



La Qualità e il Rispetto.

BILANCIO DI
Sostenibilità
2020



La Qualità e il Rispetto.

BILANCIO DI
Sostenibilità
2020

INDICE

Lettera agli Stakeholder	pag 3
L'emergenza COVID-19	pag 4
Profilo di business	
I L'identità di Generale Conserve	pag 8
II I numeri dell'Azienda	pag 10
III Strategia e modello di business	pag 12
IV Modello di Governance	pag 20
V Il dialogo con gli stakeholders	pag 22
1. Il fulcro della strategia: le persone	
1.1 La nostra squadra	pag 26
1.2 La scelta di localizzare	pag 28
1.3 Ci prendiamo cura delle persone	pag 30
2. Il valore aggiunto dei prodotti: la tradizione	
2.1 L'artigianalità che ci distingue	pag 36
2.2 Tra tradizione e innovazione: il processo produttivo	pag 38
2.3 Oltre la tradizione: i progetti di economia circolare	pag 40
3. La sostenibilità lungo la catena del valore: il rispetto dell'ambiente	
3.1 Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	pag 44
3.2 Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimenti di Olbia e Vila do Conde	pag 54
3.3 Il Packaging	pag 60
4. La competitività in un contesto dinamico: flessibilità e automazione dei processi produttivi	
4.1 Industria 4.0: digitalizzazione e automazione dei processi produttivi	pag 64
5. Stakeholder al centro: qualità e sicurezza	
5.1 Sicurezza alimentare dei prodotti	pag 72
5.2 Salute e nutrizione	pag 78
5.3 L'attenzione ai nuovi trend e stili di vita	pag 80
5.4 Per la comunità: supporto e informazione	pag 82
6. La creazione di valore condiviso	
6.1 Risultati economici	pag 88
6.2 Il valore aggiunto generato e distribuito	pag 90
6.3 Il contributo all'economia locale: Olbia	pag 92
6.4 Il contributo all'economia locale: Vila do Conde	pag 94
Appendice	
Nota metodologica	pag 98
I nostri stakeholder	pag 100
I nostri numeri	pag 102
Analisi di materialità	pag 126
Matrice di Materialità	pag 127
I temi materiali per l'azienda	pag 128
Temi materiali e SDGs	pag 132
Indice dei contenuti GRI	pag 138
Relazione della società di revisione	pag 159

LETTERA AGLI Stakeholder

Cari Stakeholder,

Siamo lieti di presentarvi il nostro nono Bilancio di Sostenibilità, riferito all'esercizio 2020.

Con questo documento, ispirato ai principi del Reporting Integrato, ci proponiamo di comunicare con trasparenza il nostro impegno nell'ambito della Sostenibilità e di fornire una visione di insieme della strategia, del modello operativo e di governance e dei risultati conseguiti, nonché del modo in cui la gestione integrata degli aspetti rilevanti di carattere economico-finanziario, produttivo, intellettuale, umano, ambientale e relazionale consentano a Generale Conserve di creare valore sostenibile nel tempo, a beneficio di tutti gli Stakeholder.

Il tutto quest'anno, inserito nel più ampio contesto della pandemia Covid-19, che ci ha costretto a ripensare ogni aspetto della vita quotidiana e lavorativa: basti pensare, ad esempio, al distanziamento fisico ed agli accessi scaglionati, alla ripianificazione dei turni sulle linee produttive messo in atto presso i nostri stabilimenti che non si sono mai fermati, o allo smart working, adottato massivamente per tutti i dipendenti le cui attività potevano essere svolte da remoto, all'introduzione ed applicazione di tutte le cautele e misure di prevenzione per tutelare la salute delle persone.

A livello macroeconomico, il settore alimentare ha dimostrato tutta la sua valenza strategica e capacità intrinseca di fare fronte anche agli sconvolgimenti più radicali, quali quelli generati dalla pandemia; in particolare la nostra azienda e le nostre persone hanno dato una grande prova di capacità di risposta al cambiamento e alle difficoltà, serrando le fila in uno sforzo che ha permesso di mantenere la piena continuità produttiva e distributiva, nonché l'alta qualità dei prodotti, anche nei momenti più complicati del primo lock-down, nonché di cogliere le opportunità che si presentavano di fronte ai picchi di vendite fuori stagione.

La tempestiva riorganizzazione operativa e commerciale e lo spirito di adattamento ci hanno consentito non solo di non spegnere mai i circuiti della produzione, ma di iniettare nuova linfa nel motore e intensificare l'attività produttiva presso gli stabilimenti, così contribuendo in maniera ancora più decisiva all'indotto economico del territorio in forte crisi nel 2020.

Le nostre persone sono state, come sempre, il nucleo pulsante di questo processo. Con coraggio, passione, senso di responsabilità e di appartenenza, hanno reso possibile una produzione che rispondeva alla domanda crescente delle famiglie Italiane, nonostante le incertezze, i turni di lavoro articolati, le restrizioni. I dati, gli eventi e i numeri di cui si parlerà nel presente Bilancio raccontano proprio questo: un'Azienda fatta di persone che non si sono arrese e che si sono messe in gioco per affrontare, sul posto di lavoro, sfide fuori dal comune per supportare l'organizzazione in un contesto delicato.

Anche in questo 2020 denso di sfide, non abbiamo mai perso di vista i nostri obiettivi e il nostro modo di essere e fare azienda: abbiamo perseguito i nostri progetti e raggiunto rinnovati traguardi, tutti animati e uniti dalla nostra strategia: "Qualità e Rispetto".

L'approvvigionamento di materia prima ittica basato su principi di pesca sostenibile, la qualità e la sicurezza alimentare dei prodotti, l'utilizzo responsabile delle risorse naturali in ottica di economia circolare, le relazioni con i consumatori, l'impegno a generare impatti economici positivi sul territorio e l'ambiente: queste le costanti che hanno distinto il nostro operato anche nel corso dell'esercizio trascorso.

Il raggiungimento dei nostri obiettivi, la capacità di risposta all'aumento della domanda di conserve ittiche nel corso del 2020 è stato possibile anche grazie agli ingenti investimenti in impianti e macchinari, ricerca e sviluppo, innovazione industriale e tecnologica presso i nostri stabilimenti, sperimentando nuovi processi produttivi tecnologicamente avanzati; abbiamo goduto infatti dei benefici attesi dal ciclo di investimenti effettuati negli ultimi tre anni: con la disponibilità di impianti di produzione mediamente più innovativi ed efficienti in grado di assicurare performance ai massimi livelli di riferimento del nostro settore è stato possibile raggiungere obiettivi di efficientamento della capacità produttiva, miglioramento delle performance ambientali, valorizzazione di sotto-prodotti di lavorazione, flessibilità produttiva, diversificazione delle produzioni e sicurezza globale dei processi.

Sono questi i temi che presentiamo attraverso i fatti e i numeri del Bilancio di Sostenibilità 2020 che ci auguriamo aiutino Consumatori e Stakeholder a comprendere pienamente la realtà in cui opera la nostra Azienda. Ve la descriveremo raccontandone anche la complessità e le pieghe più interne, utilizzando graficamente un tratto che esprime il senso della profondità, intesa come la direzione dell'approfondimento e dell'interiorità.

Buona lettura,



Giovanni Battista Valsecchi
Direttore Generale

L'EMERGENZA COVID-19 del 2020

In seguito all'insorgenza dell'epidemia Covid-19 e della sua rapida diffusione a livello globale, Generale Conserve ha adottato una serie di misure nei propri stabilimenti e uffici per far fronte e mitigare i rischi legati all'emergenza.

LO SCENARIO

L'emergenza dovuta al diffondersi del Coronavirus ha colpito pesantemente il nostro paese, e non solo, costringendo le aziende di ogni settore a riorganizzarsi massicciamente per poter continuare ad operare. Questo è avvenuto anche per **Generale Conserve**, che **non ha mai registrato un giorno di chiusura** e che **da subito si è dimostrata attiva nell'applicazione di tutte le normative di igiene e prevenzione per garantire innanzitutto un ambiente di lavoro in sicurezza.**

Dal punto di vista dell'andamento del business, inoltre, l'attività dell'Azienda è stata caratterizzata da un **incremento della domanda dei prodotti della famiglia delle Conserve Ittiche**, in generale, e del tonno in particolare. Questo fenomeno è stato condizionato da quello che viene ormai generalmente chiamato il "periodo dell'accaparramento", in cui tutti i beni, a lunga conservazione hanno subito degli incrementi settimana

su settimana nei confronti dell'anno precedente, con un trend che è andato via via assestandosi, fino alla primavera inoltrata.

LA STRATEGIA VINCENTE DI GENERALE CONSERVE: TRASFORMARE L'EMERGENZA IN OCCUPAZIONE

Reattività e capacità di trovare soluzioni innovative e tempestive, reinterpretando e rispondendo alle esigenze dei clienti, spirito di squadra: sono queste alcune delle leve chiave che hanno consentito a Generale Conserve di fronteggiare, con successo, la situazione di crisi nazionale. Questo risultato è stato possibile grazie alla tempestività degli interventi messi in campo, una **forte flessibilità** che ha consentito di intercettare repentinamente le necessità e le possibilità di azione. Mentre l'Italia si fermava infatti, Generale Conserve cominciava le **selezioni per**



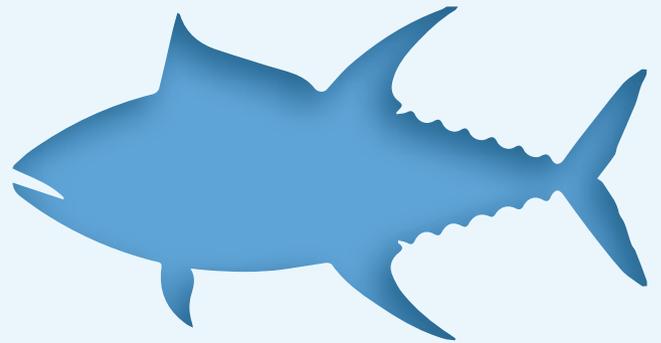
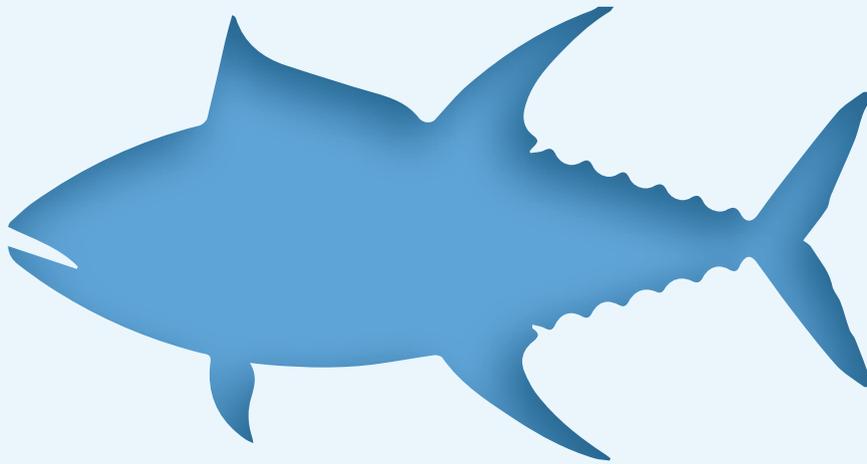
umentare la forza-lavoro presso lo stabilimento di Olbia che, nei picchi massimi, è stata più che raddoppiata (circa 450 unità lavorative a fronte di circa 200 fisse, e di cui quasi 150 formate per la prima volta durante il 2020).

Contestualmente alla ricerca di nuove risorse, la priorità dell'Azienda era quella di **mettere in sicurezza gli stabilimenti produttivi, sia a Olbia sia in Portogallo**. In questa fase è stata cruciale la rapidità con cui sono stati implementati i cambiamenti strutturali e organizzativi, anche tramite contatti molto proficui con l'ATS Sardegna che ha validato e confermato la bontà del piano di sicurezza dell'Azienda. Successivamente queste best-practice sono state discusse e approvate dalle Autorità Sanitarie Portoghesi.

Dispositivi di protezione, sanificazioni aggiuntive, riorganizzazione dei turni di lavoro e in mensa, comunicazioni diffuse e centralizzate sono solo alcuni degli esempi delle azioni che Generale

Conserve ha attuato per fronteggiare il rischio. Lo stabilimento di Vila do Conde in Portogallo ha dovuto far fronte a periodi di bassi livelli occupazionali dovuti alle misure messe in campo dal governo Portoghese per fronteggiare la pandemia, come la chiusura delle scuole che ha costretto la gran parte della forza lavoro, composta principalmente personale femminile, a rimanere a casa. Nonostante ciò, lo stabilimento è riuscito a riorganizzarsi con l'inserimento di risorse temporanee, garantendo un livello di produzione analogo a quello del 2019.

Generale Conserve ha saputo adattarsi rapidamente e fronteggiare con successo la situazione di crisi, dimostrando a tutti gli stakeholders di essere una realtà solida dove le persone si impegnano, resistono e lavorano in squadra.



Sebbene il tonno viva normalmente per lo più nei primi 100 mt di profondità delle acque, si sono registrate immersioni di esemplari anche fino a **1.100 mt** e oltre.

IL PROFILO DI **Business**

I

L'IDENDITÀ DI Generale Conserve

Nata sul finire degli anni '80 come società di distribuzione, nell'arco di qualche decennio Generale Conserve è passata da essere una piccola realtà che nel 2001 fatturava 20 milioni di euro a una società di produzione, oltre che di commercializzazione, che oggi conta 751 collaboratori¹.

È presente sul mercato con **ASDOMAR**, **marca leader nel segmento premium del tonno, sgombrò e salmone** i cui prodotti, grazie alla qualità che li contraddistingue, sono **consumati da oltre 5 milioni di famiglie²**.

L'azienda è, inoltre, **co-leader nella produzione di Private Label**. Entrambi i business in cui opera, il marchio ASDOMAR e la produzione di Private Label, contribuiscono al raggiungimento della seconda posizione nel mercato italiano tra i produttori di conserve ittiche, con una quota pari a circa 12,7% nel mercato del tonno³. In oltre quarant'anni di attività, l'azienda si è affermata sul mercato come modello di riferimento in termini di qualità, innovazione e sostenibilità, offrendo al consumatore un prodotto di pregio, realizzato attraverso la selezione accurata delle materie prime nel rispetto della sostenibilità della pesca, e caratterizzato dal connubio fra tradizione artigianale e innovazione tecnologica.



1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 23 dipendenti della sede centrale di Genova, i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Gruppo.

2- Fonte dati: GfK - Famiglie Acquirenti tonno <300g delivery report dicembre 2020

3- Fonte dati: IRI - Market Overview Tonnò aggiornato 27 Dic 20. Mercato tonno sott'olio <300g canale Super + Iper + Libero Servizio - Include il marchio ASDOMAR e i prodotti per le Private Label

Le tappe strategiche della storia di **GENERALE CONSERVE**

**anni
'40**

ASDOMAR compare per la prima volta con prodotti di grandi formati in latte da 3-4 kg, distribuiti inizialmente soltanto nelle gastronomie e nei negozi di alimentari, per la rivendita del prodotto sfuso.

**anni
'90**

Nel 1989 viene costituita Generale Conserve S.p.A. allo scopo di commercializzare le conserve a marchio ASDOMAR. Inizia la commercializzazione dei formati piccoli nei punti vendita della grande distribuzione, ma solo in alcune regioni.

2000

Il marchio ASDOMAR, composto esclusivamente da prodotti Premium, inizia a svilupparsi su scala nazionale nella grande distribuzione e da allora l'espansione è costante.

**2006
2008**

L'azienda diventa produttrice, grazie alla gestione dello stabilimento di Vila do Conde e attraverso la scelta di produrre in Italia, con il recupero e la messa in funzione di impianti e macchinari dello stabilimento di Olbia. Nasce la linea Medium, che si affianca alla "storica" linea Premium.

2010

Viene inaugurato il nuovo stabilimento di Olbia e si perfeziona l'acquisizione, per la produzione di sgombro e altri ittici, dello stabilimento di Vila do Conde, in Portogallo.

2017

Completato il processo di internalizzazione della produzione (brand ASDOMAR e Private Label). Il Focus sul premium passa anche dal lancio di prodotti «benessere» e «bio».

**2018
2019**

Il business si focalizza esclusivamente sulle conserve ittiche; prende avvio anche la strategia per l'internazionalizzazione del marchio ASDOMAR (nel 2019 ottiene l'accreditamento per la vendita dei prodotti in USA, Brasile e Australia).

2020

La qualità del prodotto, la vocazione territoriale e i buoni rapporti con gli stakeholder consentono a Generale Conserve di affrontare con successo la Pandemia Covid-19.

II

I numeri DELL'AZIENDA

751

COLLABORATORI¹

2

STABILIMENTI

Olbia e Vila do Conde

oltre 160

MILIONI DI EURO DI FATTURATO²

61,5%

Marca ASDOMAR

36,6%

Marche Private

0,7%

Pet Food prodotto
per marche private

1,2%

Farine di pesce
per la zootecnia

0,03%

Altro

6,5%

Quota di mercato di
ASDOMAR nel mercato
del tonno³

12,7%

Quota di mercato di
Generale Conserve nel
mercato del tonno⁴

circa
250

I player del Trade con
cui l'azienda intrattiene
rapporti commerciali



5.119.000

LE FAMIGLIE
CHE CONSUMANO
I PRODOTTI A
MARCHIO
ASDOMAR⁵

Premio speciale BIBLIOTECA BILANCIO SOCIALE

Nel 2020 ASDOMAR si è aggiudicata il **Premio speciale Biblioteca Bilancio Sociale*** per la categoria «**AMBIENTE**» per la salvaguardia ambientale, in particolare grazie ai progetti legati all'approvvigionamento produttivo a beneficio di tutti, all'utilizzo della risorsa marina vissuta come bene collettivo, senza processare nessuna specie a rischio, mettendo al bando i palamiti e raggiungendo zero scarti.

Si tratta di uno dei premi più autorevoli, per storicità e competenza, a testimonianza dell'impegno di Generale Conserve nell'adozione di comportamenti sostenibili e dell'efficacia del Bilancio come strumento di comunicazione.

**riferito al Bilancio di Sostenibilità 2019*



1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 23 dipendenti della sede centrale di Genova, i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Gruppo.

2- Fatturato al lordo delle rettifiche di prezzo per sconti, premi e servizi commerciali resi dalla GDO.

3- Fonte dati IRI - Market Overview Tonno aggiornato 27 Dic 20 Mercato tonno sott'olio <300g canale Super + Iper + Libero Servizio- marchio ASDOMAR.

4- Fonte dati: IRI - Market Overview Tonno aggiornato 27 Dic 20. Mercato tonno sott'olio <300g canale Super + Iper + Libero Servizio- Include il marchio ASDOMAR e i prodotti per le Private Label.

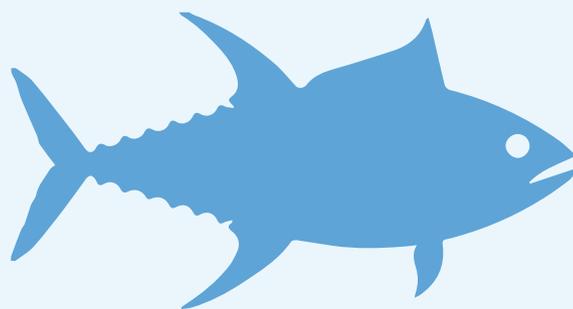
5- Fonte dati: GfK - Famiglie Acquirenti tonno <300g delivery report dicembre 2020

III

Strategia E MODELLO DI BUSINESS

La Qualità e il Rispetto

L'offerta di prodotti di altissima qualità, sostenibili e in linea con i trend emergenti rappresenta la principale linea strategica perseguita da Generale Conserve.



In un contesto sempre più complesso caratterizzato da sfide globali che interessano tutti i settori di attività, quali la crescente popolazione mondiale, la scarsità di risorse e l'aumento della temperatura globale, **Generale Conserve promuove un modello di business che integra qualità, innovazione e sostenibilità come pilastri per lo sviluppo delle proprie attività, al fine di garantire una crescita nel tempo a favore dei propri stakeholder.**

Per tale motivo, attraverso il Bilancio di Sostenibilità 2020, Generale Conserve si propone di condividere con i propri stakeholder una visione di insieme della propria strategia, del modello operativo e di governance e dei risultati conseguiti, e di fornire una chiave di lettura della capacità dell'azienda di creare un valore sostenibile e condiviso, anche alla luce delle sfide poste dalla pandemia Covid-19.

Tale capacità deriva dalle interdipendenze e dalla gestione integrata degli aspetti rilevanti di carattere economico-finanziario, produttivo, intellettuale, umano, ambientale e dal contesto sociale e di relazioni all'interno del quale l'Azienda opera e sul quale ha investito nel corso degli anni.

L'approccio strategico alla creazione di un valore sostenibile e condiviso - che possa quindi durare nel tempo - richiede, da parte delle imprese, la capacità di individuare e rispondere alle esigenze ed aspettative dei propri stakeholder, con l'obiettivo di generare un **impatto positivo non soltanto a livello economico, ma anche ambientale e sociale** nel breve, medio e lungo periodo.



Focus

I TREND

TRADIZIONE E INNOVAZIONE NELLA FILIERA ITTICA

I cambiamenti climatici e demografici in atto stanno determinando e determineranno significative evoluzioni delle abitudini alimentari. Ciò rappresenta una sfida anche per la filiera dell'industria ittica.

QUALITÀ È SOSTENIBILITÀ

Al primo posto tra le caratteristiche che, secondo l'opinione pubblica post-Covid19, dovrebbero avere le imprese sensibili allo sviluppo sostenibile, c'è l'alta qualità dei beni e servizi forniti, seguita dal rispetto per l'ambiente e per il territorio. Il settore alimentare è percepito inoltre dagli stakeholder come quello più impegnato sui temi della sostenibilità insieme a quello energetico¹.

1- Incontro ASviS e FERPI "Comunicare la sostenibilità: la policy ambientale" - Intervento Giovannini, <https://www.ferpi.it/news/comunicare-la-sostenibilita-un-dovere-imparare-a-farlo>

Strategia

E MODELLO DI BUSINESS

Input di Capitale

CAPITALE FINANZIARIO

- Risorse finanziarie
- Investimenti

CAPITALE PRODUTTIVO

- Stabilimenti, macchinari, impianti e attrezzature

CAPITALE UMANO

- Le persone
- Investimenti in salute e sicurezza

CAPITALE INTELLETTUALE

- Know-how del management e dei dipendenti
- Processi distintivi

CAPITALE NATURALE

- Energia
- Acqua
- Biodiversità marina
- Materia prima

CAPITALE RELAZIONALE

- Coinvolgimento degli stakeholder chiave
- Network di partner della filiera
- Acquisti da fornitori locali

Business Model

I NOSTRI INPUT: MATERIA PRIMA ITTICA

- **1.548 ton***
Tonnetto Striato
- **13.702 ton**
Tonno a Pinne Gialle
- **5.807 ton**
Sgombro
- **782 ton**
Salmone



Le attività di business

- 1 Ricevimento e stoccaggio delle materie prime
- 2 Taglio e preparazione alla cottura
- 3 Cottura
- 4 Condizionamento
- 5 Pulitura
- 6 Inscatolamento/ invasettamento
- 7 Sterilizzazione
- 8 Confezionamento

I pilastri di sostenibilità

LA STRATEGIA

Economia circolare
Tecnologia ed efficienza
Macchinari 4.0

La creazione del valore e le interconnessioni che ne sono alla base: il fulcro dell'organizzazione è costituito dal modello di business che, sulla base della strategia aziendale e dei pilastri di sostenibilità, fa leva su capitali di input (finanziario, produttivo, intellettuale, umano, relazionale, naturale) e accresce il valore dell'Azienda.

I NOSTRI OUTPUT: PRODOTTI ITTICI

- **107,2 mil**** Scatolette di Tonno
- **11,1 mil** Vasetti di Tonno
- **8,6 mil** Scatolette di Sgombro
- **3,0 mil** Vasetti di Sgombro
- **5,6 mil** Scatolette di Salmone
- **1,2 mil** Tubetti di paté spalmabile



Valore creato

VALORE FINANZIARIO

- Valore economico generato e distribuito

VALORE PRODUTTIVO

- Flessibilità ed efficienza della produzione
- Prodotti che soddisfano le esigenze dei consumatori

VALORE UMANO

- Tutela dei dipendenti
- Soddisfazione dei dipendenti
- Creazione di posti di lavoro

VALORE INTELLETTUALE

- Qualità dei prodotti
- Sviluppo e consolidamento di competenze distinte

VALORE NATURALE

- Tutela della risorsa ittica
- Minimizzazione degli impatti ambientali delle attività produttive

VALORE SOCIALE

- Sviluppo del network
- Consolidamento di rapporti collaborativi e di fiducia con i nostri stakeholder (fornitori, GDO e associazioni di categoria, consumatori)

Temi materiali

- Supporto all'economia locale

- Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare
- Etichettatura dei prodotti e tracciabilità

- Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura
- Salute e sicurezza dei lavoratori

- Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare
- Etichettatura dei prodotti e tracciabilità

- Pesca sostenibile, acquacoltura sostenibile
- Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino
- Energia, Rifiuti, Packaging sostenibile

- Legalità della pesca
- Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile
- Supporto all'economia locale

***ton** = tonnellate
****mil** = milioni



AGENDA 2030

Il 25 settembre 2015, l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha adottato l'Agenda 2030 per lo **sviluppo sostenibile** nella quale si delineano le **direttrici delle attività** per i successivi 15 anni.

I 17 Sustainable Development Goals (SDGs) che compongono l'Agenda 2030 fanno riferimento a diversi domini dello sviluppo relativi a tematiche di ordine ambientale, sociale, economico ed istituzionale, delineando un piano d'azione globale per poter proseguire nello sviluppo economico e sociale, che assicuri il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente senza compromettere il soddisfacimento di quelle future.



I fattori distintivi di Generale Conserve riprendono elementi di fondamentale importanza per lo sviluppo sostenibile, collegati agli SDGs e perciò contribuiscono al loro raggiungimento.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

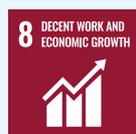
1 NO POVERTY 	2 ZERO HUNGER 	3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING 	4 QUALITY EDUCATION 	5 GENDER EQUALITY 	6 CLEAN WATER AND SANITATION 
7 AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY 	8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH 	9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE 	10 REDUCED INEQUALITIES 	11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES 	12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION 
13 CLIMATE ACTION 	14 LIFE BELOW WATER 	15 LIFE ON LAND 	16 PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS 	17 PARTNERSHIPS FOR THE GOALS 	

I pilastri di sostenibilità



BENESSERE E SANA ALIMENTAZIONE

La **Nuova Linea Benessere** e i **formati più contenuti** soddisfano i nuovi stili di vita **“zero spreco”** e che ricercano ingredienti pregiati che si vanno affermando tra i consumatori. I prodotti ASDOMAR sono ricchi di nutrienti e poveri di calorie e contribuiscono ad un'alimentazione equilibrata e leggera in linea con il modello della dieta Mediterranea, ritenuta dalla comunità scientifica una delle più salutari al mondo.



IL TERRITORIO

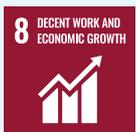
Aver recuperato e mantenuto la lavorazione e la produzione del tonno a pinne gialle in Italia e dello sgombro, del tonnetto striato e del salmone in Portogallo, contribuisce a **sostenere l'occupazione e l'indotto locale**, offrendo un concreto impulso al circolo virtuoso fatto di più posti di lavoro, più potere d'acquisto, più consumi e quindi ancora posti di lavoro, in aree considerate 'deprese' a livello occupazionale.



