioni in cui opera. La scelta di fornitori locali, inoltre, si basa anche sulla volontà dell'azienda di minimizzare l'impatto ambientale associato al trasporto dei prodotti.



## LA SOSTENIBILITÀ DEI PRINCIPALI FORNITORI

Dei 200 fornitori principali, negli ultimi 3 anni Sammontana ha valutato il loro contributo sostenibile mappando i fornitori di materie prime, prodotti finiti e imballaggi secondo i tipi di certificazione in loro possesso.

**Il principale tipo di certificazione è l'attestazione di biologicità**, posseduta da 65 fornitori, seguita da **certificazioni di sostenibilità (Rainforest Alliance, ISCC PLUS, Fairtrade)** per 29 fornitori, **di impegno ambientale (ISO14001, EMAS)** per 29 fornitori, **di impegno sociale (SA8000, Sedex/SMETA...)** per 18 fornitori, e **certificazione FSC o PEFC sugli imballaggi** per 10 fornitori.

Il possesso di queste certificazioni rappresenta per Sammontana una garanzia dell'origine e delle condizioni di produzione delle materie prime, del rispetto delle risorse ambientali, dell'inclusione e della salute e sicurezza dei lavoratori che vige nelle aziende da cui acquista.

In linea con quanto riportato, entro il primo semestre del 2023 Sammontana ha in progetto di redigere un Codice di Condotta Fornitori, uno strumento volto a sensibilizzare i fornitori riguardo i principi di sostenibilità. Nello specifico il Codice vuole essere anche uno strumento capace di evidenziare possibili impatti negativi che possono emergere lungo la catena di fornitura nonché di fornire le necessarie indicazioni per prevenirli, mitigarli e affrontarli.

Il Codice di Condotta Fornitori prevede una serie di criteri sociali che costituiscono dei requisiti di base a cui tutti i fornitori che si relazionano con Sammontana devono attenersi:

- **Diritti umani:** rispetto e tutela dei diritti umani fondamentali dei lavoratori, garanzia della loro piena libertà, inclusa libertà di movimento, condanna delle pratiche del lavoro forzato e/o del trattamento disumano, garanzia del diritto alla libera associazione e alla corretta informazione sulle condizioni di occupazione.



- **Diversità e non discriminazione:** tutela del diritto alla diversità e offerta di pari opportunità a tutti i lavoratori.
- **Pratiche lavorative e benessere dei dipendenti:** rispetto di tutte le disposizioni legislative, i regolamenti applicabili e le convenzioni ILO riguardanti orario di lavoro, durata massima, ferie, diritti al riposo, straordinari, permessi e congedi, garanzia di una retribuzione equa, allocazione di risorse e di tempo adeguati allo sviluppo delle competenze dei lavoratori.
- **Salute e Sicurezza del personale:** formazione a tutto il personale in materia di sicurezza sul lavoro, valutazione e prevenzione di rischi e situazioni di emergenza e adozioni di piani di miglioramento continuo, registrazione e analisi di qualsiasi forma di incidente sul lavoro, garanzia del rispetto di tutte le normative vigenti legate alle tematiche di salute e sicurezza sul luogo di lavoro.

Il Codice prevede un processo di *due diligence* che può essere aggiornato da verifiche, procedure di segnalazioni e modifiche alle prassi di approvvigionamento. Le attività svolte dai fornitori e la possibile verifica del rispetto del Codice di Condotta rientrano nell'ambito del regolare monitoraggio delle attività di Sammontana attraverso sistemi di ispezioni, audit e valutazioni periodiche delle performance.

Eventuali violazioni dei contenuti, richieste di dubbi e approfondimenti potranno essere condivise con il Comitato Codice di Condotta.

Eventuali segnalazioni ricevute saranno gestite in base a quanto previsto dalle procedure interne aziendali, in modo da evitare ai segnalanti qualsiasi forma di ritorsione, discriminazione o penalizzazione, assicurando altresì l'anonimato del segnalante e la riservatezza dei fatti dal medesimo segnalati, fatti salvi gli obblighi di legge e la tutela dei diritti aziendali.

Qualora emergessero inadempienze rispetto ai requisiti di base, Sammontana pianificherà delle azioni correttive sulla cui implementazione il fornitore dovrà comunicare entro un lasso di tempo concordato e che saranno oggetto del monitoraggio aziendale. Nel caso di una grave violazione o inadempimento da parte del fornitore, Sammontana si riserverà il diritto di sospendere ogni rapporto o risolvere di diritto ogni accordo contrattuale con il fornitore.

Per la stesura del Codice di Condotta, Sammontana si è basata su una combinazione di norme e standard internazionali sviluppati da organismi come l'Organizzazione Mondiale del Lavoro (ILO), l'Organizzazione mondiale della Sanità (OMS), l'agenzia federale del Dipartimento della Salute e dei Servizi Umani degli Stati Uniti d'America (FDA), il Movimento globale delle B-Corp e l'Organizzazione delle Nazioni Unite.

Ai fini di agire il più possibile lungo la filiera, Sammontana ha richiesto ai propri fornitori di condividere il Codice di Condotta con i loro dipendenti e collaboratori e di promuoverlo all'interno della propria catena di fornitura.

## 5.3 APPROVVIGIONAMENTO SOSTENIBILE DELLE MATERIE PRIME

Sammontana è impegnata a garantire la sostenibilità delle proprie materie prime attraverso una serie di certificazioni, che si riportano di seguito.



Dal 2022 tutta la farina di frumento impiegata per la produzione di pasticceria è certificata ISCC PLUS, secondo catena di custodia Mass Balance: per ogni tonnellata di FARINA DI GRANO utilizzata nella propria produzione, Sammontana assicura che un pari quantitativo sia coltivato nel rispetto dei requisiti dello standard.



L'OLIO DI PALMA utilizzato per il reparto Pasticceria è certificato RSPO Massa Balance: ovvero, la catena di custodia riconosciuta a livello internazionale, che prevede che pari quantitativo di olio di palma impiegato, sia proveniente da coltivazioni gestite secondo criteri di sostenibilità ambientale e sociale.



Sammontana per determinati prodotti utilizza cacao sostenibile certificato RA (Rainforest Alliance) garantendo la sostenibilità delle condizioni sociali e di vita dei lavoratori, dell'agricoltura e dell'ambiente presso i Paesi in cui viene coltivato il cacao.



Sammontana garantisce che la vendita di prodotti a base cacao siano conformi a criteri commercio equo attraverso la certificazione FAIRTRADE.



## 5.4 APPROVVIGIONAMENTO SOSTENIBILE DEL PACKAGING

Ogni anno Sammontana prevede lo studio di **soluzioni innovative volte a ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi** dei propri prodotti. A tal fine l'azienda elabora un programma annuale che si basa su tre direzioni principali:

- favorire il riciclo a fine vita del packaging;
- perseguire l'utilizzo di materiali riciclati;
- sensibilizzare il consumatore su un corretto conferimento del rifiuto.

In fase di progettazione degli imballaggi, Sammontana presta molta attenzione alla scelta e all'utilizzo dei materiali. Numerose, infatti, sono le analisi LCA condotte dall'azienda con lo scopo di trovare soluzioni con un minor impatto di *Carbon Footprint* che garantiscano la qualità e, al contempo, la funzionalità del packaging.

Coerentemente con la propria identità, Sammontana, per garantire la sostenibilità dei propri imballaggi, ha implementato una procedura di Eco-design basata sulla metodologia LCA, che permette di confrontare gli impatti ambientali di diverse alternative disponibili sulla base di tre indicatori: *Climate change*, *Water use* e *Land use*.

La percentuale di packaging del comparto gelato sottoposto ad analisi LCA è poco meno del 30%: specificatamente, il numero di codici analizzati e confrontati con tale metodologia, è stato il 29% nel 2020, il 26% nel 2021 e il 28% nel 2022.

Per il comparto Pasticceria, invece, le analisi LCA hanno riguardato il 14% dei codici di packaging dei prodotti di Pasticceria nel 2020, il 15% nel 2021 e il 33% nel 2022. Tali percentuali confermano la crescente attenzione verso la valutazione degli impatti ambientali lungo l'intero ciclo di vita del prodotto.

Tra le soluzioni implementate da Sammontana per ridurre l'impatto ambientale dei propri imballaggi vi è l'adozione del materiale in carta, come imballaggio primario del gelato, in sostituzione di quello in plastica, che ha favorito un aumento della circolarità e, al contempo, della riduzione delle emissioni di carbonio derivanti dalla produzione del materiale da fonti fossili.

**La scelta di passare da packaging in plastica a carta è stata comprovata da analisi LCA comparative.** Oltre a ciò, Sammontana ha messo in atto diverse iniziative mirate a ridurre il consumo di materiali utilizzati nel packaging, sia nel reparto gelato che in quello Pasticceria (*si veda box seguente*).



## AZIONI DI SAMMONTANA: RIDUZIONE DEI MATERIALI UTILIZZATI NEL PACKAGING

Durante il 2020 sono state attuate diverse iniziative volte alla riduzione dei materiali impiegati per il packaging. Tra queste, la più significativa è stata la riduzione dello spessore plastico pelabile di Barattolini e delle Sorbettiere, che ha permesso un risparmio del 10% in peso del materiale plastico, senza compromettere la qualità e la funzionalità del packaging.

Si è avuta anche una riduzione delle pieghe longitudinali negli incarti Gruvi, che ha contribuito ad un ulteriore risparmio del 5% del film plastico; mentre la sgrammatura del 5% dei dischi per coni ha permesso di limitare lo spreco di carta. Sempre nel 2020, nell'ambito della Pasticceria, è stata introdotta un'innovazione consistente nella riduzione degli incarti plastici per i croissant, con un conseguente risparmio del 12% del materiale necessario per l'imballaggio del prodotto.

Nel 2021 grazie all'introduzione di nuove tecnologie e alla revisione dei processi produttivi, l'Azienda è stata in grado di ridurre il consumo di materiali, tramite la sgrammatura degli incarti per il gelato, ottenendo un risparmio del 5% in peso di materiali.

Durante l'ultimo anno nei diversi segmenti di business sono stati condotti ulteriori test per la riduzione dei film flessibili per incarti, cercando di standardizzare i risultati sui vari stabilimenti, passando attraverso l'adeguamento e il miglioramento del processo tecnologico.

Le azioni implementate tra il 2020 e il 2021 hanno permesso di risparmiare un equivalente di oltre 20 tonnellate di plastica su base annua.

Nel 2022, per quanto riguarda i film termoretraibili, l'Azienda è riuscita a ridurre consistentemente il materiale necessario, riducendo il consumo del 25-33%. Questa soluzione è stata applicata a diverse referenze.

Analogamente nel 2022, anche per gli incarti delle referenze Gruvi, Sammontana ha implementato una soluzione che ha permesso di ridurre il consumo di materiali del 13%, mentre per la Pasticceria l'adozione di buste monomateriale nelle buste a marchio Tre Marie ha permesso di ridurre il consumo di materiali del 15% e ha favorito l'ottimizzazione del processo di riciclo.

Infine, un'altra iniziativa fondamentale attuata per ridurre gli sprechi e migliorare l'efficienza dei formati delle scatole utilizzate è l'ottimizzazione del peso delle scatole in cartone ondulato della referenza Gruvi, che dal 2023 permetterà di risparmiare il 19% in peso sul singolo manufatto, con un risparmio annuo di cartone ondulato stimato in circa 55 tonnellate. Infatti, scegliere le dimensioni giuste delle scatole significa utilizzare meno materiale per l'imballaggio, ma anche ridurre il volume degli spazi vuoti all'interno dei trasporti, che permette di minimizzare l'impatto ambientale della logistica aziendale.

Nel corso degli ultimi tre anni, Sammontana ha dimostrato il proprio impegno verso la riduzione degli impatti ambientali dei propri imballaggi anche attraverso l'impiego di **materiali rinnovabili**: **carta**, plastica ISCC PLUS BIO-CIRCULAR (*International Sustainability & Carbon Certification*) ovvero **plastica biocircolare** derivante da residui e scarti di origine biogenica. Tali materiali, nel corso del triennio in esame, rappresentano il 71%, l'80% e l'83% del totale degli imballaggi utilizzati per la categoria Gelato.

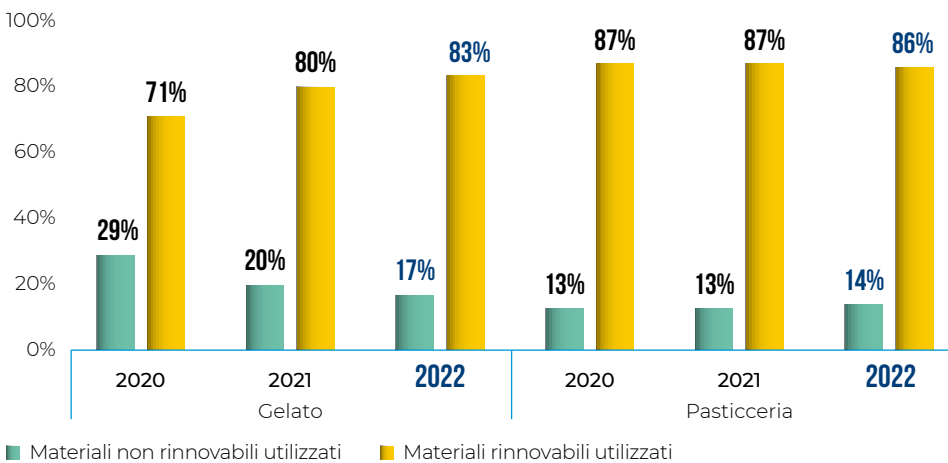
Per quanto riguarda la categoria di Pasticceria, invece, l'Azienda ha utilizzato materiali rinnovabili per l'87% dei propri imballaggi nel corso

del 2020 e 2021, mentre nel 2022 tale percentuale è stata pari all'86% (Fig.29).

Tali dati evidenziano l'impegno dell'azienda nella scelta di materiali di imballaggio derivanti da fonti rinnovabili: la percentuale di questi è in costante aumento, a discapito dell'utilizzo di materiali non rinnovabili, come plastica ed alluminio.

Il 2022 si è caratterizzato per il raggiungimento dell'obiettivo primario di riduzione del packaging a base plastica che è passato dal 17,9% del 2021 al 16,4% nel 2022, con un risparmio assoluto di imballi plastici immessi sul mercato pari a 100 tonnellate<sup>7</sup>.

**FIG. 29 | MATERIALI UTILIZZATI NEI PROPRI IMBALLAGGI 2020, 2021 E 2022**



<sup>7</sup> L'indicatore è calcolato come la sommatoria dei pesi degli imballaggi primari, secondari e terziari consumati dal 01/01/22 al 31/12/22, che entrano nel ciclo produttivo diretto, assoggettati a contributo CO.NA.I. per la fascia materiale plastica / Sommatoria dei pesi degli imballaggi primari, secondari e terziari consumati dal 01/01/22 al 31/12/22, che entrano nel ciclo produttivo diretto, assoggettati a contributo CO.NA.I. per tutte le fasce di materiale utilizzate (Plastica + Carta + Legno + Alluminio).

Esempi di packaging rinnovabili sono dati dalla gamma Barattolino e dalla gamma Mini Sorbettiera, le quali sono costituite da carta politenata certificata **FSC (Forest Stewardship Council)** che permette una riciclabilità al 100% del coperchio e del fondo. La certificazione FSC garantisce che la carta utilizzata per il packaging provenga da foreste gestite in modo responsabile, nel rispetto dell'ambiente e delle comunità locali.

Complessivamente le azioni adottate da Sammontana (tra il 2020 e il 2021) riguardo la Linea Barattolino hanno permesso una riduzione percentuale delle emissioni di CO<sub>2</sub> equivalente di circa il 9% rispetto al precedente imballaggio in plastica: tale riduzione corrisponde a circa 3.300 ton CO<sub>2</sub> eq. di emissioni evitate.

La linea Barattolino 2022 ha un impatto medio di emissioni di gas ad effetto serra pari a 3,234 kg di CO<sub>2</sub> eq su chilogrammo di gelato, un impatto medio a livello di *water scarcity* pari a 3,44 m<sup>3</sup> world eq. su chilogrammo di gelato e un impatto medio a livello di *land use*, pari a 421,68 Pt (Points) su chilogrammo di gelato.

Sempre in tale ambito, Sammontana, per la maggior parte degli imballi che contengono carta, ha ottenuto la certificazione **ATICELCA<sup>8</sup>**. Ciò significa che gli incarti primari di carta dei prodotti a marchio di proprietà di Sammontana possono essere conferiti nella carta, rendendo così più facile la fase di differenziazione per i consumatori. Oltre a ciò, Sammontana, sempre in ottica di facilitare la raccolta differenziata, riporta su queste confezioni l'informazione relativa alla certificazione ATICELCA.

