



Bilancio di Sostenibilità

2022

Prima Edizione



“Siamo lavoratori appassionati, produttori di snack dolci e salati. Una famiglia che opera laboriosamente ogni giorno con la preziosa collaborazione di un proprio team e con fornitori selezionati, al fine di garantire sempre prodotti di alta qualità. Pensiamo che solo lavorando con entusiasmo e dedizione si possano ottenere prodotti gustosi, in linea con le richieste e le esigenze dei consumatori.”

Francesco Laurieri CEO



INDICE

Lettera agli Stakeholders	1
Capitolo 1: Una storia di famiglia	2
Organizzazione aziendale e struttura di governance	4
I nostri valori e la nostra cultura aziendale	5
La governance di Laurieri	7
Le performance economiche	8
Capitolo 2: L'approccio alla sostenibilità	10
Il coinvolgimento degli Stakeholders e l'analisi di materialità	11
Analisi di materialità	12
Capitolo 3: La responsabilità dei nostri prodotti	14
Innovazione di processo e di prodotto	18
Marketing e comunicazione responsabile	18
Clienti e consumatori	19
Capitolo 4: Sostenibilità lungo la filiera	20
Capitolo 5: Impegno ambientale	22
Consumi energetici, emissioni in atmosfera e cambiamento climatico	23
Acqua e scarichi idrici	24
Rifiuti	25
Sostenibilità del packaging	25
Capitolo 6: L'importanza delle persone e della comunità	26
Salute e sicurezza dei lavoratori	27
Formazione, sviluppo e benessere delle nostre persone	28
Appendice	30
Nota metodologica	30
GRI Content Index	31



Lettera agli Stakeholders

Con questa lettera sono lieto di presentare il primo Bilancio di Sostenibilità 2023 della Laurieri S.r.l. con i risultati economici, ambientali e sociali relativi all'esercizio 2022 anno importante per l'azienda, la quale ha compiuto 20 anni di attività. Con il percorso che questo Bilancio di Sostenibilità inaugura, l'impegno che si assume la Laurieri S.r.l. è quello di essere trasparenti verso gli Stakeholders, raccontando e rendicontando i risultati e gli obiettivi.

Laurieri S.r.l. considera la sostenibilità come leva fondamentale per la creazione di valore nel tempo ed è costantemente impegnata a condurre le proprie attività considerando gli interessi degli Stakeholders, nella consapevolezza che il dialogo e la condivisione degli obiettivi siano strumenti attraverso i quali creare valore reciproco.

La pandemia da Covid-19 e i recenti drammatici eventi bellici che stanno interessando l'Europa, infatti, influenzano ulteriormente un contesto già segnato da profonde trasformazioni quali la transizione energetica e digitale, l'economia circolare, l'indipendenza e la sicurezza energetica, l'efficienza energetica, la salvaguardia delle risorse naturali e la decarbonizzazione.

La capacità, quindi, di essere flessibili e di saper interpretare eventi straordinari e trend del nostro tempo, rappresentano il fattore discriminante per assicurare la competitività di un'azienda nel lungo periodo mantenendo il buon sapore di una volta.

Sono consapevole che l'azienda è solo all'inizio di una strada impegnativa, ma allo stesso tempo credo nelle risorse e nelle capacità delle persone di riuscire ad immaginare e creare un'azienda che sappia offrire snacks deliziosi adatti a tutti i palati.

Francesco Laurieri

Amministratore Unico Laurieri S.r.l.



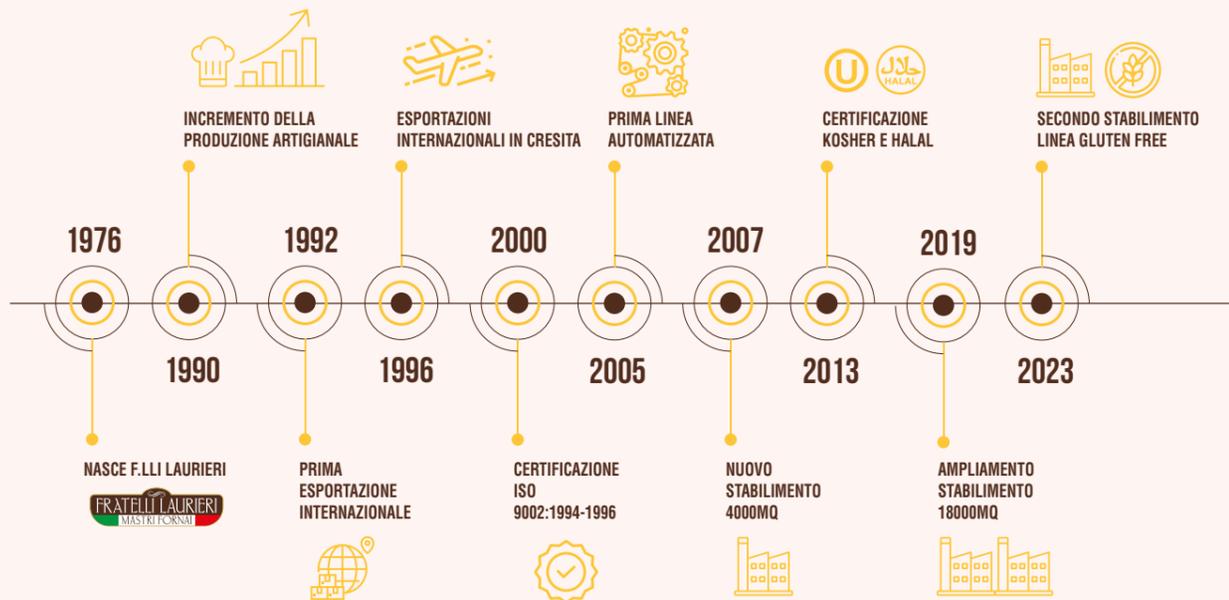
**Una storia
di famiglia**

Capitolo



La nostra storia inizia a Matera nel 1976 quando i fratelli Laurieri, Nicola e Francesco, aprirono un laboratorio di modeste dimensioni nel centro di Matera, città molto conosciuta a livello nazionale per la qualità dei prodotti della panificazione (Pane di Matera). Fino all'inizio degli anni '90, l'Azienda si dedicava alla produzione e vendita al dettaglio dei prodotti da essa realizzati, nonché alla fornitura degli stessi ad altri panifici nelle zone limitrofe.

Nel 1992, abbiamo deciso di offrire i nostri prodotti ad una clientela molto più vasta ed abbiamo iniziato a partecipare a fiere agroalimentari internazionali offrendo una gamma di prodotti artigianali e di qualità elevata sotto il marchio "Dolcezza & Saponi", marchio successivamente registrato a livello europeo. I nostri prodotti riscontrarono molto interesse da parte di operatori internazionali, i quali consideravano i prodotti dalle caratteristiche artigianali una valida alternativa ai prodotti industriali già presenti sul loro mercato. Dopo appena due anni per far fronte alla crescente richiesta dei prodotti, apriamo il nostro primo opificio, di oltre 1000 mq, dedicato interamente alla produzione esclusiva di biscotteria. Il processo produttivo è rimasto principalmente artigianale anche se integrato in parte con dei macchinari semi-automatici. Negli anni successivi siamo riusciti a rafforzare molto la nostra presenza nei mer-



cati stranieri, continuando ad incrementare la nostra capacità produttiva trasformandoci da una piccola ditta a conduzione familiare in una piccola-media impresa. Fu così che all'inizio dell'anno 2005, abbiamo nuovamente potenziato l'impianto di produzione (nascita della prima linea automatizzata) che riusciva a stento a sostenere le quantità richieste dai clienti. Da queste esigenze è sorto l'attuale stabilimento dell'Azienda, sito nella zona industriale di La Martella, Matera, che vanta di una superficie di circa 18000 mq.

Attualmente possiamo vantare di n° 4 linee di produzione completamente automatizzate, con una capacità complessiva di circa 45 t/giorno. Dopo aver ampliato lo stabilimento, sarà installata entro la fine dell'anno 2023 la quinta linea produttiva dedicata esclusivamente al Gluten free.

Gli ultimi due anni sono stati significativamente importanti per la nostra crescita, ma nonostante le sfide globali siamo in fase di crescita della produzione e fatturato.

Sono trascorsi 45 anni, ma la passione per il gusto semplice e genuino è ciò che ha guidati attraverso le trasformazioni negli anni. Grazie

ai nostri partners, oggi gli snack Laurieri viaggiano in tutto il mondo a bordo delle compagnie aeree oppure trovandoli sugli scaffali della GDO. Ogni giorno realizziamo prodotti di alta qualità al fine di portare la cultura del buon cibo italiano nel mondo.