PRODOTTI SICURI, CONTROLLATI E VERIFICATI

Tutte le lavorazioni sono effettuate in accordo al sistema di gestione per la **sicurezza alimentare** implementato da Generale Conserve presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde, certificato secondo gli standard

internazionali: **IFS** (International Food Standard) e **BRC** (British Retail Consortium). I siti produttivi operano secondo le procedure **HACCP** (Hazard Analysis And Critical Control Points). Lo stabilimento di Olbia ha il suo Laboratorio interno accreditato come terza parte da Accredia e, dopo aver superato i rigidi controlli previsti, ha ottenuto la **certificazione Kosher**. Di recente i prodotti sono stati accreditati presso La Food and Drug Administration Statunitense e il Ministero competente in Brasile.



RISPETTO DEL LAVORO

L'azienda lavora affinché i **dipendenti** possano essere **soddisfatti**.



LA TRASPARENZA

ASDOMAR assicura la **massima tracciabilità del tonno, sgombro e salmone** utilizzati per i propri prodotti, permettendo al consumatore di essere informato e poter scegliere al momento dell'acquisto. Sulle confezioni di tonno sono già indicati, specie, luogo di pesca e metodo di pesca.



RISPETTO DELL'AMBIENTE

La politica aziendale è orientata al progressivo **contenimento degli impatti ambientali**. Particolare attenzione è rivolta alle emissioni in atmosfera, alla gestione dei rifiuti, dell'acqua e dell'odore verso l'esterno. Generale Conserve ha raggiunto l'importante traguardo degli **zero scarti di lavorazione** dal processo produttivo grazie all'introduzione, presso lo stabilimento di Olbia, di un moderno impianto per la produzione di farine di pesce destinate alla zootecnia e alla produzione di cibi umidi per animali (pet food) così come in Portogallo dove gli scarti vengono gestiti da una società esterna specializzata.



PESCA SOSTENIBILE

ASDOMAR utilizza **solo materia prima ittica certificata come sostenibile**. E ha scelto lo schema di certificazione **Friend of the Sea**, che verifica la sostenibilità della materia prima e della catena di custodia secondo rigidi criteri di pesca sostenibile e responsabilità sociale www.friendofthesea.org

IV

MODELLO DI Governance

Al **Consiglio di Amministrazione** è affidata la gestione strategica di Generale Conserve. Tale organo è composto da membri con ruoli esecutivi, che rispecchiano le prime linee dell'organizzazione.

Per Generale Conserve è fondamentale che i membri del Consiglio di Amministrazione abbiano conoscenze e competenze specifiche del settore di appartenenza dell'azienda. Il **collegio sindacale** è l'organo di controllo e vigila sull'osservanza della legge e dello statuto. La Società si impegna a fornire ai soci le informazioni accurate, veritiere e tempestive e a garantire le migliori condizioni per la loro partecipazione alle decisioni societarie, nel pieno rispetto della normativa vigente e dello statuto.

Il **Codice Etico** e le **politiche aziendali** rappresentano un pilastro del sistema di corporate governance di Generale Conserve e regolano le decisioni e il modo di operare dell'Azienda, collaboratori e fornitori.

Il Codice Etico rappresenta l'insieme dei valori e i principi di comportamento che la Società riconosce, condivide, promuove e segue nella gestione delle proprie attività aziendali e nei rapporti con tutti coloro che con essa interagiscono; è stato aggiornato nel 2020, e sarà pubblicato nel 2021. In tale documento l'azienda richiede ai propri dipendenti e collaboratori, nonché fornitori e tutti i soggetti che svolgono attività in nome e per conto dell'azienda, di agire secondo principi quali legalità, lealtà e correttezza, rispetto reciproco.

COLLEGIO SINDACALE DI GENERALE CONSERVE S.P.A

al 31 dicembre 2020

Nome e Cognome	Carica	Età
Paolo Fasce	Presidente	> 50
Elio Giacomo Castaldini	Sindaco	> 50
Paolo Ravà	Sindaco	> 50
Enrico Pezzini	Sindaco supplente	30-50
Monica Lopez Y Royo	Sindaco supplente	30-50

COLLEGIO DI AMMINISTRAZIONE DI GENERALE CONSERVE S.P.A

al 31 dicembre 2020

Nome e Cognome	Carica	Amministratore esecutivo	Amministratore indipendente	Età
Ruggero Bogoni	Consigliere	X		> 50
Adolfo Valsecchi	Amm. Delegato e Presidente	X		> 50
Giovanni Battista Valsecchi	Consigliere	X		30-50



IL DIALOGO CON GLI Stakeholders

Il dialogo con gli stakeholder è fondamentale per Generale Conserve che, a tal fine, si impegna per rendere la comunicazione il più possibile continuativa e bidirezionale, con l'obiettivo di **cogliere nuovi trend, esigenze e aspettative dei propri interlocutori**, così da farvi fronte in maniera tempestiva e assicurare la soddisfazione dei principali portatori di interesse.

Con l'obiettivo di creare e mantenere **relazioni collaborative e di fiducia**, l'azienda mette in atto una **comunicazione proattiva e multicanale**, portando avanti attività di ascolto, dialogo e comunicazione attraverso diversi strumenti: dagli eventi e incontri dedicati alla comunicazione, all'interazione attraverso i canali Internet (sito web, intranet, social media, pagine dedicate alla comunicazione).



CLIENTI DELLA DISTRIBUZIONE MODERNA ORGANIZZATA



ENTI DI CERTIFICAZIONE



CONSUMATORI, ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI E ASSOCIAZIONI AMBIENTALISTE





AZIONISTI



PERSONALE



ORGANIZZAZIONI SINDACALI



COMUNITÀ FINANZIARIA



PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA



FORNITORI E PARTNER COMMERCIALI

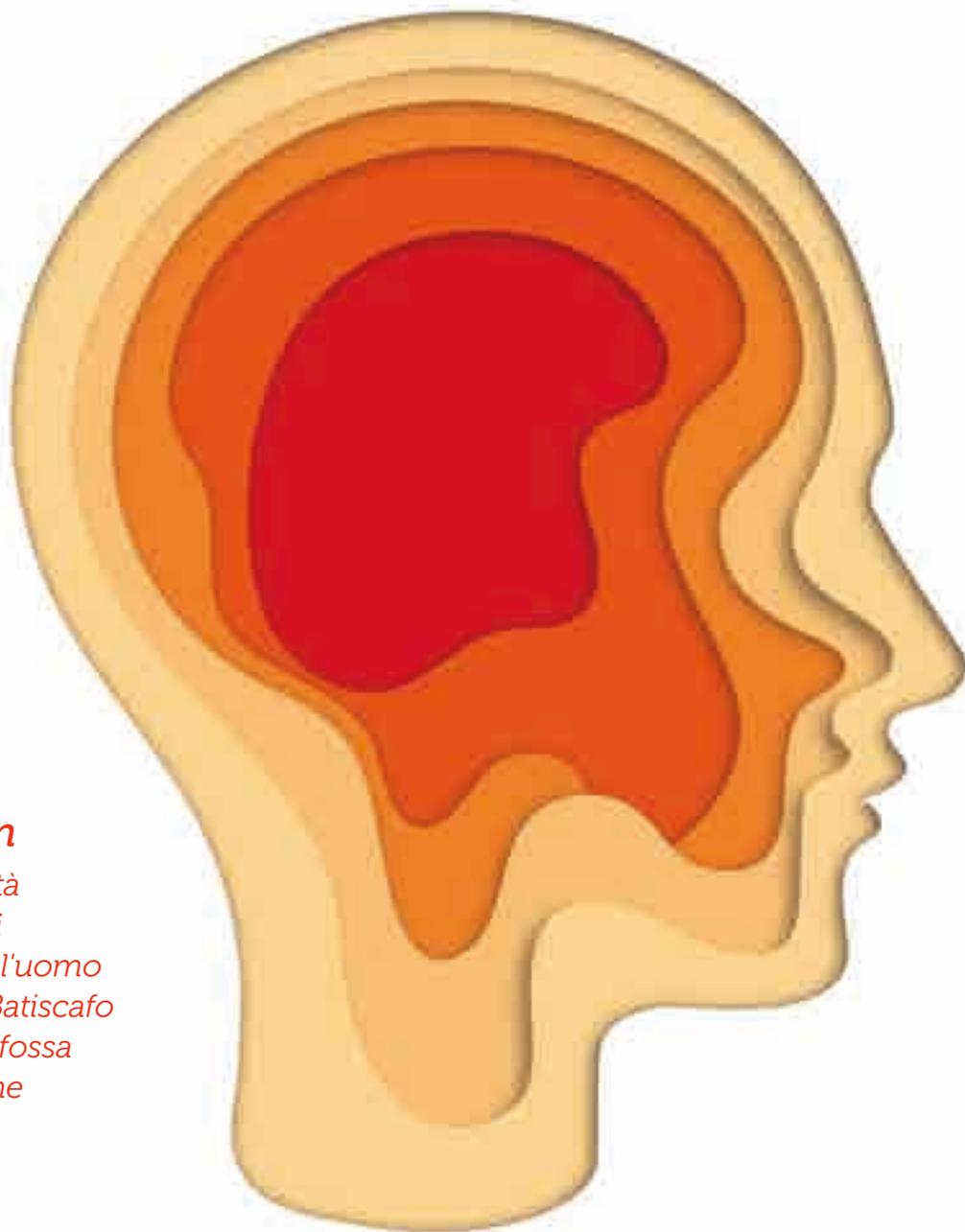


La Qualità e il Rispetto.



COLLETTIVITÀ E ALTRE AZIENDE PRODUTTRICI DEL TERRITORIO





- **10.916 m**

è la profondità
massima mai
raggiunta dall'uomo
a bordo del Batiscafo
Trieste, nella fossa
delle Marianne

CAPITOLO

1

Il fulcro
della strategia:

le persone

1.1 LA NOSTRA squadra

Dietro la qualità dei nostri prodotti ci sono le mani e l'attenzione dei lavoratori che, con la loro esperienza e la loro passione, danno forma e valore ai prodotti che arrivano sulle tavole di milioni di famiglie. Gli avvenimenti legati alla pandemia Covid -19 hanno dimostrato ancora di più l'importanza delle nostre Persone e del loro prezioso contributo.



Numero medio

DI COLLABORATORI¹



1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include anche i 23 dipendenti della sede centrale di Genova, i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso gli stabilimenti del Gruppo.

Una squadra composta da segantini, cuochi, pulitrici, tecnici di laboratorio e molti altri preserva l'antica arte di lavorare il pesce e la combina alle nuove tecnologie in un'ottica di continua evoluzione verso una qualità e un'attenzione al prodotto sempre maggiore. **Le persone sono il fulcro della crescita e della strategia aziendale, e rappresentano contemporaneamente l'input che consente di accrescere, anno dopo anno, il valore degli altri Capitali.** Per questo motivo Generale Conserve si impegna per garantire che i propri collaboratori operino in un ambiente di lavoro stimolante e positivo in cui il dialogo e la diffusione delle competenze siano una costante irrinunciabile.

Le relazioni di fiducia e il clima collaborativo che l'azienda è riuscita ad instaurare con i propri lavoratori nel tempo, hanno permesso di **fronteggiare con successo le sfide poste dal Covid-19**: mentre l'Italia si fermava in lockdown, **le nostre Persone hanno continuato a supportare l'azienda e dare il loro contributo per garantire una produzione che rispondesse alla domanda crescente delle famiglie Italiane**, in un ambiente sicuro.



In particolare, **nello stabilimento di Olbia, le attività non hanno conosciuto neppure un giorno di fermo produttivo o distributivo** confermando la dedizione delle nostre Persone e loro fiducia nei confronti dell'organizzazione, anche in riferimento all'efficacia delle misure

adottate per la sicurezza. Una fiducia che è andata oltre il mantenimento dei livelli occupazionali: **durante il 2020, per far fronte all'accresciuto volume di produzione, il numero medio di collaboratori di Olbia è aumentato notevolmente.**

	N° medio di collaboratori	Donne	Uomini
Italia	321	204	117
Portogallo	430	391	39
TOT	751	595	156



LE DONNE RICOPRONO PIÙ DEL 50%
dei ruoli manageriali

65% **QUADRI**
sono donne²

36% **DIRIGENTI**
sono donne²

2- Dato al 31.12.2020

1.2 LA SCELTA DI **localizzare**

Il valore dei nostri prodotti trova le sue origini nei luoghi in cui viene effettuata la lavorazione da tantissimi anni. La conoscenza locale del settore ittico consente di dar vita ad un prodotto di qualità che, insieme, contribuisce a sostenere l'indotto locale e a valorizzare le tradizioni.

La vocazione al "Made In" e il forte legame con il territorio sono da sempre elementi distintivi e focali della strategia di Generale Conserve, la cui rilevanza è stata rinnovata e rafforzata a seguito degli avvenimenti legati alla pandemia Covid-19.

Generale Conserve ha scommesso sull'"Italianità" a partire dal 2008, acquisendo macchinari e impianti di uno stabilimento di lavorazione del tonno a Olbia che aveva liquidato il personale dipendente, cessando così la produzione. La scelta di rimetterlo in funzione ha permesso, da un lato, di preservare e tutelare i regimi occupazionali e, dall'altro, di fare tesoro del sapere dei lavoratori locali, alcuni dei quali con esperienza pluridecennale nella lavorazione del tonno. Una scommessa che, negli anni, si è rivelata vincente: **il numero di dipendenti è aumentato fino ad arrivare, nel 2020, a sfiorare le 187 unità lavorative a tempo indeterminato.**



OLBIA

Numero
di dipendenti a
tempo indeterminato

59

nel 2010

187

nel 2020



CAPITALE
UMANO



CAPITALE
PRODUTTIVO

Dal 2010 lo stabilimento di Vila do Conde, a Nord del Portogallo, è stato acquisito definitivamente dopo che Generale Conserve ne aveva già rilevato la gestione in esclusiva, nel 2006 da un fornitore locale che produceva per l'azienda e che avrebbe cessato l'attività. **La tradizione nella lavorazione dello sgombro, cui si dedicano circa 150 donne**, e ancora una volta preservata, ha fatto la differenza permettendo di **produrre un prodotto di altissima qualità.**

Quella stessa qualità si riscontra nel salmone e, dal 2016, nel tonnetto striato, prodotti anch'essi nello stabilimento Portoghese.

1- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso lo stabilimento di Vila do Conde.



VILA DO CONDE

Numero medio di collaboratori

430¹

163
nel 2015

nel 2020

1.3

CI PRENDIAMO CURA delle persone

I progetti di crescita sono strettamente collegati al benessere delle nostre Persone e, forti di questa consapevolezza, tuteliamo la loro salute e sicurezza, promuoviamo l'equilibrio fra vita professionale e privata e la formazione sul luogo di lavoro.



SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Generale Conserve considera di cruciale importanza la salute e la sicurezza dei propri collaboratori, la cui gestione si ispira ai migliori standard internazionali. **Negli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde, l'azienda si è dotata di un sistema di regole e procedure il cui obiettivo è quello di minimizzare quanto più possibile gli infortuni sul lavoro e assicurare la conformità a leggi, regolamenti e direttive, nazionali e comunitarie.**

Nello stabilimento di Olbia, per identificare i pericoli e i rischi connessi all'attività lavorativa, l'azienda mette a disposizione dei lavoratori un **modulo riguardo i mancati incidenti** che fornisce importanti informazioni per evitare incidenti o infortuni, e una

cassetta postale accessibile a tutto il personale per la segnalazione anonima di eventuali situazioni pericolose.

Inoltre, per i lavoratori di Olbia, Generale Conserve facilita l'accesso ai servizi di assistenza medica e sanitaria non relativi al lavoro, tramite l'iscrizione al **FASA (Fondo assistenza sanitaria alimentaristi)**, e, grazie ad una trattativa avviata quest'anno con Mater Olbia, metterà a disposizione nel 2021 una serie di convenzioni per i dipendenti. A Vila do Conde, inoltre, viene annualmente distribuito un questionario in cui vengono raccolte le opinioni dei lavoratori in merito alla salute e sicurezza sul lavoro. Questo consente di migliorare la formazione che lo stabilimento portoghese fornisce, in merito a tali tematiche, ai suoi dipendenti.



BENESSERE DEI DIPENDENTI

L'azienda dialoga costantemente con le **organizzazioni sindacali** per mettere in atto misure di flessibilità dei turni di lavoro volte a conciliare, da una parte, le esigenze della produzione e dall'altro le esigenze di equilibrio vita lavoro dei collaboratori a cui sono concesse inoltre ferie collettive con la chiusura degli stabilimenti in occasione di ponti. Generale Conserve promuove, tra le **madri lavoratrici**, la possibilità di fruire di riduzioni degli orari di lavoro per assistere i propri figli nei primi anni di vita attraverso

la concessione di contratti di lavoro part-time. Al termine dell'anno, inoltre, l'azienda ha deciso di dare ai collaboratori di Olbia dei **buoni acquisto** da spendere nelle principali catene alimentari del territorio come piccolo segno di ringraziamento per il lavoro svolto nel corso della pandemia. **Durante i periodi di festività** (Pasqua e Natale), **ha anche distribuito mascherine non solo ai lavoratori ma anche alle famiglie** per garantire una maggiore sicurezza anche nella vita di tutti i giorni.

FORMAZIONE E VALORIZZAZIONE

La formazione riveste un ruolo centrale per supportare e rafforzare la produttività e valorizzare il patrimonio umano. Si tratta di creare figure professionali preparate, pronte a sostenere la crescita e il piano strategico dell'azienda. **Nel 2020**, in continuità con gli anni precedenti, **sono stati erogati corsi ai collaboratori di Olbia e Vila Do Conde principalmente focalizzati sui temi della sicurezza sul lavoro, dell'igiene e sicurezza alimentare e gestione di impianti, macchinari e tecnologie**. La formazione, con particolare riferimento a quella sulla sicurezza e sulla food defence, è rivolta in particolare a tutti nuovi assunti, che possono operare all'interno dello stabilimento solo una volta concluso il percorso formativo. In Portogallo si è passati da una formazione in aula di più ampio respiro, ad una formazione del personale all'interno degli stabilimenti più focalizzata sulla sicurezza sul lavoro e sugli aspetti pratici.

Per il personale di Olbia invece la formazione è continuata a distanza anche e soprattutto per i lavoratori assunti per gestire il picco di domanda. Al fine di valorizzare il talento e favorire la creazione di un ambiente meritocratico, sono effettuate con periodicità almeno annuale **valutazioni della performance di tutti i collaboratori**. Il processo che è volto anche a promuovere e premiare il raggiungimento degli obiettivi aziendali, viene formalizzato attraverso apposite schede individuali, differenziate in base alla tipologia di inquadramento.

PERSONALE COINVOLTO NEL CORSO SULLA FOOD DEFENSE

279¹
OLBIA

31¹
VILA DO CONDE

1- Dato espresso in unità lavorative

Salute e sicurezza sul lavoro e Covid -19



LE MISURE DI PROTEZIONE CONTRO IL COVID-19

Stabilimento di Olbia

- 1 Fornitura di dispositivi di protezione individuale
- 2 Dotazione di termo-scanner per misurare la temperatura dei lavoratori all'ingresso
- 3 Installazione di separatori in plexiglass nella zona produttiva per garantire il movimento rispettando il distanziamento
- 4 Costante sanificazione degli spazi interni ed esterni
- 5 Installazione di purificatori dell'aria

- 6 Orari di ingresso differenziati, in modo da evitare concentrazioni di lavoratori anche negli spazi comuni (es. spogliatoi)
- 7 Organizzazione di 8 orari di lavoro differenti e 2 turni di lavoro separati
- 8 Riorganizzazione degli spogliatoi per garantire il distanziamento e affitto di nuovi spazi
- 9 Modifica degli spazi e delle turnazioni in mensa
- 10 Rotazione di video messaggi e cartellonistica informativi nelle aree sociali
- 11 Redazione e applicazione di protocolli Covid
- 12 Polizza assicurativa Covid

Sede di Genova

- 1 Sistema di tracciatura sia per interni sia per esterni
- 2 Sanificazioni aggiuntive
- 3 Installazione di depuratori dell'aria
- 4 Contingentamento degli ingressi nell'area ristoro, sale riunioni e parti comuni
- 5 Possibilità di fare tamponi volontari
- 6 Fornitura di dispositivi di protezione individuale
- 7 Smart working per attività svolgibili da remoto
- 8 Redazione e applicazione di protocolli Covid
- 9 Polizza assicurativa Covid

Stabilimento di Vila do Conde

- 1 Collocazione di barriere fisiche per proteggere i collaboratori sulla linea di produzione
- 2 Distribuzione di dispositivi di protezione individuale
- 3 Disinfezioni frequenti degli spazi effettuati da una ditta esterna certificata
- 4 Installazione di purificatori e sanificatori dell'aria
- 5 Dotazione di termo-scanner all'ingresso per misurare la temperatura
- 6 Redazione e applicazione di protocolli Covid
- 7 Rotazione di video messaggi e cartellonistica informativi nelle aree sociali



I progetti del 2020 per la sicurezza sui luoghi di lavoro

OLBIA

- Nuovo percorso pedonale tracciato per evitare che lo spostamento delle merci si incroci con quello dei pedoni

VILA DO CONDE

- Nuova linea di produzione dotata di tappeto automatico che permette di evitare agli operai il sollevamento di pesi
- Nuovi carrelli per scongelare il pesce
- Installazione di nuove porte con sensore di prossimità per informare i collaboratori vicino alle zone di congelazione e cottura
- Nuove tute da lavoro
- Migliorato e modificato il sistema d'illuminazione
- Nuovo magazzino e nuova pavimentazione nel magazzino dell'imballaggio
- Nuova segnaletica per informare i lavoratori delle varie zone di lavoro e delle modifiche nell'impianto
- Effettuate delle manutenzioni al sistema di sicurezza per gli ascensori, ai carrelli e ai dispositivi antincendio (estintori).



- 4.280 m

è la profondità media dell'Oceano Pacifico, il più vasto e il più profondo, che raggiunge la profondità massima di - 10.924 m nella Fossa delle Marianne

CAPITOLO

2

Il valore aggiunto
dei prodotti:

la tradizione

2.1 L'artigianalità

CHE CI DISTINGUE

Le capacità artigianali, la tradizione ereditata e l'esperienza consolidata nel campo della lavorazione ittica, fanno la differenza sia del processo produttivo sia del prodotto stesso, garantendo una qualità eccellente e costante ritrovata sulle tavole dei consumatori.

Conoscenza e tradizione sono il fulcro del capitale intellettuale.

Dietro alla nostra qualità ci sono le mani, l'attenzione e la passione di tante persone: un tesoro inestimabile di esperienza e di professionalità, che ci rende davvero orgogliosi e permette di distinguerci sul mercato.

Le competenze dei nostri collaboratori sono frutto di una tradizione centenaria di artigianalità, preservata e incentivata perché si traduca nel modo migliore nella bontà dei nostri prodotti. È sempre lo sguardo attento di chi si occupa della selezione che decide quali parti destinare alle diverse lavorazioni, è la mano precisa di chi taglia che presenta le diverse parti lavorabili nel modo più efficiente, è l'arte di chi pulisce il tonno che rende le carni perfette alla vista e al gusto, è la mano umana con la sua esperienza che consente di ottenere il meglio dalla lavorazione per garantire l'altissima qualità dei prodotti.

L'artigianalità e la tradizione sono affiancate dalle nuove tecnologie e dalla digitalizzazione per una crescita all'insegna dell'efficienza e la competitività sul mercato, senza però rinunciare alla qualità. La componente di manodopera resta essenziale e la scelta di localizzare le produzioni di tonno a pinne gialle in Italia e di sgombrò, salmone e tonnetto striato in Portogallo, testimoniano la volontà di radicare il processo produttivo nella tradizione e nell'esperienza.





Tuttavia, non mancano gli **investimenti dedicati a tecnologie e infrastrutture, in particolare nello stabilimento di Olbia**, dove si prevede di continuare a concentrare le risorse sul completamento dell'intenso programma di investimenti attuato negli ultimi anni.



L'esperienza nella lavorazione del tonno e dello sgombrò che si tramanda di generazione in generazione è una scelta che fa la differenza.

Le donne che operano nello stabilimento di Vila do Conde sono alla quinta generazione.



Questo si traduce in una tradizione artigianale e un sapere unico che si consegna di madre in figlia sulla lavorazione dello sgombrò.

2.2 TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: IL PROCESSO produttivo

Il know-how pluriennale del management nel settore delle conserve ittiche, la tradizione del saper fare dei collaboratori e l'insieme dei metodi di lavoro rappresentano il capitale intellettuale di Generale Conserve e una leva distintiva, che rende il processo produttivo artigianale, tecnologico e sostenibile.

Ricevimento e stoccaggio materie prime

Le **materie prime** vengono scaricate in appositi settori dello stabilimento, pesate e convogliate nelle diverse aree di stoccaggio con uno specifico lotto, identificate per garantirne la tracciabilità interna. Su ciascun lotto vengono effettuati **controlli** secondo un piano predefinito e validato per la sicurezza alimentare.

Taglio e predisposizione alla cottura

Il tonno viene prelevato dalle celle frigorifere e convogliato nell'area dedicata ad effettuare i **vari tagli (testa/coda, bodani, dorsi, ventresche)**.

Cottura

La cottura avviene in **forni a vapore** ed è **monitorata elettronicamente** attraverso sonde per il controllo della temperatura che inviano i dati ad un pannello di controllo. Alla fine della cottura si ha una fase di raffreddamento.



Condizionamento

Il condizionamento inizia con un **sistema di nebulizzazione** ed è successivamente completato nella **Chill Room**, una stanza climatizzata tra 0 e 5 gradi, dove il tonno viene tenuto una notte al buio per rassodarsi e rimanere intero e compatto.

Pulitura

Ciascuna linea di pulitura è costituita da due postazioni, una dove avviene la **prima fase della pulitura** (eliminazione di pelle, sottopelle, spine, red meat, ecc.) collegata attraverso un nastro trasportatore alla seconda, dove viene effettuato il **rifilo e cernita della qualità**. Per ciascuna linea di pulitura è presente un duplice **sistema di recupero differenziato degli scarti** (pelle e spine attraverso linea farine di pesce e red meat attraverso linea petfood).

Inscatolamento / Invasettamento

All'interno dello stabilimento esistono diversi settori distinti per l'inscatolamento o invasettamento dei vari prodotti. Ad esempio a **Olbia**, dove c'è la **maggior varietà di imballaggi e referenze**, il tonno viene indirizzato verso le scatole in banda stagnata, i vasi di vetro, le latte per i composti, i tubetti per i paté, etc...

Sterilizzazione

Dopo il **dosaggio dei liquidi di governo** e la **chiusura**, si passa alla sterilizzazione. È il settore situato a valle dell'inscatolamento in cui i prodotti vengono **sterilizzati all'interno di autoclavi a vapore** (scatole in banda stagnata) e **ad acqua** (vasi vetro).

Confezionamento

Una volta sterilizzati i prodotti vengono **lavati, asciugati, etichettati e confezionati**.



2.3 OLTRE LA TRADIZIONE: I PROGETTI DI ECONOMIA circolare

L'efficienza delle linee di produzione è fondamentale per una maggiore competitività sul mercato ma anche per valorizzare quei sottoprodotti la cui origine si ispira ai principi dell'economia circolare: potenziali rifiuti, derivanti dagli scarti della lavorazione del pesce, trovano una seconda vita in nuove applicazioni, quali il pet food e la farina di pesce.

TONNO ZERO SPRECO

La **lavorazione del tonno** genera oltre il 50% di scarti che, solitamente, sono gettati in discarica. Generale Conserve - tramite processi e metodi di lavoro di economia circolare - **riutilizza al 100%** questi **scarti** donando loro nuova vita per la **produzione di cibo umido per animali domestici e farine di pesce per la zootecnia**.