Oltre all'utilizzo di imballaggi in carta, Sammontana, dove possibile, utilizza materiali plastici bio-circolari. Per esempio, la linea Sorbettiera è costituita da più del 50% di plastica bio-circolare certificata **ISCC PLUS**, secondo catena di custodia Mass Balance. La quota certificata fa riferimento a materiale derivante da residui e scarti di origine biogenica provenienti da agricoltura. Ciò limita, per pari quota, l'estrazione di materie fossili utilizzate normalmente per la produzione di plastica.



<sup>8</sup> Il sistema Aticelca 501:2019 è una metodica di valutazione in grado di determinare il livello di riciclabilità di materiali e prodotti a prevalenza cellulosica (carta e cartone).

Nel corso del 2021, lo stabilimento di Empoli ha conseguito la certificazione ISCC PLUS per la produzione di vaschette di gelato in plastica bio-circolare certificata.

Per i prodotti di Pasticceria, ad oggi, sia per la GDO che per l'HO. RE.CA, si utilizzano materiali non rinnovabili. Tuttavia, Sammontana ha implementato diverse migliorie in ottica di riduzione dell'impatto ambientale attraverso interventi di sgrammatura e utilizzo di monomateriale.

Nel 2022 Sammontana ha avviato un progetto che coniuga la ricerca di materiali riciclabili con la riduzione del peso del pack sulle buste a marchio Tre Marie, destinata alla GDO.

Inoltre, nel 2023 per tale imballaggio Sammontana prevede di utilizzare un monomateriale con un indice di riciclabilità ancora maggiore, favorendo così una riduzione di peso in plastica pari al 15%.

L'uso di materiali con più alto grado di riciclabilità e con contenuto di riciclato (in ottemperanza alle Norme in materia di Sicurezza Alimentare) sono le altre due sfide che Sammontana sta affrontando sulla spinta dei principi contenuti nelle proposte di aggiornamento della Direttiva Imballaggi e sulla spinta del mercato che richiede un'attenzione e consapevolezza sempre maggiori verso tali aspetti.

## 2022 LINEA SORBETTIERA

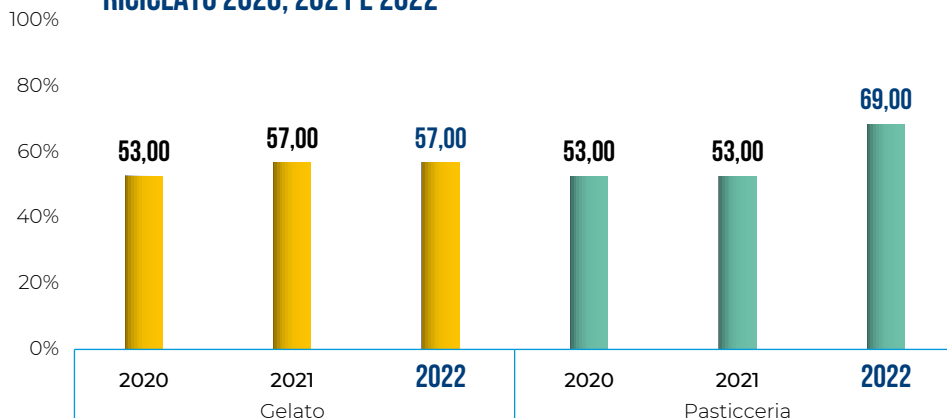
Prodotta con oltre il 50% di plastica bio-circolare®



Plastica bio-circolare si riferisce a residui e scarti di origine biogenica provenienti da agricoltura, secondo l'approccio mass balance, processo che traccia accuratamente il flusso del materiale bio-circolare. L'approvvigionamento di materie prime bio-circolari nella produzione di plastica, in sostituzione di plastiche di origine fossile, consente di limitare l'impatto ambientale.



**FIG. 30 | PERCENTUALE DI MATERIALI DI IMBALLAGGIO CONTENENTI MATERIALE RICICLATO 2020, 2021 E 2022**



Anche in tal caso, i dati riguardanti la percentuale di materiali di imballaggio riciclati rispetto al totale dei materiali utilizzati per il packaging confermano l'impegno dell'azienda verso soluzioni sostenibili (Fig.30). Tale percentuale, attraverso appositi studi e programmi di miglioramento, è in continua ascesa negli ultimi anni e in particolare nel 2022, per il comparto Pasticceria, si è attestata al 69%.

Per quanto concerne gli imballaggi secondari e terziari, l'Azienda utilizza scatole in carta e cartone tramite cui viene consegnata la merce sia al settore HO.RE.CA. che alla grande distribuzione organizzata.

Sammontana utilizza imballaggi in carta riciclata al 95% per tutti gli astucci contenenti i gelati e per le casse contenenti le buste di pasticceria in vendita presso la GDO.

I prodotti di Pasticceria per il canale HO.RE.CA. presentano un imballaggio secondario costituito da una scatola di cartone, composta da una percentuale di carta riciclata come da tabella sottostante (Tab.29).

**TAB. 29 - PERCENTUALE DI MATERIALE RICICLATO NEGLI IMBALLAGGI DI CARTA DI PASTICCERIA**

N° CODICI 88 ATTIVI NEL 2022	% ITEMS	RICICLATO
44	50%	98%
44	50%	30-65%

Il packaging terziario del Gelato, invece, è costituito da scatole di cartone al 98% riciclato.

Sammontana, oltre ad agire sull'utilizzo di materiali da imballaggio riciclati e su azioni di riduzione dello spessore, in fase di progettazione dei propri imballaggi considera anche criteri di riciclabilità degli stessi e punta a massimizzare questa percentuale.



La percentuale di imballaggi riciclabili utilizzati è molto elevata; infatti dalla (Tab.30) si evince che tale percentuale per il comparto Gelato è pari al 98%, mentre per la Pasticceria è pari al 95%.

Le poche referenze non ancora riciclabili saranno sostituite nel breve termine; infatti Sammontana ha già avviato degli studi per l'individuazione di materiali sostitutivi che permettano di raggiungere una percentuale di imballaggi riciclabili pari al 100%.

**TAB. 30 - UTILIZZO DI IMBALLAGGI RICICLABILI**

	Gelato			Pasticceria		
	2020	2021	2022	2020	2021	2022
Percentuale di imballaggi riciclabili	98%	98%	98%	96%	96%	95%



## 5.5 COMUNITÀ LOCALI

Nella Missione di Sammontana diffondere e praticare azioni per la tutela dell'ambiente e la salvaguardia della natura è parte del "modo di Fare Impresa".

Sammontana promuove **attività legate alla sostenibilità ambientale e sociale per la sensibilizzazione delle comunità locali** instaurando una partnership pluriennale con Legambiente, di cui è main sponsor in diversi progetti.

Nel 2020, Sammontana ha contribuito al progetto Legambiente volto a ripiantare, ripristinare e salvaguardare circa tre ettari di bosco del "Parco naturale Paneveggio Pale di San Martino", in Trentino, un territorio duramente colpito nel 2018 dal ciclone "Vaia", devolvendo il ricavato delle vendite del ghiacciolo GreenGO.

Nello stesso anno, Sammontana ha sponsorizzato la campagna **Carovana dei Ghiacciai**, promossa da Legambiente con la partnership scientifica del Comitato Glaciologico Italiano (CGI), che ha reso possibile





raccontare durante diverse tappe attraverso le Alpi gli effetti che i cambiamenti climatici hanno sui ghiacciai, promuovere la tutela della montagna e monitorarne l'effetto della crisi climatica.

Nel 2021 Sammontana è stata nuovamente partner di Legambiente per la campagna **Spiagge e Fondali Puliti**, mirata a ripulire dai rifiuti

arenili, sponde di laghi e fiumi e fondali. All'iniziativa, organizzata in Toscana, i dipendenti di Sammontana hanno partecipato attivamente come volontari.

Nel 2022 Sammontana ha rinnovato la partecipazione alle campagne in collaborazione con Legambiente "Carovana dei Ghiacciai" e "Spiagge e Fondali Puliti".

Sempre nel 2022, a dicembre, alla vigilia della settimana natalizia, Sammontana ha sostenuto l'iniziativa "Christmas is Good" patrocinata dal Comune di Milano rivolta a sensibilizzare verso un Natale più sostenibile e acquisti più consapevoli, sia dal punto di vista sociale, supportando il territorio e creando valore per le comunità locali, sia dal punto di vista ambientale, riducendo la plastica, e favorendo l'*upcycling* e il *recycling*.



Per la creazione di stabilimenti balneari più sostenibili, dalla partnership con lo studio di architettura internazionale Carlo Ratti Associati è nato l'**ombrellone Parelio**, in grado di produrre energia solare per alimentare i bar degli stabilimenti balneari.

Un **Comitato Donazioni**, nato alla fine del 2022, lavora per guidare la raccolta di donazioni e selezionare le iniziative di responsabilità sociale da sponsorizzare durante l'anno.

Nel corso del 2022, Sammontana ha sostenuto diverse associazioni benefiche:

- Fondazione ANT (Associazione Nazionale Tumori) Italia Onlus, che offre gratuitamente assistenza medico-specialistica domiciliare ai piccoli pazienti oncologici e agli adulti;
- l'organizzazione "Pane quotidiano Onlus";
- la fondazione "Andrea Bocelli Foundation";
- l'organizzazione contro il cambiamento climatico "Pathway to Paris" che mira a mobilitare soluzioni per raggiungere gli obiettivi dell'Accordo di Parigi.

Attraverso l'associazione a ICO HUB, nel 2022, Sammontana contribuisce a **sostenere le startup empolesi** e a sviluppare innovazione nell'ecosistema del territorio.

In qualità di socio fondatore e membro del Comitato Tecnico,

Sammontana ha la possibilità e l'opportunità di selezionare idee e progetti che creino impatti positivi sui bisogni e i problemi del territorio.

Nello stesso anno, Sammontana è diventata **socio fondatore della Regenerative Society Foundation (RSF)**, che ha l'obiettivo di diffondere l'adozione del modello rigenerativo sensibilizzando altre aziende e facendole entrare nel network.

## PROSSIMI PASSI

Per il 2023, Sammontana ha pianificato un'iniziativa di engagement delle comunità locali distribuendo un'indagine volta a comprendere le esigenze della popolazione giovane del territorio nella fascia tra i 18 e i 29 anni, i cui risultati saranno utilizzati dall'Azienda per scegliere attività di sviluppo in linea con le reali esigenze del territorio.

Altre iniziative deriveranno dall'esito delle analisi in corso sui territori e sulle comunità locali di appartenenza.







6

**PILASTRO 3:  
AMBIENTE**

## 6. PILASTRO 3: AMBIENTE

Il terzo pilastro si propone di sviluppare attività che hanno come obiettivo la progressiva riduzione dell'impatto ambientale, attraverso l'impiego di fonti di energia più eco sostenibili, l'attento approvvigionamento idrico, una virtuosa gestione dei rifiuti, l'impiego di materie e materiali a minor impatto ambientale, fino ad obiettivi di decarbonizzazione.

### 6.1 IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Sammontana dal 2019 si è dotata di un sistema di gestione ambientale strutturato e che integra procedure e istruzioni ambientali con quelle di Sicurezza. Il sistema è stato strutturato e implementato considerando le norme ISO14001-2015 e ISO45001, nonché il Modello Organizzativo 231.

Tutte le attività, i piani di azione e di miglioramento sono quindi regolati dal Sistema di Gestione.

Nel corso del 2022 è stata creata una squadra di emergenza ambientale deputata alla risoluzione di eventuali incidenti ambientali.

Annualmente viene erogata accurata formazione che consta della conoscenza delle istruzioni operative e della componente pratica per la squadra di emergenza.

### 6.2 ENERGIA

Il presente paragrafo destina un'attenzione particolare all'efficienza energetica dell'azienda, con l'obiettivo di ridurre i consumi di energia, le emissioni di gas a effetto serra e la dipendenza dai combustibili fossili.

La sezione riguardante i consumi energetici presenta i dati relativi all'anno corrente, insieme ai trend degli anni precedenti per evidenziare l'andamento complessivo del consumo di energia e le performance dell'Azienda.

Sono riportati anche alcuni dettagli relativi ai singoli stabilimenti e i dati sono presentati in unità di misura confrontabile (GJ<sup>9</sup>) tra i diversi vettori energetici.

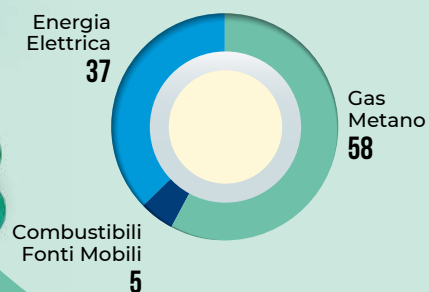
### PROSSIMI PASSI

Per il 2023 Sammontana ha pianificato di ottenere la certificazione ISO14001 a partire dal sito di Empoli, per poi estendere l'iter di certificazione anche agli impianti di Colognola ai Colli e Vinci entro il 2024.



## CONSUMI ENERGIA

**FIG. 31 | TOTALE CONSUMI ENERGETICI (%) - ANNO 2022**



La fonte principale di energia nel 2022 è data dal Gas metano che rappresenta il **58% dei consumi totali** di Sammontana (275.789 GJ).

Segue l'energia elettrica con una percentuale del consumo energetico totale - *energia elettrica acquistata da fonti non rinnovabili e energia elettrica acquistata da fonti rinnovabili, compresa quella di Garanzia d'origine (GO)*

- pari al 37% (175.010 GJ) e una minima percentuale di consumo di combustibili (fonti mobili)
- *combustibile gasolio gruppi elettrogeni, combustibile benzina per Automezzi e combustibile gasolio per Automezzi* - pari al 5% (21103 GJ) (Fig.31).

<sup>9</sup> La conversione in GJ utilizza i fattori di conversione specifici di ENEA: i dati sono aggiornati annualmente.

Sammontana, dal 2011, produce circa 200.000 kWh all'anno dal proprio parco fotovoltaico, presente presso lo stabilimento di Empoli, ampliato nel corso del 2020 con un ulteriore impianto da 50 kWp, installato in occasione della costruzione di un magazzino automatico, costruito nello stesso anno.

Negli anni, l'illuminazione presente è stata progressivamente sostituita con lampade a LED a minor consumo energetico.

Nel 2020, Sammontana ha installato un impianto di trigenerazione nello stabilimento di Colognola ai Colli. Questo copre il 60% del fabbisogno energetico dello stabilimento, pari a circa il 16% dell'intero fabbisogno energetico aziendale. Nello stesso anno, ad Empoli, è stato installato un assorbitore, permettendo di trasformare il precedente impianto di cogenerazione (installato nel 2016) in un impianto di trigenerazione.

**TAB. 31 - CONSUMO DI ENERGIA INTERNO ALL'ORGANIZZAZIONE**

<b>Combustibili ed Energia acquistati provenienti da Fonti Non Rinnovabili e Rinnovabili</b>	<b>Unità di Misura</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Trend 2022-2020</b>
Combustibile metano	GJ	209.051	278.781	275.789	32%
Combustibile gasolio gruppi elettrogeni	GJ	15	15	17	13%
Combustibile benzina automezzi <sup>10</sup>	GJ	759	2.517	3.689	386%
Combustibile gasolio automezzi	GJ	18.582	18.618	17.397	-6%
Energia elettrica acquistata da fonti non rinnovabili	GJ	190.399	175.288	150.972	-21%
Energia elettrica acquistata o prodotta da fonti rinnovabili compreso GO	GJ	463	774	24.038	5092%
<b>Totale di Combustibili ed Energia acquistati provenienti da Fonti Non Rinnovabili e Rinnovabili</b>	<b>GJ</b>	<b>419.269</b>	<b>475.993</b>	<b>471.902</b>	
<b>Consumo di Energia (Fabbisogno)</b>	<b>Unità di Misura</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>Trend 2022-2020</b>
Totale del consumo di elettricità fabbisogno totale <sup>11</sup>	GJ	258.597	276.229	272.926	6%
Totale del consumo di energia termica per il riscaldamento	GJ	26.928	26.679	24.035	-11%
Totale del consumo di energia termica per il processo	GJ	55.787	65.260	64.295	15%
<b>Elettricità venduta</b>	<b>GJ</b>	<b>110</b>	<b>149</b>	<b>323</b>	<b>193%</b>

<sup>10</sup> L'aumento di combustibile benzina per Automezzi del 2022 è dovuto ad un sostanziale incremento del numero di auto ibride nella flotta che ha comportato un aumento di consumo di benzina. A ciò si aggiunge che nel 2020 la pandemia ha visto una limitazione dei viaggi.