Organizzazione aziendale e struttura di governance

La nostra azienda fa parte della rete delle piccole medie imprese ed opera nel settore degli snack da forno (dolci e salati). La sede legale della nostra azienda è storicamente sempre rimasta a Matera (Basilicata), dove avvengono le nostre principali attività di produzione e sviluppo dei prodotti e l'unica sede operativa si trova nella Zona Industriale La Martella. Dal punto di vista societario, l'azienda è una Società a Responsabilità Limitata con Amministratore Unico e Rappresentante dell'impresa nella persona di Francesco Laurieri.

L'azienda è stata costituita nel maggio del 2002 con un capitale sociale pari a 1.000.000 euro ed ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il commercio all'ingrosso e al dettaglio, la rappresentanza con o senza



deposito, nonché l'importazione e l'esportazione di: prodotti da forno, pasticceria secca, pane, biscotti, dolci freschi e conservati.

La struttura di governance è quella tipica della tradizione italiana con sistema ordinario. Tale sistema all'interno di Laurieri è rappresentato dalla presenza di un Organo di Amministrazione che coincide con l'Amministratore Unico, il quale ha il compito di dirigere e amministrare la società e di rappresentarla nei confronti dei terzi e di un Sindaco Revisore con responsabilità di controllo sulle attività aziendali e sul bilancio.

I nostri valori e la nostra cultura aziendale

Abbiamo una vera passione per il buon cibo secondo la tradizione artigianale, usiamo solo materie prime selezionate e ricette così semplici che i nostri biscotti sembrano fatti in casa. È il nostro modo di essere, per questo tutti i nostri prodotti sono garantiti dai più alti standard di certificazione internazionale, ma soprattutto mantengono il buon sapore di una volta. Da sempre il nostro territorio è ricco di storia e cultura del buon cibo, per questo siamo in grado di unire l'esperienza dei nostri nonni alle moderne tecnologie di produzione.

La Qualità e l'attenzione per la qualità, l'ambiente e la sicurezza alimentare, per Laurieri S.r.l., non

costituiscono solo un criterio fondamentale cui ispirarsi per mantenere una posizione di rilievo nel settore della produzione di biscotti dolci e salati, ma rappresentano anche una filosofia, uno stile di lavoro che interessa e coinvolge concretamente l'azienda a tutti i livelli.

L'azienda è da sempre all'avanguardia nell'adozione di tecnologie che garantiscano un'elevata qualità del prodotto nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare definiti dal Codex Alimentarius e dalla normativa vigente in materia di autocontrollo igienico-sanitario (reg. CE 852/2004).

La presenza di personale competente e specializzato, la manutenzione dei macchinari e delle infrastrutture, la tenuta sotto controllo degli strumenti di misura, le operazioni pianificate di pulizia e sanificazione, i piani di controllo degli infestanti e di conformità del piano HACCP (affidati a ditte esterne specializzate), assicurano che il prodotto abbia le idonee caratteristiche di igienicità, sicurezza, salubrità e conformità alla normativa vigente in materia di prodotti alimentari, che rap-

presenta un preciso impegno della Direzione.

L'esigenza di mantenere un alto livello di qualità e sicurezza del prodotto mediante un continuo miglioramento del livello di qualità percepita da parte dei Clienti e una riduzione dell'impatto ambientale derivante dalle attività aziendali, ha spinto l'azienda a dotarsi di un Sistema di Gestione Integrato Qualità-Ambiente-Sicurezza alimentare secondo i requisiti definiti nelle norme ISO 9001, BRC e IFS e ad attestare il rispetto di normative e regolamenti in materia di ambiente, etica e sicurezza sul lavoro mediante la piattaforma Sedex e gli audit SMETA.

Questa cultura è definita formalmente e viene integrata ed applicata ogni giorno tramite il comportamento dei dipendenti, che guidano il nostro modo di fare impresa e sono un fattore determinante del nostro successo. Inoltre, anche la direzione è tenuta ad agire adottando un comportamento esemplare, dimostrando efficienza, lealtà e competenza, promuovendo all'interno dell'azienda i valori a cui l'azienda si ispira.



La governance di Laurieri

L'azienda ritiene alla base della sua attività principi di integrità, etica e trasparenza. La correttezza ed il rispetto nei confronti dei suoi collaboratori, la responsabilità nei confronti dei clienti e del territorio sono alla base dei principi aziendali e rappresentano il successo dell'azienda stessa. In coerenza con questi principi ci siamo dotati di un Codice Etico che definisce i comportamenti da tenere in azienda e nei confronti dei clienti.

I principi riportati nel Codice Etico sono:



Legalità e anticorruzione

- conformità alle leggi e rispetto delle normative vigenti, contrasto alle infiltrazioni mafiose;
- integrità e trasparenza;
- correttezza ed onestà.



Integrità

- efficienza;
- responsabilità verso la collettività;
- attenzione al cliente che passa attraverso la qualità del prodotto e del servizio.



Uguaglianza

- rispetto delle regole sociali e dei diritti della persona;
- salvaguardia della salute e della sicurezza dei lavoratori all'interno del Gruppo;
- rispetto dei principi enunciati nella Dichiarazione Universale dei diritti umani, nella Convenzione sui diritti dell'infanzia, nelle convenzioni ILO applicate nella norma SA 8000, nelle Convenzioni delle Nazioni Unite per l'eliminazione di tutte le forme di discriminazione contro le donne.



Il Codice Etico si applica non solo all'interno dell'azienda ma anche all'esterno ed è, di conseguenza, vincolante per tutti i suoi dipendenti e collaboratori, i quali sono tenuti a osservare e a far rispettare i principi descritti nel Codice Etico stesso.

A fronte di ciò, Laurieri sta promuovendo la più ampia diffusione del codice a tutte le parti interessate. La Laurieri srl si è dotata anche di una Politica di Sicurezza Alimentare, che fornisce le indicazioni necessarie ad assicurare il rispetto dei requisiti HACCP; dalla Politica per la Qualità e Ambiente, che consente di perseguire il pieno adempimento alle normative in materia di qualità, ambiente e sicurezza sul lavoro, nonché a norme volontarie e a certificazioni di prodotto.



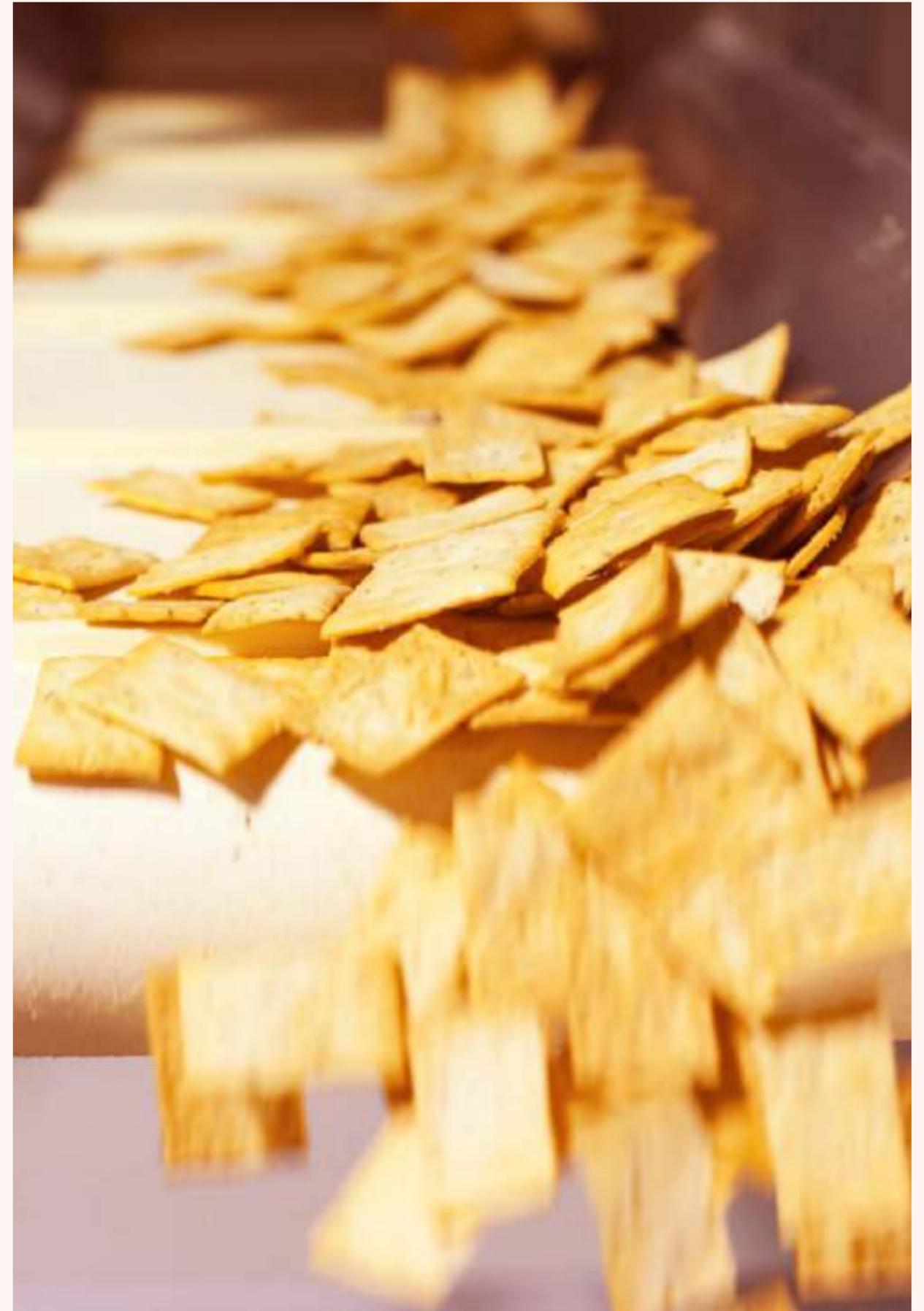
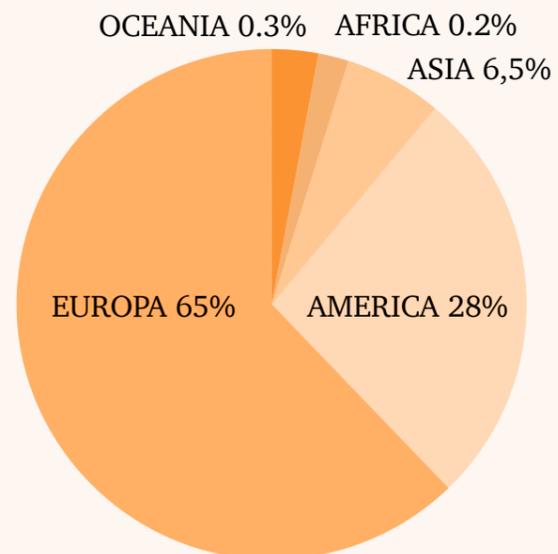
Le performance economiche