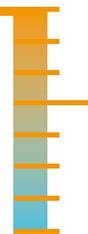
L'impianto di Olbia permette di trasformare tutti gli scarti solidi provenienti dal processo produttivo del tonno (viscere, ossa, carne rossa, pelle ecc.) in sottoprodotti commercializzati. Inoltre, i brodi di cottura del tonno vengono filtrati per recuperarne le parti proteiche per arricchire le farine di pesce, creando valore ed intercettandole prima che possano diventare elementi inquinanti delle acque di scarico. Una parte dei brodi di pesce viene inoltre estratta e utilizzata per produrre il gel ricco di vitamine che viene inserito nelle scatolette di pet food.



ZERO SCARTI DI LAVORAZIONE:

VILA DO CONDE

Anche lo sgombro, il tonnetto striato e il salmone lavorati a Vila do Conde generano «Zero scarti di lavorazione» grazie al conferimento degli scarti ad impianti di fornitori esterni specializzati per la produzione di farine di pesce destinate alla zootecnia e alla produzione di mangimi per animali (pet food). In questo modo diminuiscono i rifiuti e tutto viene riutilizzato.



Premio "TONNO ZERO SPRECO"

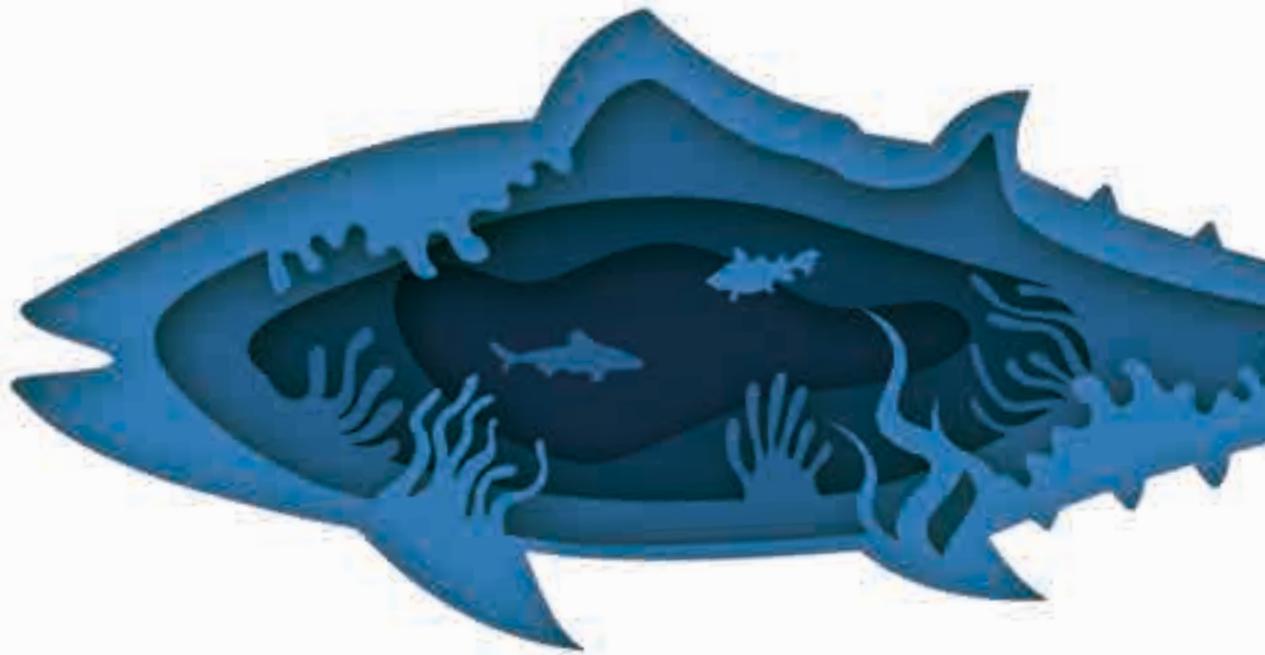
ASDOMAR, grazie al progetto di economia circolare "Tonno Zero Spreco" si è aggiudicata la **3ª edizione del Premio OASIS Ambiente nella categoria Process and Product Innovation** per il concreto impegno nella tutela della sostenibilità (3ª edizione, 2018).



EMISSIONI ODORIGENE

Grazie all'**impianto di produzione di farina di pesce**, l'impatto in termini di emissioni odorigene, per questa linea di produzione, è limitato, in quanto **non vengono generati scarti che fermentando produrrebbero odori**.





- 200 m

è all'incirca la profondità che la luce riesce a raggiungere in ambiente oceanico, la cosiddetta zona eufotica, dove gli organismi vegetali (micro e macroalghe) crescono e realizzano la fotosintesi



CAPITOLO

3

La sostenibilità lungo
la catena del valore:

il rispetto dell'ambiente

3.1 SOSTENIBILITÀ DELLA MATERIA PRIMA: LA PESCA sostenibile

Il mare è una risorsa preziosa, fonte della nostra materia prima: rispettarlo è un dovere e un requisito necessario per operare secondo i valori di «Qualità e Rispetto». Le nostre azioni quotidiane parlano di pesca 100% sostenibile, di tutela dei mari e della biodiversità delle specie trattate.

SOLO SE CERTIFICATO

I prodotti ASDOMAR sono **certificati Friend of the Sea**. Tutti i prodotti ASDOMAR sono certificati secondo i requisiti per la pesca sostenibile e la responsabilità sociale, verificati da certificatori esterni accreditati.



DOLPHIN-SAFE

Richiediamo a tutti i nostri fornitori materia prima ittica solo se proveniente da **pescherecci certificati Dolphin-Safe** dall'Earth Island Institute, come previsto anche dallo schema Friend of the Sea.

OCEANI E MARI CON STOCK NON SOVRASFRUTTATI

Ci approvvigioniamo solo di specie di tonno e sgombrò provenienti da **stock la cui biomassa non sia sovrasfruttata**.



METODI DI PESCA SELETTIVI

Utilizziamo pescato solo se catturato con **metodi che risultino essere i più selettivi e i meno impattanti**. Non utilizziamo tonno pescato con longliners (palangri) o grandi reti derivanti.

NO SPECIE IN PERICOLO

Non acquistiamo tonno rosso (*Thunnus thynnus*), né altre specie in pericolo.

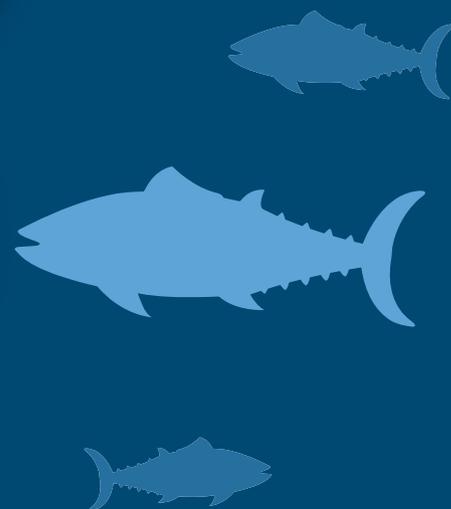
SOLO PESCHERECCI REGISTRATI

Acquistiamo materia prima ittica solo da flotte e pescherecci non presenti nella lista IUU (pescherecci illegali), solo da **pescherecci identificati da un proprio registro sanitario europeo**, acquistiamo materia prima non trasbordata in mare, se non con osservatori indipendenti a bordo.



MONITORAGGIO

Monitoriamo che ogni acquisto sia **conforme alle procedure interne e ai requisiti dei nostri capitolati** e controlliamo la **tracciabilità** della materia prima ittica.



Lo stato di conservazione degli stock

Lo sfruttamento delle risorse ittiche causa l'impoverimento dei mari e degli oceani di tutto il mondo, già messi duramente alla prova dall'inquinamento e dal surriscaldamento globale.

Dal raggiungimento di una pesca sostenibile sul lungo termine dipende il sostentamento di 200 milioni di persone nei paesi in via di sviluppo che, ad oggi, sono impattate, direttamente o indirettamente, dalla pesca e dall'acquacoltura.

LE CATTURE
DI TONNO AL LIVELLO
MONDIALE AMMONTANO,
SECONDO UNA STIMA
DEL 2019, A

5,3 milioni
di tonnellate

60% TONNETTO STRIATO

28% TONNO A PINNE GIALLE

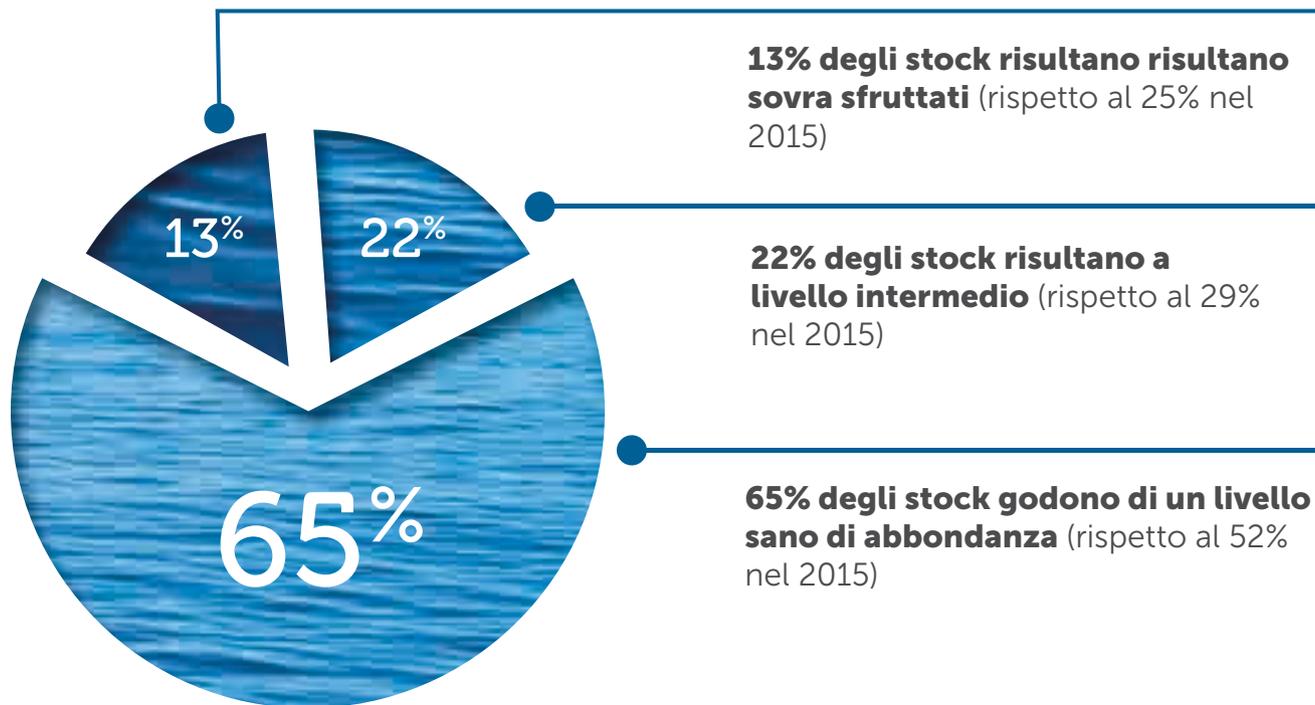
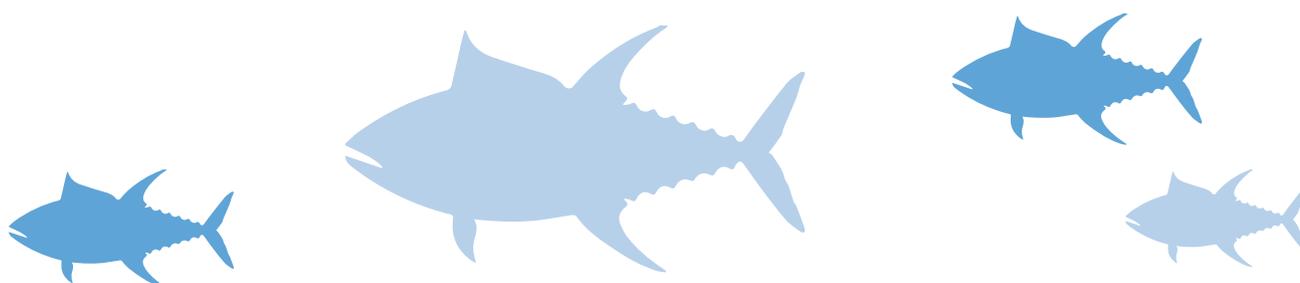
12% ALTRE SPECIE

Di queste il **60%** è costituito da tonnetto striato, il **28%** da tonno a pinne gialle e il restante **12%** da altre specie (tonno obeso, alalunga e tonno rosso). Dal punto di vista delle catture totali, l'**88%** delle catture proviene da stock sani.

Questo è attribuibile al fatto che il tonnetto striato costituisce più della metà delle catture totali di tonno e si tratta di una specie in buone condizioni.

Status of the world fisheries for tuna¹

Uno **stock ittico** (o semplicemente stock) è una **sub popolazione di una specie** (pesce o invertebrato) soggetto a pesca commerciale e costituisce l'unità di base della biologia della pesca.



13% degli stock risultano risultano sovra sfruttati (rispetto al 25% nel 2015)

22% degli stock risultano a livello intermedio (rispetto al 29% nel 2015)

65% degli stock godono di un livello sano di abbondanza (rispetto al 52% nel 2015)

1- ISSF: Status of the world fisheries for Tuna March 2021

Le specie utilizzate

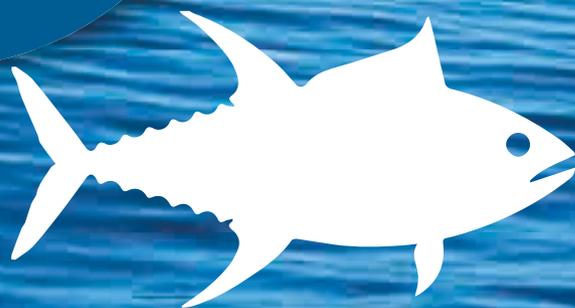
La sostenibilità della pesca è un principio fondamentale attorno al quale, da quasi 15 anni, abbiamo sviluppato il nostro modello di business. La nostra politica di approvvigionamento della materia prima ittica prevede da sempre, tra le altre, di non acquistare né commercializzare specie a rischio di estinzione.



TONNETTO STRIATO

Katsuwonus pelamis

Elementi caratteristici di questa specie sono le strisce scure longitudinali sul ventre, variabili da 4 a 6, il dorso blu scuro, la zona del ventre argentata e le pinne corte. Ma il suo primato è quello di **tonno più pescato al mondo e più diffuso per il consumo in scatola**. Merito della carne, che presenta un colore rosato scuro e vanta una **consistenza relativamente tenera e un sapore più marcato**. E' una specie cosmopolita, che nuota negli strati superficiali delle acque sia tropicali sia temperate.



TONNO A PINNE GIALLE

Thunnus albacares

Deve il suo nome al tipico colore giallo brillante delle lunghe pinne e delle pinnule con bordo nero. **E' la seconda specie di tonno al mondo in termini di volumi di pesca, particolarmente apprezzata per la carne dal colore rosato e il sapore delicato**. È diffuso in tutti i mari tropicali e subtropicali a eccezione del Mediterraneo e, per la sua elevata capacità natatoria, è in grado di fare grandi migrazioni. Caratteristiche di questa specie sono la seconda pinna dorsale e la seconda anale, molto alte e sviluppate a forma di falce e lunghe circa il 20% della lunghezza totale del pesce. **Gli esemplari maturi garantiscono tranci più compatti e interi**.



SGOMBRO OCCHIONE

Scomber japonicus colias

È un pesce pelagico appartenente alla famiglia degli sgombridi, che **si distingue per le carni morbide e bianche, dal sapore più forte.**

Il corpo fusiforme, caratterizzato da grandi occhi, misura in media 30 cm e presenta una colorazione verde-bluastro brillante sul dorso, bianco-argentea sui fianchi e bianca sul ventre. Particolari del dorso sono le linee oblique nerastre ad andamento ondulato e a zig-zag. È una specie cosmopolita, che vive nelle acque calde e temperate di tutti gli oceani e nei mari adiacenti.



SALMONE ATLANTICO

Salmo salar

Il Salmone dell'Atlantico (o semplicemente Salmone) è **particolarmente apprezzato per la qualità delle carni, dal caratteristico colore rosato, e per la ricchissima dotazione di nutrienti e di Omega 3.** Ha il corpo fusiforme e slanciato e la testa piccola e appuntita, caratterizzata da un grande squarcio boccale e dalla presenza di molti denti, che ne fanno un vorace predatore.

È una specie diffusa in natura, in quantità sempre più ridotta. **ASDOMAR utilizza per i propri prodotti salmone (*Salmo salar*) proveniente da acquacoltura sostenibile certificata.**

I metodi di pesca

Non utilizzare metodi di pesca dannosi per l'ecosistema marino, la pesca con palangri o le grandi reti derivanti, che determinano alte percentuali di prese accidentali.



PESCA CON RETI A CIRCUZIONE

La pesca su banchi liberi prevede l'individuazione del banco di tonno e la sua circuizione con una rete particolare, di forma circolare e di grandi dimensioni che racchiude la porzione di mare dove i pesci si sono concentrati.

Quando il banco è circondato la rete viene chiusa nella parte inferiore e lentamente ritirata fino a quando i pesci possono essere recuperati. **La pesca con reti a circuizione effettuata su 'banchi liberi', cioè avvistando e poi circondando il banco di tonni, non utilizza i FAD.**

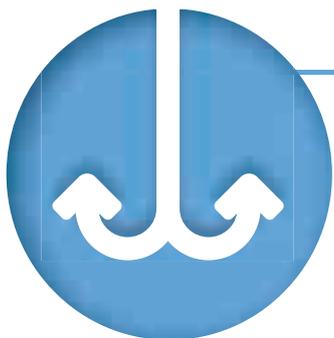
È un metodo di pesca che viene utilizzato per la cattura di tonno a pinne gialle maturo (circa 15-20 kg di peso o 1 metro di lunghezza) poiché i tonni adulti di questa specie e dimensione non si aggregano sotto ai FAD. La pesca con reti a circuizione è effettuata da grandi e moderni pescherecci dotati di sistemi di congelamento idonei per l'utilizzo industriale del tonno. Su scala molto più ridotta, utilizzando imbarcazioni di piccole dimensioni, è lo stesso metodo di pesca utilizzato per la pesca allo sgombrò.

Classifica "IL ROMPISCATOLE"

Nell'ultima classifica di Greenpeace¹ il tonno ASDOMAR è il **primo in fascia verde** in base a precisi criteri tra cui la tracciabilità del prodotto, la presenza di una politica scritta per l'approvvigionamento sostenibile, la trasparenza in etichetta, la promozione di

metodi di pesca sostenibili, il monitoraggio della propria politica di responsabilità sociale sulle imbarcazioni.

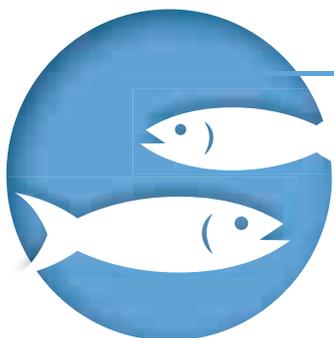
1- www.greenpeace.it/tonnointrappola TONNO IN TRAPPOLA, Settembre 2015 (data dell'ultimo aggiornamento della classifica)



PESCA A CANNA

Nella pesca a canna i banchi di tonno sono individuati a vista. Si lanciano esche per attrarre i tonni e si azionano spruzzatori d'acqua per dare l'impressione che ci sia un banco di piccoli pesci in superficie, creando, ad esempio, l'effetto del banco delle acciughe.

I pescatori gettano le lenze e in pochi secondi tirano a bordo i tonni uno a uno. Al fine dell'utilizzo industriale del tonno è essenziale che anche i pescherecci dedicati alla pesca a canna, di dimensioni inferiori rispetto a quelli per la pesca a circuizione, siano dotati di moderni sistemi di congelamento a bordo. Per questo motivo del tonno pescato oggi a canna (circa il 10% del totale pescato nel mondo), solo un 3-5% è destinato alla produzione industriale, mentre la restante parte è destinata al consumo locale.



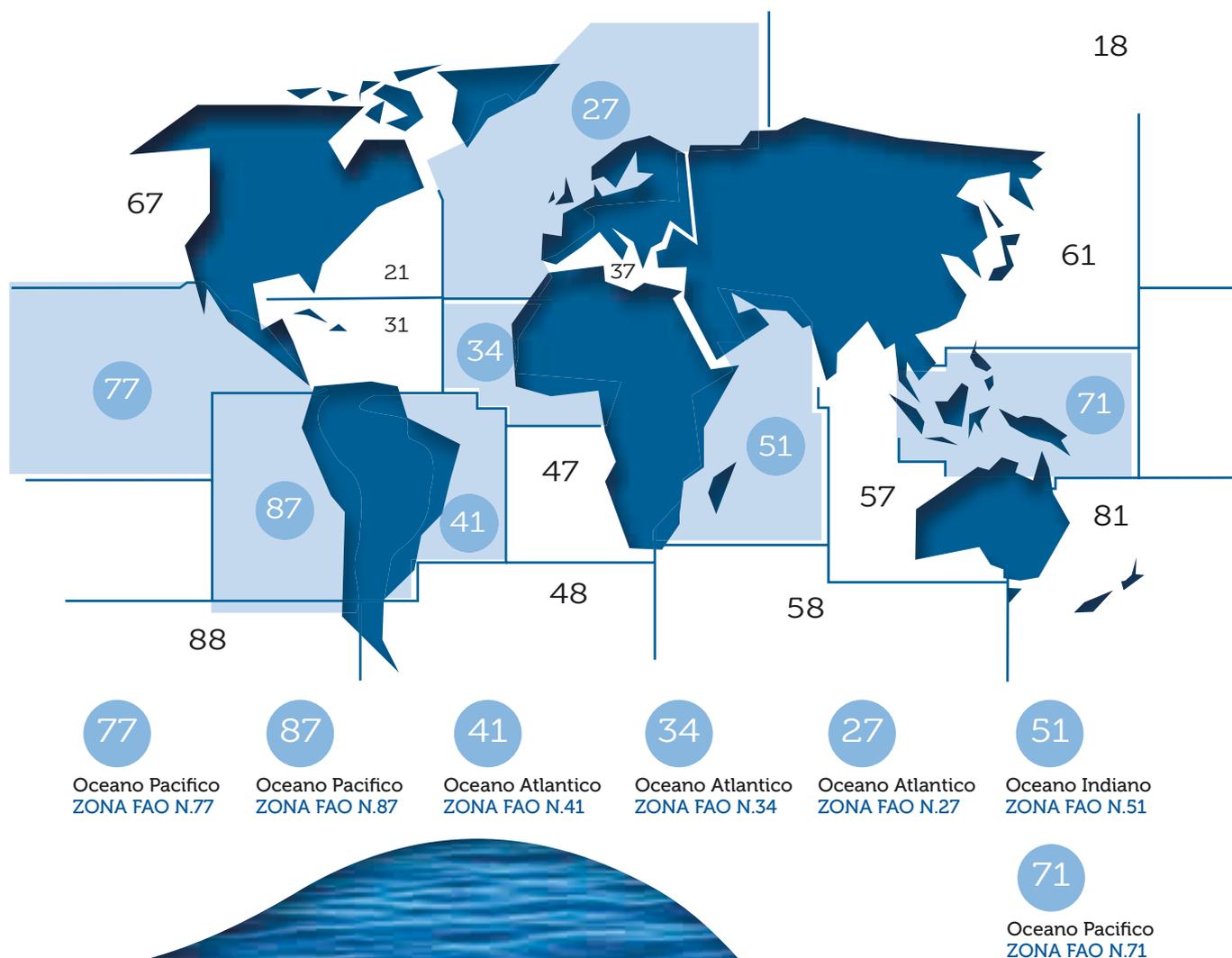
ACQUACOLTURA SOSTENIBILE

Il tonno e lo sgombrò sono specie selvatiche e non riproducibili in allevamento. **Per quanto riguarda il salmone** invece, a partire dagli anni '60, sopperendo alla crisi degli stock e per rispondere alla crescente domanda, **si sono sviluppate metodologie di acquacoltura che sono ormai consolidate in diversi paesi del mondo.**

ASDOMAR utilizza per i propri prodotti salmone (*Salmo salar*) proveniente da acquacoltura sostenibile.

Lo standard di certificazione Friend of the Sea (FoS) per l'acquacoltura in mare **richiede ai fornitori uno studio di valutazione di impatto ambientale e il monitoraggio continuo degli effetti dell'allevamento sul fondale marino e sulla fauna selvaggia.** Le aziende devono ridurre al minimo il rischio di fughe di pesci dagli allevamenti, in modo da contrastare gli effetti negativi sulle eventuali popolazioni selvagge di salmone. **L'utilizzo di ormoni della crescita, organismi OGM, antibiotici preventivi e sostanze chimiche è proibito dalla certificazione.**

Le zone di pesca



LE SPECIE UTILIZZATE

- 89,9% **TONNO A PINNE GIALLE**
Thunnus albacares
- 10,1% **TONNETTO STRIATO**
Katsuwonus pelamis
- 100% **SGOMBRO OCCHIONE**
Scomber japonicus colias
- 100% **SALMONE ATLANTICO**
Salmo salar

LA GARANZIA DEL

"CAPTAIN'S STATEMENT"

Oltre il 50% delle flotte di pescherecci che forniscono la materia prima ittica hanno rilasciato ad ASDOMAR il "Captain's statement". Si tratta di un documento ufficiale compilato dal Comandante della nave che contiene, per il Tonno a Pinne Gialle, la dichiarazione di pesca "on free school" su banchi liberi.

La certificazione Friend of the Sea



Friend of the Sea è uno schema internazionale che fornisce la certificazione di sostenibilità leader per i prodotti che rispettano e proteggono l'ambiente marino. Generale Conserve è stata la prima azienda Italiana a ottenere la certificazione.

1

Le flotte di pescherecci e/o gli impianti di acquacoltura e di lavorazione richiedono a Friend of the Sea la certificazione della sostenibilità della propria pesca / allevamento e della responsabilità sociale di impresa a bordo e a terra. Primari Enti di Certificazione indipendenti di terza parte internazionali, accreditati da Friend of the Sea, inviano i propri auditor esperti per condurre **verifiche di conformità** ai requisiti dei Protocolli di Sostenibilità registrati per il rilascio della certificazione. Entro un anno dal primo audit di certificazione ne viene effettuato uno "di sorveglianza" al fine di constatare se sono state sanate eventuali non conformità minori riscontrate. Gli audit vengono poi rinnovati ogni 18 mesi (dopo il primo audit di sorveglianza).