<sup>11</sup> Il fabbisogno totale di elettricità rappresenta il fabbisogno per il processo produttivo e comprende sia l'energia acquistata che quella prodotta.

Il totale dei consumi energetici assoluti per fonte nel corso dei tre anni (Tab.31) evidenzia che, grazie alla produzione di energia elettrica da fotovoltaico e all'acquisto di energia elettrica da fonti rinnovabili con GO (garanzie di origine), Sammontana nel 2022 ha ridotto del 21% la dipendenza

da fonti non rinnovabili. Allo stesso tempo, l'Azienda ha incrementato l'utilizzo di energia elettrica rinnovabile. Quest'ultima, infatti, ha avuto una crescita particolarmente importante pari al 5092%, passando dai 463 GJ del 2020 a 24.038 GJ nel 2022.

**TAB. 32 - INTENSITÀ ENERGETICA**

	Unità di Misura	2020	2021	2022	Trend 2022-2020
Indicatore intensità energetica dell'organizzazione	GJ /t prodotto	5,41	5,53	5,10	-6%
Parametro specifico dell'organizzazione (il denominatore) utilizzato per il calcolo dell'intensità energetica	t di prodotto	77.509	86.004	92.492	19%
<b>Riduzioni dei consumi energetici ottenuti come risultato diretto del risparmio energetico e delle iniziative di efficientamento</b>	<b>GJ /t prodotto</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,12</b>	

Nel corso del 2022, **Sammontana ha ridotto il consumo energetico per tonnellata di prodotto** rispetto alle rilevazioni dell'anno base.

Nello specifico si evidenzia una tendenza in diminuzione del consumo energetico nei tre anni, pari al 6%, a fronte di un aumento della produzione del 19% (Tab.32).

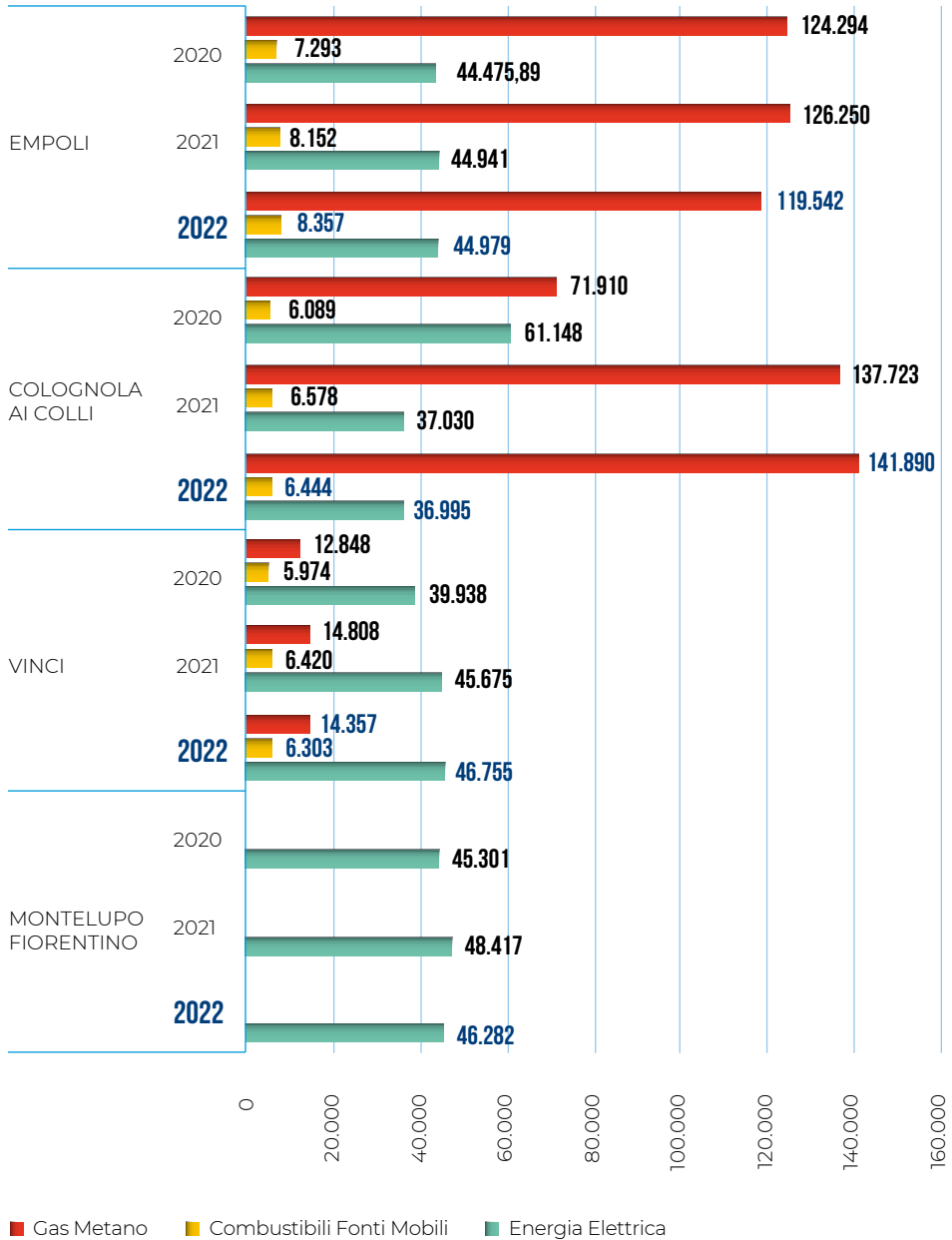
Complessivamente Sammontana, come risultato diretto del risparmio energetico e delle iniziative di efficientamento, ha ottenuto una riduzione dei consumi, su tonnellate di prodotto, pari a 0,12 GJ/t.

Questo risultato è frutto sia di interventi mirati specifici legati ad investimenti, come ad esempio:

- nuova stazione di compressione aria a Empoli;
- lampade a led;
- inverter in alcuni motori principali delle centrali frigorifere per migliorare l'efficienza globale;

ma anche a una miglior gestione organizzativa. Nel corso del 2022 infatti, Sammontana ha nominato, per ogni stabilimento, un RCE (Responsabile Consumi Energetici), che coordina un gruppo multidisciplinare, con lo scopo di coinvolgere ogni reparto in una più corretta e puntuale gestione dei consumi.

**FIG. 32 | CONSUMI ENERGETICI PER FONTE IN OGNI STABILIMENTO (GJ)**



Guardando nel dettaglio i valori assoluti dei consumi energetici per ogni stabilimento nel corso dei tre anni di riferimento (Fig.32), si conferma la prevalenza di consumo di Gas Metano.

Il consumo di energia presso lo stabilimento di Empoli è comprensivo di Energia elettrica rinnovabile autoprodotta (circa 463 GJ nel 2020; 774 GJ nel 2021; 702 GJ nel 2022). L'aumento di consumo di metano nel biennio 2020 e 2021 presso lo stabilimento di Colognola ai Colli è dovuto all'utilizzo del trigeneratore nel processo di autoproduzione per tutto l'anno solare.

Nel riquadro sottostante è possibile visualizzare, espressi per fabbrica e in GJ/ton di prodotto:

- il target massimo di fabbisogno energetico, sotto al quale collocarsi, previsto per il 2022;
- il valore effettivo raggiunto nel 2022;
- il target massimo di fabbisogno energetico, sotto al quale collocarsi, previsto per il 2023, alla luce dei risultati ottenuti e delle metriche adottate.

#### INDICI DI FABBISOGNO ENERGETICO TOTALE (GJ/TON)

	Target 2022	Valore effettivo 2022	Target 2023
Empoli	3,55	3,38	3,38
Colognola ai Colli	3,48	3,15	3,15
Vinci	4,50	4,45	4,45



## 6.3 EMISSIONI

Sammontana ha intrapreso un percorso volto a perseguire azioni di riduzione delle proprie emissioni di gas climalteranti. In linea con la metodologia del GHG protocol corporate standard<sup>12</sup>, Sammontana

ha calcolato una baseline delle proprie emissioni di gas climalteranti espresse in termini di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente. Il GHG Protocol classifica le fonti di emissione in tre diverse ambiti:

TAB. 33 - FONTI DI EMISSIONE DI SCOPE 1, 2 E 3



### SCOPE 1

Con questo termine il GHG Protocol identifica le emissioni che sono **sotto il diretto controllo dell'organizzazione** e sono generate **all'interno dei confini della stessa**.

Ad esempio, rientrano in tale categoria le emissioni dovute al consumo di combustibili - come il gas naturale o il gasolio - utilizzati per il riscaldamento e per la produzione di energia, le emissioni collegate alla flotta di veicoli e le emissioni dovute a perdite di gas dei sistemi di refrigerazione.



### SCOPE 2

Con questo termine il GHG Protocol identifica le **emissioni indirette** di gas a effetto serra, derivanti dall'energia acquistata, elettrica o termica, generata fuori dai confini dell'azienda e consumata internamente.



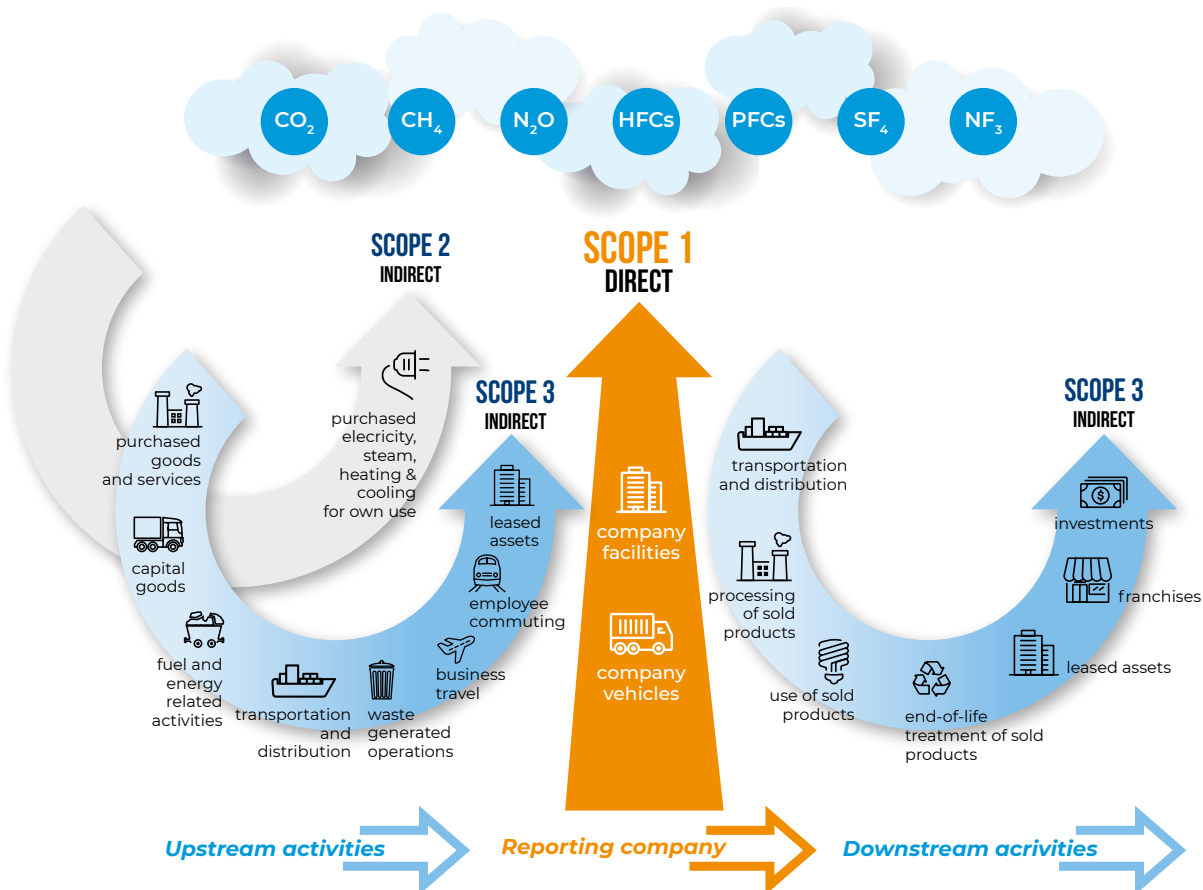
### SCOPE 3

Con questo termine il GHG Protocol identifica tutte le altre **emissioni indirette**, che non sono sotto il controllo dell'organizzazione, escluse quelle di Scope 2.

Sono emissioni indirette dovute alla filiera di approvvigionamento (*upstream*) ed alla filiera di distribuzione (*downstream*). In Scope 3 ad esempio si considerano gli impatti sul cambiamento climatico relativi alle materie prime, al trattamento e alla gestione dei rifiuti, alle missioni del personale e alla mobilità dei dipendenti nel compiere il percorso casa - lavoro, etc. Sono presenti ben 15 sottocategorie emissive.

<sup>12</sup> Il *GHG protocol* è un importante e riconosciuto standard di rendicontazione delle emissioni di gas climalteranti a livello di organizzazione e rappresenta un riferimento scientifico per il calcolo dell'impronta carbonica. Tale approccio è stato seguito per la definizione dei confini del sistema, la creazione dell'inventario ed infine il calcolo delle emissioni di gas climalteranti.

## MODELLO GHG PROTOCOL



### Approccio di consolidamento

Il *GHG protocol* raccomanda due approcci principali per definire i confini organizzativi di riferimento dell'analisi di *carbon footprint*, permettendo così di delineare le fonti emissive da inserire in Scope 1 e Scope 2: un approccio basato sul «controllo» (*control approach*) ed un approccio basato «sulla partecipazione al capitale» (*equity-share approach*). L'approccio basato sul «controllo» prevede che l'organizzazione

rendiconti le emissioni solamente delle operazioni su cui ha diretto controllo. Il controllo può essere di tipo «operativo» (*operational*) o «finanziario» (*financial*). L'approccio basato «sulla partecipazione al capitale» invece prevede che l'organizzazione rendiconti le emissioni di un'operazione in proporzione alle sue quote finanziarie rispetto a tale operazione. Le organizzazioni possono considerare uno o entrambi gli approcci.

Sammontana, nella sua rendicontazione attuale, segue un approccio di «controllo operativo e finanziario», rendicontando in Scope 1 e Scope 2 le emissioni di CO<sub>2</sub> equivalente direttamente sotto il proprio diretto controllo in termini operativi e finanziari. Vengono quindi inclusi tutti gli impianti produttivi: Empoli, Colognola ai Colli, Vinci, Pomezia (sito non più operativo dal 2020), il polo logistico di Montelupo Fiorentino e le auto aziendali.

Nel calcolo della *baseline* (Scope 1 e Scope 2) non vengono invece inclusi i concessionari, le filiali (distribuzione primaria) e la flotta di proprietà a supporto di tale distribuzione primaria.

Infatti, nonostante una quota delle emissioni di tali operazioni potrebbe essere associabile ai confini organizzativi di Sammontana, la complessità finanziaria ed operativa della fase di distribuzione, insieme al gran numero di strutture coinvolte, rende necessaria una importante e avanzata mappatura delle attività e degli operatori, finalizzata alla raccolta dati che potranno permettere un ulteriore affinamento dei confini.

Infatti, Sammontana prevede in futuro un'estensione dei confini di Scope 1 e Scope 2, in base alle analisi condotte, seguendo le raccomandazioni del GHG protocol.





La *baseline* attuale (Scope 1 e Scope 2) di Sammontana prende, quindi, in considerazione gli impianti di produzione, il polo logistico e le auto aziendali. Il resto delle fonti di emissione è categorizzato come Scope 3.

### Baseline

Sammontana, per il calcolo della propria *baseline*, ha raccolto i dati delle attività relativi a tutti gli ultimi anni disponibili in linea con i requisiti richiesti nei criteri di decarbonizzazione internazionale di SBTi (*Science-based Target initiative*). Nel dettaglio, i dati raccolti e convertiti in emissioni partono dal 2016 e definiscono una *baseline* pluriennale nel periodo 2016-2022. Rispetto al confine dello studio del presente Bilancio di Sostenibilità, i dati della *baseline* contengono per gli anni 2016-2020 anche le emissioni associate all'impianto produttivo di Pomezia, nell'ottica di una totale trasparenza delle emissioni associate a tutti gli impianti di produzione.