La Laurieri srl è una realtà che trova le sue origini in Italia, ma che nel corso degli anni ha ottenuto successo e riconoscimento internazionale, grazie all'eccellenza dei prodotti offerti e a una presenza sempre più globale. È proprio questo il fattore di successo: la capacità di avere un'anima internazionale e, allo stesso tempo, di mantenere ben salde le radici nel territorio di appartenenza.

Nel 2022 il valore economico direttamente generato dall'azienda è stato pari a 13.316.280 €, in aumento rispetto al 2021 (11.211.094 €) di circa il 19%.



Al 31/12/2022 il nostro fatturato proviene prevalentemente dall'Europa (Paesi Europei ed Extra Europei). La percentuale di incidenza ripartita per aree geografiche è riportata di seguito:



Nel 2022 la Laurieri S.r.l. ha avviato un percorso per la definizione della prima matrice di materialità. In termini di rendicontazione, il presente Bilancio di sostenibilità 2022.

1 Adozione di sistemi di gestione sulla qualità e la sicurezza alimentare del prodotto certificati secondo le norme ISO 9001, BRC-GS Food, Halal, IFS Food, Kosher. Implementazione delle procedure per la verifica dei criteri etici nella catena di fornitura secondo la metodologia SMETA

2 Realizzazione del primo bilancio di sostenibilità relativo all'esercizio 2022

3 Definizione della prima Analisi di Materialità

L'azienda si impegna, nel corso del prossimo esercizio 2023, ad intraprendere una attività di definizione di linee di indirizzo strategiche e relativi obiettivi di medio-lungo termine sugli ambiti di sostenibilità considerati rilevanti.

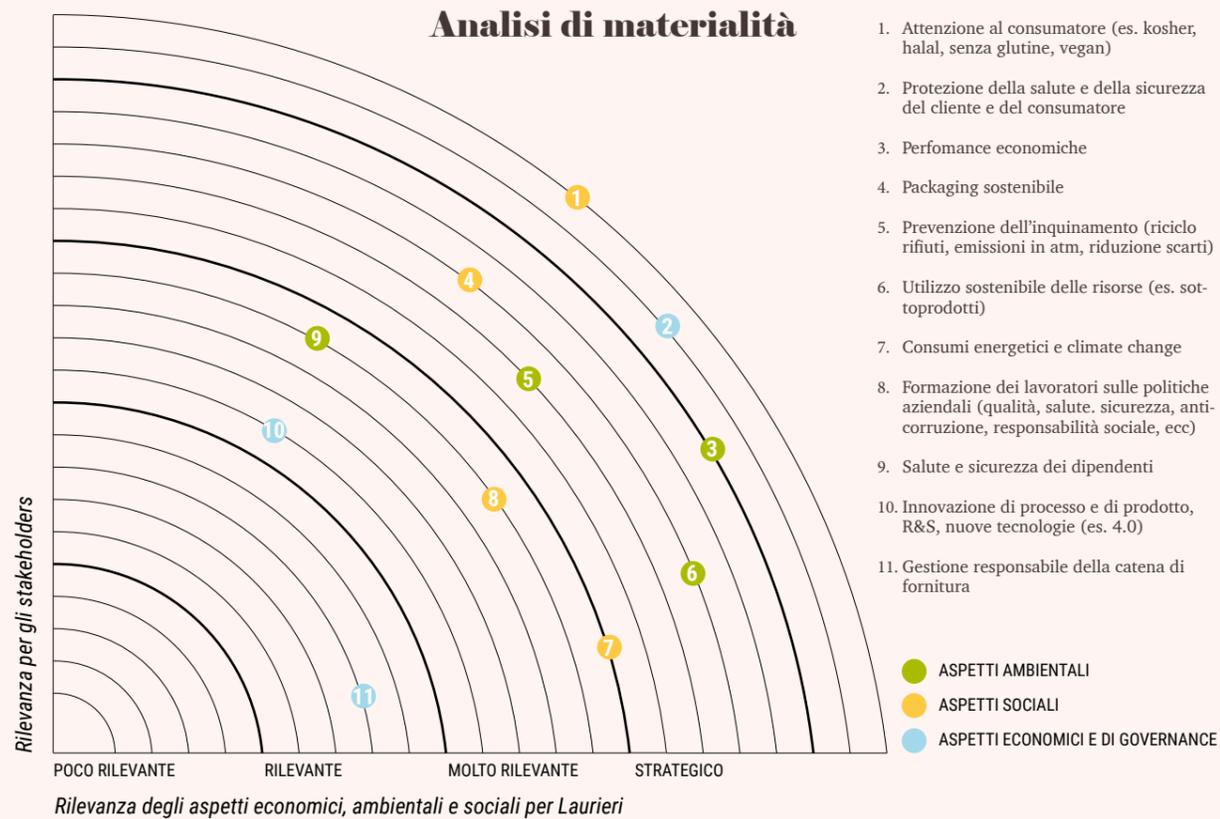
Il coinvolgimento degli Stakeholders e l'analisi di materialità

Di cruciale importanza, all'interno delle nostre attività, è il rapporto con i nostri Stakeholders, cioè con tutti i soggetti che hanno un interesse nelle nostre attività e che possono influenzare o essere influenzati dalle nostre scelte strategiche. Per mantenere un dialogo costante e costruttivo e per raggiungere gli obiettivi e la nostra mission è stata creata una mappatura dei nostri Stakeholders. Abbiamo individuato i soggetti maggiormente coinvolti o influenzati e i cui interessi vengono considerati all'interno delle varie fasi decisionali. In seguito, vengono rappresentati i nostri principali Stakeholders:

- * MEDIA
- * CLIENTI
- * VICINATO
- * FORNITORI
- * DIPENDENTI
- * GDO PARTNERS
- * COLLABORATORI
- * COMUNITA' LOCALI
- * CONSUMATORI FINALI
- * COMUNITA' FINANZIARIE
- * ORGANIZZAZIONI SINDACALI
- * UNIVERSITA' E CENTRI RICERCA
- * ISTITUZIONI E AMMINISTRAZIONE
- * AZIENDE DI SETTORE E COMPETITORS

L'approccio alla sostenibilità

Capitolo



In accordo con le previsioni dei GRI Sustainability Reporting Standards, abbiamo utilizzato le informazioni ricevute da tali categorie di Stakeholders come uno degli input necessari ad identificare e valutare i nostri impatti sull'economia, l'ambiente e le persone, anche al fine della redazione del presente Bilancio di sostenibilità.