2

I verificatori esaminano che la pesca effettuata dalle flotte che richiedono la certificazione **non avvenga su stock sovrasfruttati** e con tecniche di cattura non sostenibili (ad esempio che hanno un impatto negativo sui fondali). Vengono inoltre controllati i **limiti delle prese accidentali** (8% il limite imposto da Friend of the Sea), **l'assenza di pesca in habitat protetti**, e viene richiesta documentazione sull'attestata **formazione del personale di bordo**. Sono verificate anche le tecniche di rilascio delle specie non target, **gli attrezzi da pesca utilizzati**, che devono essere selettivi per ridurre al minimo l'impatto sulle specie non target, in particolare sulle specie vulnerabili quali tartarughe, delfini e squali. A questo proposito è previsto l'uso di dispositivi di concentrazione dei pesci (DCP) non impiglianti. Le catture accidentali non devono comprendere specie incluse nella lista rossa delle specie a rischio dell'IUCN (Unione Internazionale per la Conservazione della Natura). Sono verificate inoltre le condizioni di lavoro e di benessere del personale che lavora a bordo dei pescherecci e a terra. E' infine valutata la gestione dei rifiuti e dell'energia, così come il rispetto dei requisiti legali. Gli auditor verificano che non siano presenti sostanze chimiche o attrezzi di pesca proibiti a bordo, che le maglie delle reti siano della dimensione minima consentita dalla legge nazionale e internazionale e che non avvenga pesca in periodi o in zone proibite. C'è la possibilità per l'equipaggio di fare training in merito all'importanza del salvataggio delle specie ittiche in via di estinzione, o protette.

3

Le flotte purse seiner (che pescano con reti a circuizione su banchi liberi) che ricevono la certificazione accettano di ospitare su ciascun peschereccio un **Osservatore indipendente approvato da Friend of the Sea**. Si tratta di ricercatori e biologi marini che, per quanto riguarda le flotte da cui si approvvigiona ASDOMAR, provengono in prevalenza dall'istituto di ricerca per il monitoraggio della pesca nell'Atlantico dell'est (AZTI) e dal PNA (The Parties to the Nauru Agreement). Per approfondimenti: www.azti.es e www.pnatuna.com.

4

La documentazione controllata dagli auditor durante le ispezioni di certificazione include **l'analisi di permessi e autorizzazioni di pesca, registrazione delle imbarcazioni**, logbooks dove vengono riportate catture, scarto e bycatch. Sono attentamente e rigidamente verificati: i **contratti di assunzione dell'equipaggio**, vengono richiesti i documenti d'identità per escludere la possibilità di lavoro infantile, il rispetto dei diritti umani, il rispetto del salario minimo, l'assistenza sanitaria, le condizioni igieniche e il livello qualitativo del posto di lavoro.

5

Poi, gli enti di certificazione accreditati per lo schema di sostenibilità Friend of the Sea effettuano **audit sulla tracciabilità anche presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde**, verificando la Catena di Custodia, risalendo dal lotto del prodotto finito fino ai dettagli di pesca della materia prima.

3.2 SOSTENIBILITÀ DEI PROCESSI PRODUTTIVI: STABILIMENTO DI Olbia



Presso lo stabilimento di Olbia, costruito ex novo nel 2010 vengono impiegati impianti e macchinari tecnologici che garantiscono alti livelli di efficienza energetica perseguiti con costanza mettendo in atto una politica per l'ottimizzazione dei consumi e delle materie prime.

I principali impatti ambientali riconducibili al ciclo produttivo della lavorazione del tonno a pinne gialle presso lo stabilimento di Olbia sono costituiti da:

- **Consumi energetici:** 84.242 GJ
- **Emissioni di CO₂** (Scope 1 + Scope 2 Market Based): 4.831 t
- **Rifiuti:** 7.863 t di cui 18 t classificati come pericolosi
- **Emissioni odorimetriche:** valore medio pari a 174 unità per Metro Cubo (ouE/m³)

CIRCA

543.000 €

LE SPESE E GLI INVESTIMENTI AMBIENTALI

Nessun reclamo formale o contenzioso per impatti ambientali dello stabilimento. Anche nel 2020 non sono state registrate multe o sanzioni rilevanti per il mancato rispetto di regolamenti e leggi in materia ambientale.

LA SOSTENIBILITÀ LUNGO LA CATENA DI FORNITURA

Per lo stabilimento di Olbia nel 2020, l'87% della spesa per gli acquisti di packaging e il 19% per gli ingredienti secondari dei prodotti, è stata effettuata verso fornitori che si sono dotati di un sistema di gestione ambientale certificato secondo la norma internazionale ISO 14001.



ACQUA

Lo stabilimento di Olbia ha **riutilizzato circa il 30% dell'acqua prelevata**. Questo avviene a mezzo dell'impianto del vuoto, grazie al quale vengono saturati dal vapore i forni in cui viene cotto il tonno, e al raffreddamento delle pompe a vuoto. L'acqua viene inoltre riutilizzata nel processo di raffreddamento delle acque di sterilizzazione e delle acque dell'impianto farina. Inoltre ad un incremento della produzione del 30% circa, è corrisposto un incremento dei consumi di acqua del 20% circa, che sottolinea una gestione sempre più efficiente della risorsa idrica. Inoltre, è effettuata una corretta manutenzione della pavimentazione dell'impianto fognario, il che consente di prevenire la contaminazione delle acque sotterranee.

ENERGIA VERDE

Lo stabilimento di Olbia ha utilizzato **100% energia rinnovabile** fornita dal consorzio Ecoservice ramo del consorzio Romagna Energia.

RICICLO

Plastica, Legno, Acciaio, Carta e Cartone sono stati conferiti al **100% a riciclo**.

EMISSIONI ODORIMETRICHE

Le emissioni odorimetriche (odori) dell'impianto per la produzione di farina di pesce grazie all'**efficientamento del sistema di abbattimento odori**, sono passate da una media di 290 nel 2015 a 174 unità nel 2020, pari a circa la metà rispetto ai limiti di legge di 300 per Metro Cubo (ouE/m³).

ENERGIA REATTIVA

Sono stati condotti lavori di **efficientamento delle linee di produzione** attraverso manutenzioni straordinarie che hanno consentito di migliorare la produttività nell'unità oraria. Inoltre, sono stati **dismessi alcuni impianti a GPL** che hanno consentito un ulteriore risparmio di energia. Il coefficiente di energia reattiva (COS) oscilla fra 0,92% e 0,93%.

POLVERI SOTTILI

Vengono utilizzati agenti chimici che permettono di **limitare le emissioni di polveri sottili** derivanti dalle caldaie. Questi parametri sono inoltre controllati per essere conformi alla regolamentazione vigente e risultavano l'anno scorso inferiori di circa la metà rispetto al limite di legge.

3.2 SOSTENIBILITÀ DEI PROCESSI PRODUTTIVI: STABILIMENTO DI Olbia

Interventi per la riduzione dei consumi idrici

Effettuati nel 2020, andranno a regime nel 2021

- 1 Acquisto di **nuovo dechloratore e nuovo addolcitore** che migliorano l'efficienza della gestione dell'acqua utilizzata per produrre vapore.
- 2 Acquisto di **due nuove autoclavi di sterilizzazione con uno scambiatore di calore**, che permette di scaldare solo l'acqua effettivamente necessaria alla sterilizzazione con conseguente risparmio di risorsa idrica e miglioramento delle performance tecnologiche, lavorando a temperature inferiori.
- 3 Attività di **manutenzione straordinaria delle torri evaporative**, per efficientare il recupero dell'acqua utilizzata per la sterilizzazione, per gli impianti di raffreddamento sotto vuoto della cottura e per l'impianto della farina di pesce.

Interventi per la riduzione dei consumi energetici

Effettuati nel 2020, andranno a regime nel 2021

- 1 Ottimizzazione dello stock di tonno congelato, grazie allo stoccaggio in una **nuova cella frigorifera ad alto rendimento** che sostituisce il vecchio metodo di stoccaggio temporaneo in container più energivori, da cui erano generate dispersioni termiche.
- 2 Acquisto di un **nuovo gruppo pressurizzato per l'acqua con comando di ultima generazione** con inverter che consente una riduzione del consumo elettrico a parità di fornitura idrica.
- 3 **Rifacimento della pre-esistente cabina elettrica** la cui capacità è stata quasi raddoppiata e grazie alla quale sarà possibile lavorare su più linee contemporaneamente e gestire al meglio i picchi di produzione.



IN FUTURO

E' allo studio l'obiettivo di **implementare l'utilizzo di gas naturale**, al posto del BTZS, nello stabilimento di Olbia

4

Efficientamento dell'utilizzo delle caldaie usate per lo

spurgo: precedentemente, lo spurgo del fondo della caldaia veniva effettuato ogni ora; tale intervento consente, invece, di effettuarlo con una cadenza inferiore con conseguente risparmio di energia e utilizzo minore di olio combustibile.



INTERVENTI EFFETTUATI NEL 2019 CON IMPATTO SUL 2020

- Revisione **compressore frigo** per la conservazione della materia prima.
- Manutenzione straordinaria dei **compressori d'aria**.
- **Acquisto di un macchinario di taglio filetti** che sostituisce quello preesistente e permette di lavorare una quantità maggiore di materia prima e di recuperare un turno di lavoro con conseguente risparmio energetico.
- **Connessione di due linee di alimentazione** che ora funzionano come un'unica linea per il confezionamento degli astucci di scatolette di tonno, e che a parità di produzione permettono un risparmio di energia elettrica e di manodopera, consentendo altresì di gestire una risposta alle vendite più veloce ed efficiente.

3.2 SOSTENIBILITÀ DEI PROCESSI PRODUTTIVI: STABILIMENTO DI Vila do Conde



Lo stabilimento di Vila do Conde è stato ammodernato tra il 2012 e il 2014 per consentire il miglioramento dei processi industriali e la riduzione degli impatti ambientali legati a consumi energetici, emissioni in atmosfera e consumi idrici.

I principali impatti ambientali riconducibili al ciclo produttivo della lavorazione di sgombrò, salmone e tonnetto striato presso lo stabilimento di Vila do Conde sono costituiti da:

- **Consumi energetici:** 21.003 GJ
- **Emissioni di CO₂** (Scope 1 + Scope 2 Market Based): 1.088 t
- **Rifiuti:** 4.054 t di cui 719 t classificati come pericolosi

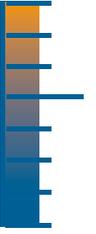
OLTRE

128.000 €

LE SPESE E GLI INVESTIMENTI
PER LA MITIGAZIONE DEGLI
IMPATTI AMBIENTALI NEL 2020

*Nessun reclamo formale
o contenzioso per impatti
ambientali dello stabilimento.
Anche nel 2020 non sono
state registrate multe sanzioni
rilevanti per il mancato rispetto
di regolamenti e leggi in
materia ambientale.*

Per lo stabilimento di Vila do Conde nel 2020, il 83% della spesa per gli acquisti di packaging e il 30% per ingredienti secondari dei prodotti, è stata effettuata presso fornitori che si sono dotati di un sistema di gestione ambientale certificato secondo la norma internazionale ISO 14001



RICICLO

100% Plastica, Acciaio, Legno, Carta e Cartone riciclabili sono stati conferiti a riciclo

Inoltre, tra le iniziative pianificate nel 2019 e entrate a regime nel 2020, figurano:

LAMPADE A FLUORESCENZA

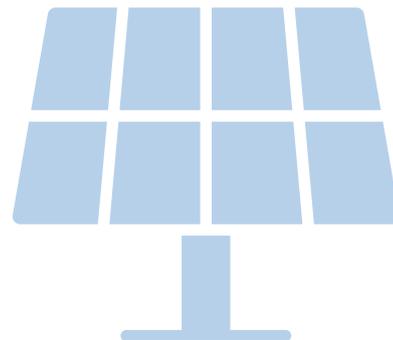
Sono state sostituite tutte le lampade a fluorescenza per l'illuminazione interna ed esterna dell'intero stabilimento con **tecnologia LED che garantisce minori consumi di energia elettrica.**

ARIA COMPRESSA

Effettuati investimenti e lavori per l'ammodernamento dell'impianto di aria compressa, al fine di conseguire **risparmi di energia elettrica e garantire una maggiore efficienza** per far fronte a picchi di produzione giornalieri più alti.

INSTALLAZIONE DI PANNELLI FOTOVOLTAICI

Iniziato un progetto pluriennale per rendere una parte della produzione energetica autonoma. Con l'installazione dei **pannelli fotovoltaici** nel corso del 2020 è stato possibile **coprire il fabbisogno energetico del compressore.**



3.3 ^{IL} packaging

L'imballaggio è una componente importante di un prodotto, perché ne preserva l'integrità e la qualità ed è anche un fattore che contribuisce all'impatto ambientale complessivo dell'azienda.



I PRINCIPALI MATERIALI DEL PACKAGING

2.363
tonnellate

VETRO

per i vasetti

3.340
tonnellate

ALLUMINIO/ACCIAIO

per le scatolette

1.025
tonnellate

CARTA/CARTONE/ETICHETTE

per pack di prodotto e imballaggi

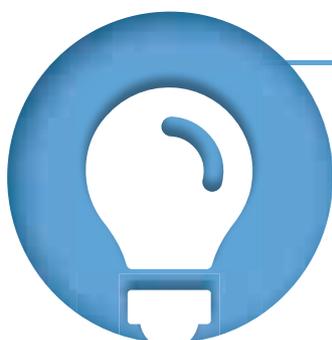
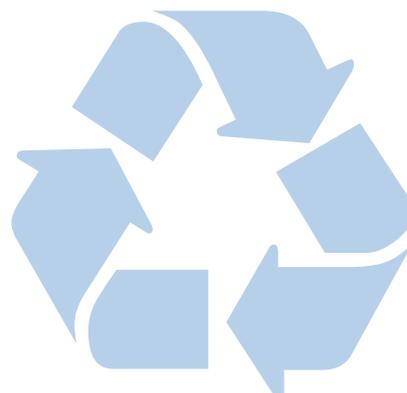


RICICLABILI & RICICLATI

La caratteristica principale dei **materiali impiegati per il packaging** dei prodotti ASDOMAR è quella di essere **riciclabili al 100%**, per questo possono essere considerati materiali sostenibili perchè mantengono le caratteristiche originarie per altri utilizzi a fine ciclo di vita. Una quota significativa del packaging (acciaio, alluminio, carta e vetro) è inoltre costituita da materie prime riciclate già in ingresso.

VERNICI ECOLOGICHE

Le confezioni dei prodotti ASDOMAR sono disegnate con **vernici ecologiche ad acqua** prive di parti oleose e di qualsiasi sostanza tossica.



ALLO STUDIO

Nel corso del 2020 è proseguito lo studio per il **progetto per l'utilizzo di film estensibili e termo retraibili più sottili rispetto a quelli attuali.**

Questo consentirà di ridurre le quantità di plastica utilizzata e i consumi energetici dei forni in cui sono utilizzati, consentendo di impiegare temperature più basse.

FORNITORI CERTIFICATI ISO 14001

Generale Conserve pone particolare attenzione nella scelta del packaging anche attraverso un'accurata selezione dei fornitori di alluminio, vetro dove vengono conservati i prodotti, carta dei cluster, cartone e plastica per imballaggi, film estensibile e termoretraibile.

86% della spesa 2020 per gli acquisti relativi ai materiali del packaging è stata effettuata verso fornitori che si sono dotati di un sistema di gestione ambientale certificato secondo la norma internazionale ISO14001 e dichiarano pubblicamente di attuare politiche in favore dell'ambiente.



- **7.300 m**

è la profondità massima
alla quale sia stato
rinvenuto un pesce
vivente: il *Pseudoliparis
amblystomopsis*,
comunemente noto come
Pesce Lumaca

CAPITOLO

4

La competitività in un
contesto dinamico:

flessibilità e automazione

DEI PROCESSI
PRODUTTIVI

4.1 Industria 4.0:

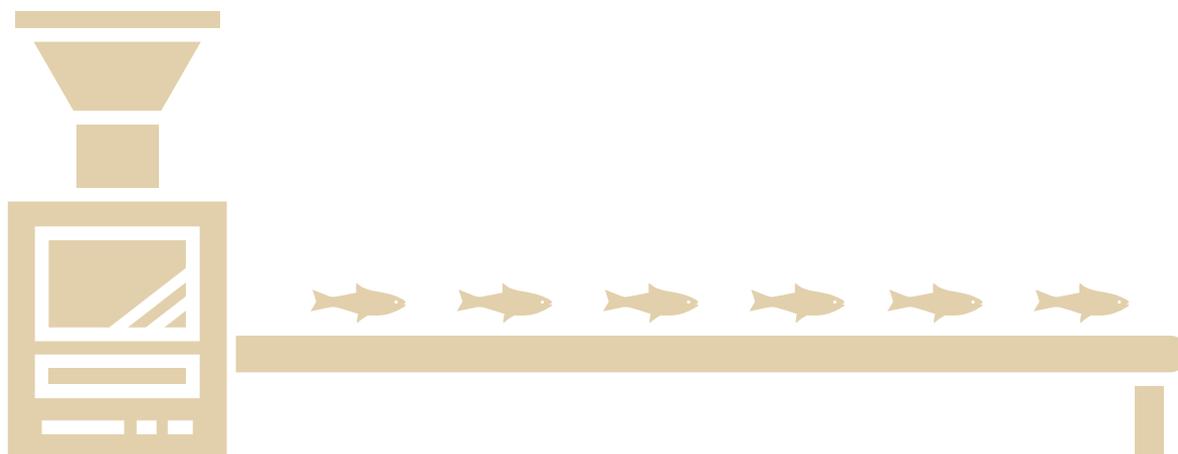
DIGITALIZZAZIONE E AUTOMAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Macchinari, impianti, attrezzature, infrastrutture e processi, sono il fulcro produttivo dei nostri stabilimenti di Olbia e Vila do Conde, all'interno dei quali gli input di materia prima vengono trasformati in prodotti finiti che arrivano sulle tavole dei consumatori.

Macchinari industria 4.0 e linee veloci, efficientamento della capacità produttiva e investimenti tecnologici, rappresentano le principali leve di un processo inedito per il settore ittico che consentono di ottimizzare tempi, costi e gestione della materia prima garantendo, al contempo, la massima qualità dei prodotti in uscita.

L'innovazione dei processi produttivi, così come quella di prodotto, gioca un ruolo centrale all'interno della strategia di crescita sostenibile di **Generale Conserve**; l'attenzione all'innovazione tecnologica, con la disponibilità di impianti di produzione mediamente più giovani e performanti di quelli del settore, consente di **innalzare l'efficienza**

produttiva e le prestazioni ambientali. Il **2020** ha rappresentato un **anno di consolidamento del processo produttivo** in cui si sono realizzati i benefici attesi dal ciclo di investimenti effettuati negli ultimi esercizi in cui non sono mancati nuovi investimenti e progetti per gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde.



Le novità introdotte nel 2020



Stabilimento di **OLBIA**

- 1 Manufacturing Management System;
- 2 Due bilance di controllo del peso che permettono un miglioramento della performance di controllo della produzione;
- 3 Terza macchina a raggi X per il controllo della qualità della produzione e prevenzione della contaminazione;
- 4 Manutenzione straordinaria: interventi di rifacimento relativi al tetto di una cella frigorifera, e pavimenti in resina.



Stabilimento di **VILA DO CONDE**

- 1 Tappeto automatico per il trasporto della materia prima ittica che evita al personale il sollevamento di carichi, migliorando il benessere e la sicurezza;
- 2 Migliorata l'illuminazione interna dello stabilimento per un maggiore benessere degli operai.

4.1 Industria 4.0: DIGITALIZZAZIONE E AUTOMAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

I macchinari industria 4.0 e gli investimenti finalizzati all'efficientamento o aumento della tecnologia trovano compiuta realizzazione e valorizzazione attraverso prassi e metodologie di lavoro, ascrivibili a tre principali categorie:

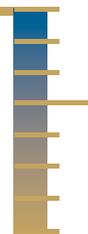
1. MONITORAGGIO COSTANTE

Uno dei punti chiave per assicurare l'efficacia della strategia di innovazione tecnologica di Generale Conserve risiede nel **monitoraggio, misurazione e analisi, in maniera costante, degli effetti delle scelte aziendali in termini di efficienza del processo produttivo e qualità del prodotto finale.**

Inoltre, attraverso la filosofia del «**Right first time**», l'azienda mira ad attuare procedure, standard e tecnologie in maniera precisa alla prima applicazione, in ogni fase del processo.

Questo consente di assicurare la conformità alle leggi e ai regolamenti vigenti, agli obiettivi di efficacia ed efficienza di processo e agli standard di prodotto, per garantire il posizionamento di alta qualità promesso ai consumatori.





2. MANUTENZIONE CONTINUA, PREVENTIVA E PREDITTIVA

Generale Conserve ha effettuato **nel 2020 interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria**, per un valore di **75.147 €**.

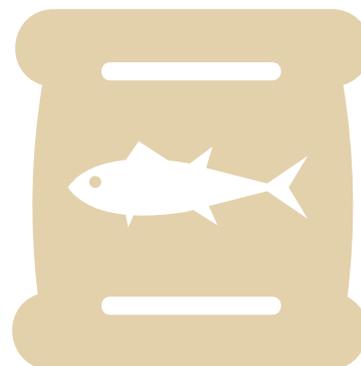
La manutenzione costituisce, infatti, un punto cardine per l'ottimizzazione del valore aggiunto del capitale produttivo, poiché consente di evitare fermi di produzione, ridurre i malfunzionamenti e quindi i costi di intervento.

L'eccellenza nella manutenzione degli impianti, inoltre, migliora la produttività perché permette di mantenere più **alti standard di velocità e aumentare il tempo di attività dei macchinari**, che si

traduce direttamente in una disponibilità più duratura delle linee di produzione. Per Generale Conserve è fondamentale programmare anticipatamente la manutenzione, per mantenere alti gli standard di qualità: l'azienda si assicura che il 'valore di soglia' dei dispositivi, oltre il quale scatta l'allerta o l'allarme, non sia solamente fissato a priori dai tecnici o da raccomandazioni delle case produttrici, ma venga anche stimato nel corso del tempo utilizzando i dati ed effettuando controlli continui.

3. VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI

Sul tema della valorizzazione degli scarti da cui vengono ricavati sottoprodotti, sono in corso lavori di **ricerca sugli standard nutrizionali della farina di pesce per una maggiore omogeneizzazione e concentrazione proteica** ed è allo studio l'introduzione di nuovi macchinari per la sua lavorazione.



Focus

L'INNOVATIVO Manufacturing Management System

Il **principale investimento** effettuato nel corso **del 2020** nello stabilimento di Olbia riguarda un progetto di **Manufacturing Management System**, ovvero una **Dashboard volta ad integrare e monitorare tutte le iniziative dell'Azienda che rappresenterà una rivoluzione gestionale ed informatica.**

Il **progetto di BI** (Business Intelligence), nasce dalla volontà di Generale Conserve di razionalizzare ed integrare la mole di dati prodotti, già riportati su fogli di calcolo Excel e altri sistemi gestionali, su un **software unico dedicato, tramite una dashboard riassuntiva, al servizio degli utenti chiave interni** (produzione, manutenzione, qualità, pianificazione e direzione).

L'obiettivo è anticipare, leggere e comprendere in maniera sistemica i fenomeni evolutivi dell'industria 4.0 e della digitalizzazione applicati al processo industriale nel settore ittico.

L'azienda, grazie a questo investimento, **monitorerà, misurerà e analizzerà in maniera costante gli effetti delle sue scelte in termini di efficienza** del processo produttivo e qualità del prodotto finale.

Tutti i tecnici di linea avranno la possibilità di monitorare in tempo reale i KPIs di produzione e porre in essere tempestivamente azioni di correzione in ottica di ottimizzazione costante dei processi.



Navigabilità
E FRUIBILITÀ
DEL DATO



Accessibilità
IN TEMPO
REALE



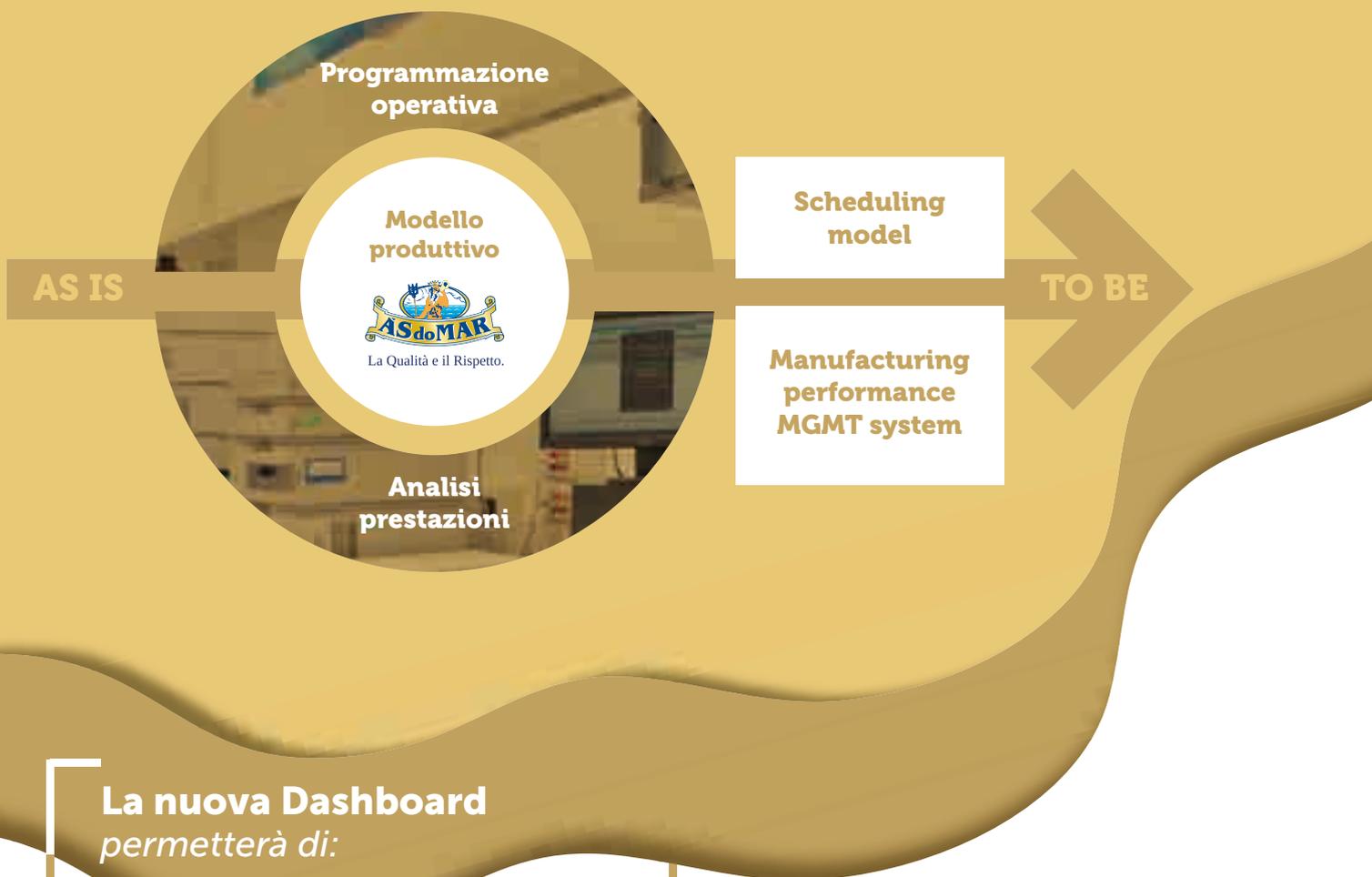
VISIVAMENTE
Efficace



Unica
FONTE
DI ANALISI
CONDIVISA



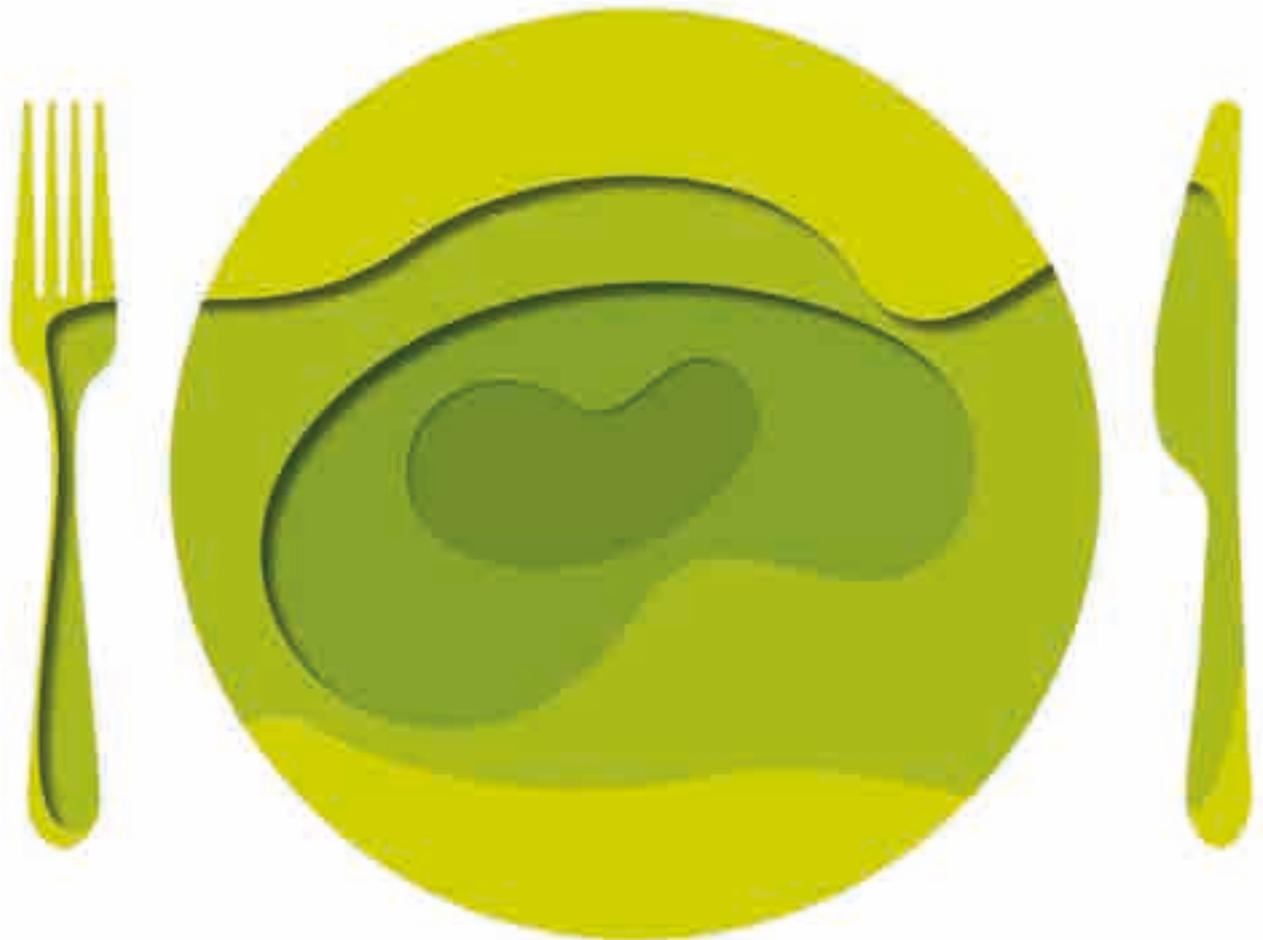
MAGGIORE
Dettaglio
INFORMATIVO



La nuova Dashboard permetterà di:

- 1 Efficientare la raccolta, il consolidamento e la consultazione del dato;
- 2 Fornire una scorecard esaustiva tramite cui focalizzare i fattori chiave di performance e le loro correlazioni;
- 3 Migliorare la velocità di acquisizione e l'accessibilità del dato per supportare le decisioni;

- 4 Porre le basi per una maggiore integrazione tra i processi di Progettazione, Pianificazione ed Esecuzione attraverso l'analisi dati;
- 5 Supportare il management nel processo decisionale di definizione di specifiche azioni;
- 6 Creare un sistema per il monitoraggio delle prestazioni in grado di evidenziare le principali criticità e le opportunità di miglioramento.