### Inventario dei fattori di emissione

Seguendo i criteri decritti dal *GHG protocol*, Sammontana ha utilizzato un mix di database internazionali, relativamente ai fattori di emissione usati per la conversione in CO<sub>2</sub> equivalente dei dati-attività delle singole fonti di emissione.

Tali database rientrano tra quelli accettati e presenti nel *repository* del *GHG Protocol*:

<https://ghgprotocol.org/life-cycle-databases>

Nello specifico sono stati utilizzati:

- database internazionale Defra per

i fattori di emissione inerenti allo Scope 1;

- fattore di emissione nazionale ISPRA relativo allo Scope 2 location-based;
- fattore di emissione residuale AIB relativo allo Scope 2 market-based;
- database Ecoinvent incluso nel software LCA SimaPro relativo allo Scope 3.

I fattori di emissione sono aggiornati al 2021 e saranno soggetti ad aggiornamento nell'anno in corso non appena disponibili i nuovi valori; si prevedono dunque, piccoli scostamenti sul risultato finale per l'anno 2022.

### I risultati

Il calcolo della *carbon footprint* è stato condotto per tutti gli anni partendo dal 2016 ed è aggiornato al 2022. Sammontana possiede un documento metodologico che descrive con un alto livello di dettaglio lo sviluppo dello studio. Di seguito si riassumono le principali note metodologiche ed i risultati.

### Scope 1

Per il calcolo delle emissioni climalteranti Scope 1 sono state considerate le seguenti fonti di emissione:

- gas metano;
- gasolio per autotrazione flotta propria;
- gasolio per gruppi elettrogeni;
- benzina per autotrazione;
- perdite di gas refrigeranti;
- uso diretto di CO<sub>2</sub> per pasticceria.



I fattori di emissione utilizzati per i combustibili (gas metano, gasolio e benzina per autotrazione, gasolio per gruppi elettrogeni) derivano dal database QUES<sup>13</sup>, considerato come uno dei più robusti database internazionali e nazionali per la rendicontazione aziendale.

I fattori di emissione utilizzati per i gas refrigeranti fanno riferimento al quinto report di valutazione IPCC (AR5)<sup>14</sup>. I valori utilizzati per il calcolo dell'impronta carbonica dei gas refrigeranti sono reali e corrispondono alle perdite di gas refrigerante, considerate uguali alla quantità di rabbocco necessario annualmente nelle attività di manutenzione di ogni stabilimento considerato.

Negli stabilimenti produttivi di pasticceria surgelata la CO<sub>2</sub> è utilizzata direttamente per scopi produttivi e, essendo di origine fossile, è stato considerato un GWP uguale a 1.

## Scope 2

Scope 2 prevede il calcolo delle emissioni di carbonio dovute alla sola fase di generazione dell'energia elettrica acquistata da Sammontana (gli impatti del ciclo di vita non compresi dalla fase di generazione sono considerati Scope 3).

Il *GHG protocol* richiede che si tengano in considerazione due approcci: *location-based* e *market-based*.

L'approccio *location-based* prevede l'utilizzo di fattori di conversione medi della rete nazionale da cui si acquista l'energia elettrica.

L'approccio *market-based* riflette invece le scelte commerciali dell'azienda, utilizzando i fattori di conversione nel caso fossero presenti nei contratti (es. certificati di Garanzia d'origine per l'acquisto di energia rinnovabile o utilizzo di uno specifico fattore di emissione dichiarato dal fornitore) o utilizzando fattori di emissione *residual mix*. Nella costruzione della *baseline*, Sammontana ha utilizzato un fattore residual mix che tiene conto del mix energetico italiano reale, dopo che è stata decurtata l'energia elettrica

<sup>13</sup> <https://www.gov.uk/government/collections/government-conversion-factors-for-company-reporting>

<sup>14</sup> [http://www.climatechange2013.org/images/report/WGIAR5\\_ALL\\_FINAL.pdf](http://www.climatechange2013.org/images/report/WGIAR5_ALL_FINAL.pdf). GWPs: IPCC's Working Group I, "Climate Change 2013: The Physical Science Basis." Ch. 8, p. 731-738, Table 8.A.1, 2013. [https://www.ipcc.ch/pdf/assessment-report/ar5/wg1/WGIAR5\\_Chapter08\\_FINAL.pdf](https://www.ipcc.ch/pdf/assessment-report/ar5/wg1/WGIAR5_Chapter08_FINAL.pdf)

da fonte rinnovabile tracciata ed assegnata ad uno specifico consumatore finale.

Sammontana ha scelto l'approccio *market-based* per definire la propria *baseline*, ed è su tali valori, infatti, che l'azienda può agire e quindi ridurre le proprie emissioni di Scope 2, ma, per trasparenza, viene rendicontato anche l'approccio *location-based*, in accordo con il GHG Protocol.

Per i fattori di conversione *market-based* si utilizzano i valori derivanti dagli studi condotti annualmente dall'*Association of Issuing Bodies* (AIB)<sup>15</sup>, così come definito dal *GHG Protocol* mentre per l'approccio *location-based* sono stati utilizzati i fattori di conversione italiani calcolati dall'ISPRA<sup>16</sup>.

I dati dei consumi energetici sono reali e derivati dalle letture del contatore di ogni impianto considerato.

### Scope 3

Sammontana ha effettuato un primo tentativo di calcolo per misurare le emissioni indirette, che sono al di fuori dalla sfera di influenza di Sammontana, così come definito nei confini iniziali di Scope 1 e 2. In questo primo tentativo, Sammontana, con l'obiettivo di avere una stima robusta delle emissioni di CO<sub>2</sub> eq. di Scope 3, ha utilizzato studi LCA di prodotto medio di pasticceria e gelateria riferiti al 2020, calcolando un fattore di conversione (kg CO<sub>2</sub> eq

/ kg di prodotto) senza tenere in considerazione le emissioni dirette e consumi energetici della fase di produzione (già inclusi in Scope 1 e 2). Tale fattore di conversione, moltiplicato per i kg di prodotto finito della gelateria e della pasticceria per gli anni 2016-2022, ha permesso di stimare lo Scope 3, in relazione ai prodotti di gelateria e pasticceria.

Inoltre, anche i prodotti che Sammontana non produce ma che commercializza a marchio BonChef e come complementari (complessivamente, prodotti pranzo snack), rientrano nello Scope 3: per poterne stimare l'emissione è stato eseguito quindi uno studio, basato sulla letteratura, per identificare un fattore di conversione kg CO<sub>2</sub> eq / kg di prodotto basato sulle categorie commercializzate più importanti (pane, pizza e primi piatti pronti) rappresentativo per ogni anno del periodo 2016-2022.

In questo modo è stato possibile stimare le tonnellate di CO<sub>2</sub> eq. dello Scope 3 di Sammontana moltiplicando i fattori di emissione specifici dei settori gelateria, pasticceria e piatti pronti e complementari, per le relative quantità annuali di prodotto finito o commercializzato. Il valore di emissione Scope 3 è la somma delle tonnellate di CO<sub>2</sub> eq. dei tre settori (Scope 3 produzione gelateria + Scope 3 produzione pasticceria + Scope 3 commercializzazione prodotti pranzo-snack).

<sup>15</sup> <https://www.aib-net.org/facts/european-residual-mix>

<sup>16</sup> <https://www.isprambiente.gov.it/files2022/pubblcazioni/rapporti/r363-2022.pdf>

## Risultati della *carbon footprint* di organizzazione di Sammontana

Sammontana, grazie allo studio di carbon footprint di organizzazione, ha definito una *baseline* delle proprie emissioni di gas climalteranti suddivise nei diversi ambiti (Scope 1, Scope 2 e Scope 3).

La tabella successiva (*Tab.34*) mostra l'andamento delle emissioni assolute di Sammontana, secondo i confini e le considerazioni precedenti, espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalenti. Gli anni di riferimento sono 2016-2022<sup>17</sup>.

I risultati ottenuti dal presente studio hanno permesso a Sammontana di comprendere che le emissioni di gas climalteranti sono per la maggior parte legate allo Scope 3 (ovvero emissioni indirette): queste ultime rappresentano infatti circa l'83% del totale. Tali emissioni sono associate alla filiera a monte

(*upstream*) e a valle (*downstream*) dell'organizzazione, e dunque non sono direttamente controllabili da Sammontana, anche se possono esser influenzate indirettamente tramite progetti di Filiera Sostenibili<sup>18</sup>.

Per quanto riguarda le emissioni climalteranti legate a Scope 1 e Scope 2, Sammontana, avendo un controllo diretto su tali emissioni, si è posta degli obiettivi di miglioramento in linea con la strategia del Green Deal europeo, per conseguire la neutralità climatica entro il 2050, e con la normativa europea sul clima [Regolamento (UE) 2021/1119], che ha introdotto un ulteriore obiettivo intermedio da conseguire entro il 2030, consistente in una riduzione delle emissioni di almeno il 55% rispetto ai livelli del 1990.

**TAB. 34 - ANDAMENTO EMISSIONI ASSOLUTE**

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Scope 1	18.547,57	20.262,10	19.029,23	25.098,11	23.430,02	28.799,24	30.992,49
Scope 2 - <i>location based</i>	21.588,07	18.564,77	18.076,88	17.435,63	13.328,00	12.199,77	12.022,08
Scope 2 - <i>market based</i>	32.192,5	28.751,0	30.381,5	30.242,3	24.256,9	22.112,1	18.830,5
Scope 3	224.523	237.715	236.290	252.076	221.766	250.972	250.972
TOTALE SCOPE 1, 2 <i>(market-based)</i>	50.740,02	49.013,06	49.410,72	55.340,42	47.686,92	50.911,38	49.823,03
TOTALE SCOPE 1, 2 <i>(market-based), 3</i>	275.262,53	286.727,69	285.700,29	307.415,98	269.453,19	301.883,15	300.794,79

<sup>17</sup> Per il calcolo delle emissioni relative al 2022, intanto Sammontana ha utilizzato gli stessi fattori di conversione applicati in Scope 1, Scope 2 e Scope 3 per l'anno 2021, in attesa dell'aggiornamento degli stessi che avverrà nel corso dell'anno. Per questo motivo, il valore relativo all'anno 2022 potrà variare rispetto a quello presentato.

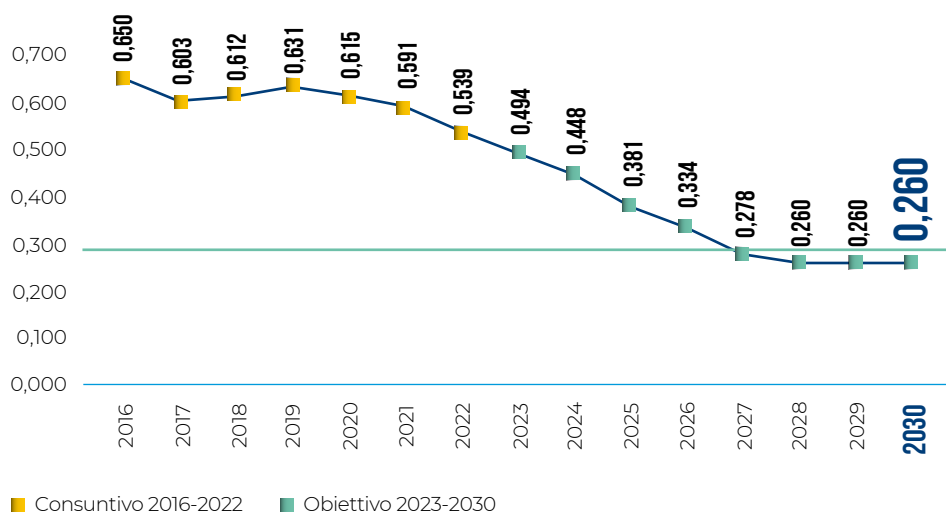
<sup>18</sup> Link al pilastro 2 "Filiera sostenibili".

### • Intensità delle emissioni di GHG e Riduzione delle emissioni

Di seguito viene mostrato l'andamento dell'indicatore prestazionale che esprime le emissioni relative di Sammontana rispetto alle tonnellate totali della produzione consuntivate negli anni 2016-2022. Inoltre, il grafico mostra le proiezioni dell'andamento dell'indicatore fino al 2030. Tale indicatore considera le tonnellate di CO<sub>2</sub> eq totali di Scope 1 e Scope 2 (*market-based*) e la produzione totale di pasticceria e gelateria.

Sammontana, infatti, grazie alla pianificazione di interventi mirati alla riduzione dei consumi energetici, all'acquisto di energia elettrica generata da fonti rinnovabili e ad investimenti mirati alla riduzione delle emissioni climalteranti, si è posta come obiettivo la riduzione delle emissioni relative di Scope 1 e 2 del 55% entro il 2027 rispetto ai livelli 2016. Tale obiettivo è perfettamente in linea con gli obiettivi europei ed anticipa di 3 anni i target dettati dal regolamento (UE) 2021/1119.

**FIG. 33 | INDICE EMISSIONI SCOPE 1 E 2 / PRODUZIONE (TCO<sub>2</sub> EQ / T PRODOTTO FINITO)**





## COMPENSAZIONE DELLE EMISSIONI CLIMALTERANTI DELLA CARBON FOOTPRINT DI ORGANIZZAZIONE DI SAMMONTANA

Sammontana si impegna a ridurre le emissioni climalteranti legate direttamente e indirettamente alla propria organizzazione.

Per l'anno 2023, inoltre progetta di compensare le emissioni di CO<sub>2</sub> equivalente (eq.) considerate inevitabili, comprese in Scope 1 e Scope 2, relative alle proprie attività produttive.

Sammontana compensa le emissioni climalteranti con progetti su scala globale tramite l'acquisto di crediti CER (*Certified Emission Reduction*) secondo lo standard CDM (*Clean Development Mechanism, CP2*).

In particolare, Sammontana ha acquistato crediti relativi al progetto "*Gujarat Fluorochemicals – HFC Thermal Oxidation*" realizzato nella regione di Gujarat situata in India. Tale progetto riguarda la realizzazione e gestione di un impianto di ossidazione dei gas HFC, che prevede l'incenerimento del gas HFC-23 (gas di scarto derivante dalla produzione del gas refrigerante HCFC-22) non liberandolo in atmosfera, riducendo così le emissioni di gas climalteranti.

Il sistema di ossidazione termica ha permesso di evitare l'emissione in atmosfera del gas HFC-23 che ha un potenziale di riscaldamento globale (GWP) pari a 11.700.



## 6.4 RISORSA IDRICA

Per Sammontana l'acqua è un elemento fondamentale sia per le sue caratteristiche di azienda alimentare sia perché risorsa vitale ed esauribile. Per tale ragione Sammontana si impegna a promuovere un **utilizzo responsabile e una gestione sempre più puntuale dell'acqua** attraverso l'adozione di linee strategiche volte a:

- migliorare i propri indicatori di performance con interventi di efficientamento e di contenimento dei prelievi idrici;
- ridurre ed eliminare possibili cause di inquinamento ambientale derivanti dallo scarico di acque reflue.

L'acqua è utilizzata nel processo produttivo, sia come ingrediente per il prodotto finito sia per il lavaggio, la cui fase richiede un uso intenso di acqua, soprattutto per la sanificazione delle linee produttive dedicate al gelato. Tuttavia Sammontana, ove possibile, cerca di riutilizzare l'acqua evitando che questa vada direttamente in scarico.

Un ulteriore utilizzo di acqua deriva dalla necessità di condensare l'ammoniaca nei condensatori evaporativi del circuito frigorifero che alimenta freezer, tunnel, celle e altri carichi frigoriferi.

L'azienda in ottica di contenimento dei prelievi idrici ha implementato dei KPI di monitoraggio dell'acqua volti a tenere traccia del relativo utilizzo per ogni stabilimento.

Sammontana, a conferma del proprio impegno verso la tutela della risorsa idrica, nel 2022 ha eseguito studi LCA per alcune linee di prodotto rappresentative delle produzioni di Gelato e Croissant con un focus specifico sulla *Water Scarcity Footprint*, valutando al meglio gli impatti correlati al consumo di acqua ed individuando possibili soluzioni per mitigarne l'impatto.