Gli stakeholder sono stati coinvolti nel 2022 mediante invio di questionari e del Codice Etico aziendale ed indirettamente i risultati riportati nella matrice di materialità sono ricavati da numero di NC e reclami ricevuti.

La finalità dell'analisi di materialità è quella di identificare nuove opportunità e rivedere i nostri processi di risk management, ma anche quella di affrontare il cambiamento e avviare nuove politiche di sostenibilità per rispondere alle crescenti esigenze del mercato.

Nel grafico sono riportati i temi rilevanti per Laurieri e significativi per gli stakeholders. La matrice sarà aggiornata annualmente mediante acquisizione di nuovi dati dagli stakeholders.

Il processo di analisi di materialità ha previsto tre fasi:



La responsabilità dei nostri prodotti

Capitolo

Laurieri varia dalla linea dolce a quella salata. Per entrambe le tipologie ritroviamo diverse varietà di gusto e svariate grammature per ciascun prodotto.



Biscotti salati Laurieri: Scrocchi, Crespini, Grissini, Mini-Grissini, Taralli, Bruschette, Tapis.



Biscotti dolci Laurieri: Cantucci, Frolletti, Frollini, Quadrotti, Ciokkini, Limoncelli, Nocciolato, Amaretti, Ritelle, Miniritelle, Ciambelline, Tondini, Limoncelli.



I nostri prodotti sono semplici e gustosi per questo garantiamo che nessuno dei nostri prodotti contiene **coloranti, conservanti, olio di palma, glutammato, latte, uova, OGM, grassi idrogenati.**

Tutti i nostri prodotti sono certificati HALAL e KOSHER. Inoltre, sono adatti ad una dieta vegana e vegetariana e sono cotti al forno.

La qualità dei nostri prodotti: i nostri marchi e le nostre certificazioni

I nostri biscotti sono prodotti con farina di grano tenero di alta qualità ottenuta da grani coltivati in Paesi dell'Unione Europea e Paesi Extra Unione Europea macinati in Italia.

Lavoriamo per ottenere i più alti standard possibili in termini di qualità del prodotto, valutazione del fornitore, standard igienici e coerenza del prodotto finito. L'azienda opera in conformità con la Global Food Safety Initiative (GFSI) ed è certificata BRC (Grado AA+) e IFS (Livello Superiore).





Sistema di gestione per la Qualità **ISO 9001: 2015** certificato n. IT230229-1 rilasciato da Bureau Veritas Italia S.p.A.



Sistema di gestione per la sicurezza alimentare **BRCGS Food ed. 8** certificato n. IT308115 rilasciato da Bureau Veritas Italia S.p.A.



Sistema di gestione per la sicurezza alimentare **IFS Food ed. 7** certificato n. IT308469 rilasciato da Bureau Veritas Italia S.p.A.



Certificato **Halal** n. 85104019 rilasciato da Halal Quality Control



Certificato **Kosher** rilasciato da Orthodox Union del 15/06/2022

Al fine di assicurare ai nostri prodotti una sempre maggior rispondenza alle normative europee ed il rispetto delle aspettative e delle esigenze della clientela, riteniamo fondamentale porre fra gli obiettivi strategici "l'Attenzione rivolta al Cliente" intesa come l'insieme delle proprietà intrinseche dei prodotti che possano soddisfare richieste, aspettative, bisogni impliciti ed espressi del mercato.



Tra le attività quotidiane lavoriamo nel pieno rispetto dell'ambiente, della salute dei consumatori e di tutte le leggi vigenti in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ben consapevoli delle nostre responsabilità sociali ed etiche nei confronti delle comunità in cui operiamo. Infatti abbiamo conseguito la certificazione SMETA.

La metodologia Sedex propone una procedura (SMETA) per condurre gli audit presso i propri fornitori che raccoglie le best practice in merito alla conduzione degli audit in abito etico e sociale.



Inoltre, siamo riusciti ad ottenere la certificazione con lo status doganale denominato "Operatore Economico Autorizzato" ("AEO").

La medesima certificazione ci dà il vantaggio nella:

- riduzione dei controlli doganali in sede di import;
- riduzione dei controlli doganali alle frontiere di Stati Uniti, Cina e Giappone (grazie agli accordi di mutuo riconoscimento);
- maggiore velocità nelle spedizioni e, quindi, riduzione di costi;
- vantaggio competitivo sui concorrenti grazie al prestigio derivante dall'essere un operatore certificato AEO;
- maggiori controlli doganali e lungaggini in sede di import;
- maggiori controlli doganali alle frontiere di Stati Uniti, Cina e Giappone;
- riduzioni dei costi di sdoganamento, deposito e trasporto;
- perdita di occasioni commerciali (fatturato) e competitività.



Di seguito riportiamo i nostri marchi europei registrati a nostro nome:



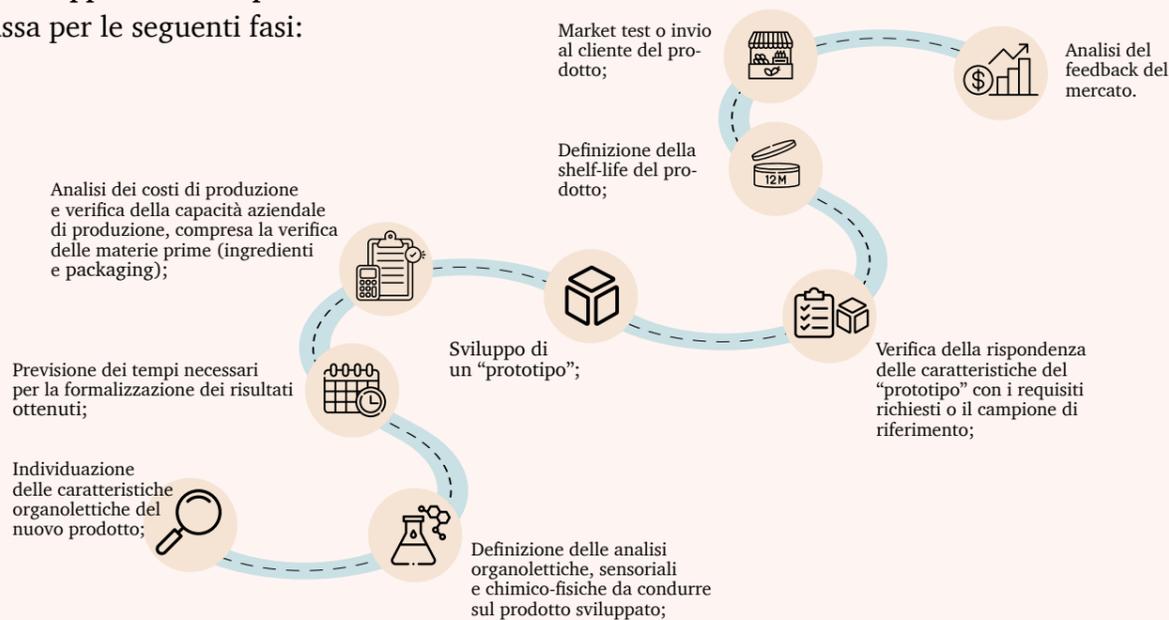
SCROCCHI® SCROCCHIETTE® SCROCCHIERELLE® CRESPINI®



A livello internazionale, abbiamo, invece, registrato i seguenti marchi:



Lo sviluppo dei nuovi prodotti passa per le seguenti fasi:



Innovazione di processo e di prodotto

Da sempre la Laurieri è attenta al suo processo produttivo (dall'attenta selezione di fornitori qualificati, alla ricezione e lavorazione delle materie prime) e allo sviluppo di nuovi prodotti.

Tutto questo ha l'obiettivo di sviluppare prodotti che promuovano la salute e il benessere dei consumatori finali e ridurre gli impatti ambientali (a partire dalla scelta delle materie prime).

In ottica di Economia Circolare, Laurieri sta valutando la possibilità di partecipare a diversi progetti pilota sui temi della prevenzione del riciclaggio dei rifiuti, uso sostenibile e protezione delle acque. Uno di questi progetti sarà svolto in collaborazione con l'Università degli Studi di Bari e la Laurieri avrà l'obiettivo di creare prototipi di biscotti dolci e salati ad alto profilo qualitativo e nutrizionale, utilizzando farine realizzate da sottoprodotti della filiera enologica. Tutto questo sarà possibile utilizzando macchinari nuovi ad alta tecnologia e soprattutto a bassi consumi energetici che saranno in grado di ottimizzare i processi e di conseguenza i prodotti.