- 1.000 m

è la profondità massima sotto il livello del mare dalla zona mesopelagica. Poca luce riesce a raggiungere queste profondità, qui vivono calamari, pesci spada, anguille lupo, seppie e altre creature semi-abissali.

CAPITOLO

5

Stakeholder al centro:

**qualità e
sicurezza**

5.1 Sicurezza

ALIMENTARE DEI PRODOTTI

L'attenzione ai bisogni degli stakeholder e la trasparenza hanno da sempre caratterizzato la strategia di Generale Conserve.

Negli anni hanno permesso di instaurare solide relazioni e un rapporto di fiducia, rispondendo alle esigenze crescenti dei consumatori in fatto di qualità, sostenibilità e prodotti rispettosi della salute e del benessere.

Generale Conserve offre **prodotti sicuri**, garantendo controlli ben oltre quelli richiesti dalla normativa. Per il Gruppo la **garanzia della qualità** è una vera e propria «missione», raggiunta tramite l'adesione a schemi di certificazione e linee guida internazionali e **costanti controlli organolettici e sulla sicurezza alimentare.**



ASCOLTARE I CLIENTI PER GARANTIRE LA MASSIMA QUALITA' DEI PRODOTTI

La cultura dell'ascolto è di fondamentale importanza per Generale Conserve, poiché permette di **monitorare e mantenere elevato il livello di qualità dei prodotti rispetto alle percezioni dei consumatori.** In quest'ottica, nel corso del 2019, l'azienda ha condotto un'approfondita analisi di ricerca su **panel di consumatori** e giudici addestrati, relativa alla qualità sensoriale percepita del prodotto, per verificare la performance e rilevare le eventuali aree di ulteriore miglioramento.





Certificazione per la sicurezza alimentare

Il sistema di gestione per la sicurezza alimentare implementato da Generale Conserve presso gli stabilimenti di Olbia e Vila do Conde¹ è certificato secondo standard riconosciuti a livello internazionale:

1

L'**International Food Standard (IFS)**, creato dalle filiere della GDO agroalimentare francese e tedesca.



2

Il **British Retail Consortium (BRC)**, uno standard volontario sviluppato dal consorzio della GDO britannica creato per garantire la qualità e la sicurezza alimentare.



3

Lo stabilimento di **Olbia** ha inoltre ricevuto la **certificazione del sistema di gestione per l'autocontrollo igienico (HACCP)** in conformità alla norma UNI 10854.



4

Lo stabilimento di **Olbia** è **certificato Kosher relativamente alla produzione di tonno in olio di oliva**. L'estrema rigidità delle norme che regolano questa certificazione costituisce una tutela per il consumatore indipendentemente dalla sua religione e, nel tempo, ha reso la certificazione Kosher un marchio di qualità e "purezza" riconosciuto in tutto il mondo.



1- In ragione dell'impossibilità di effettuare gli audit necessari a rinnovare le certificazioni, a causa della pandemia, la certificazione IFS è rimasta sospesa, per lo stabilimento di Vila do Conde, per circa 6 mesi e la certificazione BRC per 2 mesi del 2020.

Risultati di eccellenza nei controlli - Olbia

Lo stabilimento di Olbia è dotato di un **proprio laboratorio, accreditato da Accredia²**, per le **analisi sulla sicurezza alimentare del tonno** per quel che riguarda il mercurio, i cloruri (sale) e l'umidità della materia prima ittica, su cui vengono **effettuati oltre 215 controlli al giorno**.



Oltre ai controlli sulla sicurezza, vengono effettuate anche analisi di qualità che comprendono:

- 1** Valutazione organolettica, sulla materia prima, attraverso un primo "test di cottura" e sul prodotto finito;
- 2** Presentazione del prodotto, verifica del peso netto e peso sgocciolato;
- 3** Verifiche di eventuale acqua libera e termostatiche di stabilità, analisi centesimale (umidità, ceneri, lipidi totali e proteine).

Questo garantisce a Generale Conserve, rispetto agli altri competitor di mercato, una **maggiore frequenza di campionamento e di analisi sulla materia prima in ingresso, durante la produzione e sul prodotto finito**.

Le analisi effettuate dal laboratorio interno di Olbia hanno valore legale ufficiale a livello internazionale e permettono di accedere ai mercati esteri senza dover superare controlli aggiuntivi. A queste si aggiungono altre **analisi condotte da laboratori esterni accreditati** tra cui quelle per rilevare i livelli di cadmio, azoto basico volatile (ABVT), istamina interna e ammine biogene (che forniscono l'indice di freschezza della materia prima) e per confermare la qualità e la sicurezza dell'olio.

L'obiettivo a breve termine è quello di completare l'accreditamento per tutta la nutrizionale, quindi accreditare altri 4 metodi di controllo sull'umidità, le ceneri, i grassi e le proteine.

2 - Ente designato dal governo italiano ad attestare la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi e dei laboratori che verificano la conformità dei beni e dei servizi alle norme (definizione riportata sul sito Accredia <https://www.accredia.it/chi-siamo/>)

Valori medi riscontrati nel 2020 *sul tonno a pinne gialle*

Tipologia di analisi sul tonno a pinne gialle	Valori medi riscontrati nel 2020 sui prodotti finiti	Limiti di legge Europea
ISTAMINA	Inferiori a 20 mg per Kg di tonno	100 mg per Kg di tonno
MERCURIO	0,19 mg per Kg di tonno	1 mg per Kg di tonno
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	20 mg (NH ₃) per 100 g di tonno	non esistono limiti di legge per il tonno
CADMIO	20 microgrammi per Kg di tonno	100 microgrammi per Kg di tonno



LA PRECISIONE DELLE ANALISI

Anche nel 2020 il laboratorio interno di Olbia di Generale Conserve è risultato tra i migliori a livello Europeo nell'ambito di diverse competizioni (ring challenge) sulla **precisione nell'elaborazione delle analisi**, sulla materia prima ittica (umidità, cloruri e mercuri) promosse da **FAPAS³ Organizzazione Internazionale per i test di competenza per l'Industria del Food and Water**.

3 - (<https://fapas.com/>)

SICUREZZA AI RAGGI X

Lo stabilimento di Olbia è dotato di un sistema di controllo a Raggi-X, capace di scannerizzare il prodotto finito al fine di **verificare l'assenza di corpi estranei al suo interno**. Questo consente di ampliare la gamma delle non conformità intercettabili e di avere una maggiore capacità di visione, anche nelle parti più sensibili della lattina (nei bordi e in prossimità della linguetta easy-open, dove la banda stagnata ha uno spessore maggiore). **Dal 2020** grazie all'**acquisto di un terzo macchinario a raggi X**, viene **analizzata tutta la produzione di prodotto finito**.

NUMERO DI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

DEL TONNO A PINNE GIALLE NEL 2020

11.886

Controlli a campione effettuati su ciascun lotto di tonno a pinne gialle in ingresso (Istamina, Mercurio, ABVT)

37.154

Controlli sul prodotto finito tonno (Istamina, Mercurio ABVT)

NUMERO DI CONTROLLI SULL'OLIO

NEL 2020

1.050

Analisi di qualità e sicurezza effettuate su campioni di olio

Risultati di eccellenza nei controlli - Vila do Conde

Anche in Portogallo, per quanto riguarda il tonnetto striato, lo sgombro e il salmone, sono effettuati dal laboratorio interno di Vila do Conde controlli a campione su tutti i lotti di materia prima in ingresso riguardanti il livello di istamina, azoto basico volatile (ABVT), PH e sull'olio. Sul prodotto finito vengono effettuati **controlli organolettici, sui livelli di sale e sul PH per assicurare la qualità e la bontà dei prodotti**. I livelli di metalli pesanti, in particolare il mercurio, piombo e cadmio, sono controllati da un laboratorio esterno su campioni di pesce di diverse zone di provenienza prelevati su lotti in ingresso in diversi periodi, congelati e conservati per l'analisi annuale. La media dei livelli di mercurio rilevati nei lotti di tonnetto striato analizzati nel 2020 sono stati pari a 0,14 mg per Kg.

I livelli di metalli pesanti nello sgombro e nel salmone sono trascurabili per il primo data la taglia e la diversa posizione che ricopre nella catena alimentare e per il salmone per il tipo di alimentazione controllata negli allevamenti sostenibili da cui provengono certificati da Friend of the Sea.

Per quanto riguarda il **salmone** ogni anno, a partire dal 2016, viene condotta una **analisi specifica sui livelli di antibiotici**. Anche nel 2020 le analisi non hanno rilevato neppure tracce di antibiotici.

Di seguito vengono riportati il numero di controlli e i livelli medi riscontrati per il Tonnetto Striato, Sgombro e Salmone prodotto a Vila Do Conde nel 2020 su prodotto in ingresso e finito:

NUMERO DI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

DEL TONNETTO STRIATO, DELLO SGOMBRO E DEL SALMONE NEL 2020

902

Controlli a campione effettuati su ciascun lotto in ingresso (Istamina, Mercurio, ABVT)

130

Controlli sul prodotto finito (Istamina, Mercurio, Cadmio)

NUMERO DI CONTROLLI SULL'OLIO

NEL 2020

40

Analisi di qualità e sicurezza effettuate su campioni di olio

Valori riscontrati nel 2020 *sul tonnetto striato*

Tipologia di analisi sul tonnetto striato	Valori medi riscontrati nel 2020 sui prodotti finiti	Limiti di legge europea
ISTAMINA	Inferiori a 10 mg per Kg di tonnetto striato	100 mg per Kg
MERCURIO	0,14 mg per Kg di tonnetto striato	1 mg per Kg
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	Non sono state svolte analisi	non esistono limiti di legge per il tonnetto striato
CADMIO	0,01 mg per Kg di tonnetto striato	100 microgrammi per Kg



Valori riscontrati nel 2020 *sullo sgombro*

Tipologia di analisi sullo sgombro	Valori medi riscontrati nel 2020 sui prodotti finiti	Limiti di legge europea
ISTAMINA	Inferiori a 10 mg per Kg di sgombro	100 mg per Kg
MERCURIO	0,10 mg per Kg di sgombro	0,5 mg per Kg
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	14 mg (NH ₃) per 100 g di sgombro	non esistono limiti di legge per lo sgombro
CADMIO	0,02 mg per Kg di sgombro	100 microgrammi per Kg di tonno



Valori riscontrati nel 2020 *sul salmone*

Tipologia di analisi sul salmone	Valori medi riscontrati nel 2020 sui prodotti finiti	Limiti di legge europea
ISTAMINA	Inferiori a 10 mg per Kg di salmone	100 mg per Kg
AZOTO BASICO TOTALE (ABVT)	10 mg (NH ₃) per 100 g di salmone	35 mg (NH ₃) per 100g
ANTIBIOTICI	inferiori a 5,0 microgrammi per Kg di salmone	non esistono limiti di legge per il salmone





5.2 SALUTE E nutrizione

Il tonno, lo sgombrò e il salmone sono ingredienti fondamentali per una dieta sana ed equilibrata grazie alle loro proteine nobili, lo iodio, il potassio e il fosforo.

I Macronutrienti

Tonno, sgombrò e salmone sono una **fonte versatile** e allo stesso tempo **economica di proteine nobili** che apportano una quantità di **amminoacidi** utili per il ricambio dei tessuti e per la sintesi di sostanze proteiche come ormoni ed enzimi. Il contenuto di **lipidi** (di grassi) propri dello sgombrò e salmone in particolare ma anche del tonno, sono importanti per l'apporto di **acidi grassi polinsaturi della serie omega 3** che, abbinati a stili alimentari e di vita sani, hanno effetti benefici sull'organismo, in particolare nella **prevenzione e contrasto dell'infiammazione cellulare cronica** che decine di studi scientifici hanno da tempo strettamente correlato alle principali patologie neurologiche, metaboliche cardiovascolari e tumori, che caratterizzano la società occidentale del ventunesimo secolo.

I Micronutrienti

Tonno, sgombrò e salmone contengono una buona quantità di **iodio**, un elemento importante per il corretto funzionamento della **ghiandola tiroidea**. Sono anche **ricchi di potassio e fosforo**. Il potassio è un costituente delle membrane cellulari ed è fondamentale per la **contrazione muscolare** e per la **trasmissione degli impulsi nervosi**. Anche il fosforo fa parte delle membrane cellulari ed è un componente del **tessuto osseo** e del **materiale genetico**. Tonno, sgombrò e salmone, infine, apportano **vitamine del gruppo B** (tra cui la B12 non presente nei vegetali ma necessaria all'organismo) importanti per innumerevoli funzioni biologiche e **ferro**, elemento necessario per la **sintesi dei globuli rossi**.



CAPITALE
INTELLETTUALE

Tonno

all'olio d'oliva



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

(per 100 gr di prodotto sgocciolato)

Energia	909 kJ - 218 kcal
Grassi	14 gr
- di cui acidi grassi saturi	2,2 gr
Carboidrati	0 gr
- di cui zuccheri	0 gr
Fibre	0 gr
Proteine	23 gr
Sale	1,1 gr

Filetti di salmone

all'olio d'oliva



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

(per 100 gr di prodotto sgocciolato)

Energia	812 kJ - 195 kcal
Grassi	11 gr
- acidi grassi saturi	1,9 gr
- acidi grassi monoinsaturi	7,9 gr
- acidi grassi polinsaturi	3,5 gr
Carboidrati	0 gr
- di cui zuccheri	0 gr
Fibre	0 gr
Proteine	23 gr
Sale	1,0 gr
Omega3 (DHA + EPA)	0,81 g

Filetti di sgombro

all'olio d'oliva



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

(per 100 gr di prodotto sgocciolato)

Energia	849 kJ - 203 kcal
Grassi	11 gr
- di cui acidi grassi saturi	1,8 gr
Carboidrati	0 gr
- di cui zuccheri	0 gr
Fibre	0 gr
Proteine	26 gr
Sale	0,8 gr

5.3 L'attenzione

AI NUOVI TREND E STILI DI VITA

Generale Conserve punta sull'innovazione di prodotto per rispondere al meglio ai cambiamenti delle esigenze e degli stili di vita dei suoi consumatori. In un mercato sempre più sensibile a prodotti ricercati e pratici, l'azienda ha sviluppato prodotti di alta qualità che siano sostenibili e in linea con le esigenze di salute e benessere dei suoi consumatori, ampliando la propria offerta di prodotti: dalla linea «Le buone Idee» ai formati meno spreco.

Le Buone Idee è **la linea ASDOMAR dedicata a chi ricerca alimenti "buoni" in tutti i sensi: gustosi e che fanno bene.** I prodotti della linea – in cui rientrano lo Sgombro grigliato all'olio al naturale, il Tonno al naturale, per citare i «primi nati» della linea - sono **lavorati con ingredienti di eccellenza, l'olio extravergine di oliva biologico e il sale integrale.**

I formati meno spreco, invece, testimoniano l'attenzione dell'azienda alle nuove esigenze di consumo. I trend sociodemografici mostrano evoluzioni dei nuclei familiari, che premiano l'introduzione di formati innovativi per soddisfare nuovi «stili di vita zero spreco», con dimensioni più contenute, ideali come porzione «da single». A tal fine Generale Conserve, negli ultimi anni, ha dato grande rilevanza all'ampliamento della gamma dei formati e della riduzione dello spreco, assecondando anche le necessità di **grammature diverse, dalla monoporzione al formato per la famiglia.**





TONNO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Lavorati completamente a mano, tagliati al coltello e confezionati uno ad uno sono accompagnati semplicemente dall'olio più pregiato, **extravergine di oliva biologico**, e un pizzico di **sale marino integrale**, cioè non raffinato chimicamente. Anche i filetti di tonno all'olio extravergine di oliva sono certificati Friend of The Sea, per una pesca ecosostenibile. Il tutto per offrire al consumatore un **prodotto super premium** che racchiude in sé solo il meglio del mercato.



NOVITA 2020: MENO OLIO

La linea «tonno all'olio di oliva meno olio» affianca la linea standard per offrire tutta la qualità ASDOMAR, con meno olio. Si tratta di un **prodotto per consumatori alla ricerca di praticità**, senza rinunciare alla sostenibilità e qualità che contraddistingue i prodotti a marchio ASDOMAR. Il tonno è certificato Friend of the Sea e la quantità resta la stessa della lattina classica. Non c'è più bisogno di sgocciolare, per gustare la bontà in qualunque posto e momento. Quest'anno ha registrato una vendita pari a circa 3,5 milioni di scatole affermandosi tra i migliori prodotti offerti.

I NUOVI FORMATI A PORZIONE SINGOLA O IN PORZIONI PER UN CONSUMO «ZERO SPRECO»

I filetti di tonno in **formati di dimensioni più contenute** sono stati **pensati per prevenire gli sprechi alimentari e per soddisfare i nuovi stili di vita** che si vanno affermando tra i consumatori responsabili di ASDOMAR.



Vaso vetro 105 g
in olio di oliva



Vaso vetro 250 g
in porzioni

5.4 PER LA **comunità:** SUPPORTO E INFORMAZIONE

Generale Conserve da sempre è impegnata a sostenere l'economia locale e il territorio e, nel difficile periodo di emergenza COVID-19, ha confermato questa vocazione. Le conseguenze della pandemia hanno colpito numerose famiglie, non solo dal punto di vista sanitario, ma anche dal punto di vista economico: per questo motivo l'azienda, facendo leva sulla rete e sui suoi stakeholder, ha deciso di essere in prima linea per supportare le comunità locali e le persone più vulnerabili, donando, in prodotto, parte del ricavato ad associazioni del territorio.

Insieme per la Sardegna

Il progetto "Insieme per la Sardegna" è un segnale importante di **collaborazione e unità tra aziende sarde che hanno fatto squadra**, attraverso il coordinamento di Confindustria Sardegna, con un obiettivo comune di grande valore: **supportare le famiglie in un momento di crisi, quale quello generato dalla pandemia Covid.**

Sotto l'iniziativa Confindustria Centro Nord Sardegna, il progetto «**Insieme per la Sardegna**», a cui Generale Conserve ha partecipato insieme ad 11 altre aziende del territorio, ha generato un **paniere di prodotti locali con prezzi scontati** presso alcune catene della distribuzione presenti in Sardegna (SuperEmme, Ibba Srl, Isa, Scs, Sardegna Più e Conad), permettendo ai consumatori di beneficiare di prodotti con prezzi più accessibili. Inoltre, **il 5% dei proventi delle vendite di questi panieri è stato donato**, in valore o prodotto, **alla Caritas e alla Croce Rossa** che lo hanno distribuito alle persone e famiglie più bisognose. Un lavoro di squadra incentrato su solidarietà e sostegno all'economia locale.



ASDOMAR

per il territorio

A seguito dell'iniziativa «Insieme per la Sardegna», **Generale Conserve ha deciso di estendere in autonomia i confini delle attività a più regioni, per dare il proprio contributo a sostegno della popolazione italiana in difficoltà a causa della Pandemia.**

Le **iniziative di solidarietà** promosse dall'azienda hanno visto il coinvolgimento di importanti attori della distribuzione, come **Multicedi in Campania, Gross Market nel Lazio e il Gruppo Arena in Sicilia**; e altre attività sono state riproposte anche in Sardegna con la collaborazione delle maggiori insegne sul territorio, tramite una nuova iniziativa denominata «**Il nostro Cuore è in Sardegna**».

L'attività «**ASDOMAR PER IL TERRITORIO**», comprensiva di tutte queste collaborazioni, è stata declinata per ogni Regione, **devolvendo in prodotti il 5% dei volumi del ricavato ad associazioni no profit a sostegno della popolazione locale.**

La comunità ha risposto con entusiasmo alle diverse iniziative e, grazie a questo ulteriore contributo, **l'Azienda ha sostenuto in Lazio l'associazione Emergency con il progetto «Nessuno Escluso»**, in aiuto alle famiglie in difficoltà nella regione, **la comunità di Sant'Egidio in Sicilia, la Caritas nella Regione Campania e la Croce Rossa e la Caritas di Olbia**, con ulteriori donazioni in prodotti.



La lettura del Bilancio di Sostenibilità

Per rendere maggiormente leggibili e fruibili al consumatore le informazioni contenute nel Bilancio di Sostenibilità, ASDOMAR ha partecipato nel **2020** ad un **progetto promosso dal Centro Studi di CONSUMERLAB per la valorizzazione della consultazione e lettura del Bilancio di Sostenibilità.**

Attraverso una «**Lettera al Consumatore**» che racchiude gli elementi principali del Bilancio, riletti e redatti con maggiore semplicità e senza tecnicismi, è stato possibile **rendere il documento accessibile con immediatezza e chiarezza.** Presupposto fondamentale perché ciascuno possa fare la propria scelta, infatti, è la fruibilità delle informazioni. **La Lettera al Consumatore estrae dal Bilancio di Sostenibilità gli elementi che hanno concorso a determinare il Benessere diffuso, quello che interessa al Consumatore, perché possa essere informato nel modo più semplice, diretto e con il linguaggio corretto.**

Sono state inviate **10.488 mail** contenenti la Lettera del 2019 a cluster qualificati di Consumatori, potenzialmente interessati alle tematiche "Benessere, Salute, Alimentazione".

Il contenuto è stato letto da 3.853 destinatari, pari al 37% dei cluster.

La qualificazione del cluster ha reso possibile questo **risultato superiore alla media** riscontrabile nel settore di riferimento. In totale è stato possibile **raccogliere oltre 2.000 opinioni.**



Rispetto ai precedenti Report, è aumentata la percentuale delle letture e risposte.