Per l'analisi della "Water Scarcity" è stato adottato l'indicatore *Relative Available Water Remaining (AWARE)* ovvero una misura della quantità di



### RISULTATI DI RIDUZIONE DEI PRELIEVI IDRICI

**Sammontana si è prefissata degli obiettivi annuali di riduzione dei prelievi di acqua su ogni stabilimento.**

Seppur si siano presentati dei problemi tecnici nell'impianto di Vinci che hanno richiesto un utilizzo superiore della risorsa idrica rispetto a quanto prefissato, **Sammontana per gli stabilimenti su cui ha pieno controllo (Empoli, Colognola ai Colli e Vinci) nel 2022 ha ridotto in totale il prelievo specifico di acqua del 2,15% rispetto al 2021.**

acqua rimanente in un bacino, dopo che la domanda di risorsa idrica per le attività umane e degli ecosistemi è stata soddisfatta.

L'indicatore valuta il potenziale di deprivazione della risorsa idrica, sia per gli individui sia per gli ecosistemi, partendo dall'assunto che la mancata disponibilità idrica è strettamente collegata alla deprivazione che un individuo o un intero sistema può subire.

Oltre a implementare azioni interne, Sammontana nel 2023 ha avviato

un percorso esterno con i propri fornitori che ne prevede una raccolta dei dati di consumo idrico, sulla base di quanto definito dal Codice di Condotta Fornitori, con il fine di favorire una maggiore attenzione ai consumi dell'acqua e promuovere azioni di mitigazione e collaborazione lungo la filiera.

Sammontana per il proprio processo produttivo utilizza acqua proveniente da acquedotto e da pozzi.

Nello specifico ogni stabilimento è così organizzato:

**TAB. 35 - PRELIEVO ACQUA PER STABILIMENTO**

<b>Empoli</b>	<b>Vinci</b>	<b>Colognola ai Colli - produzione gelato</b>	<b>Colognola ai Colli - produzione pasticceria</b>	<b>Polo Logistico di Montelupo</b>
<p>Prelievo della risorsa idrica <b>da acquedotto utilizzata per:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricette dei prodotti;</li> <li>• Attività tecniche di pastorizzazione;</li> <li>• Lavaggi finali di linee di produzione.</li> </ul>	<p>Prelievo della risorsa idrica <b>da acquedotto utilizzata per:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricette dei prodotti;</li> <li>• Lavaggi di tunnel e attrezzature di produzione.</li> </ul>	<p>Prelievo della risorsa idrica <b>da acquedotto utilizzata per:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricette dei prodotti;</li> <li>• Attività tecniche di pastorizzazione;</li> <li>• Lavaggi finali di linee di produzione.</li> </ul>	<p>Prelievo della risorsa idrica <b>da acquedotto utilizzata per:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricette dei prodotti;</li> <li>• Lavaggi di tunnel e attrezzature di produzione.</li> </ul>	<p>Sammontana non è proprietaria del sito, ha un contratto di locazione e <b>non ha un controllo diretto sull'utilizzo della risorsa.</b></p> <p>Questa viene <b>prelevata da acquedotto per</b> un utilizzo diretto.</p>
<p>Prelievo della risorsa idrica <b>da 4 pozzi utilizzata per:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raffreddamento del ciclo frigorifero;</li> <li>• Servizi tecnici;</li> <li>• Lavaggi iniziali ed intermedi del processo produttivo.</li> </ul>	<p>Prelievo della risorsa idrica <b>da 3 pozzi utilizzata per:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raffreddamento del ciclo frigorifero;</li> <li>• Servizi tecnici.</li> </ul>	<p>Prelievo della risorsa idrica <b>da 2 pozzi utilizzata per:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raffreddamento del ciclo frigorifero;</li> <li>• Servizi tecnici;</li> <li>• Lavaggi iniziali ed intermedi del processo produttivo.</li> </ul>	<p>Prelievo della risorsa idrica <b>da 2 pozzi utilizzata per:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raffreddamento del ciclo frigorifero;</li> <li>• Servizi tecnici.</li> </ul>	<p>Prelievo della risorsa idrica <b>da 2 pozzi utilizzata per:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raffreddamento del ciclo frigorifero.</li> </ul>



La risorsa idrica, prima di essere utilizzata negli stabilimenti, viene trattata attraverso diversi processi passando per l'impianto di deferrizzazione e presso un addolcitore (non presente invece a Vinci).

Nel riquadro sottostante è possibile visualizzare, espressi per fabbrica e in m<sup>3</sup>/ton di prodotto:

- il target massimo di prelievo idrico, sotto al quale collocarsi, previsto per il 2022;
- il valore effettivo raggiunto nel 2022;
- il target massimo di prelievo idrico, sotto al quale collocarsi, previsto per il 2023, alla luce dei risultati ottenuti e delle metriche adottate.

Sammontana, in linea con l'attenzione verso la risorsa idrica, all'interno dei propri stabilimenti ha sviluppato alcuni interventi di efficientamento:

- presso lo stabilimento di Empoli è presente un sistema di riutilizzo dell'acqua, nonché un processo di osmosi volto ad utilizzare l'acqua osmotizzata nel trigeneratore e in parte negli impianti;
- presso lo stabilimento di Colognola ai Colli è presente un processo di osmosi volto ad utilizzare l'acqua osmotizzata nel trigeneratore;
- presso Vinci è presente un processo di osmosi e di un impianto a membrane che permette il recupero

di acque di scarico del depuratore e il conseguente riutilizzo nel circuito frigorifero. Tale soluzione permette una forte riduzione del quantitativo d'acqua prelevata dai pozzi.

#### Sammontana per i prossimi anni ha pianificato ulteriori progetti per la riduzione dei consumi idrici.

In parte si tratta di semplici attività organizzative, in parte di progetti da implementare allo scopo di modificare impianti e processi con altri meno idrovori.

Per esempio, sono monitorate:

- mappatura ed esecuzione di chiusura di circuiti aperti, con acqua a perdere;
- riduzione dei tempi di lavaggio automatico e manuale, attraverso la validazione di detergenti/sanificanti che consentono la riduzione dei cicli di lavaggio;
- installazione di pistole specifiche per l'erogazione dei risciacqui manuali, a spegnimento automatico.

I diversi interventi implementanti da Sammontana tra il 2020 e 2022 hanno permesso una **riduzione del 10,3%** del fabbisogno idrico aziendale.

#### PRELIEVO IDRICO (M<sup>3</sup>/TON)

	Target 2022	Valore effettivo 2022	Target 2023
Empoli	7,50	7,25	7,25
Colognola ai Colli	7,11	7,11	7,11
Vinci	3,21	3,40	3,33



## PRELIEVO IDRICO PER FONTE

Sammontana per l'approvvigionamento della risorsa idrica preleva l'acqua da pozzo e da acquedotto (rete pubblica).

Dalla Fig.34 si può evincere che il prelievo idrico da pozzo rappresenta la fonte principale di approvvigionamento dell'acqua mentre quello da rete pubblica rappresenta una parte marginale del prelievo idrico totale.

Per ragioni di sicurezza alimentare, Sammontana ha stabilito che l'acqua potabile che entra in contatto con il prodotto e gli operatori, nonché quella necessaria per i lavaggi delle linee, derivi esclusivamente da acquedotto comunale; mentre l'acqua derivante dall'emungimento dei pozzi è utilizzata unicamente per il raffreddamento degli impianti.

Complessivamente, in ragione della maggior produttività, i valori del prelievo idrico nel corso dei tre anni mostrano un andamento crescente (Fig.34), dato dai 640,379 Megalitri iniziali del 2020, ai 666,505 Megalitri del 2021, fino ai 693,147 Megalitri del 2022. L'incremento del prelievo idrico nel 2021 rispetto all'anno precedente è stato del 4,1%; nel 2022 del 4,0% rispetto al 2021.

Tuttavia, se si guarda l'andamento del prelievo idrico rapportato alla quantità di prodotto (Fig.35), si evidenzia una riduzione dell'intensità del prelievo idrico totale nel corso dei tre anni, a conferma dell'impegno

FIG. 34 | PRELIEVO IDRICO PER FONTE

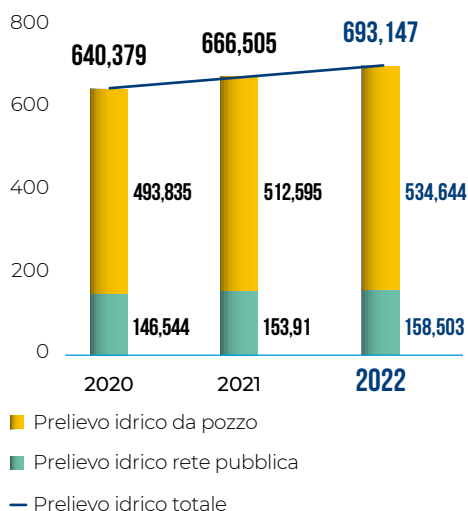
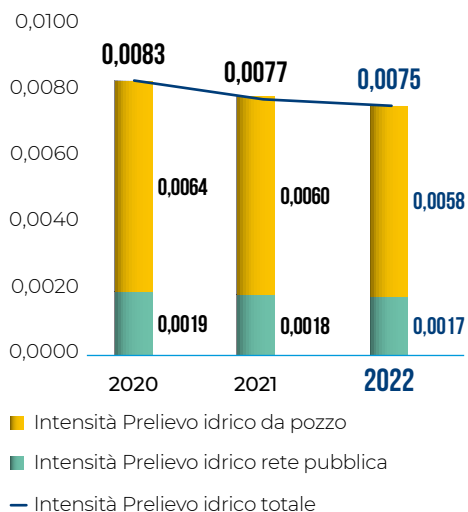


FIG. 35 | INTENSITÀ PRELIEVO IDRICO SU QUANTITÀ DI PRODOTTO



di Sammontana verso azioni di riduzione del prelievo dell'acqua a favore di un efficientamento e di un riutilizzo.

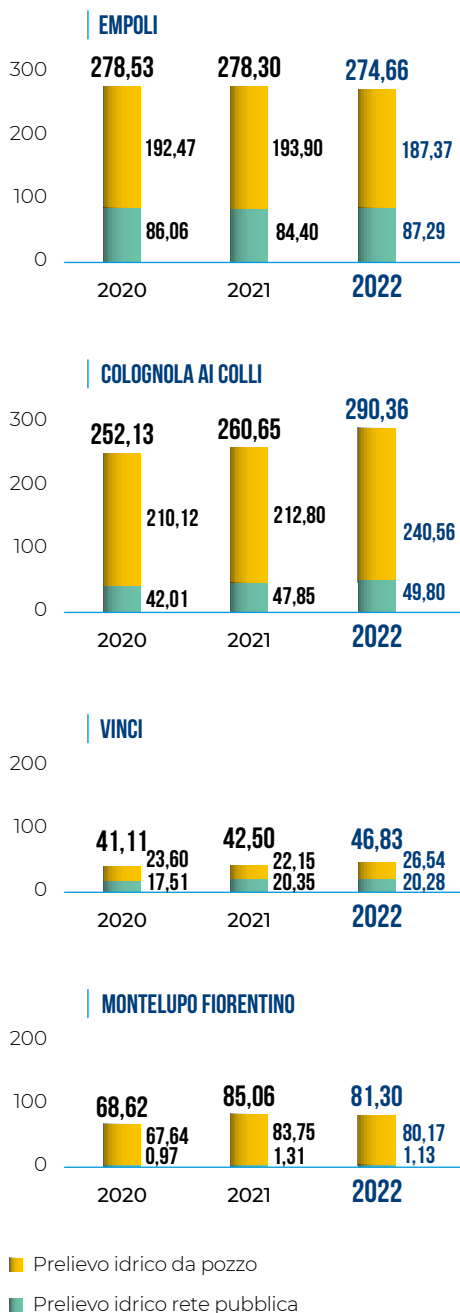
I valori di intensità di prelievo idrico sulla quantità di prodotto nel 2020 risultano essere pari a 0,0083, per poi diminuire negli anni successivi arrivando a circa 0,0077 nel 2021 fino a 0,0075 nel 2022.

In termini percentuali, nel 2021 l'intensità del prelievo idrico totale su quantità di prodotto è diminuita del 7,23% rispetto all'anno precedente grazie ad una diminuzione di entrambe le fonti di approvvigionamento. Allo stesso modo, **nel 2022 l'intensità del prelievo idrico totale su quantità di prodotto è diminuita** ma di una percentuale inferiore data dal 2,60% rispetto al 2021.

Considerando il prelievo idrico per ogni stabilimento (Fig.36) si può notare la tendenza generale verso un maggiore utilizzo del pozzo come fonte di prelievo principale a conferma di quanto riportato precedentemente.

Si evidenzia inoltre un aumento del prelievo idrico complessivo nel 2022 negli stabilimenti di Colognola ai Colli e Vinci rispetto agli anni precedenti. Lo stabilimento di Empoli nel 2022 mostra una diminuzione del prelievo idrico complessivo rispetto gli anni 2021 e 2020, mentre Montelupo Fiorentino mostra una diminuzione nel 2022 solo rispetto al 2021.

**FIG. 36 | PRELIEVO IDRICO SUDDIVISO PER FONTE IN OGNI STABILIMENTO**



## PRELIEVO IDRICO SUDDIVISO PER AREA

Oltre ad una suddivisione di prelievo idrico per fonte, risulta essere importante distinguere l'area da cui avviene il prelievo ovvero se questa è classificabile come area a stress idrico o non sottoposta a stress idrico.

Per area a stress idrico si fa riferimento ad una zona geografica in cui la domanda di acqua supera la disponibilità di acqua rinnovabile a lungo termine. In altre parole, un'area è considerata a stress idrico quando la quantità di acqua disponibile non è sufficiente a soddisfare le esigenze della popolazione, delle imprese e dell'ecosistema locale.

I siti produttivi di Empoli, Vinci e Montelupo di Sammontana sono ubicati in aree classificabili come aree a stress idrico, mentre Cognola ai Colli è ubicata in una zona considerabile non a stress idrico<sup>19</sup>.



La localizzazione dei siti è stata ovviamente effettuata per ragioni di sviluppo industriale precedenti e indipendenti dalle classificazioni relativi alle aree a "stress idrico".

In tutti e tre gli anni considerati, seppur vi sia stato un andamento non costante di prelievo per area, l'area soggetta ad un maggior prelievo di acqua è quella sottoposta a stress idrico rispetto a quella non sottoposta a stress (Fig.37).

Nel 2022, infatti, il totale del prelievo idrico è costituito da 402,79 Megalitri provenienti da aree a stress idrico e da 290,357 Megalitri provenienti da aree non soggette a stress idrico. Tuttavia, la quantità di prelievo idrico da area a stress idrico risulta essere inferiore rispetto all'anno precedente.

**FIG. 37 | TOTALE PRELIEVO IDRICO SUDDIVISO PER AREA (ML)**



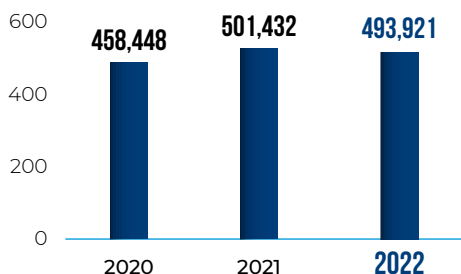
<sup>19</sup> Poiché i dati relativi alla classificazione per area dei siti produttivi posti in ubicazioni diverse non sono omogenei, si è ritenuto consono utilizzare il tool accreditato "Acqueduct Water Risk Atlas" Ci si riserva di effettuare successive analisi per gli anni a seguire. Fonte: Aqueduct Water Risk Atlas (wri.org).

## SCARICO IDRICO

Considerando gli scarichi idrici, gli stabilimenti produttivi su cui Sammontana ha un controllo diretto devono rispettare i valori previsti per legge e presenti nella tabella 3, allegato 5 del D.Lgs 152/2006<sup>20</sup>.

Gli scarichi idrici di Sammontana sono tutti destinati al depuratore comunale.

**FIG. 38 | TOTALE SCARICO IDRICO (ML)**



L'andamento totale dello scarico idrico (Fig.38) nel corso dei tre anni considerati non risulta essere costante a causa della variabile derivante dai quantitativi prodotti.

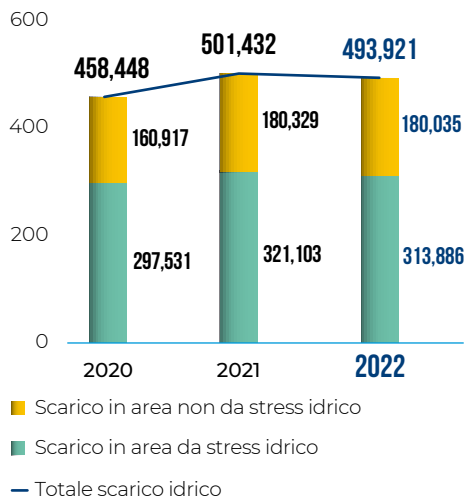
Nel 2021, rispetto all'anno precedente, si verifica un aumento che vede passare i 458,448 Megalitri del 2020 a 501,432 Megalitri nel 2021, mentre nel 2022 si evidenzia una diminuzione dello scarico idrico rispetto al 2021. Lo scarico idrico del 2022 infatti si attesta sui 493,921

Megalitri contro i 501,432 del 2021, che in termini di percentuale si traduce in una diminuzione dell'1,5% rispetto all'anno precedente.