Marketing e comunicazione responsabile

Ci teniamo a rendere disponibili a tutti i nostri clienti e consumatori informazioni trasparenti e veritiere, sia mediante la comunicazione commerciale (ad es. sui social media) che attraverso la comunicazione veicolata attraverso il packaging dei prodotti stessi, evitando in questo modo i potenziali impatti legati a comunicazioni fuorvianti o non corrette. Le indicazioni da parte del Marketing relativamente alle caratteristiche da mettere in evidenza e comunicare al consumatore sono opportunamente verificate al fine di garantire la correttezza e conformità della comunicazione apposta sul prodotto. Anche in base alle caratteristiche di sostenibilità del prodotto o del packaging, l'Ufficio Qualità lavora in stretta collaborazione con R&S e Marketing per sviluppare una comunicazione coerente e veritiera, garantendo la raccolta di tutte le evidenze a supporto dei messaggi apposti sulle confezioni.

L'etichetta è la carta d'identità del prodotto e fornisce al consumatore tutte le informazioni necessarie per poter effettuare una scelta consapevole d'acquisto. Per tale motivo, le informazioni

presenti sulle nostre etichette riguardano in primo luogo quelle obbligatorie per legge¹, con particolare attenzione alla sicurezza alimentare del prodotto (es. ingredienti, presenza di allergeni e dichiarazione nutrizionale) e in secondo luogo le informazioni volontarie (come, ad esempio, l'adesione a standard di sicurezza alimentare) senza trarre in errore il consumatore.

Per rispondere ai requisiti del D.Lgs. 116/2020 in materia ambientale, le etichette riportano anche indicazioni per il corretto smaltimento dei materiali da imballaggio.

Nel corso del periodo di rendicontazione (dal primo gennaio 2022 al 31 dicembre 2022) non si sono registrati episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti. Inoltre, nello stesso periodo, non si segnalano casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing.

Clienti e consumatori

Le attività di Laurieri S.r.l. sono orientate alla soddisfazione di clienti e consumatori, con l'obiettivo di garantire la massima qualità, sicurezza e trasparenza dei prodotti. Per questo motivo l'organizzazione ha adottato una procedura di identificazione e rintracciabilità, supportata da un sistema informatizzato, volta a garantire la piena tracciabilità sia internamente che esternamente all'Azienda. La procedura garantisce il riconoscimento di materie prime, materiali di packaging e prodotti finiti rispetto alle esigenze espresse dalle normative vigenti, dal sistema di autocontrollo aziendale e dai clienti.

I nostri consumatori ci apprezzano da tutto il mondo.

Al fine di tutelare la salute dei consumatori, inoltre, Laurieri lavora costantemente perché siano adottate tutte le procedure che permettano di mantenere gli alimenti genuini salubri e igienicamente validi. Infatti, la sicurezza alimentare dei prodotti è perseguita tramite il rispetto del metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) e dei dettami del Codex Alimentarius. Concretamente, l'obiettivo è perseguito applicando procedure aziendali che attuano metodologie che garantiscono, per tutti i momenti della lavorazione fino alla vendita, la genuinità del prodotto sotto l'aspetto chimico e microbiologico.

La soddisfazione del cliente viene misurata attraverso diversi strumenti e canali: primo fra tutti, un questionario condiviso periodicamente con i consumatori attraverso il quale è possibile offrire un feedback in merito all'esperienza avuta con la Laurieri srl. Dall'analisi delle risposte fornite dai clienti nel 2021, è emerso che il 85% degli intervistati giudica OTTIMA la qualità dei prodotti e il livello di assistenza offerta da Laurieri srl.

Infine, l'analisi sulla soddisfazione dei clienti viene effettuata attraverso la valutazione del fatturato, delle quantità vendute e del numero di referenze. Nel corso del 2021, la Laurieri srl ha consolidato il fatturato grazie anche all'aumento del pacchetto clienti Italia ed Estero.

L'anno si è concluso con una produzione così ripartita: 55% scrocchi, 13% grissini, 12% frollini, 7% cantucci, 7% frolletti, 6% bruschette; in particolare la categoria di prodotti dolci ha registrato un aumento pari al 35% rispetto all'anno precedente, trainata dalla produzione di frollini.

Sul fronte Estero, oltre alle consolidate collaborazioni nel mercato statunitense, viene confermato l'inserimento di nuovi clienti appartenenti al canale Retailer in nuovi paesi emergenti come Nuova Caledonia, Antille Francesi, Georgia, Polonia, Finlandia, Croazia, Malta, Bulgaria, Panama, Cile, Filippine, Portogallo, Romania, Guatemala, Rep. Sudafricana, che continueranno a dare i loro frutti nel corso del 2022.

¹ Regolamento UE 1169/2011 - relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

*Sostenibilità
lungo la filiera*

Capitolato

4

La maggior parte delle materie prime utilizzate subiscono processi di trasformazione, lavorazione e preparazione prima di essere acquistate dall'azienda e possono prevedere vari livelli di fornitura che separano la fase di produzione dall'acquisto finale e utilizzo da parte di Laurieri.

Con il fine di promuovere pratiche commerciali responsabili in materia di etica e integrità e di responsabilità sociale ed ambientale, Laurieri ha predisposto l'adozione di un Capitolato tecnico di fornitura, quale linea guida per una filiera sostenibile e responsabile, rivolto ai fornitori. Il Capitolato si inserisce all'interno di un processo di selezione e monitoraggio della catena di fornitura dell'azienda che presuppone una verifica di criteri legati alla solidità, competitività ed economicità del fornitore, presupposti fondamentali per lo sviluppo di un rapporto commerciale duraturo e trasparente.

Ad oggi stiamo sviluppando un sistema di raccolta per le informazioni di sostenibilità presso i fornitori perché vogliamo essere trasparenti lungo tutta la nostra catena del valore. Per questo integreremo al sistema già presente di raccolta e tracciabilità delle informazioni sui fornitori tutto ciò che riguarda le pratiche di sostenibilità (ambiente, sicurezza e responsabilità sociale) adottate dal fornitore (di prodotti e servizi) e certificazioni di cui dispone. Tale dato sarà rendicontato nel prossimo bilancio 2023.

Capitolo

5

Impegno ambientale

CO₂

Il nostro scopo è quello di prestare attenzione a ridurre l'impatto ambientale dei nostri prodotti sull'ambiente.

Per mitigare gli impatti ambientali, ci impegniamo a:



rispettare i requisiti di legge in materia ambientale;



valutare, controllare e cercare di ridurre (quando possibile) l'impatto ambientale dei processi e dei prodotti;



gestire le attività facendo uso di risorse (energia, acqua e materiali) onde evitare lo spreco



introdurre packaging maggiormente sostenibile (in termini di consumo di materiali e riciclabilità);



smaltire correttamente i rifiuti e favorire il riciclo anziché lo smaltimento in discarica



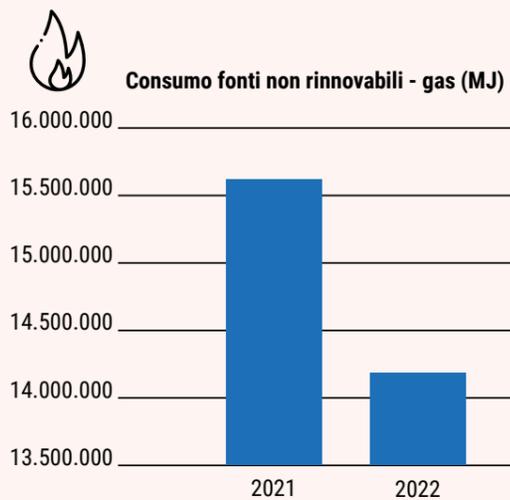
perseguire una logistica sostenibile, attraverso politiche di efficientamento del trasporto merci (es. utilizzo di carburanti a basso impatto ambientale, percorsi più brevi) per diminuire le emissioni di CO₂

Consumi energetici, emissioni in atmosfera e cambiamento climatico

Gli impatti sull'ambiente generati dalle nostre attività sono riconducibili principalmente all'utilizzo di combustibili ed energia elettrica allo svolgimento delle attività di produzione, oltre che al trasporto e alla distribuzione dei nostri prodotti lungo la catena. Questi consumi sono collegati alla generazione di emissioni di gas responsabili del cambiamento climatico. Questi impatti avvengono prevalentemente all'interno dell'azienda per le attività di produzione.