*La buona partecipazione conferma la richiesta di informazioni relative al settore di riferimento; inoltre evidenzia la reputazione elevata del brand, un significativo interesse e una **crescente sensibilità dei Consumatori sulla trasparenza e l'accessibilità delle informazioni.** La maggior parte delle opinioni raccolte vertono su temi quali: la soddisfazione di stili di vita «zero spreco», il traguardo «zero scarti di lavorazione», la produzione in Italia e la sicurezza alimentare certificata secondo standard internazionali.*



Etichettatura e comunicazione trasparente per un rapporto di fiducia

La confezione di un prodotto è il primo punto di contatto con il Consumatore che, nella maggior parte dei casi, avviene direttamente al momento dell'acquisto, e rappresenta il veicolo più immediato per trasmettere le informazioni che ne influenzano le decisioni di acquisto. L'impegno di Generale Conserve per rafforzare la relazione con i consumatori, aiutandoli a far crescere la propria consapevolezza negli acquisti, passa anche attraverso la **qualità e la completezza delle informazioni sulle caratteristiche dei prodotti comunicate in etichetta.**

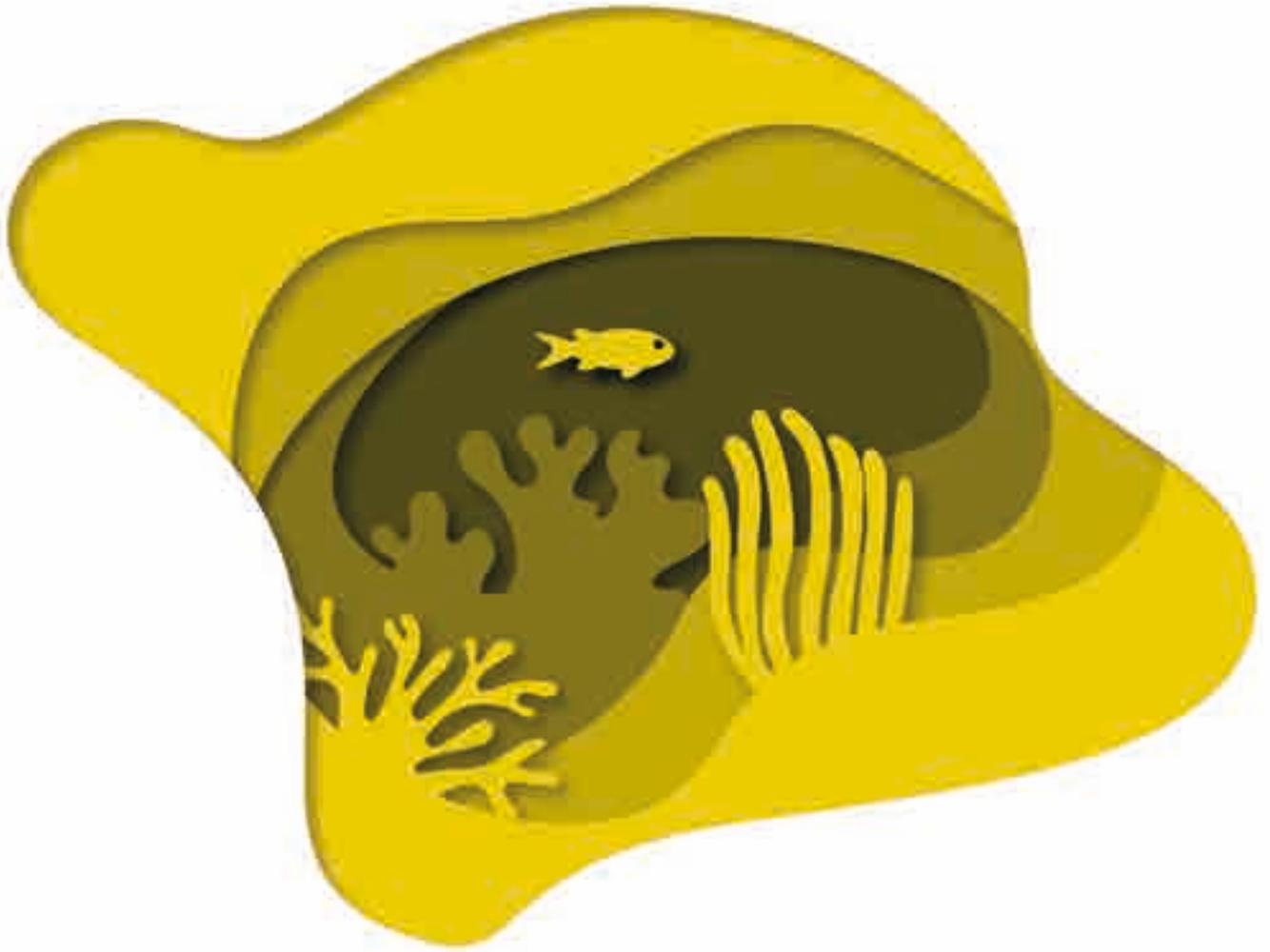
LA TRACCIABILITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI: LA GARANZIA DELLA TRASPARENZA

Oltre a quanto richiesto dalla legge (informazioni nutrizionali, ingredienti, etc) **su tutte le confezioni dei prodotti ASDOMAR sono indicati specie** (nome comune e scientifico), **luogo di pesca** (oceano e zona FAO), **metodo di pesca e certificazione FoS.**

E se questo non fosse sufficiente, è disponibile sul sito internet di ASDOMAR: **storieinscatola.ASDOMAR.it/** il **servizio automatico «storie in scatola».**



Lo strumento consente ai consumatori di **conoscere l'intera tracciabilità del prodotto acquistato:** le zone e i metodi di pesca, i siti produttivi, le persone che hanno lavorato, il processo di produzione, il tutto con approfondimenti e dettagli.



- 4.000 m

è la profondità massima della zona Batipelagica. A queste profondità la luce non riesce a penetrare, la maggior parte delle specie che vivono in questa zona non ha occhi ed è caratterizzata da una colorazione scarsa o nulla; sono presenti organismi bioluminescenti.

CAPITOLO

6

La creazione di

**valore
condiviso**

6.1 I RISULTATI economici

La capacità di assicurarsi e generare risorse finanziarie pone le basi per la permanenza nel mercato e rappresenta il driver per garantire la sostenibilità economica e lo sviluppo.

Nel 2020, anno pieno di sfide, tale capacità è stata valorizzata dalla flessibilità e dalla reattività, elementi attraverso i quali Generale Conserve ha saputo ripensare il proprio modus operandi, in un lasso ridottissimo di tempo.

In un contesto particolare come quello del 2020, il settore alimentare ha dimostrato la sua forza: il cibo è un bene essenziale, il suo consumo è l'ultimo a cui si può rinunciare. Il primo e più significativo effetto per il settore alimentare è stato quindi la crescita della domanda.

Il buon andamento economico di Generale Conserve nel corso dell'anno è certamente in parte attribuibile a questa crescita dei consumi e alla destagionalizzazione delle vendite. Tuttavia, l'aumento della produzione è stato possibile solo grazie al **consolidamento di un processo produttivo e organizzativo sul quale l'azienda investe da anni per puntare al suo miglioramento costante.**

La **riorganizzazione della direzione operativa e supply chain**; la maggiore **diversificazione**, anche geografica, **dei fornitori di materie prime** e gli **ingenti investimenti nelle tecnologie di processo e nell'automazione** delle linee di confezionamento e gli **ottimi rapporti con la rete di distribuzione** a cui l'azienda è riuscita a garantire sempre le forniture adeguate, hanno supportato il trend positivo delle vendite.

I risultati dell'esercizio consolidano il trend positivo tracciato dalla chiusura dell'esercizio 2019 e ne accrescono significativamente i riflessi economici, con una **crescita rilevante dei ricavi e dei margini che proiettano un risultato finale positivo e consistente.**



I **ricavi delle vendite**, confermati a parità di esclusivo perimetro ittico, **sono aumentati**, evidenziano una **positiva crescita del comparto ASDOMAR** e delle **linee premium**, cui consegue un **beneficio in termini di marginalità**.

Data la necessità di fronteggiare i rischi e di cogliere le opportunità connesse alla particolare situazione del 2020, sono aumentate anche le rimanenze di prodotti finiti.



La **crescita dei costi di produzione** risulta invece **meno marcata in ragione delle dinamiche produttive e di acquisto**. Queste sono attribuibili principalmente alla crescita della produzione con un aumento dei costi per gli acquisti, costi del personale e costi industriali.

Ne consegue che, **la differenza tra il valore di produzione e i correlati costi è incrementata significativamente rispetto 2019**.

6.2 Il valore

AGGIUNTO GENERATO E DISTRIBUITO

Il calcolo per l'esercizio 2020, in continuità con la metodologia utilizzata nel precedente esercizio, evidenzia che il valore economico generato dal Gruppo Generale Conserve è di

145.890 *migliaia di euro*

Tale valore è distribuito tra i diversi stakeholder, dividendosi in:

- 1 **"Remunerazione ai fornitori"** (tale voce include gli acquisti di materiali e servizi esterni e gli oneri diversi di gestione);
- 2 **"Remunerazione del Personale"** (tale voce include stipendi, trattamento di fine rapporto, altri costi del personale e oneri sociali);
- 3 **"Remunerazione del capitale di credito"** (tale voce include gli oneri finanziari);
- 4 **"Remunerazione della Pubblica Amministrazione"** (tale voce include le imposte correnti al netto delle imposte anticipate e differite);
- 5 **"Comunità"** (tale voce include liberalità, sponsorizzazioni e collaborazioni di carattere sociale promosse a sostegno di eventi culturali e sportivi);
- 6 **"Remunerazione del capitale di rischio"** e il **"Valore economico trattenuto dal Gruppo"** (tale voce include ammortamenti e svalutazioni al netto della perdita di esercizio).



2020
migliaia di euro

Remunerazione ai fornitori	113.170
Remunerazione del Personale	19.148
Remunerazione del capitale di credito	1.536
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	1.090
Comunità	36
Remunerazione del capitale di rischio	0
Valore economico trattenuto dal Gruppo	10.909
Valore Economico generato dal Gruppo	145.890
Valore Economico distribuito dal Gruppo	134.981



6.3 IL CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA LOCALE: **Olbia**



Generale Conserve contribuisce allo sviluppo del territorio, valorizzandone le eccellenze tramite gli acquisti effettuati dallo stabilimento di Olbia da aziende che operano in prevalenza in Italia e in Sardegna.

Scegliere l'Italia vuol dire supportare lo sviluppo del territorio e contribuire alla valorizzazione delle eccellenze locali. Una linea strategica adottata da Generale Conserve negli anni, che ha assunto una rinnovata importanza alla luce della crisi generata dalla pandemia.

Acquisti nel

2020¹

42% *In Italia*

di cui:

22% *In Sardegna*

58% *All'estero*

Oltre
4 milioni *di euro*

gli acquisti da aziende locali sarde di cui i principali:

- oltre **160.000 €** Packaging
- oltre **1.173.000 €** Investimenti in impianti e macchinari
- oltre **1.650.000 €** Trasporti
- oltre **38.000 €** Manutenzione impianti vari



Focus Covid:

l'occupazione di Olbia

Generale Conserve ha puntato sull'occupazione come antidoto alla pandemia, con il numero più alto di lavoratori mai raggiunto nello stabilimento di Olbia.

Nel 2020 lo stabilimento di Olbia ha lavorato circa 3.047 tonnellate di

tonno a pinne gialle in più rispetto al 2019 consentendo la creazione di **77 nuovi posti di lavoro** diretti medi e nell'indotto in un'area depressa a livello occupazionale, ulteriormente colpita dalla pandemia Covid.

INTERVENTI COORDINATI PER L'OCCUPAZIONE

Inoltre **Generale Conserve ha aderito al programma di job rotation con ADECCO**, che permette ai tirocinanti di cambiare periodicamente mansioni in modo da individuare quale sia la più vicina alle inclinazioni e passioni di ciascuno, e avere una visione d'insieme del funzionamento del processo produttivo,

prima di essere assunti come lavoratori stagionali nel contesto più idoneo. **Nel 2020 Generale Conserve ha aderito anche al programma regionale TVB (tirocini, voucher e bonus)**, attivando la prima parte, dedicata ai tirocini. Attualmente due dei tirocinanti sono entrati a far parte dei lavoratori stagionali.

298² *numero medio di collaboratori nel 2020*



64%
donne



36%
uomini

42 *numero medio di collaboratori di Società appaltatrici che lavorano presso lo stabilimento di Olbia*

15 Pulizia impianti e uffici

4 Addetti alla mensa

18 Confezionamento, cernita, riconfezionamenti e carico-scarico merci

5 Addetti alla vigilanza

1- Il dato include gli acquisti direttamente legati alla produzione (ad esempio, materie prime, manutenzioni degli impianti, consumi di energia elettrica) e gli investimenti per impianti e immobili effettuati nel 2020 ed esclude la materia prima ittica.

2- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso lo stabilimento di Olbia del Gruppo.

6.4 IL CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA LOCALE: Vila do Conde

La nostra catena di fornitura si estende anche ad aziende che operano in Portogallo e nella regione di Porto, e contribuisce allo sviluppo dell'indotto locale connesso alle produzioni dello stabilimento di Vila do Conde.

Gli acquisti effettuati in Portogallo riguardano principalmente materiali di packaging, servizi per trasporti e manutenzione impianti, e acquisto di macchinari, in ottica di efficientamento costante della capacità produttiva e della continua progressione nella sicurezza globale dei processi produttivi.

Acquisti nel

2020¹

44% *In Portogallo*

di cui:

70% *Nell'area di Porto*

56% *All'estero*

Oltre
1 milione di euro

gli acquisti da aziende locali dell'area di Porto di cui i principali:

oltre 334.500 €	Packaging
oltre 291.800 €	Investimenti in impianti e macchinari
oltre 25.900 €	Trasporti
oltre 48.000 €	Manutenzione impianti vari



Focus Covid:

l'occupazione a Vila do Conde

Per fronteggiare le chiusure delle scuole dovute alla pandemia, lo Stato Portoghese ha concesso alle madri di assentarsi dal lavoro per prendersi cura dei figli rimasti a casa. Lo stabilimento di Vila do Conde, appoggiandosi fortemente sulla manodopera e l'expertise femminile, ha registrato una presenza in stabilimento più bassa rispetto a quella ordinaria.

Nonostante ciò, lo stabilimento non ha mai smesso di operare: ci si è concentrati sulla produzione, diminuendo la parte lavorata di tonno a favore della produzione di salmone e sgombrò, per soddisfare le esigenze di milioni di famiglie che scelgono il marchio ASDOMAR per portare sulle loro tavole un prodotto di qualità e genuino.

430² *numero medio di collaboratori nel 2020*



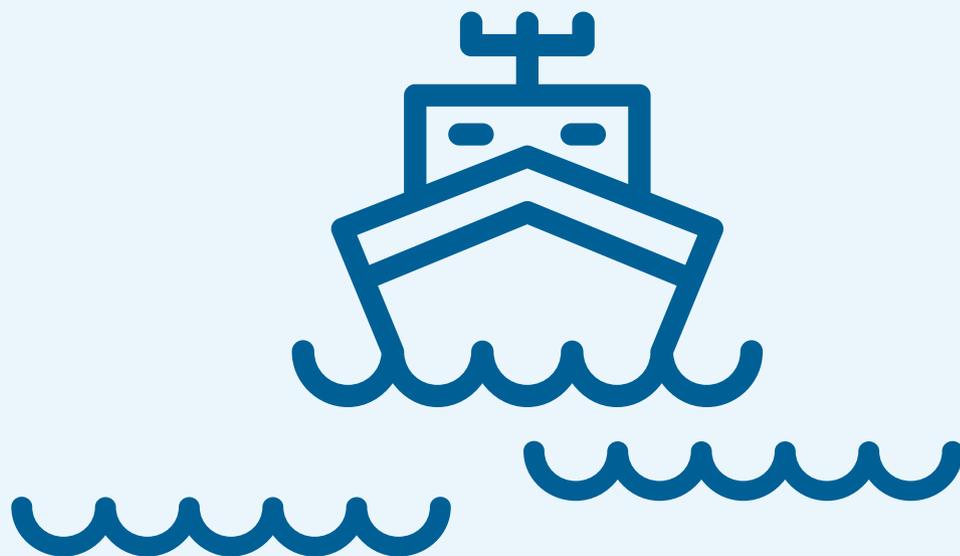
91%
donne



9%
uomini

1- Il dato si riferisce agli acquisti effettuati dallo stabilimento di Vila do Conde che esclude gli acquisti di materia prima ittica.

2- Dato espresso in Unità lavorative annue (ULA) include i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale, che lavorano principalmente nel periodo di picco della produzione presso lo stabilimento di Vila do Conde del Gruppo.



Nel 2017

alla Conferenza oceanica delle Nazioni Unite è stato lanciato il progetto Seabed 2030 che si ripropone di mappare e creare una cartografia ad alta risoluzione di tutti i fondali marini del mondo e renderla disponibile a tutti. Si tratta di un progetto globale che ci consentirà di conoscere meglio cosa si nasconde sotto la profondità delle onde.

CAPITOLO

8

Appendice

NOTA Metodologica

Il Bilancio di Sostenibilità 2020, giunto alla sua nona edizione, presenta i risultati raggiunti nell'esercizio 2020 (dal 1 gennaio al 31 dicembre) e alcune informazioni qualitative riferite ai primi mesi del 2021. Dove possibile è stato proposto il confronto dei dati dell'ultimo triennio.

Il Bilancio di Sostenibilità, redatto con periodicità annuale, ha l'obiettivo di **illustrare le strategie di sostenibilità del Gruppo Generale Conserve e le connesse performance relativamente alle sedi italiane di Genova e Olbia e la sede portoghese di Vila do Conde.**

Il perimetro di rendicontazione risulta essere lo stesso del Bilancio Consolidato del Gruppo Generale Conserve costituito da Generale Conserve S.p.A. e dalla sua controllata al 100%: Gencoal S.A. Tuttavia, rispetto alle informazioni relative alla pesca sostenibile, alla comunicazione ai consumatori e alle iniziative in favore della comunità, il focus è solo sulle referenze a marchio ASDOMAR (indicate

all'interno del documento con il termine "ASDOMAR").

Inoltre, per quanto riguarda le informazioni qualitative e i dati quantitativi relativi agli aspetti sociali e ambientali sono escluse dal perimetro di rendicontazione le private label non prodotte presso gli stabilimenti del Gruppo che a seguito del processo di internalizzazione risultano comunque residuali.

Si precisa che all'interno del documento è utilizzato il termine "Gruppo" o "Azienda" per indicare il Gruppo Generale Conserve. Nel 2020 si segnala che non si sono verificate variazioni significative relative alle dimensioni, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Gruppo.

Il Bilancio di Sostenibilità 2020 è stato redatto in conformità ai "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" inclusi i "Food Processing Sector Disclosures" definiti rispettivamente nel 2016 e nel 2014 dal GRI-Global Reporting Initiative secondo l'opzione "in accordance-Core".

In appendice al documento sono riportate la tabella dei contenuti GRI rendicontati e una tabella di raccordo tra i temi materiali del Gruppo e gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs) che fungono da bussola per i lettori.

I contenuti e gli indicatori oggetto di rendicontazione sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità aggiornata nel 2020 che ha condotto all'identificazione delle tematiche di sostenibilità materiali per il Gruppo Generale Conserve.

All'interno del documento è opportunamente segnalato se il dato riportato è stato generato attraverso stime. Al fine di migliorare l'efficacia del processo di rendicontazione e l'affidabilità delle informazioni riportate, il Bilancio è stato sottoposto a revisione esterna da parte di Deloitte; tale attività si è conclusa con il rilascio della "Relazione della società di revisione".

Il Bilancio Sociale 2020 rappresenta il punto di arrivo di un percorso che si è sviluppato negli ultimi anni, finalizzato a dimostrare la sensibilità nei confronti di tematiche di sostenibilità non puramente economica.

FEEDBACK



Per ulteriori informazioni e suggerimenti è possibile scrivere all'indirizzo di posta elettronica: info@generaleconserve.it o visitare il sito internet www.asdomar.it

I NOSTRI Stakeholder

MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO

Stakeholder	Modalità di coinvolgimento
Azionisti	Sito web istituzionale Informativa su richiesta Bilancio d'esercizio Relazione semestrale Assemblee degli azionisti
Personale	Presentazioni su sostenibilità e strategia Riunioni periodiche con la forza vendite Comunicazioni dal vertice aziendale Comunicati affissi in bacheca Valutazione delle performance
Organizzazioni e incontri Sindacali	Contrattazioni di primo e secondo livello Incontri
Comunità Finanziaria	Sito istituzionale Conference call Informativa su richiesta Meeting one to one Comunicati stampa Incontri periodici Presentazioni guidate Condivisione documentazione

Stakeholder

Modalità di coinvolgimento

Clienti della distribuzione moderna organizzata

Area dedicata sul sito web
Indagini customer satisfaction periodiche
Sito istituzionale
Gestione reclami
Documentazione commerciale
Servizio clienti
Campagne di comunicazione
Visite presso lo stabilimento
Seminari

Consumatori e Associazioni dei consumatori e Associazioni ambientaliste

Sito istituzionale
Campagne di comunicazione
Iniziative mirate e incontri one to one
Partecipazione a loro iniziative ed eventi
Gestione reclami e richieste dei clienti

Fornitori e partner commerciali

Sito istituzionale
Meeting specifici
Incontri con i vertici aziendali
Incontri tematici con la direzione

Pubblica Amministrazione e Associazioni di categoria

Sito istituzionale
Meeting specifici
Partecipazione a riunioni di associazioni di categoria
Tavoli tecnici con le Istituzioni
Meeting con enti locali
Incontri con Istituzioni locali e Regionali
Visite in loco con rappresentanti istituzionali

Collettività e altre aziende produttrici del territorio

Sito istituzionale
Comunicazione esterna
Comunicati stampa
Interventi presso Università italiane
Collaborazioni con Università e mondo della ricerca
Rapporti con Istituzioni locali
Tavoli tecnici con le Istituzioni
Sponsorizzazioni e liberalità

Enti di certificazione

Attività di audit
Riunioni
Corsi di formazione sulla certificazione

I NOSTRI Numeri

DATI AMBIENTALI

Energia Elettrica

Consumo energia elettrica (Kwh)
Consumo energia elettrica (GJ)*
Di cui consumo da fonti rinnovabili (GJ)**
Emissioni CO _{2e} Market-based (t)***

	2018		
	Italia	Portogallo	Totale
Consumo energia elettrica (Kwh)	5.205.362	1.259.028	6.464.390
Consumo energia elettrica (GJ)*	18.739	4.533	23.272
Di cui consumo da fonti rinnovabili (GJ)**	18.739	1.331	20.070
Emissioni CO _{2e} Market-based (t)***	-	495	495

* Fattore di conversione: 0,0036 GJ/kWh (Fonte: GRI G3.1).

** La quota di energia elettrica rinnovabile del Portogallo è stata stimata sulla base del mix energetico nazionale dichiarato in bolletta (Fonte: fornitore EDP per il 2018 e 2019 e fornitore Galp Power per il 2020).

*** Lo stabilimento di Olbia ha acquistato certificati di Garanzia di Origine per una quota pari al 100% dei propri consumi di energia elettrica per l'anno 2020. I GRI Sustainability Reporting Standards prevedono due metodologie di calcolo delle emissioni dello Scope 2, il "Location-based method" e il "Market-based method".

Il Market-based si basa sulle emissioni di CO₂ emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite un contratto, energia elettrica e può essere calcolato considerando: certificati di Garanzia di Origine dell'energia e contratti diretti con i fornitori (metodologia utilizzata per l'Italia), fattori di emissione specifici del fornitore, fattori di emissione relativi al "residual mix", ovvero all'energia e alle emissioni non monitorate o non reclamatione (metodologia utilizzata per il Portogallo, fattore di emissione 2020: 256 gCO_{2e}/kWh - fonte: AIB 2020 - European Residual Mixes 2019 (Vers. 1.2); fattore di emissione 2019: 316 gCO_{2e}/kWh - fonte: AIB 2019 - European Residual Mixes 2018 (Vers. 1.2); fattore di emissione 2018: 393 gCO_{2e}/kWh - fonte: AIB 2018 - European Residual Mixes 2017 (Vers. 1.13); fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia a livello regionale, subnazionale o nazionale. Le emissioni dello Scope 2 - Market-based sono espresse in tonnellate di CO_{2e}.

Il metodo Location-based, invece, si basa sui fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia a livello regionale, subnazionale o nazionale. Applicando il metodo Location based il totale delle emissioni di Gruppo di Scope 2 nel 2020 è pari a 2.374 tonnellate di CO₂ (fattore di emissione Italia 2020: 336 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2018); fattore di emissione Portogallo: 328 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2018)); nel 2019 è pari a 2.355 tonnellate di CO₂ (fattore di emissione Italia 2019: 359 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2017); fattore di emissione Portogallo: 395 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2017)); nel 2018 è pari a 2.278 tonnellate di CO₂ (fattore di emissione Italia 2018: 360 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2017); fattore di emissione Portogallo: 321 grammi CO₂/kWh, fonte: Terna Confronti Internazionali (2017)). Le emissioni dello Scope 2 Location based sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

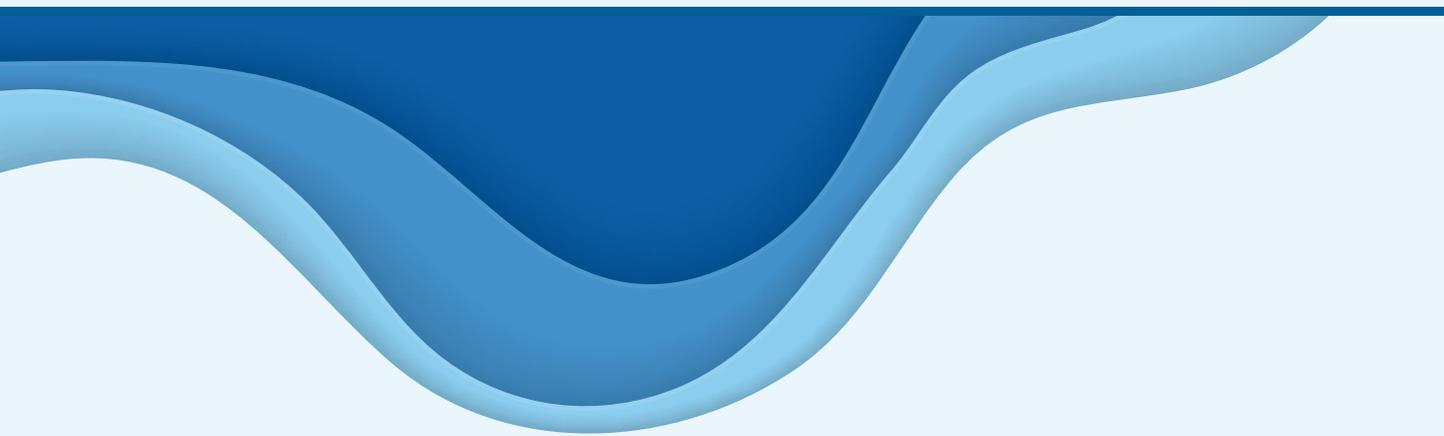
Olio Combustibile

Consumo olio combustibile (t)
Consumo olio combustibile (GJ)*
Emissioni di Scope 1 CO ₂ (t)**

	2018		
	Italia	Portogallo	Totale
Consumo olio combustibile (t)	1.284	-	1.284
Consumo olio combustibile (GJ)*	52.660	-	52.660
Emissioni di Scope 1 CO ₂ (t)**	4.036	-	4.036

* Per i dati 2020 è stato utilizzato il fattore di conversione: 41,009 GJ/t (fonte: Tabella parametri standard nazionali ISPRA 2020). Per i dati 2019 è stato aggiornato il fattore di conversione: 41,007 GJ/t (Fonte: Tabella parametri standard nazionali ISPRA 2019). Per i dati 2018 è stato adottato il fattore di conversione: 41,023 GJ/t (Fonte: Tabella parametri standard nazionali ISPRA 2018).

**Per i dati 2020 il fattore di emissione è rimasto invariato rispetto al 2019 e al 2018: 3,144 tCO₂/t di olio combustibile (Fonte: Tabella parametri standard nazionali - ISPRA 2020). Le emissioni dello Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂ equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.



2019			2020		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
5.151.207	1.280.897	6.432.104	5.894.722	1.198.850	7.093.572
18.544	4.611	23.156	21.221	4.316	25.537
18.544	1.819	20.363	21.221	2.515	21.221
-	405	405	-	233	-

2019			2020		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
1.344	-	1.344	1.535	-	1.535
55.113	-	55.113	62.949	-	62.949
4.226	-	4.226	4.826	-	4.826

GPL

Consumo di GPL (m ³)
Consumo di GPL (GJ)*
Emissioni di Scope 1 CO ₂ (t)**

2018		
Italia	Portogallo	Totale
1.185	-	1.185
109,35	-	109,35
7,17	-	7,17

*Il fattore di conversione, pari a 46,141 GJ/t, è rimasto invariato nel triennio (Fonte: Tabella parametri standard nazionali - ISPRA 2020, 2019, 2018).

**Il fattore di emissione, pari a 3,026 tCO₂/t di GPL è rimasto invariato nel triennio (fonte: ISPRA 2020, 2019, 2018). Le emissioni dello Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO₂equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento.

Gas naturale

Consumo di GAS NATURALE (m ³)
Consumo di GAS NATURALE (GJ)*
Emissioni di Scope 1 CO ₂ (t)**

2018		
Italia	Portogallo	Totale
-	377.438	377.438
-	15.114	15.114
-	828	828

*Per l'anno 2020 il fattore di conversione è pari a 0,799 kg/m³, 49,60 GJ/t (fonte: DEFRA, 2020). Per l'anno 2019 il fattore di conversione è pari a 0,799 kg/m³, 49,78 GJ/t (fonte: DEFRA, 2019). Per l'anno 2018 il fattore di conversione è pari a 0,745 kg/m³, 53,751 GJ/t (fonte: DEFRA 2018).