I valori dello scarico idrico suddivisi per area (Fig.39) mostrano che la quantità maggiore di scarico idrico, in tutti e tre gli anni considerati, si ha in aree soggette a stress idrico.

Tuttavia, anche in questo caso, confrontando i valori numerici dello scarico idrico del 2022 rispetto al 2021, si evince una diminuzione presso le aree a stress idrico, dovuto anche alla diminuzione complessiva dello scarico.

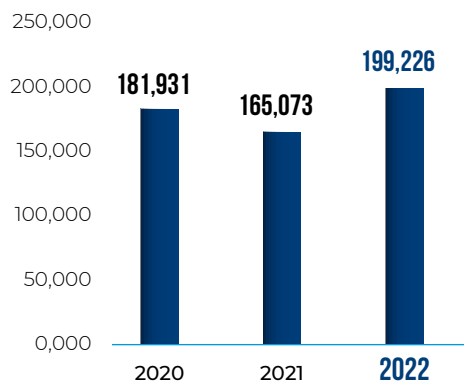
**FIG. 39 | TOTALE SCARICO IDRICO SUDDIVISO PER AREA (ML)**



<sup>20</sup> Lo stabilimento di Vinci ha limiti in deroga per i solidi sospesi, per BOD, per il COD e per i Tensioattivi totali

## CONSUMO IDRICO

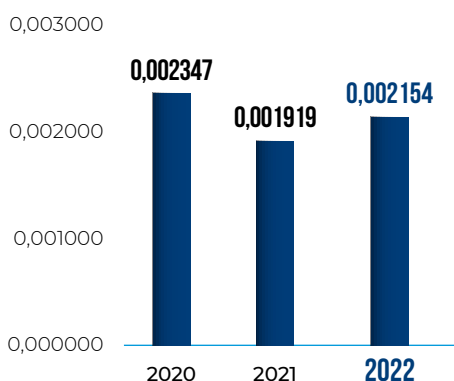
**FIG. 40 | CONSUMO IDRICO TOTALE (ML)**



I valori riguardanti il consumo idrico totale (*Fig.40*) mostrano un andamento variabile nel corso dei tre anni.

I consumi idrici del 2020, pari a 181,931 Megalitri, sono diminuiti di circa 15 unità nel 2021, raggiungendo un valore pari a 165,073 Megalitri per poi aumentare nuovamente nel 2022 di circa 34 unità, raggiungendo un valore pari a 199,226 Megalitri. In termini di percentuali, nel 2021, rispetto al 2020 si ha una diminuzione del consumo idrico totale del 9,3% mentre nel 2022 il valore è aumentato del 20,7% rispetto al 2021.

**FIG. 41 | INTENSITÀ CONSUMI IDRICI TOTALI SU QUANTITÀ DI PRODOTTO 2020, 2021 E 2022**



Tuttavia, se i consumi idrici si rapportano alla quantità di prodotto, si notano scostamenti percentuali diversi rispetto a quelli espressi in valori assoluti, come si evince raffrontando le Fig. 40 e 41.

Complessivamente, la variazione dell'intensità dei consumi idrici dipende sia dalla produttività che dal clima: in parte, difatti, costituisce ingrediente di ricetta, in parte deriva dall'evaporazione nei condensatori evaporativi.

## 6.5 GESTIONE RIFIUTI

Sammontana, da diversi anni, è impegnata a ridurre la quantità di rifiuti prodotti. Tale strada è perseguita attraverso numerose attività funzionali ad evitare la generazione di scarti e la minimizzazione di materiali in ingresso destinati a divenire rifiuti.

L'Azienda, in linea con i criteri di priorità della gestione dei rifiuti stabiliti a livello nazionale e comunitario, focalizza le proprie energie per ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riutilizzo e il riciclo.

**Per ciascuna tipologia di rifiuto, Sammontana si impegna a ricercare tipologie di recupero, che siano compatibili con le caratteristiche dello stesso**, in modo da minimizzare l'impatto ambientale e massimizzare il quantitativo inviato a recupero, con l'obiettivo di azzerare la quota di rifiuti da inviare in discarica.

Tale strada è perseguita tramite un'attenzione diffusa e condivisa da parte di tutto il personale nonché tramite forme sempre più puntuali di differenziazione dei rifiuti.



## COINVOLGIMENTO DEL CONSUMATORE PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI

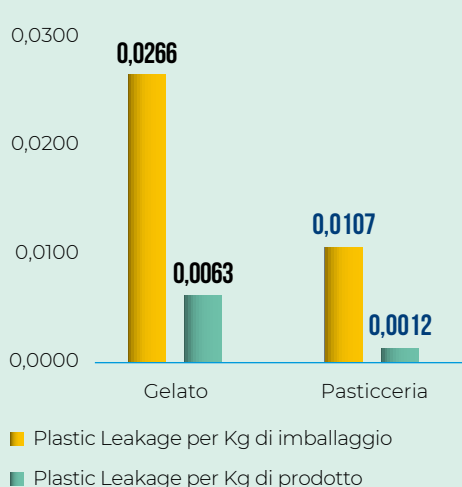
Sammontana da diversi anni è impegnata a sensibilizzare il consumatore riguardo azioni di consumo sostenibile: su ogni prodotto è indicata in modo chiaro la tipologia del materiale utilizzato per l'imballaggio e dove deve essere conferito a fine vita.

Sammontana, già prima dell'entrata in vigore della nuova norma di etichettatura degli imballaggi prevista in materia di informazioni obbligatorie e volontarie dal D.lgs. 3 settembre 2020, n. 116, che recepisce la direttiva (UE) 2018/852 relativa agli imballaggi e ai rifiuti di imballaggio, e dalla direttiva del 5 giugno 2019 n.904 (direttiva "Single Use Plastic"), poneva una particolare attenzione al tema.





Nel corso del 2021, per comprendere come gli imballaggi utilizzati nel ciclo di vita dei propri prodotti contribuiscano al fenomeno del Plastic Leakage, Sammontana ha sviluppato il progetto “Uso consapevole della plastica” in collaborazione con l'Università di Padova. Mediante tale progetto ha misurato il proprio impatto ambientale tramite l'applicazione della metodologia sviluppata da Quantis ed EA nell'ambito del *Plastic Leak Projects* (PLP) (Quantis, 2020), che mostra la quantità di materia plastica che lascia la tecnosfera e che si accumula nell'ambiente, nelle diverse fasi del ciclo di vita.



I risultati dello studio, riportati nel grafico a sinistra, evidenziano l'intensità di Plastic Leakage per chilogrammo di imballaggio immesso sul mercato e per kg di prodotto commercializzato. I valori della categoria gelato sono molto superiori alla pasticceria poiché le referenze sono molto più differenziate e la tipologia di prodotto necessita di packaging più complessi.

Sulla base di tali evidenze, Sammontana, per ridurre l'intensità di *Plastic Leakage* legato agli imballaggi plastici utilizzati nel ciclo di vita dei propri prodotti, ha intrapreso azioni di riduzione di peso e volume e, ove possibile, ha sostituito i propri imballaggi in plastica con materiali meno impattanti se lasciati nell'ambiente.

Sammontana, oltre ad agire sui propri imballaggi, ha anche cercato di influenzare la propria filiera di approvvigionamento richiedendo ai propri fornitori soluzioni che possano mitigare l'effetto del *Plastic Leakage*.

### Scarti edibili generati dal processo produttivo e distributivo

Da sempre Sammontana produce prodotti di altissima qualità e, per garantire questo aspetto prioritario, svolge test e numerose analisi di controllo sui propri prodotti, già in fase produttiva. In tale contesto, per la complessità dei processi produttivi e per la volontà di Sammontana di perseguire la qualità e sicurezza alimentare, risulta inevitabile la generazione di un quantitativo di scarti che non possono essere riutilizzati nel processo.

A tal fine, riconoscendo l'importanza del coinvolgimento di più attori possibili per aumentare il grado di sostenibilità della filiera, Sammontana

ha instaurato delle collaborazioni con aziende che possano valorizzare gli scarti di produzione come sottoprodotto. Infatti, questi vengono utilizzati per lo più per la produzione di Biogas che poi sarà utilizzato per la produzione di energia termica ed elettrica. Quando non è possibile gestire tali scarti come sottoprodotto, l'azienda è costretta a gestirli come rifiuto e ad inviarli a recupero presso impianti specializzati che, comunque, li destinano a biodigestione.

In conclusione, il quantitativo di prodotto edibile che non può rientrare nel circolo come rifili o *rework* e che viene destinato direttamente a biodigestione come sottoprodotto è quantificato di seguito:

**TAB. 36 - SOTTOPRODOTTI (KG) AVVIATI ALLA VALORIZZAZIONE ELETTRICA/TERMICA**

	2020	2021	2022
Empoli	90.800	138.340	142.682
Vinci	758.460	1.003.060	1.058.000
Colognola ai Colli	967.770	1.223.160	1.472.660
Montelupo Fiorentino	1.113.196	1.231.307	1.064.370

In ottica di riduzione degli scarti, Sammontana ha implementato il progetto di Lean Manufacturing SLIM (*Sammontana Lavorando Insieme Migliora*) che agisce sulla razionalizzazione della complessità della produzione (intesa come numero/ varietà di codice prodotto finito, di semilavorati, etc.) e la lotta agli sprechi, migliorando le efficienze globali delle linee di produzione.

Sammontana, nelle proprie celle di stoccaggio, mantiene una

quota di prodotto per rispondere a picchi di vendita del mercato ed evitare carenza di prodotto e ciò può comportare il rischio di avere prodotti vicino al termine minimo di conservazione (TMC), non più vendibili. Tuttavia, Sammontana, come evidenziato precedentemente, da diversi anni pone una particolare attenzione a forme di gestione circolare dei prodotti invenduti in particolare attraverso donazioni ad associazioni non a scopo di lucro (es. Banco Alimentare).

Da settembre 2022 Sammontana ha avviato una collaborazione con la piattaforma Regusto per gestire i prodotti invenduti presenti a magazzino con lo scopo di aumentare la quota di donazioni nei confronti delle persone bisognose.

### Rifiuti legati al packaging (in ingresso)

Sammontana è impegnata nella **prevenzione della produzione di rifiuti derivanti da packaging in ingresso**, che, in virtù della tipologia di prodotto trattata, può essere gestita in collaborazione con il fornitore del packaging e della materia prima attraverso soluzioni di *reverse logistics* o imballaggi riutilizzabili.

Per le materie prime come farina, zucchero, sciroppo di glucosio e cioccolato, infatti, Sammontana utilizza autocisterne o cisterne IBC<sup>21</sup> (Intermediate Bulk Container) da 1000 kg, mentre il latte in polvere viene conferito in sacchi da 25 kg.

Riguardo il packaging terziario, costituito prettamente da pallet, Sammontana è riuscita a raggiungere un ottimo livello di circolarità: dopo aver utilizzato i pallet per lo stoccaggio nei magazzini e nei depositi, questi vengono rinviati al fornitore che provvederà alla loro riqualificazione e successiva re-immissione in nuovi processi produttivi. Tale soluzione

favorisce sia un risparmio in termini economici che l'implementazione di un processo virtuoso in termini ambientali.

**Sammontana ha scelto di aumentare l'utilizzo di bancali CHEP (condivisi) a rendere al fornitore** con l'obiettivo di raggiungere nel 2023 una percentuale di utilizzo di questi pari al 93-95%.

Il riutilizzo dell'imballaggio secondario, invece, risulta essere più complesso in quanto il packaging di cartone è destinato a perdere ed essere inviato a riciclo. L'ingente quantità di cartone prodotto rende difficile implementare una gestione degli spazi interni nonché garantire la preservazione della qualità del materiale stesso per essere riutilizzato ai fini del confezionamento degli alimenti.

Per tale ragione, attualmente il cartone è inviato a riciclo e alimenta il flusso della materia prima seconda nella filiera delle cartiere per la produzione di cartone riciclato.

Altri imballaggi, invece, come le cisternette e i cubotti utilizzati per il contenimento e trasporto di materie prime e prodotti chimici, vengono adibiti a punti di raccolta dell'acqua o utilizzati per la raccolta degli scarti di produzione che saranno poi destinati ad alimentare il depuratore quando la produzione viene interrotta per il periodo di manutenzione annuale.

<sup>21</sup> Le cisterne IBC (Intermediate Bulk Container) sono dei contenitori realizzati in polietilene utilizzati per il trasporto e lo stoccaggio di vari materiali.

Sammontana, per la gestione dei rifiuti prodotti presso i propri siti produttivi, utilizza un software che permette di monitorare in tempo reale le giacenze, e le scadenze, nonché le autorizzazioni di tutte le figure coinvolte lungo la filiera del rifiuto. Il software supporta la gestione dei Registri di carico e scarico e la compilazione dei Formulari, oltre ad agevolare la stesura del Modello Unico di Dichiarazione Ambientale (MUD).

Grazie a questo sistema integrato, Sammontana può mantenere un controllo completo e accurato sulla gestione dei propri rifiuti.

Nella tabella 37 sono riportati i quantitativi di rifiuti

- per fabbrica
- per anno
- per tipologia di pericolosità
- per tipologia di trattamento (recuperati o smaltiti).

**TAB. 37 - TONNELLATE RIFIUTI PER STABILIMENTO**

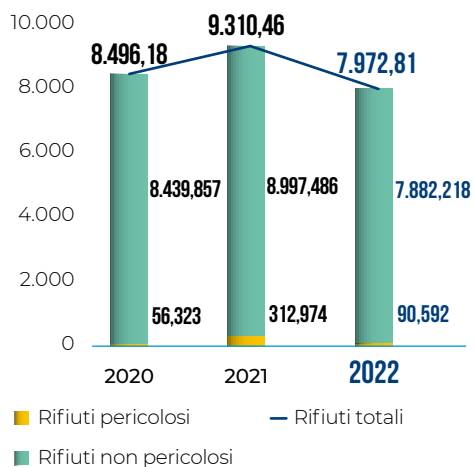
Stabilimento	Categoria	2020		2021		2022	
		Recuperati*	Smaltiti	Recuperati*	Smaltiti	Recuperati*	Smaltiti
Empoli	Pericolosi	28,00	8,15	283,24	8,15	36,90	8,15
	Non Pericolosi	5.164,40	157,85	4.979,21	121,19	4.548,99	43,36
	<b>Totale rifiuti prodotti</b>	<b>5.192,40</b>	<b>166,00</b>	<b>5.262,45</b>	<b>129,34</b>	<b>4.585,89</b>	<b>51,51</b>
			<b>5.358,40</b>		<b>5.391,79</b>		<b>4.637,40</b>
Cognola ai Colli	Pericolosi	14,19	0,02	15,52	0,22	22,57	14,91
	Non Pericolosi	2.384,21	228,38	2.555,82	717,40	2.620,64	85,94
	<b>Totale rifiuti prodotti</b>	<b>2.398,40</b>	<b>228,40</b>	<b>2.571,34</b>	<b>717,62</b>	<b>2.643,21</b>	<b>100,85</b>
			<b>2.626,81</b>		<b>3.288,96</b>		<b>2.744,06</b>
Vinci	Pericolosi	5,88	0,08	5,77	0,07	7,84	0,22
	Non Pericolosi	502,08	2,94	607,05	16,82	578,88	4,40
	<b>Totale rifiuti prodotti</b>	<b>507,96</b>	<b>3,02</b>	<b>612,82</b>	<b>16,89</b>	<b>586,73</b>	<b>4,62</b>
			<b>510,98</b>		<b>629,71</b>		<b>591,35</b>
Totale Sammontana	Pericolosi	48,08	8,25	304,54	8,44	67,31	23,28
			56,32		312,97		90,59
	Non Pericolosi	8.050,69	389,17	8.142,08	855,41	7.748,52	133,70
			8.439,86		8.997,49		7.882,22
	<b>Totale rifiuti prodotti</b>	<b>8.098,76</b>	<b>397,42</b>	<b>8.446,61</b>	<b>863,85</b>	<b>7.815,83</b>	<b>156,99</b>
			<b>8.496,18</b>		<b>9.310,46</b>		<b>7.972,81</b>

\*RECUPERATI: non destinati a smaltimento ovvero "riciclati", "preparazioni per utilizzo" o "recupero".