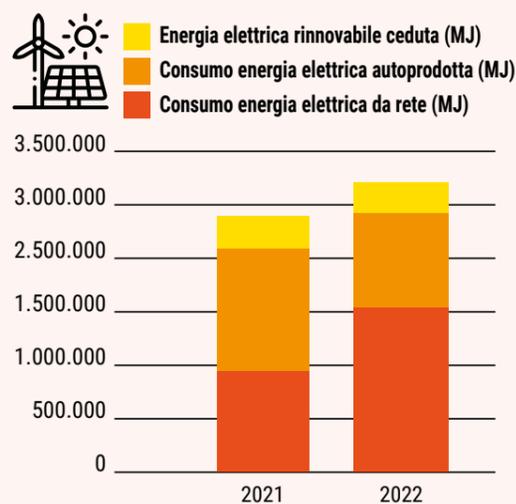
Il consumo di energia è rappresentato prevalentemente da gas naturale (metano), utilizzato per il funzionamento dei forni di cottura e per la centrale termica. L'andamento di consumo di gas (da fonti non rinnovabili) 2021-2022 è diminuito del 10%.

L'energia elettrica è invece utilizzata per il funzionamento delle macchine in produzione, l'illuminazione, la climatizzazione degli uffici e per gli



altri consumi ausiliari di stabilimento. L'andamento 2021-2022 del consumo di energia elettrica da rete in MJ è diminuito di circa il 30%, mentre quella autoprodotta è aumentata di circa il 40%.

Nel 2015 abbiamo realizzato un impianto fotovoltaico di quasi 1.000 kwp a servizio dell'azienda. Questo ci ha permesso di ottenere energia da fonte rinnovabile (ad oggi al 30%) che arriverà a circa il 70% nel 2024.



L'emissione di inquinanti in atmosfera è considerata un impatto ambientale a basso rischio per le nostre attività. Le emissioni provenienti dai camini dei forni producono NOx (ossidi di azoto) che vengono monitorati annualmente come da prescrizione ambientale. I valori riscontrati non hanno mai superato i limiti di legge e per questo motivo l'impatto ambientale generato dalle emissioni di NOx è considerato trascurabile.

La scelta di fornitori locali e l'ottimizzazione del processo produttivo e di stoccaggio ci permette di ridurre del 20% le emissioni di CO₂ rispetto al 2022.

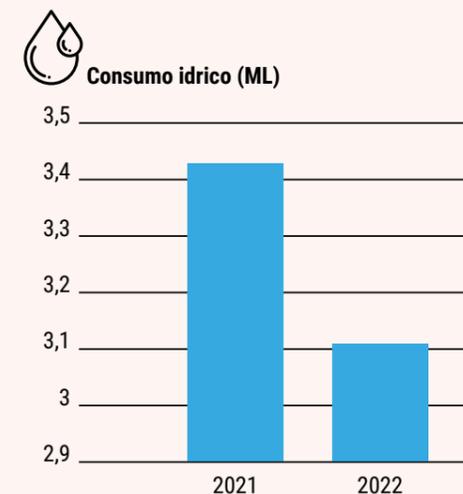
Laurieri adotta una procedura specifica di monitoraggio degli aspetti ambientali, in particolare quelli ad impatto ambientale rilevante (nel nostro caso le emissioni in atmosfera prodotte dai camini) ai sensi di quanto richiesto dall'Autorizzazione Unica Ambientale (AUA). La maggior parte delle emissioni in atmosfera differenti dalla CO₂, come ad esempio gli ossidi di azoto, proviene dai processi di combustione legati ai processi produttivi. Il loro limite è fissato dall'autorizzazione AUA e prevede il monitoraggio annuale. Il controllo delle emissioni di Nox prodotte avviene direttamente sui camini di scarico da parte di ditta esterna accreditata.

Acqua e scarichi idrici

L'acqua è un ingrediente di tutte le preparazioni dei nostri prodotti: in questo caso non viene scaricata, ma incorporata nel prodotto e sottoposta ad evaporazione durante il processo produttivo.

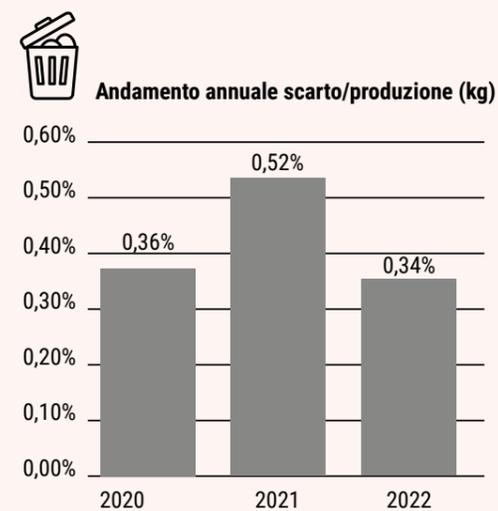
Seguiamo scrupolosi controlli ed analisi dell'acqua in ingresso per verificarne la potabilità e quindi scongiurare la presenza di eventuali inquinanti. L'acqua prelevata da rete idrica municipale ed utilizzata per le operazioni di pulizia è reimessa nella rete pubblica senza alcun trattamento depurativo, in quanto per le leggi locali e nazionali in tema di acque di scarico può essere considerata come assimilabile alle acque domestiche (per minimo impatto ambientale e per assenza di utilizzo di prodotti industriali nocivi all'ambiente).

Di seguito è riportato in tabella il consumo di acqua (ML) rapportato al biennio 2021-2022. Il consumo è diminuito di circa il 10% nel 2022 rispetto all'anno precedente.



Rifiuti

I rifiuti prodotti da Laurieri sono per lo più imballaggi di plastica e di carta e cartone e altri rifiuti non pericolosi, che sono avviati a riciclo esterno mediante il conferimento a ditte autorizzate e alla raccolta differenziata con ritiro in loco e presso l'isola ecologica gestita dal Comune di Matera.



Nell'ottica di riduzione della produzione di rifiuti dal processo produttivo è generato anche uno "scarto" di produzione per cui l'azienda ha provveduto a registrarsi all'ASL locale (numero di registrazione IT000437) per rivendere il rifiuto alimentare ad aziende del comparto agro-alimentare, nello specifico mangimifici. Grazie a questi accorgimenti si riduce l'impatto ambientale dello scarto come rifiuto perché riutilizzato come mate-

ria prima per la produzione di mangimi animali e di conseguenza lo spreco alimentare. Ad oggi, la percentuale di scarto sulla produzione è di circa lo 0,4%.

In ottica di Economia Circolare, Laurieri sta valutando la possibilità di partecipare a diversi progetti pilota sui temi della prevenzione del riciclaggio dei rifiuti. La proposta progettuale in collaborazione con il CNR dell'Università di Bari è finalizzata alla definizione prototipale di soluzioni hardware e software in grado di controllare e monitorare la produzione sin dalle fasi di miscelazione delle materie prime. Questo consentirà di abbassare gli errori e dunque gli sprechi di risorse e materie prime (che altrimenti entrerebbero nel ciclo dei rifiuti aziendali). I risultati di questo progetto saranno rendicontati nel prossimo bilancio di sostenibilità dell'anno 2023.

Sostenibilità del packaging

Ci adattiamo alle richieste dei consumatori per soddisfare i loro bisogni; infatti, quasi il 70% degli imballaggi è totalmente riciclabile. L'obiettivo in futuro sarà quello di acquistare imballaggi monomateriale in carta o in plastica. Questo obiettivo, in linea con gli approcci di economia circolare, permette la totale riciclabilità o compostabilità della confezione a fine vita, evitandone lo smaltimento indifferenziato. Inoltre, attualmente l'azienda sta acquistando packaging di cartone riciclato e non in carta vergine per limitare ancora di più l'impatto nei confronti dell'ambiente (10% di fibre vergini - 90% di fibre riciclate).

L'azienda, dunque, fa un uso efficace dell'energia, dell'acqua e dei materiali perseguendo la riduzione dell'impatto ambientale, degli sprechi e dei rifiuti.



*L'importanza
delle persone
e della comunità*

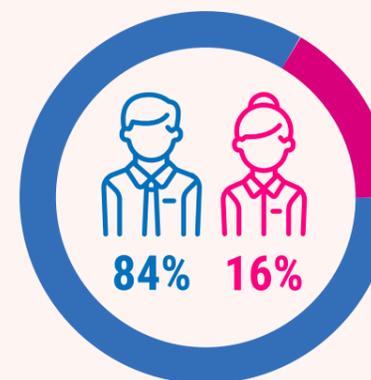
Capitolo

Quella di Laurieri è una storia di tradizione, crescita ma anche di persone. Le persone sono il cuore dell'azienda e sono quelle che si impegnano ogni giorno per garantire la massima qualità dei prodotti che arrivano ai nostri consumatori finali. Lo scopo dell'azienda è quello di essere sempre più inclusiva per tutti e di continuare a promuovere la cultura della diversità e dell'inclusione tra i dipendenti, collaboratori e partner, ovunque operiamo.