***Per l'anno 2020 è stato adottato il fattore di emissione: 2,03017 kgCO₂/kwh di Gas Naturale (Fonte: DEFRA 2020). Per gli anni 2019 e 2018 è stato utilizzato il fattore di emissione: 0,1855 kgCO₂/kwh di Gas Naturale (Fonte: EDP Portugal, fornitore locale di Gas Naturale).

Le emissioni di Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO₂, in quanto la fonte utilizzata non riporta i fattori di emissione degli altri gas diversi dalla CO₂.

Consumo totale di energia

Consumo totale di energia (GJ)
<i>di cui:</i>
da fonti rinnovabili (GJ)*
da fonti non rinnovabili (GJ)

2018		
Italia	Portogallo	Totale
71.508	19.647	91.155
18.739	1.331	20.070
52.769	18.316	71.085

* La quota di energia elettrica rinnovabile del Portogallo è stata stimata sulla base del mix energetico nazionale dichiarato in bolletta (Fonte: fornitore EDP per il 2018 e 2019 e fornitore Galp Power per il 2020).

Emissioni totali di CO₂

Emissioni dirette - Scope 1 (t)
Emissioni indirette - Scope 2 Market based (t)*
Emissioni Totali - Scope 1 + Scope 2 Market based (t)**

2018		
Italia	Portogallo	Totale
4.043	828	4.871
-	495	495
4.043	1.323	5.366

*Il totale delle emissioni di Gruppo di Scope 2 calcolato con il metodo Location-Based è pari: nel 2020 a 2.374 tonnellate di CO₂; nel 2019 a 2.355 tonnellate di CO₂ e nel 2018 a 2.278 tonnellate di CO₂.

** Il totale delle emissioni di Gruppo di Scope 1 e Scope 2, calcolato con il metodo Location-based è pari: nel 2020 a 8.060 tonnellate di CO₂; nel 2019 a 7.411 tonnellate di CO₂; nel 2018 a 7.149 tonnellate di CO₂.

Si evidenzia che le emissioni di Scope 1 e le emissioni di Scope 2 Location based sono espresse in tonnellate di CO₂, in quanto la fonte utilizzata non riporta i fattori di emissione degli altri gas diversi dalla CO₂.

2019			2020		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
894	-	894	779	-	779
82,50	-	82,50	72	-	71,89
5,41	-	5,41	5	-	4,71

2019			2020		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
-	380.809	380.809	-	421.109	421.109
-	15.145	15.145	-	16.687	16.687
-	824	824	-	855	855

2019			2020		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
73.740	19.756	93.497	84.242	21.003	105.245
18.544	1.819	20.363	21.221	2.515	21.221
55.196	17.937	73.133	63.021	18.488	79.708

2019			2020		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
4.231	824	5.055	4.831	855	5.686
-	405	405	-	233	233
4.231	1.229	5.460	4.831	1.088	5.919

Scarichi di acque reflue

Totale di acque reflue (m³)**

2018		
Italia*	Portogallo	Totale
254.086	-	254.086

*Dato del triennio conteggiato pari al 100% dei prelievi in Italia.

**Gli scarichi di acqua provengono in prevalenza dall'attività di lavaggio degli impianti e sono conferiti in Italia all'impianto di depurazione gestito dal consorzio industriale del comune di Olbia ed in Portogallo pretrattati da un depuratore di proprietà e successivamente conferiti alla rete idrica urbana.

Rifiuti - Stabilimento di Olbia

Tipologia

Brodi (t)
Rifiuti Solidi Urbani (t)*
Altri Speciali (t)
Totale (t)
di cui pericolosi (t)

2018		
Metodo di smaltimento		
Discarica	Riuso/Riciclo	Totale
5.146,8	-	5.146,8
410,0	-	410,0
761,0	84,5	845,5
6.317,8	84,5	6.402,3
2,2	2,3	4,6

* I rifiuti solidi urbani sono composti in maggior parte da fanghi da operazioni di lavaggio/pulizia, rifiuti urbani non differenziabili e scarti inutilizzabili per il consumo e la trasformazione.

Rifiuti - Stabilimento di Vila Do Conde

Tipologia

Brodi (t)*
Rifiuti solidi urbani (t)**
Altri Speciali (t)
Totale (t)
di cui pericolosi (t)

2018			
Metodo di smaltimento			
Discarica	Riuso/Riciclo	Incenerimento	Totale
-	-	-	-
-	-	-	-
-	3.641,2	-	3.641,2
-	3.641,2	-	3.641,2
-	-	-	-

* In Portogallo i brodi non rientrano tra le categorie di rifiuti in quanto pretrattati da un depuratore di proprietà e successivamente conferiti alla rete idrica urbana. Sono pertanto considerati nei dati degli scarichi di acque reflue.

** Il peso dei rifiuti assimilabili urbani (RSU) in Portogallo non sono rendicontati in quanto soggetto a tassa comunale non calcolata sulla base del peso di rifiuti prodotti.

Rifiuti totali - Gruppo

Tipologia

Brodi (t)
Rifiuti solidi urbani (t)
Altri Speciali (t)
Totale (t)
di cui pericolosi (t)

2018			
Metodo di smaltimento			
Discarica	Riuso/Riciclo	Incenerimento	Totale
5.146,8	-	-	5.146,8
410,0	-	-	410,0
761,0	3.725,7	-	4.486,7
6.317,8	3.725,7	-	10.043,5
2,2	2,3	-	4,6

2019			2020		
Italia*	Portogallo	Totale	Italia*	Portogallo	Totale
199.820	58.467	258.287	236.320	59.051	295.371

2019 Metodo di smaltimento			2020 Metodo di smaltimento		
Discarica	Riuso/Riciclo	Totale	Discarica	Riuso/Riciclo	Totale
6.262,3	-	6.262,3	6.610,6	-	6.610,6
450,3	-	450,3	732,7	-	732,7
467,7	74,0	541,7	446,3	74,0	520,3
7.180,3	74,0	7.254,4	7.789,5	74,0	7.863,5
8,0	7,3	15,3	10,4	7,6	18,0

2019 Metodo di smaltimento				2020 Metodo di smaltimento			
Discarica	Riuso/Riciclo	Incenerimento	Totale	Discarica	Riuso/Riciclo	Incenerimento	Totale
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
1,76	3.814,4	-	3.816,2	-	4.054,3	-	4.054,3
1,76	3.814,4	-	3.816,2	-	4.054,3	-	4.054,3
1,66	0,1	-	1,8	-	718,8	-	718,8

2019 Metodo di smaltimento				2020 Metodo di smaltimento			
Discarica	Riuso/Riciclo	Incenerimento	Totale	Discarica	Riuso/Riciclo	Incenerimento	Totale
6.262,3	-	-	6.262,3	6.610,6	-	-	6.610,6
450,3	-	-	450,3	732,7	-	-	732,7
469,5	3.888,5	-	4.357,9	446,3	4.128,3	-	4.574,6
7.182,1	3.888,5	-	11.070,6	7.789,5	4.128,3	-	11.917,8
9,7	7,4	-	17,1	10,4	726,4	-	736,8

Scarti ittici riutilizzati per farine di pesce o mangimi

Percentuale (%)

2018		
Italia	Portogallo	Totale
100%	100%	100%

Media geometrica emissioni odometriche

Media valle scrubber (Cod*)

Limiti consentiti dalla legge

* Cod = Unità Odorimetriche per Metro Cubo (ouE/mc).

2018	
Italia	Portogallo
106	n.d
300	n.d

Spese per investimenti per la protezione ambientale

Gestione dei rifiuti e delle emissioni (Euro)*

Costi per la prevenzione e le gestione ambientale (Euro)**

Spese totali (Euro)

2018		
Italia	Portogallo	Totale
689.325	174.679	864.004
37.958	73.716	111.674
727.283	248.395	975.678

* Include i costi di trattamento e smaltimento dei rifiuti e delle acque, il trattamento delle emissioni e le spese per attrezzature, manutenzione, servizi e materiali operativi e relativi costi del personale tra cui le nuove caldaie.

** Include le analisi ambientali effettuate da laboratori esterni e il totale dei costi stimati di gestione dell'impianto per la produzione di farine di pesce e del relativo personale.

Materiali*

Vetro per vasetti (t)

Alluminio per le scatolette (t)

Carta e cartone per etichette e imballaggi dei prodotti (t)

Totale (t)

2018	2019
1.719	1.960
2.590	2.583
786	824
5.095	5.367

* Tutti i materiali riportati in tabella sono 100% riciclabili.

2019			2020		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
100%	100%	100%	100%	100%	100%

2019		2020	
Italia	Portogallo	Italia	Portogallo
111	n.d	174	n.d
300	n.d	300	n.d

2019			2020		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
490.853	108.012	598.865	490.019	83.638	573.657
71.514	22.771	94.285	53.076	44.731	97.807
562.367	130.784	693.151	543.095	128.369	671.464

2020	Rinnovabile
2.363	0%
3.340	0%
1.026	100%
6.729	100%

RISORSE UMANE

DATI DEL PERSONALE

Numero totale di dipendenti per paese, genere e tipo di contratto al 31 dicembre

	2018		
	Uomini	Donne	Totale
ITALIA*	92	134	226
di cui:			
determinato	8	5	13
indeterminato	84	129	213
PORTOGALLO	24	358	382
di cui:			
determinato	14	227	241
indeterminato	10	131	141
TOTALE GRUPPO	116	492	608
di cui:			
determinato	22	232	254
indeterminato	94	260	354

*Al 31/12/2020 non erano presenti lavoratori stagionali. Nel corso dell'anno 2020 l'azienda ha fatto ricorso a 98 lavoratori stagionali (espressi in unità lavorative annue) in Italia che hanno collaborato nei periodi di picco della produzione.

Numero medio di collaboratori*

	2018		
	Italia	Portogallo	Gruppo
Donne	180	334	514
Uomini	77	20	97
Totale	257	354	611

*Espresso in unità lavorative annue (ULA). Include i dipendenti a tempo determinato, gli stagionali e i lavoratori con contratto interinale.

2019			2020		
Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
88	128	216	89	128	217
3	0	3	5	3	8
85	128	213	84	125	209
35	366	401	30	343	373
24	168	192	19	117	136
11	198	209	11	226	237
123	494	617	119	471	590
27	168	195	24	120	144
96	326	422	95	351	446

2019			2020		
Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
177	373	550	204	391	595
67	28	95	117	39	156
244	401	645	321	430	751

Consistenza del personale per inquadramento al 31 dicembre

	2018		
	Italia	Portogallo	Totale
Dirigenti	14	1	15
Quadri	8	8	16
Impiegati	26	12	38
Operai	178	361	539
Totale	226	382	608

Consistenza del personale femminile per inquadramento al 31 dicembre

	2018		
	Italia	Portogallo	Totale
Dirigenti	4	1	5
Quadri	5	4	9
Impiegati	15	11	26
Operai	110	342	452
Totale	134	358	492

Numero totale di dipendenti per inquadramento e fascia di età al 31 dicembre*

	2018			
	Età <30 anni	Età 30-50	Età > 50 anni	Totale
ITALIA				
Dirigenti	0	7	7	14
Quadri	0	3	5	8
Impiegati	4	16	6	26
Operai	13	107	58	178
PORTOGALLO				
Dirigenti	0	0	1	1
Quadri	0	5	3	8
Impiegati	4	8	0	12
Operai	56	169	136	361
TOTALE GRUPPO				
Totale	77	315	216	608

*Per il 2020 è stato deciso di procedere con la rendicontazione dei dati relativi ai dipendenti per inquadramento e fasce d'età secondo le fasce d'età definite dagli Standard GRI (<30; 30-50 e >50). A fini comparativi, i dati relativi al 2018 e al 2019 sono stati quindi riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2019, pubblicato sul sito www.asdomar.it, nella sezione "Rispetto".

2019			2020		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
13	1	14	10	1	11
6	8	14	6	11	17
24	14	38	31	13	44
173	378	551	170	348	518
216	401	617	217	373	590

2019			2020		
Italia	Portogallo	Totale	Italia	Portogallo	Totale
4	1	5	3	1	4
4	4	8	4	7	11
13	11	24	17	11	28
107	350	457	104	324	428
128	366	494	128	343	471

2019				2020			
Età <30 anni	Età 30-50	Età > 50 anni	Totale	Età <30 anni	Età 30-50	Età > 50 anni	Totale
0	6	7	13	0	5	5	10
0	3	3	6	0	3	3	6
4	13	7	24	8	16	7	31
9	104	60	173	8	100	62	170
0	0	1	1	0	0	1	1
0	5	3	8	1	6	4	11
5	8	1	14	5	7	1	13
62	182	134	378	45	175	128	348
80	321	216	617	67	312	211	590

Personale per genere e tipo di contratto al 31 dicembre

	2018		
	Full Time	Part Time	Totale
ITALIA			
Donne	130	4	134
Uomini	92	0	92
Totale	222	4	226
PORTOGALLO			
Donne	357	1	358
Uomini	24	0	24
Totale	381	1	382
TOTALE GRUPPO			
Totale	603	5	608

Evoluzione della consistenza del personale a tempo indeterminato per sede al 31 dicembre

	2012	2013	2014
Olbia	85	117	132
Genova	34	31	33
Vila do Conde	137	153	147
Totale personale a tempo indeterminato	256	301	312

2019			2020		
Full Time	Part Time	Totale	Full Time	Part Time	Totale
125	3	128	121	7	128
87	1	88	88	1	89
212	4	216	209	8	217
364	2	366	340	3	343
27	8	35	25	5	30
391	10	401	365	8	373
603	14	617	574	16	590

2015	2016	2017	2018	2019	2020
199	194	192	186	189	187
31	35	27	27	24	22
163	157	150	141	209	237
393	386	369	354	422	446

Nuove assunzioni di personale per sesso e fascia di età*

	2018		
	Uomini	Donne	Totale
ITALIA			
Età < 30 anni (30 esclusi)	3	1	4
Età 30-50	4	2	6
Età > 50 anni	1	0	1
Totale	8	3	11
Turnover in entrata (%)	8,7%	2,2%	4,87%
PORTOGALLO			
Età < 30 anni (30 esclusi)	5	25	30
Età 30-50	6	50	56
Età > 50 anni	0	8	8
Totale	11	83	94
Turnover in entrata (%)	45,83%	23,18%	24,61%
GRUPPO			
Età < 30 anni (30 esclusi)	8	26	34
Età 30-50	10	52	62
Età > 50 anni	1	8	9
Totale	19	86	105
Turnover in entrata (%)	16,38%	17,48%	17,27%

* I dati relativi alle nuove assunzioni non includono il personale stagionale. Per il 2020 è stato deciso di procedere con la rendicontazione dei dati relativi alle assunzioni secondo le fasce d'età definite dagli Standard GRI (<30; 30-50 e >50). A fini comparativi, i dati relativi al 2018 e al 2019 sono stati quindi riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2019, pubblicato sul sito www.asdomar.it, nella sezione "Rispetto".

2019			2020		
Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
0	1	1	3	3	6
0	1	1	3	2	5
0	0	0	1	0	1
0	2	2	7	5	12
0,00%	1,56%	0,93%	7,87%	3,91%	5,53%
6	42	48	2	5	7
13	65	78	2	15	17
1	11	12	0	8	8
20	118	138	4	28	32
57,14%	32,24%	34,41%	13,33%	8,16%	8,58%
6	43	49	5	8	13
13	66	79	5	17	22
1	11	12	1	8	9
20	120	140	11	33	44
16,26%	24,29%	22,69%	9,24%	7,01%	7,46%

Personale in uscita per sesso e fascia di età^{*}

	2018		
	Uomini	Donne	Totale
ITALIA			
Età < 30 anni (30 esclusi)	1	0	1
Età 30-50	4	2	6
Età > 50 anni	3	3	6
Totale	8	5	13
Turnover in uscita (%)	8,70%	3,73%	5,75%
PORTOGALLO			
Età < 30 anni (30 esclusi)	0	14	14
Età 30-50	7	33	40
Età > 50 anni	0	19	19
Totale	7	66	73
Turnover in uscita (%)	29,17%	18,44%	19,11%
GRUPPO			
Età < 30 anni (30 esclusi)	1	14	15
Età 30-50	11	35	46
Età > 50 anni	3	22	25
Totale	15	71	86
Turnover in uscita (%)	12,93%	14,43%	14,14%

^{*} I dati relativi al personale in uscita non includono il personale stagionale. Per il 2020 è stato deciso di procedere con la rendicontazione dei dati relativi al turnover secondo le fasce d'età definite dagli Standard GRI (<30; 30-50 e >50). A fini comparativi, i dati relativi al 2018 e al 2019 sono stati quindi riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2019, pubblicato sul sito www.asdomar.it, nella sezione "Rispetto".

2019			2020		
Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
1	1	2	2	1	3
1	4	5	1	3	4
2	3	5	2	2	4
4	8	12	5	6	11
4,55%	6,25%	5,56%	5,62%	4,69%	5,07%
3	33	36	4	6	10
5	61	66	5	21	26
1	16	17	0	24	24
9	110	119	9	51	60
25,71%	30,05%	29,68%	30,00%	14,87%	16,09%
4	34	38	6	7	13
6	65	71	6	24	30
3	19	22	2	26	28
13	118	131	14	57	71
10,57%	23,89%	21,23%	11,76%	12,10%	12,03%

NUMERO DI INFORTUNI SUL LAVORO

DIPENDENTI E COLLABORATORI ESTERNI*

Numero di infortuni	2018		
	Italia	Portogallo	Gruppo
Numero totale dei decessi dovuti a infortuni sul lavoro			
<i>Dipendenti</i>	-	-	-
<i>Interinali</i>	-	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro gravi (escludendo i decessi)**			
<i>Dipendenti</i>	-	-	-
<i>Interinali</i>	-	-	-
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili***			
<i>Dipendenti</i>	6	99	105
<i>Interinali</i>	-	2	2

*Per il 2020 è stato deciso di procedere con la rendicontazione dei dati relativi agli infortuni utilizzando il nuovo Standard GRI 403, pubblicato dal Global Reporting Initiative (GRI) nel 2018 in sostituzione della versione finora utilizzata, pubblicata nel 2016. A fini comparativi, i dati relativi al 2018 e al 2019 sono stati quindi riesposti rispetto a quelli pubblicati nel precedente Bilancio di Sostenibilità, escludendo gli infortuni verificatisi nel tragitto casa-lavoro non organizzati dal Gruppo, come previsto dal nuovo Standard 403. Per i dati precedentemente pubblicati, si rimanda al Bilancio di Sostenibilità 2019, pubblicato sul sito www.asdomar.it, nella sezione "Rispetto".

**Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

***Il tasso di infortuni è stato calcolato come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 1.000.000. Il dato include gli infortuni nel tragitto casa-lavoro solamente nel caso in cui il trasporto è stato gestito dall'organizzazione.

2019			2020		
Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
10	96	106	8	42	50
-	2	2	-	9	9

Tasso di infortuni

Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro

Dipendenti

Interinali

Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)

Dipendenti

Interinali

Tasso di infortuni sul lavoro registrabili

Dipendenti

Interinali

2018

Italia

Portogallo

Gruppo

-

-

-

-

-

-

13,2

196

110

-

127

127

Tipologia di incidente

Movimentazione Bacinelle-Cestelli

Dipendenti

Interinali

Movimentazione Pesi

Dipendenti

Interinali

Mancato Rispetto Procedure

Dipendenti

Interinali

Disattenzione

Dipendenti

Interinali

Ferita con Coltello

Dipendenti

Interinali

Scivolamento su Pavimento

Dipendenti

Interinali

Altro

Dipendenti

Interinali

2018

Italia

Portogallo

Gruppo

2

3

5

-

1

1

-

40

40

-

-

-

-

4

4

-

-

-

4

16

20

-

-

-

-

15

15

-

-

-

-

16

16

-

1

1

-

5

5

-

-

-

2019			2020		
Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
23,4	172	107	13,9	80	45
-	176	174	-	135	135

2019			2020		
Italia	Portogallo	Gruppo	Italia	Portogallo	Gruppo
1	2	3	1	0	1
-	-	-	-	-	-
1	42	43	1	7	8
-	1	1	-	3	3
-	2	2	1	4	5
-	-	-	-	-	-
7	24	31	4	17	21
-	1	1	-	2	2
-	12	12	-	1	1
-	-	-	-	1	1
1	12	13	1	12	13
-	-	-	-	3	3
-	2	2	-	1	1
-	-	-	-	-	-

ORE LAVORATE

Ore	2018
Ore lavorate	
<i>Dipendenti</i>	958.326
<i>Interinali</i>	15.711

MALATTIE PROFESSIONALI

DIPENDENTI E COLLABORATORI ESTERNI

Numero di malattie professionali	2018		
	Italia	Portogallo	Gruppo
Numero di malattie professionali registrabili			
<i>Dipendenti</i>	-	1	1
<i>Interinali</i>	-	-	-
Numero di decessi dovuti a malattie professionali			
<i>Dipendenti</i>	-	-	-
<i>Interinali</i>	-	-	-

2019**2020**987.155
11.4671.101.665
66.613**2019****2020****Italia****Portogallo****Gruppo****Italia****Portogallo****Gruppo**

-

1

1

-

3

3

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

ANALISI DI materialità

I contenuti e gli indicatori oggetto della rendicontazione del presente bilancio sono stati definiti a partire dai risultati dell'analisi di materialità svolta nel 2019 e aggiornata nel corso del 2020.

La matrice di materialità è frutto di un processo strutturato in più fasi che, a partire da uno studio dello scenario esterno volto a comprendere il punto di vista e le principali pressioni degli stakeholder, ha coinvolto anche il management di Generale Conserve nella definizione dei temi prioritari per l'azienda. Nel corso del 2019 il processo si è articolato nelle fasi riportate di seguito.

Fase 1. Identificazione dei temi potenzialmente materiali per l'azienda e gli stakeholder attraverso l'analisi di fonti documentali interne ed esterne, in particolare:

a. Trend nel reporting di sostenibilità: documenti dalle principali borse valori, da agenzie per il rating di sostenibilità (DJS, MSCI, ecc.), da organizzazioni internazionali (GRI), influencer (World Economic Forum, ecc.);

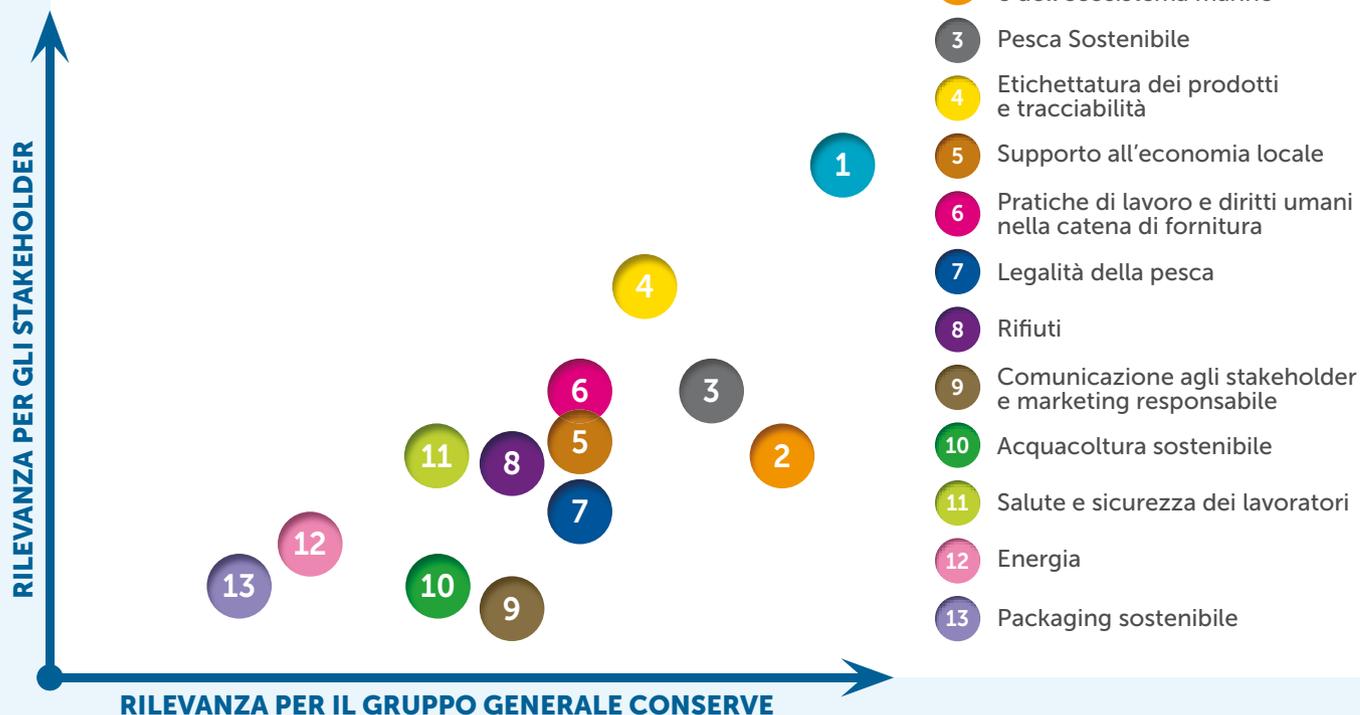
b. Analisi di settore: fonti internazionali (Robecosam, SASB, ecc.) per il settore food e per il settore ittico (FAO, ISSF, Greenpeace, ecc);

c. Benchmark: fonti internazionali, relazioni di sostenibilità e responsabilità sociale ed i siti web da aziende comparabili e da clienti della Grande Distribuzione Organizzata.

Fase 2. Prioritizzazione esterna dei temi potenzialmente materiali identificati nella fase 1.

La definizione della rilevanza per gli stakeholder ha considerato 5 livelli di significatività del tema assegnati in base a: Risultati dell'indagine svolta attraverso la somministrazione di un questionario a circa 50 dipendenti; Risultati dell'indagine svolta attraverso la somministrazione di un questionario ad alcune associazioni (ambientaliste, dei consumatori, per i beni di consumo, per la promozione della CSR); Analisi dei contratti e dei report di audit di alcuni componenti della GDO; Analisi di studi e ricerche effettuate sul comportamento di acquisto dei consumatori (Nielsen, Censis, ecc.)

MATRICE DI MATERIALITÀ



Fase 3. Prioritizzazione interna dei temi potenzialmente materiali identificati nella fase 1.

La definizione della rilevanza per l'azienda ha considerato 5 livelli di significatività del tema in base ai risultati di un'indagine condotta attraverso la somministrazione al Comitato di Direzione di un questionario relativo all'impatto dei temi su strategia, costi e ricavi, vendite, continuità del business, reputazione, licenza di operare.

In occasione dell'aggiornamento dell'analisi di materialità del 2020, è stata rivista la mappatura dei temi potenzialmente materiali per l'azienda e gli stakeholder (fase 1) attraverso l'analisi dei principali trend, analisi di settore, analisi di benchmark in ambito di sostenibilità. A seguito di tale analisi,

Generale Conserve, ha ritenuto opportuno confermare i temi rilevanti già identificati nel 2019, poiché idonei a rappresentare i principali impatti prodotti dal Gruppo e influenzare le decisioni dei suoi stakeholder, ad eccezione della tematica "emissioni odorigene", la quale non risulta più materiale. Inoltre, sono stati tenuti in considerazione i nuovi scenari definiti dall'emergenza Covid-19 e i relativi impatti, che si riflettono all'interno della matrice di materialità in una maggiore rilevanza acquisita in ambito risorse umane, prodotto e catena di fornitura dalle seguenti tematiche: qualità del prodotto, bontà salute e sicurezza alimentare, supporto all'economia locale, pratiche di lavoro e diritti umani lungo la catena di fornitura e salute e sicurezza dei lavoratori.