Guardando nel dettaglio i dati relativi alla quantità di rifiuti totali prodotti (Fig.42) la produzione complessiva relativa al triennio 2020-2022 è dettagliata considerando la quantità di rifiuti pericolosi e non pericolosi generati da Sammontana.

Come è evidente dal grafico, la maggioranza dei rifiuti prodotta da Sammontana è costituita da rifiuti non pericolosi; infatti, nel 2020 i rifiuti non pericolosi costituivano il 99% dei rifiuti prodotti, nel 2021 il 97% e nel 2022 si è ritornati ad una quota pari al 99%.

**FIG. 42 | RIFIUTI TOTALI PRODOTTI (TONNELLATE)**



**TAB. 38 - TIPOLOGIA RIFIUTI PRODOTTI**  
(tonnellate)

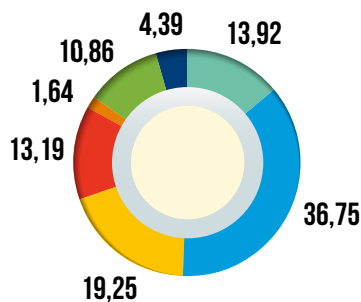
	2020	2021	2022
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	1.282	1.274	1.110
Fanghi da trattamento in loco degli effluenti	2.999	3.673	2.930
Imballaggi di carta e cartone	1.364	1.464	1.535
Imballaggi in legno	1.550	1.309	1.051
Imballaggi di plastica	144	124	131
Imballaggi in materiali misti	814	778	866
Altro	344	688	350
<b>TOTALE</b>	<b>8.496</b>	<b>9.310</b>	<b>7.972</b>

In particolare, i rifiuti non pericolosi prodotti nel 2022 sono costituiti principalmente da scarti edibili inutilizzabili per il consumo e la trasformazione, imballaggi in carta, cartone e legno e fanghi prodotti dal trattamento degli effluenti in loco (Tab.38). Quest'ultima tipologia di rifiuti risulta essere quantitativamente superiore rispetto alle altre (Fig.43) e si genera dall'utilizzo di acqua per la pulizia degli impianti, delle attrezzature e dei locali produttivi. Tali attività, infatti, generano acqua di scarto che viene inviata ai depuratori situati nei siti produttivi, i quali producono fanghi, che vengono gestiti come rifiuto e inviati a ditte specializzate per la produzione di energia, biocarburanti e fertilizzanti naturali.

Sammontana genera anche alcuni rifiuti pericolosi, anche se rappresentano una parte davvero ridotta rispetto al totale. Questi vengono gestiti seguendo tutte le normative attualmente in vigore, in modo da garantire la sicurezza delle persone e il rispetto dell'ambiente.

Le attività di manutenzione svolte da Sammontana sulle proprie attrezzature generano alcune tipologie di rifiuti pericolosi tipiche, quali batterie al piombo, oli per motori e lubrificanti di scarto, i quali vengono raccolti all'interno di appositi contenitori nelle aree dedicate al conferimento dei rifiuti e successivamente inviati a recupero attraverso ditte autorizzate al trattamento di tali tipologie di rifiuto.

**FIG. 43 | TIPOLOGIE DI RIFIUTI PRODOTTI 2022 (%)**



- Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione
- Imballaggi di carta e cartone
- Imballaggi in materiali misti
- Fanghi da trattamento in loco degli effluenti
- Imballaggi in legno
- Altro
- Imballaggi di plastica

Inoltre, al fine di garantire la qualità e la sicurezza alimentare dei propri prodotti, Sammontana svolge specifiche analisi per la verifica dell'igiene dell'ambiente e dell'efficacia del sistema di sanificazione di macchine e superfici. Anche tale attività genera rifiuti pericolosi da smaltire secondo precauzioni particolari per evitare infezioni. Per tale ragione Sammontana ha definito delle procedure specifiche per la gestione dei rifiuti generati dai laboratori chimici e microbiologici interni, in modo da garantire la sicurezza delle persone e il rispetto dell'ambiente.

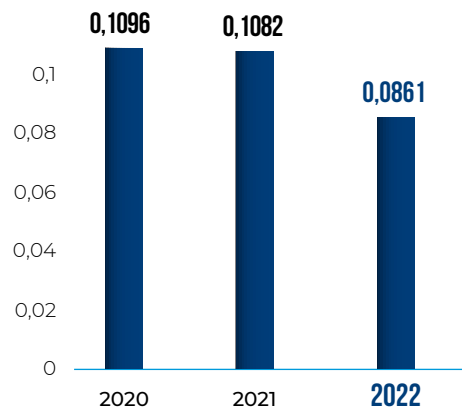
In tale ambito, l'Azienda ha anche implementato un sistema di sanificazione CIP (Cleaning in Place) che consente il recupero degli agenti chimici utilizzati per la pulizia, come la soda, contribuendo così alla riduzione degli sprechi. Inoltre, viene effettuato un controllo periodico per verificare l'uso corretto e il dosaggio preciso di saponi e altri prodotti chimici, che ha comportato una riduzione della quantità di agenti chimici necessari per il lavaggio del nuovo tunnel di lievitazione e raffreddamento dei croissant, recentemente installato nell'impianto di Colognola ai Colli.

Nel 2021 vi è stato un incremento in termini assoluti dei rifiuti prodotti, sia

di quelli pericolosi che non, dovuto, rispettivamente, alla dismissione una tantum di numerose apparecchiature fuori uso contenenti CFC e alla maggiore produzione di fanghi provenienti dal trattamento degli effluenti, dovuta all'aumento di produzione.

Nonostante l'incremento in termini assoluti dei rifiuti prodotti (Tab.39), dalla Fig.44 è possibile osservare come l'intensità dei rifiuti prodotti, ossia il rapporto dei rifiuti totali dell'azienda rispetto alla produzione di gelato e pasticceria del relativo anno, sia in costante decremento nell'ultimo triennio, a conferma della politica generale di prevenzione e riduzione del quantitativo di rifiuti prodotti.

**FIG. 44 | INTENSITÀ RIFIUTI PRODOTTI**



**TAB. 39 - DETTAGLIO INTESITÀ RIFIUTI PRODOTTI**

	2020	2021	2022
Quantità Prodotto (t)	77.509,15	86.004,26	92.492,28
Rifiuti totali (t)	8.496,18	9.310,46	7.972,81
Intensità rifiuti prodotti	0,1096	0,1082	0,0861

Nel 2022 il quantitativo di rifiuti prodotti è ulteriormente diminuito rispetto al 2021: si è avuto un decremento percentuale del 14%, nonostante l'incremento del 7% in peso di prodotto lavorato, consolidando una diminuzione del 20,37% di rifiuti generati per unità di prodotto.

A conferma dei dati, Sammontana negli ultimi anni ha compiuto sforzi significativi per ridurre, selezionare e differenziare correttamente i rifiuti.

In ogni stabilimento viene effettuata una scrupolosa raccolta differenziata, con particolare attenzione alla separazione di diverse sotto-tipologie di rifiuti da imballaggio, tra cui plastica, metallo e legno. Inoltre, per le fabbriche in Toscana, è stata attivata una collaborazione con un avanzato impianto per il recupero degli imballaggi misti, che consente di selezionare ben 34 diverse tipologie di materiale.

**TAB. 40 - RIFIUTI DESTINATI A RECUPERO**

Rifiuti per tipologia (tonnellate)	2020	2021	2022
	Presso un sito esterno	Presso un sito esterno	Presso un sito esterno
<b>Totale rifiuti pericolosi</b>	<b>48,075</b>	<b>298,77</b>	<b>67,31</b>
Riciclo	-	0,00	10,90
Altre operazioni di recupero	48,075	298,77	56,41
<b>Totale rifiuti non pericolosi</b>	<b>8.050,685</b>	<b>8142,08</b>	<b>7748,52</b>
Riciclo	5.769,500	5839,49	5294,27
Altre operazioni di recupero	2.281,185	2302,59	2454,25



Dalle precedenti tabelle è possibile notare che la quasi totalità dei rifiuti, sia pericolosi che non pericolosi, venga destinata a recupero e la quota relativa allo smaltimento sia minoritaria e in decremento nell'ultimo anno; infatti, tutta l'Azienda è impegnata nel migliorare la raccolta differenziata e nel ricercare possibili applicazioni dei rifiuti da recuperare, con lo scopo di minimizzare la quota residua da inviare a smaltimento.

Tutti i rifiuti inviati a recupero nel triennio sono stati gestiti presso un sito esterno e sono stati riciclati o sono state effettuate altre operazioni di recupero (Tab. 40), mentre i rifiuti inviati

a smaltimento, anch'essi gestiti presso un sito esterno, sono stati sottoposti ad altre operazioni di smaltimento attraverso "trattamento fisico-chimico o biologico non specificato altrove" nell'ALLEGATO B alla parte IV del D. Lgs. 3 aprile 2006, n. 152 (Tab. 41 e Tab. 42).

Il recupero è sempre privilegiato rispetto allo smaltimento, il quale costituisce soltanto l'ultima possibilità vagliata dall'Azienda quando non vi sono alternative disponibili.

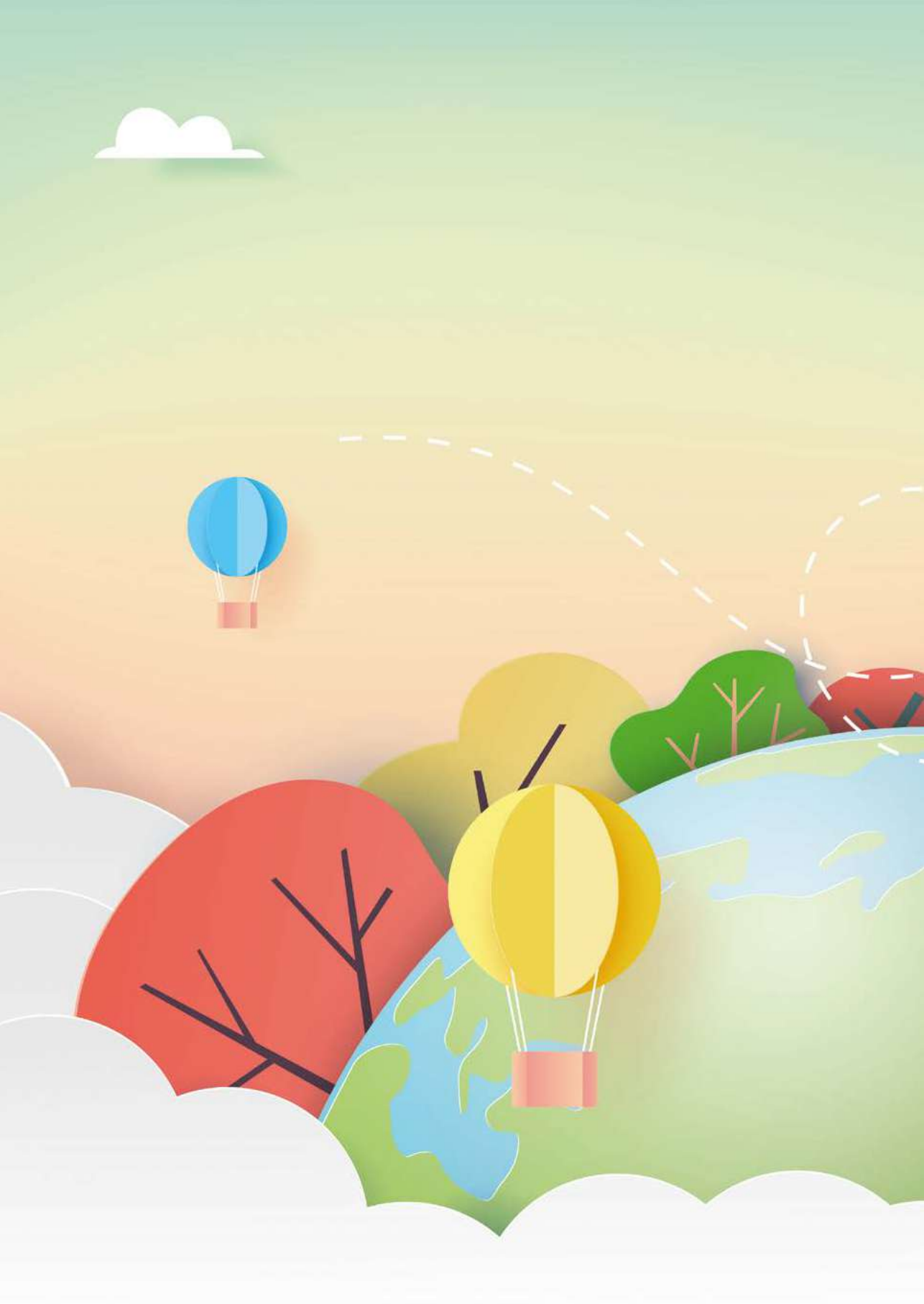
La percentuale di rifiuti inviati a recupero è pari nel 2020 al 95,3%, nel 2021 al 90,7%, mentre nel 2022, grazie ad ulteriori sforzi, si è riusciti ad arrivare ad una quota pari al 98%.

**TAB. 41 - DETTAGLIO RIFIUTI INVIATI A RECUPERO E A SMALTIMENTO**

	2020	2021	2022
Rifiuti inviati a recupero	95,3%	90,7%	98,0%
Rifiuti inviati a smaltimento	4,7%	9,3%	2,0%

**TAB. 42 - RIFIUTI DESTINATI A SMALTIMENTO**

Rifiuti per tipologia (tonnellate)	2020	2021	2022
	Presso un sito esterno	Presso un sito esterno	Presso un sito esterno
<b>Totale rifiuti pericolosi</b>	<b>8,25</b>	<b>8,44</b>	<b>23,28</b>
Altre operazioni di smaltimento	8,25	8,439	23,28
<b>Totale rifiuti non pericolosi</b>	<b>160,79</b>	<b>855,41</b>	<b>133,70</b>
Altre operazioni di smaltimento	160,79	855,41	133,70



7

**APPENDICE**





## 7. APPENDICE

### 7.1 NOTA METODOLOGICA



Sammontana è alla prima edizione del **Bilancio di Sostenibilità**, un documento redatto con il fine di realizzare uno *storytelling* degli anni 2020-2021-2022 volto a presentare un quadro quanto più accurato possibile delle performance ambientali, sociali ed economiche dell'azienda.

La realizzazione del Bilancio zero di sostenibilità di Sammontana ha visto la partecipazione dei referenti delle aree aziendali oggetto di analisi e dei consulenti di Ergo S.r.l., società di consulenza *spin-off* della Scuola Superiore di Studi Universitari e di Perfezionamento Sant'Anna di Pisa, che hanno supportato e seguito Sammontana nella fase di raccolta ed analisi dei dati.



Il perimetro di analisi considerato per la redazione del Bilancio riguarda la sola Sammontana S.p.A. con gli stabilimenti di Empoli, Colognola ai Colli, Vinci ed il sito logistico di Montelupo Fiorentino.

Si fa inoltre presente che Sammontana partecipa al consolidato della Sammontana Finanziaria S.r.l. assieme alla sua controllata Transfrigo S.r.l. ma, data la poca significatività, i dati di questa non sono stati utilizzati per la redazione del presente Bilancio.

Il Bilancio di Sostenibilità è stato predisposto in conformità ai *GRI Sustainability Reporting Standards*, definiti da *Global Reporting Initiative*, che ad oggi, rappresentano lo standard maggiormente diffuso e distinto a livello internazionale in materia di rendicontazione non finanziaria.

Nello specifico, l'analisi di materialità – condotta nel 2022- si è basata su quanto previsto dai GRI Standards 2016 mentre le informazioni qualitative dei temi materiali sono state descritte secondo la versione aggiornata dei GRI Standards del 2022. Tale scelta è scaturita dal periodo di redazione del Bilancio avvenuto a cavallo tra l'eliminazione dei vecchi standard e l'entrata in vigore dei nuovi.

È importante evidenziare che Sammontana ha scelto su base volontaria di realizzare il presente Bilancio con il fine di iniziare un percorso di strutturazione e di preparazione all'obbligatorietà di rendicontazione secondo quanto prescritto dalla *Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)*, a cui l'Azienda sarà sottoposta negli anni successivi.

Il presente documento è stato sottoposto ad approvazione da parte del CdA il 27 settembre 2023.

Essendo un Bilancio zero si è reso opportuno non sottoporre il documento ad *Assurance Esterna*.