Al 31/12/2022 i dipendenti dell'azienda sono 63. Più del 60% dei dipendenti è assunto con un contratto a tempo indeterminato e di questi il 15% è full-time. La restante parte comprende rapporti lavorativi a tempo determinato.

Sul totale dei dipendenti la presenza femminile nell'anno 2022 rappresenta il 16%. Dato che è rimasto invariato rispetto all'anno precedente.

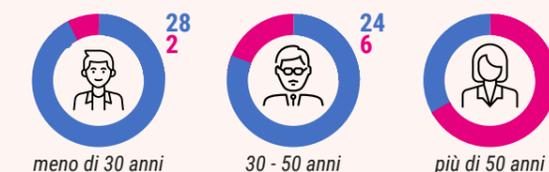
Assunzioni per genere



Delle quote rosa presenti in azienda nel biennio 2021-2022, l'80% ricopre ruoli gestionali e di responsabilità (es. Dipartimento Qualità, Amministrazione, Logistica e Ufficio Vendite) rispetto al 15% degli uomini a parità di responsabilità.

Anche in questi anni complessi abbiamo mantenuto un apporto positivo in termini di attrazione delle risorse più giovani: nel 2022, il 47% delle nuove assunzioni è difatti costituita da individui under 30, a pari merito con la fascia 30-50 anni e, successivamente la fascia over 50, con il 6% delle assunzioni.

Persone per anzianità



Salute e sicurezza dei lavoratori

Laurieri attribuisce massima priorità alla tutela della salute e sicurezza dei propri lavoratori in tutti i luoghi di lavoro, al fine di prevenire potenziali impatti negativi sulla salute e sicurezza dei lavoratori e sull'ambiente.

Laurieri svolge periodiche attività di valutazione dei rischi legati alla salute e sicurezza: nell'ambito ha redatto ed aggiorna in conformità a quanto previsto dal D.Lgs 81/08 il documento di valutazione dei rischi (DVR). Laurieri monitora costantemente la situazione sanitaria aziendale grazie al presidio del Medico Competente. Tutti i dipendenti, una volta assunti, sono soggetti a visita medica da parte del Medico del Lavoro di riferimento. I DPI vengono forniti al personale in funzione dei risultati emersi dalla stesura del documento di valutazione dei rischi (DVR), in cui è presente una apposita sezione in cui vengono elencati i DPI necessari allo svolgimento della mansione.

Il RSPP organizza e sovrintende alla stesura dei documenti della sicurezza in collaborazione con i diretti interessati, verifica che siano rispettate le

regole necessarie per la corretta identificazione, diffusione e controllo degli stessi e per il rispetto delle norme di riferimento. Tutte le Funzioni (Datore di Lavoro, Medico Competente, Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza) partecipano alla stesura e/o alle modifiche successive dei documenti sulla sicurezza di loro competenza. Tutti i lavoratori sono formati ed informati sui rischi presenti nei loro ambienti di lavoro e delle misure di prevenzione e protezione adottate dall'azienda per prevenire eventuali infortuni sul luogo di lavoro.

Al 31/12/2022 non si sono verificati infortuni/incidenti sul luogo di lavoro. All'interno della tabella seguente viene riportato il numero di infortuni per il biennio 2021-2022 con relativi indici statistici, che si caratterizza per una diminuzione degli stessi, passando da 1 a 0 infortuni.

Da anni l'azienda attua procedure sulla sicurezza basandosi sulle linee guida INAIL e seguendo un sistema di gestione per la salute e sicurezza dei lavoratori secondo la norma OHSAS 18001 (non

	2021	2022
 N° infortuni	1	1
 Ore lavorate	100262,00	100701,00
 Indice di incidenza	20,06	0
 Indice di frequenza	9,97	0
 Indice di gravità	0,26	0
 Durata media per inabilità temporanea	26	0

ancora certificato da Ente terzo).

Formazione, sviluppo e benessere delle nostre persone

Laurieri redige ad inizio anno un Piano Annuale di formazione dove vengono esplicitate le necessità formative, la tipologia di formazione somministrata, il docente formatore individuato a seconda della tipologia di mansione prevista per i dipendenti dell'Azienda e le ore da erogare.

Al completamento della formazione, ad ogni partecipante viene consegnato il materiale informa-

tivo della lezione erogata allo scopo di formare le specifiche funzioni sui diversi temi stabiliti dal piano (sicurezza, ambiente, responsabilità sociale, sicurezza alimentare, qualità, etc.). Al termine degli incontri di formazione, inoltre, i partecipanti vengono sottoposti ad uno specifico "test di verifica apprendimento".

Le tematiche prevalenti riguardano:

-  *igiene e sicurezza alimentare;*
-  *certificazioni volontarie adottate dall'azienda (es. BRC, SMETA, Halal, etc.);*
-  *codice etico aziendale (rispetto dei principi ILO e quelli dell'anticorruzione);*
-  *aspetti e impatti ambientali;*
-  *nuove tecnologie di processo;*
-  *tecniche di marketing.*

Nel corso del 2022 sono state erogate un totale di 188 ore di formazione "on the job" che hanno coinvolto tutti i dipendenti a qualunque livello (impiegati, operai di produzione,..). Il 34% delle ore di formazione erogate nell'anno 2022 sono state finalizzate all'ottimizzazione dei processi produttivi (lean manufacturing) al fine di evitare gli sprechi in produzione e dunque a favore della sostenibilità economica ed ambientale.

L'obiettivo per il 2023 sarà quello di incrementare (almeno del 20%) il numero di ore di formazione sul tema della sostenibilità rispetto all'anno precedente e di accrescere così le competenze e la consapevolezza dei dipendenti.

2022  **188** ore di formazione "on the job"

↓

2023  **+20%** ore di formazione "on the job"



Appendice

Nota metodologica

Il presente documento, che rappresenta il primo bilancio di Sostenibilità della Laurieri S.r.l. (nel documento anche “Azienda” o “Organizzazione”) si è posto come obiettivo quello di comunicare a tutti gli stakeholder in modo chiaro e completo l’approccio di sostenibilità dell’azienda e le sue performance in termini di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente al periodo che va dal 1° gennaio 2022 al 31 dicembre 2022, salvo diversamente indicato. Il Bilancio di Sostenibilità di Laurieri S.r.l. è stato redatto su base volontaria ed approvato dall’Amministratore Unico in data 27/10/2023.

Per permettere la comparabilità dei dati e la valutazione dell’andamento delle attività aziendali, è riportato, inoltre, il confronto con i dati relativi ai due anni precedenti (2020/2021). Per garantire l’affidabilità dei dati è stata privilegiata l’inclusione di indicatori quali-quantitativi direttamente rilevabili e misurabili, limitando il più possibile il ricorso a stime che, ove presenti, sono opportunamente segnalate nel documento. Il perimetro delle informazioni contenute nel Bilancio di Sostenibilità fa riferimento alla Società Laurieri S.r.l. ed all’unica sede operativa sita in Matera, zona industriale La Martella. Eventuali limitazioni di perimetro sono indicate nella tabella di correlazione “GRI Content Index”.

Il Bilancio di Sostenibilità di Laurieri S.r.l., che verrà pubblicato con cadenza annuale, è redatto in conformità ai requisiti dell’aggiornamento 2021 dei “GRI Sustainability Reporting Standards” definiti dal Global Reporting Initiative (GRI). Il Bilancio fa riferimento ai GRI Standards indicati nella tabella di correlazione “GRI Content Index” riportata alla fine del documento dove, per ciascun aspetto rilevante (“materiale”) è esplicitato il riferimento del capitolo/paragrafo del Bilancio o di altri documenti aziendali, in cui è possibile trovare il relativo contenuto. Come richiesto dai GRI Standards, l’Organizzazione ha identificato le tematiche di sostenibilità ritenute rilevanti attraverso un’Analisi di materialità, descritta nel paragrafo “Il coinvolgimento degli stakeholder e l’Analisi di Materialità” del presente documento.

Il Bilancio non è soggetto a verifiche di parti terze. Per richiedere ulteriori informazioni circa il presente Documento o per condividere commenti e osservazioni, è possibile scrivere a: info@laurieri.com

GRI Content Index

Di seguito è illustrato il GRI Content Index, in cui sono riportate le disclosure GRI utilizzate per la stesura del presente Bilancio e l’ubicazione delle informative all’interno del documento stesso. Oltre a rendere facilmente tracciabili le informazioni rendicontate, il GRI Content Index fa sì che il processo complessivo di rendicontazione risulti trasparente e credibile.

Dichiarazione d’uso	Laurieri Srl ha riportato le informazioni citate nel presente GRI Content Index per il periodo dal 1° gennaio 2022 al 31 dicembre 2022 con riferimento agli Standard GRI.
GRI 1 usato	GRI 1: Principi fondamentali (2021)
Standard di settore GRI pertinenti	[N/A]

TITOLO GRI STANDARD	INFORMATIVA	UBICAZIONE	NOTA	OMISSIONI
GRI 2: Informazioni generali 2021	2-1 Dettagli organizzativi	Capitolo 1 —> Organizzazione aziendale		
	2-2 Entità incluse nel reporting di sostenibilità dell’organizzazione	Appendice —> Nota Metodologica		
	2-3 Periodo di riferimento, frequenza e canale di contatto	Appendice —> Nota Metodologica		
	2-4 Revisione delle informazioni		Indicatore non risulta applicabile in quanto il 2022 rappresenta il primo anno di rendicontazione.	
	2-5 Assurance esterna	Appendice —> Nota Metodologica		
	2-6 Attività, catena del valore e al3 relazioni commerciali	Capitolo 1 —> Organizzazione aziendale I nostri valori e la nostra cultura aziendale Capitolo 3 —> La qualità dei nostri prodotti Capitolo 4 —> Sostenibilità lungo la filiera		
	2-7 Dipendenti	Capitolo 6 —> L’importanza delle persone e della comunità		
	2-9 Struttura e composizione della governance	Capitolo 1 —> Organizzazione aziendale e Struttura di governance		
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	Non si rilevano ulteriori criteri per la nomina e selezione oltre a quanto citato nella sezione sopraindicata.		

	2-11 Presidente del più alto organo di governo	Capitolo 1 —> Organizzazione aziendale e Struttura di governance		
	2-12 Ruolo del più alto organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	Capitolo 1 —> Organizzazione aziendale e Struttura di governance		
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	Non si rilevano ulteriori criteri per la delega e oltre a quanto citato nella sezione sopraindicata.		
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	APPENDICE —> Nota Metodologica		
	2-17 Conoscenza collettiva del più alto organo di governo	Capitolo 1 —> Struttura di governance		
	2-22 Dichiarazione sulla strategia per lo sviluppo sostenibile	Capitolo 2 —> Approccio alla sostenibilità Capitolo 5 —> Impegno ambientale		
	2-23 Impegno in termini di policy	Capitolo 1 —> La governance di Laurieri Codice Etico		
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	Capitolo 1 —> La governance di Laurieri Codice etico		
	2-25 Processi per rimediare agli impatti negativi	Capitolo 1 —> La governance di Laurieri		
	2-27 Conformità alle leggi e ai regolamenti	Al 31/12/2022 non si sono registrate multe o sanzioni significative per il mancato rispetto di leggi e regolamenti.		
	2-28 Appartenenza ad associazioni	La Laurieri aderisce a CONFARTIGIANATO		
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Capitolo 2 —> Il coinvolgimento degli Stakeholder		
	2-30 Contratti collettivi di lavoro	Capitolo 6 —> L'importanza delle persone e della comunità		
GRI 3: Argomenti materiali 2021	3-1 Processo per determinare gli argomenti materiali	Capitolo 2 —> Il coinvolgimento degli stakeholder e l'analisi di materialità		
	3-2 Elenco degli argomenti materiali	Capitolo 2 —> Il coinvolgimento degli stakeholder e l'analisi di materialità		
	3-3 Gestione degli argomenti materiali	Capitolo 2 —> Il coinvolgimento degli stakeholder e l'analisi di materialità		
GRI 201: Performance economica 2016	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	Capitolo 1 —> Le performance economiche		

GRI 205: Anticorruzione 2016	205-3 Episodi confermati di corruzione e azioni intraprese	Al 31/12/2022 non si sono registrati casi di corruzione e/o segnalazioni in merito.		
GRI 301: Argomenti materiali 2016	301-2 Materie prime riciclate utilizzate	Capitolo 5 —> Impegno ambientale Rifiuti Packaging		
GRI 302: Energia 2016	302-1 Consumo di energia all'interno dell'organizzazione	Capitolo 5 —> Impegno ambientale Consumi energetici, emissioni in atmosfera e cambiamento climatico		
	302-4 Riduzione dei consumi energetici	Capitolo 5 —> Impegno ambientale Innovazione di processo e di prodotto		
GRI 303: Acqua ed effluenti 2018	303-3 Prelievo d'acqua	Capitolo 5 —> Impegno ambientale Acqua e scarichi idrici		
	303-4 Scarico dell'acqua	Capitolo 5 —> Impegno ambientale Acqua e scarichi idrici		
	303-5 Consumo d'acqua	Capitolo 5 —> Impegno ambientale Acqua e scarichi idrici		
GRI 306: Rifiuti 2020	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	Capitolo 5 —> Impegno ambientale Rifiuti		
	306-2 Gestione degli impatti significativi legati ai rifiuti	Capitolo 5 —> Impegno ambientale Rifiuti		
	306-3 Rifiuti prodotti	Capitolo 5 —> Impegno ambientale Rifiuti		
	306-4 Rifiuti sottratti allo smaltimento	Capitolo 5 —> Impegno ambientale Rifiuti		
GRI 401: Dipendenti 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover dei dipendenti	Capitolo 6 —> L'importanza delle persone e della comunità		
GRI 403: Salute sicurezza sul lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 6 —> Salute e sicurezza dei lavoratori		
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Capitolo 6 —> Salute e sicurezza dei lavoratori		
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Capitolo 6 —> Salute e sicurezza dei lavoratori		
	403-4 Partecipazione, consultazione e comunicazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 6 —> Salute e sicurezza dei lavoratori		
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 6 —> Salute e sicurezza dei lavoratori		

	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Capitolo 6 —> Salute e sicurezza dei lavoratori		
	403-9 Infortuni sul lavoro	Al 31/12/2022 non si sono verificati infortuni/incidenti sul lavoro		
	403-10 Malattie professionali	Al 31/12/2022 non si sono registrate denunce di malattia professionale		
GRI 404: Formazione ed istruzione 2016	404-1 Ore medie di formazione all'anno per dipendente	Capitolo 6 —> Formazione, sviluppo e benessere delle nostre persone		
	404-2 Programmi per l'aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	Capitolo 6 —> Formazione, sviluppo e benessere delle nostre persone		
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono regolarmente valutazioni delle prestazioni e dello sviluppo della carriera	Capitolo 6 —> Formazione, sviluppo e benessere delle nostre persone		
GRI 406: Non Discriminazione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e azioni correttive intraprese	Al 31/12/2022 non si sono registrati episodi di discriminazione sulla base di razza, colore, genere, religione, opinione politica, nazionalità od origine sociale		
GRI 408: Lavoro minorile 2016	408-1 Operazioni e fornitori a rischio significativo di incidenti di lavoro minorile	I fornitori sono messi a conoscenza del Codice Etico aziendale e quindi i contratti prevedono l'accettazione del Codice Etico		
GRI 409: Lavoro forzato o obbligato 2016	409-1 Operazioni e fornitori a rischio significativo di incidenti di lavoro forzato o obbligatorio	I fornitori sono messi a conoscenza del Codice Etico aziendale e quindi i contratti prevedono l'accettazione del Codice Etico		
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza delle categorie di prodotti e servizi	Capitolo 3 —> La qualità dei nostri prodotti Capitolo 3 —> Clienti e consumatori		
	416-2 Casi di non conformità riguardanti gli impatti sulla salute e la sicurezza di prodotti e servizi	Al 31/12/2022 non si sono registrati casi di NC sulla sicurezza e salute del prodotto. Nessun prodotto è stato richiamato o ritirato dal mercato		
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti per le informazioni e l'etichettatura di prodotti e servizi	Capitolo 3 —> Marketing e comunicazione responsabile		
	417-2 Casi di non conformità relativi alle informazioni e all'etichettatura di prodotti e servizi	Al 31/12/2022 non si sono registrati casi di non conformità relativi ad informazioni ed etichettatura dei prodotti		
	417-3 Casi di non conformità relativi alle comunicazioni di marketing	Capitolo 3 —> Marketing e comunicazione responsabile		
GRI 418: Privacy dei clienti 2016	418-1 Reclami motivati relativi a violazioni della privacy dei clienti e perdite di dati dei clienti	Al 31/12/2022 non si sono registrati casi riguardanti violazioni della privacy dei clienti e/o perdita di dati dei clienti		

Questo documento nasce nel rispetto dell'ambiente e delle risorse e come tale non è pensato per essere stampato