La referente del Bilancio di Sostenibilità è la Dott.ssa Chiara Di Cesare, Responsabile Sostenibilità e Referente per la Parità di Genere di Sammontana.

## 7.2 INDICE GRI

Indice dei contenuti GRI			
Dichiarazione di utilizzo	Sammontana ha effettuato la rendicontazione in conformità <sup>22</sup> ai GRI Standards per il periodo (01.01.2020-31.12.2022)		
GRI 1 utilizzato	GRI 1: Principi Fondamentali 2021		
Informative generali	Dettagli Informativa	Paragrafo del Bilancio di Sostenibilità	Omissioni/Note
GRI 2: Informativa Generale 2021	2-1 Dettagli organizzativi	<i>Sammontana in numeri</i>	
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	<i>Nota Metodologica</i>	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	<i>Nota Metodologica</i>	
	2-4 Revisione di informazioni	<i>Nota Metodologica</i>	
	2-5 Assurance esterna	<i>Nota Metodologica</i>	
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	<i>Sammontana in numeri</i>	
	2-7 Dipendenti	<i>Sammontana in numeri/ Dipendenti</i>	
	2-8 Lavoratori non dipendenti		Non risultano essere presenti lavoratori non dipendenti presso le sedi operative. Gli stagisti sono compresi nella sezione dei dipendenti.
	2-9 Struttura e composizione della governance	<i>La Governance</i>	
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	<i>La Governance</i>	
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	<i>La Governance</i>	
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	<i>La Governance di Sostenibilità</i>	
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	<i>La Governance</i>	

<sup>22</sup> Il Bilancio di Sostenibilità è stato predisposto in conformità ai GRI *Sustainability Reporting Standards*; tuttavia l'analisi di materialità – condotta nel 2022- si è basata su quanto previsto dai GRI Standards 2016 mentre le informazioni quali-quantitative dei temi materiali sono state descritte secondo la versione aggiornata dei GRI Standards del 2022. Tale scelta è scaturita dal periodo di redazione del Bilancio avvenuto a cavallo tra l'eliminazione dei vecchi standard e l'entrata in vigore dei nuovi.

<b>Informative generali</b>	<b>Dettagli Informativa</b>	<b>Paragrafo del Bilancio di Sostenibilità</b>	<b>Omissioni/Note</b>
<b>GRI 2: Informativa Generale 2021</b>	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	<i>La Governance di Sostenibilità</i>	
	2-15 Conflitti di interesse	<i>Etica e Integrità</i>	
	2-16 Comunicazione delle criticità	<i>Etica e Integrità</i>	
	2-17 Conoscenze collettive del più alto organo di governo	<i>La Governance di Sostenibilità</i>	
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	<i>La Governance</i>	
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	<i>Etica e Integrità</i>	
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione	<i>Etica e Integrità</i>	
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuo	<i>Etica e Integrità</i>	
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	<i>Lettera della Famiglia Bagnoli</i>	
	2-23 Impegno in termini di policy	<i>Etica e Integrità</i>	
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	<i>Etica e Integrità</i>	
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	<i>Etica e Integrità</i>	
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	<i>Etica e Integrità</i>	
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti		Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta essere non disponibile per difficoltà nel reperimento dei dati. Per i futuri esercizi, l'organizzazione provvederà a darne maggiore Disclosure.
	2-28 Appartenenza ad associazioni	<i>Comunità locali</i>	
2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	<i>Analisi di materialità e Coinvolgimento degli Stakeholder</i>		
2-30 Contratti collettivi	<i>Dipendenti</i>		

<b>Informative generali</b>	<b>Dettagli Informativa</b>	<b>Paragrafo del Bilancio di Sostenibilità</b>	<b>Omissioni/Note</b>
<b>Temi materiali</b>			
<b>GRI 3: Temi materiali 2021</b>	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	<i>Analisi di materialità e Coinvolgimento degli Stakeholder</i>	L'identificazione dei temi materiali e l'analisi di materialità - condotta nel 2022 - si è basata su quanto previsto dai GRI Standards 2016. (Tale scelta è scaturita dal periodo di redazione del Bilancio avvenuto a cavallo tra l'eliminazione dei vecchi standard e l'entrata in vigore dei nuovi.) Tuttavia, in fase di stesura dei singoli temi materiali si è tenuto conto il più possibile delle richieste dell'informativa GRI3.
	3-2 Elenco di temi materiali	<i>Analisi di materialità e Coinvolgimento degli Stakeholder</i>	
	3-3 Gestione dei temi materiali	<i>Analisi di materialità e Coinvolgimento degli Stakeholder / Nei singoli temi materiali</i>	
<b>Temi economici</b>			
<b>GRI 201: Performance economica 2016</b>	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	<i>Valore Economico Generato e Distribuito</i>	
	201-2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità risultanti dal cambiamento climatico	<i>Analisi dei rischi</i>	
	201-3 Obblighi riguardanti i piani di benefit definiti e altri piani pensionistici	<i>Valore Economico Generato e Distribuito</i>	
	201-4 Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	<i>Valore Economico Generato e Distribuito</i>	
<b>GRI 204: Prassi di approvvigionamento 2016</b>	204-1 Proporzionalità della spesa effettuata a favore di fornitori locali	<i>Approvvigionamento Responsabile</i>	
<b>Innovazione</b>		<i>Nutrizione, Alimentazione ed attenzione al benessere</i>	Il tema materiale non prevede un GRI di riferimento ed è stato rendicontato considerando KPI derivanti da un'analisi benchmark di settore.



<b>Informative generali</b>	<b>Dettagli Informativa</b>	<b>Paragrafo del Bilancio di Sostenibilità</b>	<b>Omissioni/Note</b>
<b>Temi Ambientali</b>			
<b>GRI 302: Energia 2016</b>	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	<i>Energia</i>	
	302-2 Consumo di energia esterno all'organizzazione		Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta essere non disponibile per difficoltà nel reperimento dei dati. Per i futuri esercizi, l'organizzazione provvederà a darne maggiore Disclosure.
	302-3 Intensità energetica	<i>Energia</i>	
	302-4 Riduzione del consumo di energia	<i>Energia</i>	
	302-5 Riduzione dei requisiti energetici di prodotti e servizi		Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta essere non disponibile per difficoltà nel reperimento dei dati. Per i futuri esercizi, l'organizzazione provvederà a darne maggiore Disclosure.
<b>GRI 303: Acqua ed effluenti 2018</b>	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	<i>Risorsa idrica</i>	
	303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	<i>Risorsa idrica</i>	
	303-3 Prelievo idrico	<i>Risorsa idrica</i>	
	303-4 Scarico idrico	<i>Risorsa idrica</i>	Numero di incidenti per mancato rispetto dei limiti di scarico. Empoli: 0 non conformità nei 3 anni Vinci: 0 non conformità nei 3 anni Verona: 2 non conformità nel 2021 ed 1 non conformità nel 2022
	303-5 Consumo idrico	<i>Risorsa idrica</i>	

<b>Informative generali</b>	<b>Dettagli Informativa</b>	<b>Paragrafo del Bilancio di Sostenibilità</b>	<b>Omissioni/Note</b>
<b>GRI 305: Emissioni 2016</b>	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	<i>Emissioni</i>	Sammontana per la rendicontazione del tema emissioni si è basata sullo studio della Carbon Footprint. I dati sui consumi sono relativi al 2022 mentre i fattori di emissione sono aggiornati al 2021 e saranno soggetti ad aggiornamento nell'anno in corso non appena disponibili i nuovi valori. Si prevedono dunque piccoli scostamenti sul risultato finale per l'anno 2022.
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	<i>Emissioni</i>	
	305-3 Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)	<i>Emissioni</i>	
	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	<i>Emissioni</i>	
	305-5 Riduzione delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	<i>Emissioni</i>	
	305-6 Emissioni di sostanze che riducono lo strato di ozono (ODS)		Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta essere non disponibile per difficoltà nel reperimento dei dati. Per i futuri esercizi, l'organizzazione provvederà a darne maggiore Disclosure.
	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti		Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta essere non disponibile per difficoltà nel reperimento dei dati. Per i futuri esercizi, l'organizzazione provvederà a darne maggiore Disclosure.
<b>GRI 306: Rifiuti 2020</b>	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	<i>Gestione Rifiuti</i>	
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	<i>Gestione Rifiuti</i>	
	306-3 Rifiuti generati	<i>Gestione Rifiuti</i>	
	306-4 Rifiuti non conferiti in discarica	<i>Gestione Rifiuti</i>	
	306-5 Rifiuti conferiti in discarica	<i>Gestione Rifiuti</i>	

<b>Informative generali</b>	<b>Dettagli Informativa</b>	<b>Paragrafo del Bilancio di Sostenibilità</b>	<b>Omissioni/Note</b>
<b>GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016</b>	308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	<i>Approvvigionamento Responsabile</i>	
	308-2 Impatti ambientali negativi nella catena di fornitura e misure adottate		Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta non disponibile per difficoltà nel reperimento dei dati. Per i futuri esercizi, l'organizzazione provvederà a darne maggiore Disclosure.
<b>GRI 301: Materiali 2016</b>	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o volume	<i>Approvvigionamento Sostenibile di Materie</i>	Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta essere incompleta per difficoltà nel reperimento dei dati. Per i futuri esercizi, l'organizzazione provvederà a darne maggiore Disclosure.
	301-2 Materiali di ingresso riciclati utilizzati	<i>Approvvigionamento Sostenibile di Materie Prime del Packaging</i>	
	301-3 Prodotti recuperati e relativi materiali di confezionamento	<i>Approvvigionamento Sostenibile di Materie Prime del Packaging</i>	
<b>Lotta al food waste</b>		<i>Zero Sprechi</i>	Il tema materiale non prevede un GRI di riferimento ed è stato rendicontato considerando KPI derivanti da un'analisi benchmark di settore
<b>Temi Sociali</b>			
	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	<i>Dipendenti</i>	
	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	<i>Dipendenti</i>	
	401-3 Congedo parentale	<i>Dipendenti</i>	

<b>Informative generali</b>	<b>Dettagli Informativa</b>	<b>Paragrafo del Bilancio di Sostenibilità</b>	<b>Omissioni/Note</b>
<b>GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018</b>	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	<i>Salute e Sicurezza dei Dipendenti</i>	
	403-2 Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	<i>Salute e Sicurezza dei Dipendenti</i>	
	403-3 Servizi per la salute professionale	<i>Salute e Sicurezza dei Dipendenti</i>	
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	<i>Salute e Sicurezza dei Dipendenti</i>	
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	<i>Salute e Sicurezza dei Dipendenti</i>	
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	<i>Salute e Sicurezza dei Dipendenti</i>	
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati ai rapporti di business	<i>Salute e Sicurezza dei Dipendenti</i>	
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	<i>Salute e Sicurezza dei Dipendenti</i>	
	403-9 Infortuni sul lavoro	<i>Salute e Sicurezza dei Dipendenti</i>	
	403-10 Malattia professionale	<i>Salute e Sicurezza dei Dipendenti</i>	
<b>GRI 404: Formazione e istruzione 2016</b>	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	<i>Formazione del Personale</i>	
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	<i>Formazione del Personale</i>	
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono periodicamente valutazioni delle loro performance e dello sviluppo professionale		Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta essere non disponibile per difficoltà nel reperimento dei dati. Per i futuri esercizi, l'organizzazione provvederà a darne maggiore Disclosure.

<b>Informative generali</b>	<b>Dettagli Informativa</b>	<b>Paragrafo del Bilancio di Sostenibilità</b>	<b>Omissioni/Note</b>
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità degli organi di governo e tra i dipendenti	<i>La Governance Diversità e Pari Opportunità</i>	
	405-2 Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	<i>Diversità e Pari Opportunità</i>	
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	<i>Diversità e Pari Opportunità</i>	
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	413-1 Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	<i>Comunità Locali</i>	Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta incompleta per difficoltà nel reperimento dei dati. Tuttavia, si sono rendicontate politiche e impegni aziendali relativi al tema. Per i futuri esercizi, l'organizzazione provvederà a darne maggiore Disclosure.
	413-2 Operazioni con rilevanti impatti effettivi e potenziali sulle comunità locali	<i>Comunità Locali</i>	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori 2016	414-1 Nuovi fornitori che sono selezionati utilizzando criteri sociali		Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta non disponibile per difficoltà nel reperimento dei dati. Per i futuri esercizi, l'organizzazione provvederà a darne maggiore Disclosure
	414-2 Impatti sociali negativi nella catena di fornitura e azioni intraprese		
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	<i>Qualità del Prodotto</i>	
	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	<i>Qualità del Prodotto</i>	





Concept, Graphic design e Realizzazione:

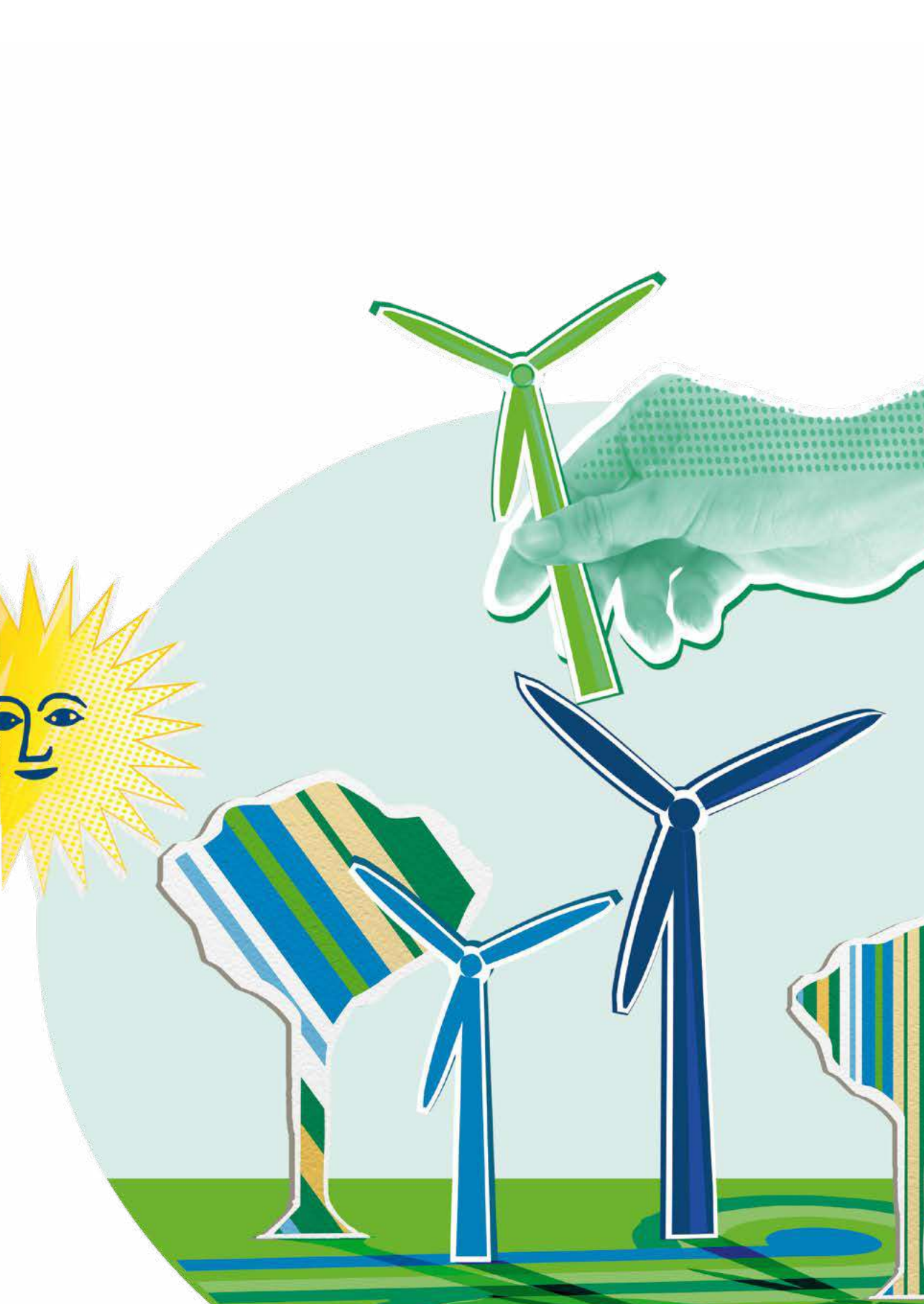


MERCURIO<sub>GP</sub>

[www.mercuriogp.eu](http://www.mercuriogp.eu)

Settembre 2023







# SAMMONTANA ITALIA