I TEMI MATERIALI per l'Azienda

E IL COLLEGAMENTO AI TOPIC DEI GRI STANDARDS

Tema materiale	Descrizione del tema e del perché è rilevante per Generale Conserve
Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare	Commercializzare prodotti di alta qualità, in termini di guasto e organolettici. Effettuare controlli per assicurare la salubrità dei prodotti attraverso un sistema di gestione certificato e analisi e controlli costanti su materia prima in ingresso e sui prodotti finiti. Sviluppare iniziative di comunicazione e attività per la promozione di stili di vita sani.
Etichettatura dei prodotti e tracciabilità	Riportare informazioni sulla provenienza della materia prima ittica, sugli aspetti legati alla sicurezza dei prodotti (es livelli di metalli pesanti presenti nel tonno) e sulle modalità di pesca.
Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino	Promuovere progetti e iniziative finalizzati alla tutela dell'ecosistema marino e ad aumentare la conoscenza e consapevolezza dei consumatori.
Energia	Contenere e gestire in maniera corretta i consumi di energia e laddove possibile far uso di energie rinnovabili o fonti di energia a minor impatto ambientale.
Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura	Monitorare i propri fornitori per promuovere il rispetto dei diritti umani e delle corrette condizioni di lavoro con particolare riferimento al settore ittico.



Topic degli Standard GRI collegati	Perimetro degli impatti	Coinvolgimento del Gruppo
Salute e sicurezza dei consumatori	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Marketing ed etichettatura	ASDOMAR	Causato dal Gruppo
Biodiversità	ASDOMAR/Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Energia/Emissioni	Generale Conserve	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Valutazione dei diritti umani Valutazione sociale dei fornitori Non discriminazione, lavoro minorile e lavoro forzato	Fornitori	Direttamente connesso alle attività del Gruppo

Tema materiale	Descrizione del tema e del perché è rilevante per Generale Conserve
Pesca Sostenibile	Evitare di approvvigionarsi da mari sovra-sfruttati con metodi di pesca distruttivi (es. che utilizzano i FAD o reti alle sue attività a strascico), farsi certificare secondo schemi internazionalmente riconosciuti (ad es Friend of the Sea).
Rifiuti	Gestire correttamente i rifiuti, promuovere il riciclo e/o il riutilizzo e laddove economicamente sostenibile sviluppare pratiche e processi di economia circolare.
Salute e sicurezza dei lavoratori	Prevenire e limitare gli incidenti sul lavoro e le malattie professionali.
Packaging sostenibile	Utilizzare laddove possibile ed economicamente sostenibile packaging, di dimensione, peso e spessori ridotti e materiali riciclati e innovativi con minore impatto ambientale.
Legalità della pesca	Assicurare che la materia prima ittica sia pescata e gestita secondo le leggi ed impegnarsi ad evitare la pesca illegale attraverso politiche, codici, procedure, requisiti contrattuali e sistemi di controllo.
Supporto all'economia locale	Mantenere la produzione in Italia e in Portogallo contribuendo in tal modo a sostenere l'occupazione e promuovere acquisti locali laddove fattibile ed economicamente sostenibile.
Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile	Far conoscere i valori aziendali, effettuare una comunicazione di prodotto responsabile e trasparente evitando messaggi e pratiche commerciali fuorvianti per i consumatori.
Acquacoltura sostenibile	Assicurare che l'acquacoltura venga effettuata in modo da minimizzare gli impatti negativi sull'ecosistema marino e sul benessere degli animali.

Topic degli Standard GRI collegati	Perimetro degli impatti	Coinvolgimento del Gruppo
Biodiversità	ASDOMAR/Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Scarichi e rifiuti	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Salute e Sicurezza sul lavoro	Generale Conserve/ Ditte appaltatrici	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Materiali	Generale Conserve	Causato dal Gruppo
Valutazione sociale dei fornitori Valutazione dei diritti umani	ASDOMAR/Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Pratiche di Approvvigionamento Occupazione Presenza sul Mercato	Generale Conserve /Fornitori	Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Marketing ed etichettatura	ASDOMAR	Causato dal Gruppo
Biodiversità	ASDOMAR/Fornitori ittici	A cui il Gruppo contribuisce e direttamente connesso attraverso una relazione di business

TEMI MATERIALI ED SDGs

Tema materiale	Descrizione del tema	Goal
Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare	Commercializzare prodotti di alta qualità, in termini di gusto e organolettici. Effettuare controlli per assicurare la salubrità dei prodotti attraverso un sistema di gestione certificato e analisi e controlli costanti su materia prima in ingresso e sui prodotti finiti. Sviluppare iniziative di comunicazione e attività per la promozione di stili di vita sani.	  
Etichettatura dei prodotti e tracciabilità	Riportare informazioni sulla provenienza della materia prima ittica, sugli aspetti legati alla sicurezza dei prodotti (es livelli di metalli pesanti presenti nel tonno) e sulle modalità di pesca.	
Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino	Promuovere progetti e iniziative finalizzati alla tutela dell'ecosistema marino e ad aumentare la conoscenza e consapevolezza dei consumatori.	
Energia	Contenere e gestire in maniera corretta i consumi di energia e laddove possibile far uso di energie rinnovabili o fonti di energia a minor impatto ambientale.	 



Target

Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

Goal 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

3.9 Entro il 2030, ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

Goal 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile

2.1: Entro il 2030, porre fine alla fame e garantire l'accesso a tutte le persone, in particolare poveri e le persone in situazioni vulnerabili, tra cui i bambini, a cibo sicuro, nutriente e sufficiente per tutto l'anno.

2.2: Entro il 2030, porre fine a tutte le forme di malnutrizione, raggiungendo, entro il 2025, gli obiettivi concordati a livello internazionale sulla nutrizione dei bambini sotto i 5 anni di età, sul soddisfare le esigenze nutrizionali di adolescenti, donne in gravidanza e in allattamento e persone anziane

Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

12.6 Incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni

Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile

14.2 Entro il 2020, gestire in modo sostenibile e proteggere gli ecosistemi marini e costieri per evitare impatti negativi significativi, anche rafforzando la loro capacità di recupero, e agire per la loro rivitalizzazione al fine di raggiungere uno stato degli oceani sano e produttivo

14.5 Entro il 2020, preservare almeno il 10 % delle zone costiere e marine, nel rispetto del diritto nazionale e internazionale e sulla base delle migliori informazioni scientifiche disponibili

14.6 Entro il 2020, vietare certe forme di sovvenzioni alla pesca che contribuiscono alla sovraccapacità e pesca eccessiva, eliminare i sussidi che contribuiscono alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e astenersi dall'introdurre nuove sovvenzioni di questo tipo [...]

14.7 Entro il 2030, aumentare i benefici economici alle piccole isole dei paesi in via di sviluppo per l'uso sostenibile delle risorse marine, anche mediante una gestione sostenibile della pesca, l'acquacoltura e il turismo

14.C Migliorare la conservazione e l'uso sostenibile degli oceani e delle loro risorse per attuare la normativa Internazionale che si riflette nella Convenzione delle Nazioni Unite sul diritto del mare [...]

Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

12.2 Nel 2030, ottenere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali.

Goal 7: Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni

7.3 Entro il 2030, raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.

Tema materiale	Descrizione del tema	Goal
Pratiche di lavoro e diritti umani nella catena di fornitura	Monitorare i propri fornitori per promuovere il rispetto dei diritti umani e delle corrette condizioni di lavoro con particolare riferimento al settore ittico.	
Pesca Sostenibile	Evitare di approvvigionarsi da mari sovra-sfruttati con metodi di pesca distruttivi (es. che utilizzano i FAD o reti alle sue attività a strascico), farsi certificare secondo schemi internazionalmente riconosciuti (ad es Friend of the Sea)	
Rifiuti	Gestire correttamente i rifiuti, promuovere il riciclo e/o il riutilizzo e laddove economicamente sostenibile sviluppare pratiche e processi di economia circolare.	
Salute e sicurezza dei lavoratori	Prevenire e limitare gli incidenti sul lavoro e le malattie professionali.	
Packaging sostenibile	Utilizzare laddove possibile ed economicamente sostenibile packaging, di dimensione, peso e spessori ridotti e materiali riciclati e innovativi con minore impatto ambientale.	
Legalità della pesca	Assicurare che la materia prima ittica sia pescata e gestita secondo le leggi ed impegnarsi ad evitare la pesca illegale attraverso politiche, codici, procedure, requisiti contrattuali e sistemi di controllo.	 

Target

Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti

8.3 Promuovere politiche orientate allo sviluppo che supportino le attività produttive, la creazione di lavoro dignitoso, l'imprenditorialità, la creatività e l'innovazione, e favorire la formalizzazione e la crescita delle micro, piccole e medie imprese, anche attraverso l'accesso ai servizi finanziari

Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile
14.2 Entro il 2020, gestire in modo sostenibile e proteggere gli ecosistemi marini e costieri per evitare impatti negativi significativi, anche rafforzando la loro capacità di recupero, e agire per la loro rivitalizzazione al fine di raggiungere uno stato degli oceani sano e produttivo

14.5 Entro il 2020, preservare almeno il 10 % delle zone costiere e marine, nel rispetto del diritto nazionale e internazionale e sulla base delle migliori informazioni scientifiche disponibili

14.6 Entro il 2020, vietare certe forme di sovvenzioni alla pesca che contribuiscono alla sovraccapacità e pesca eccessiva, eliminare i sussidi che contribuiscono alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e astenersi dall'introdurre nuove sovvenzioni di questo tipo [...]

14.7 Entro il 2030, aumentare i benefici economici alle piccole isole dei paesi in via di sviluppo per l'uso sostenibile delle risorse marine, anche mediante una gestione sostenibile della pesca, l'acquacoltura e il turismo

14.C Migliorare la conservazione e l'uso sostenibile degli oceani e delle loro risorse per attuare la normativa Internazionale che si riflette nella Convenzione delle Nazioni Unite sul diritto del mare [...]

Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

12.2 Nel 2030, ottenere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali

12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo

Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti

8.8 Proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori, compresi i lavoratori migranti, in particolare le donne migranti, e quelli in lavoro precario

Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

12.6 Incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni

Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile

14.1 Entro il 2025, prevenire e ridurre in modo significativo l'inquinamento marino di tutti i tipi, in particolare partendo dalle attività terrestri, compresi rifiuti marini e l'inquinamento

14.4 Entro il 2020, regolare efficacemente la raccolta e la pesca eccessiva, la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e le pratiche di pesca distruttive e mettere in atto i piani di gestione su base scientifica, al fine di ricostituire le specie ittiche nel più¹ breve tempo possibile, almeno a livelli in grado di produrre la massima crescita sostenibile in base alle diverse caratteristiche biologiche

14.6 Entro il 2020, vietare certe forme di sovvenzioni alla pesca che contribuiscono alla sovraccapacità e pesca eccessiva, eliminare i sussidi che contribuiscono alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e astenersi dall'introdurre nuove sovvenzioni di questo tipo [...]

Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

12.6 Incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni

Tema materiale	Descrizione del tema	Goal
Supporto all'economia locale	Mantenere la produzione in Italia e in Portogallo contribuendo in tal modo a sostenere l'occupazione e promuovere acquisti locali laddove fattibile ed economicamente sostenibile.	 
Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile	Far conoscere i valori aziendali, effettuare una comunicazione di prodotto responsabile e trasparente evitando messaggi e pratiche commerciali forvianti per i consumatori.	
Acquacoltura sostenibile	Assicurare che l'acquacoltura venga effettuata in modo da minimizzare gli impatti negativi sull'ecosistema marino e sul benessere degli animali.	



Target

Goal 8: Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti

8.1 Sostenere la crescita economica pro-capite a seconda delle circostanze nazionali e, in particolare, almeno del 7 per cento del prodotto interno lordo di crescita annuo nei paesi meno sviluppati

8.5 Entro il 2030, raggiungere la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutte le donne e gli uomini, anche per i giovani e le persone con disabilità , e la parità di retribuzione per lavori di pari valore.

Goal 4: Assicurare un'istruzione di qualità , equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti

4.4 Entro il 2030, aumentare sostanzialmente il numero di giovani e adulti che abbiano le competenze necessarie, incluse le competenze tecniche e professionali, per l'occupazione, un lavoro dignitoso e per l'imprenditorialità.

Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione Sostenibili

12.6 Incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni

Goal 14: conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e delle risorse marine per lo sviluppo Sostenibile

14.2 Entro il 2020, gestire in modo sostenibile e proteggere gli ecosistemi marini e costieri per evitare impatti negativi significativi, anche rafforzando la loro capacità di recupero, e agire per la loro rivitalizzazione al fine di raggiungere uno stato degli oceani sano e produttivo

14.5 Entro il 2020, preservare almeno il 10 % delle zone costiere e marine, nel rispetto del diritto nazionale e internazionale e sulla base delle migliori informazioni scientifiche disponibili

14.6 Entro il 2020, vietare certe forme di sovvenzioni alla pesca che contribuiscono alla sovraccapacità e pesca eccessiva, eliminare i sussidi che contribuiscono alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e astenersi dall'introdurre nuove sovvenzioni di questo tipo [...]

14.7 Entro il 2030, aumentare i benefici economici alle piccole isole dei paesi in via di sviluppo per l'uso sostenibile delle risorse marine, anche mediante una gestione sostenibile della pesca, l'acquacoltura e il turismo

14.C Migliorare la conservazione e l'uso sostenibile degli oceani e delle loro risorse per attuare la normativa Internazionale che si riflette nella Convenzione delle Nazioni Unite sul diritto del mare [...]

INDICE DEI contenuti GRI

Gri Standard

Indicatori

INDICATORI GENERALI DEGLI STANDARD GRI - 101: PRINCIPI DI RENDICONTAZIONE 2016

GRI 102: Informativa generale (2016)

102-1 Nome dell'organizzazione

102-2 Attività, marchi, prodotti e servizi

102-3 Luogo della sede principale

102-4 Luogo delle attività

102-5 Proprietà e forma giuridica

102-6 Mercati serviti

102-7 Dimensione dell'organizzazione

102-8 Informazioni sui dipendenti e altri lavoratori

102-9 Catena di fornitura

102-10 Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura

102-11 Principio di precauzione



Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
Lettera agli stakeholder	3	
L'identità di Generale Conserve I numeri dell'azienda	8-9 10-11	
Quarta di copertina		
L'identità di Generale Conserve La scelta di localizzare	8-9 28-29	
Modello di Governance	20-21	
L'identità di Generale Conserve Le zone di pesca	8-9 52	
La nostra squadra I numeri dell'azienda	26-27 10-11	
La nostra squadra I nostri numeri: risorse umane	26-27 110-125	
Il contributo all'economia locale - Olbia Il contributo all'economia locale - Vila do Conde	94-95 94-95	
Lettera agli stakeholder Il contributo all'economia locale - Olbia Il contributo all'economia locale - Vila do Conde	3 92-93 94-95	
Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Olbia Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Vila do Conde	54-57 58-59	

Gri Standard

Indicatori

INDICATORI GENERALI DEGLI STANDARD GRI - 101: PRINCIPI DI RENDICONTAZIONE 2016

	102-12 Iniziative esterne
	102-13 Adesione ad associazioni
	102-14 Dichiarazione di un alto dirigente
	102-15 Impatti chiave, rischi e opportunità
GRI 102: Informativa generale 2016	102-16 Valori, principi, standard e norme di comportamento
	102-18 Struttura della governance
	102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder
	102-41 Accordi di contrattazione collettiva
	102-42 Individuazione e selezione degli stakeholder
	102-43 Modalità di coinvolgimento degli stakeholder
	102-44 Temi e criticità chiave sollevati

Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
<p>Per la comunità: supporto e informazione La certificazione Friend of the Sea</p>	<p>82-85 53</p>	
<p>Generale Conserve dialoga periodicamente con diversi Enti, a solo titolo di esempio: Federpesca, Confindustria Genova, Centromarca, IBC, Ancit, Associazione degli Industriali del Nord Sardegna, Codacons, CIPNES, ASSALCO, Associazione dei Conservieri Portoghesi, Eticlab, Università e Associazioni per attività di divulgazione della sostenibilità.</p>		
<p>Lettera agli stakeholder</p>	<p>3</p>	
<p>Lettera agli stakeholder Strategia e modello di business</p>	<p>3 12-19</p>	
<p>Lettera agli stakeholder Modello di Governance</p>	<p>3 20-21</p>	
<p>Modello di Governance Non sono presenti comitati oltre al consiglio di amministrazione e al collegio sindacale di Generale Conserve SpA</p>	<p>20-21</p>	
<p>I nostri stakeholder: modalità di coinvolgimento</p>	<p>98-99</p>	
<p>In Italia, tutti i collaboratori sono coperti da contratti collettivi nazionali dell'industria alimentare e in Portogallo dal contratto dell'industria delle conserve di pesce; inoltre, è rispettato il diritto a partecipare ad attività sindacali</p>		
<p>L'azienda si confronta con i portatori di interesse sulla base dei principi di legittimità nella relazione, potere che questi hanno di influenzare gli obiettivi dell'azienda e sulla base degli impatti sia positivi che negativi che il business e le decisioni di Generale Conserve hanno su di loro</p>		
<p>I nostri stakeholder: modalità di coinvolgimento</p>	<p>100-101</p>	
<p>I nostri stakeholder: modalità di coinvolgimento Nel corso del 2020 non sono state sollevate criticità rilevanti da parte degli stakeholder con cui l'azienda si è relazionata</p>	<p>100-101</p>	

Gri Standard

Indicatori

INDICATORI GENERALI DEGLI STANDARD GRI - 101: PRINCIPI DI RENDICONTAZIONE 2016

	102-45 Soggetti inclusi nel bilancio consolidato
	102-46 Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi
	102-47 Elenco dei temi materiali
	102-48 Revisione delle informazioni
	102-49 Modifiche nella rendicontazione
	102-50 Periodo di rendicontazione
	102-51 Data del report più recente
	102-52 Periodicità della rendicontazione
	102-53 Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report
	102-54 Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards
	102-55 Indice dei contenuti GRI
	102-56 Assurance esterna
Presenza nel mercato	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 202: Presenza nel mercato (2016)	202-1 Rapporti tra il salario standard di un neoassunto per genere e il salario minimo locale

Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
Nota metodologica	98-99	
Analisi di materialità	126	
Matrice di materialità	127	
Nota metodologica	98-99	
Indice dei contenuti GRI	138-157	
Relazione della Società di revisione	159	
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
Lettera agli stakeholder	3	
La retribuzione dei neoassunti ASDOMAR è in linea con quanto stabilito dal Contratto Collettivo Nazionale dell'Industria Alimentare in Italia e dall'Associazione dei Conservieri Portoghesi		

Gri Standard

Indicatori

TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE

Pratiche di approvvigionamento	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento (2016)	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali

GRI-G4: Food Processing Sector Disclosures (CATEGORY: ECONOMIC)

Aspetto G4: Pratiche di approvvigionamento (2014)	FP1 Percentuali del volume d'acquisto da fornitori secondo la politica di approvvigionamento aziendale
Aspetto G4: Pratiche di approvvigionamento (2014)	FP2 Percentuali del volume d'acquisto verificate secondo standard di produzione responsabile che siano credibili e internazionalmente riconosciuti, suddivise per standard
Materiali	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 301: Materiali (2016)	301-1 Materiali utilizzati suddivisi per peso o volume

Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
Lettera agli stakeholder	3	
Il contributo all'economia locale - Olbia Il contributo all'economia locale - Vila do Conde	92-93 94-95	
I numeri dell'azienda	10-11	
Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile Il contributo all'economia locale - Vila do Conde	44-53 94-95	
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
L'azienda si impegna in un utilizzo efficiente dei materiali e nella costante ricerca di soluzioni alternative sostenibili		
Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Olbia Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Vila do Conde	54-57 58-59	
Il packaging I nostri numeri: dati ambientali	60-61 102-109	

Gri Standard

Indicatori

TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE

Energia	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 302: Energia (2016)	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione
Biodiversità	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 304: Biodiversità (2016)	304-2 Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità
Emissioni	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione

Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
L'azienda si impegna in un utilizzo efficiente dei materiali e nella costante ricerca di soluzioni alternative sostenibili		
Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Olbia Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Vila do Conde	54-57 58-59	
I nostri numeri: dati ambientali Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Olbia Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Vila do Conde	102-109 54-57 58-59	
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	44-53	
Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile Le zone di pesca	44-53 52	
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
L'azienda effettua un controllo e monitoraggio periodico sulle emissioni atmosferiche; gli stabilimenti sono inoltre sottoposti a valutazione da parte delle istituzioni locali nell'ambito del rilascio dell'Autorizzazione Integrata Ambientale		
Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Olbia Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Vila do Conde	54-57 58-59	

Gri Standard

Indicatori

TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE

GRI 305: Emissioni (2016)	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)
Scarichi e rifiuti	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 306: Scarichi e Rifiuti (2016)	306-1 Scarico idrico per qualità e destinazione
	306-2 Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento
	306-3 Sversamenti significativi
Occupazione	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione

Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
<p>Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Olbia</p> <p>Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Vila do Conde</p> <p>I nostri numeri: dati ambientali</p>	<p>54-57</p> <p>58-59</p> <p>102-109</p>	
<p>Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Olbia</p> <p>Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Vila do Conde</p> <p>I nostri numeri: dati ambientali</p>	<p>54-57</p> <p>58-59</p> <p>102-109</p>	
<p>I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards</p>	<p>128-131</p>	
<p>L'azienda gestisce i rifiuti secondo i requisiti di legge ed effettua periodicamente, con il coinvolgimento del Management, una valutazione di soluzioni più economiche e sostenibili per il riuso dei rifiuti, secondo un approccio all'economia circolare</p> <p>Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Olbia</p>	<p>54-57</p>	
<p>Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Olbia</p> <p>Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Vila do Conde</p>	<p>54-57</p> <p>58-59</p>	
<p>I nostri numeri: dati ambientali</p>	<p>102-109</p>	
<p>I nostri numeri: dati ambientali</p> <p>Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Olbia</p> <p>Sostenibilità dei processi produttivi: stabilimento di Vila do Conde</p>	<p>102-109</p> <p>54-57</p> <p>58-59</p>	
<p>Non si sono verificati sversamenti al suolo nel 2020</p>		
<p>I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards</p>	<p>128-131</p>	
<p>L'azienda si impegna ad effettuare tutte le valutazioni e le verifiche necessarie per favorire gli acquisti sul territorio in cui opera: Olbia e Vila do Conde.</p>		
<p>Industria 4.0: digitalizzazione e automazione dei processi produttivi</p>	<p>64-69</p>	

Gri Standard

Indicatori

TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE

GRI 401: Occupazione (2016)	401-1 Nuove assunzioni e turnover del personale
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato
Salute e sicurezza sul lavoro	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 403: Salute e Sicurezza sul lavoro (2018)	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti
	403-3 Servizi di medicina del lavoro
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali
	403-9 Infortuni sul lavoro
	403-10 Malattie professionali

Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
<p>La scelta di localizzare I nostri numeri: risorse umane</p>	<p>28-29 110-125</p>	
<p>I benefit previsti per i lavoratori a tempo pieno sono riconosciuti anche ai lavoratori part-time e a termine stagionali/interinali</p>		
<p>I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards</p>	<p>128-131</p>	
<p>Ci prendiamo cura delle persone Industria 4.0: digitalizzazione e automazione dei processi produttivi</p>	<p>30-33 64-69</p>	
<p>Ci prendiamo cura delle persone</p>	<p>30-33</p>	
<p>I nostri numeri: numero di infortuni sul lavoro</p>	<p>120-123</p>	
<p>I nostri numeri: malattie professionali</p>	<p>124-125</p>	

Gri Standard

Indicatori

TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE

TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE	
Non discriminazione	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 406: Non discriminazione (2016)	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate
Lavoro minorile	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 408: Lavoro Minorile (2016)	408-1 Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile
Lavoro forzato	
GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 409: Lavoro forzato o obbligatorio (2016)	409-1 Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio

Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone	26-27 30-33	
Codice etico ASDOMAR: http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf Non sono emersi casi di discriminazione in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale		
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
La certificazione Friend of the Sea	53	
La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone	26-27 30-33	
Codice etico ASDOMAR: http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf Considerato il contesto operativo in cui il Gruppo opera e dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione Friend of the Sea non sono emersi rischi significativi di lavoro minorile in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale		
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
La certificazione Friend of the Sea	53	
La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone	26-27 30-33	
Codice etico ASDOMAR: http://www.asdomar.it/pdf/CodiceEtico.pdf Considerato il contesto operativo in cui il Gruppo opera e dalle verifiche effettuate nell'ambito della certificazione Friend of the Sea non sono emersi rischi significativi di lavoro forzato in azienda o presso i fornitori, né si segnalano contenziosi in corso o sanzioni imposte all'azienda per discriminazione del personale		

Gri Standard

Indicatori

TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE

Valutazione dei diritti umani

GRI 103: Management approach (2016)

103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro

103-2 La modalità di gestione e le sue componenti

103-3 Valutazione delle modalità di gestione

GRI 412: Valutazione del rispetto dei diritti umani (2016)

412-1 Attività che sono state oggetto di verifiche in merito al rispetto dei diritti o valutazioni d'impatto

Valutazione dei fornitori secondo criteri sociali

GRI 103: Management approach (2016)

103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro

103-2 La modalità di gestione e le sue componenti

103-3 Valutazione delle modalità di gestione

GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori (2016)

414-1 Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali

Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
La certificazione Friend of the Sea	53	
La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone	26-27 30-33	
La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	26-27 30-33 44-53	
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone	26-27 30-33	
La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone Sostenibilità della materia prima: la pesca sostenibile	26-27 30-33 44-53	
La nostra squadra Ci prendiamo cura delle persone I fornitori di materia prima ittica vengono valutati nell'iter di certificazione da Friend of the Sea.	26-27 30-33	

TOPIC DEGLI STANDARD GRI MATERIALI PER GENERALE CONSERVE

Salute e sicurezza dei consumatori

GRI 103: Management approach (2016)	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi
Marketing ed etichettatura	
GRI 103: Management approach 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro
	103-2 La modalità di gestione e le sue componenti
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi
	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi
	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing

GRI-G4: Food Processing Sector Disclosures (CATEGORY: SOCIAL_SUB CATEGORY PRODUCT RESPONSIBILITY)

Aspetto G4: Salute e Sicurezza dei consumatori (2014)	FP5 Percentuale del volume produttivo prodotto in siti certificati da una terza parte indipendente secondo standard internazionali riconosciuti sulla gestione dei sistemi di sicurezza alimentare
--	--

Riferimenti, link e note	Pagina	Omissioni
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
L'azienda effettua una valutazione periodica delle leggi e dei regolamenti ambientali, con il coinvolgimento del Management e di consulenti esterni		
<p>Il 100% delle principali categorie di prodotti/servizi sono soggette a procedure di valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza</p> <p>Risultati di eccellenza nei controlli - Olbia</p> <p>Risultati di eccellenza nei controlli - Vila do Conde</p>	<p>74-75</p> <p>76-77</p>	
Non ci sono stati casi di non conformità a leggi riguardanti gli impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi e sicurezza dei prodotti nel 2020		
I temi materiali per l'azienda e il collegamento ai topic dei GRI Standards	128-131	
Per la comunità: supporto e informazione	82-85	
Per la comunità: supporto e informazione	82-85	
<p>Il Packaging</p> <p>Per la comunità: supporto e informazione</p>	<p>60-61</p> <p>82-85</p>	
Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2020		
Non ci sono stati incidenti né sanzioni monetarie e non monetarie nel 2020		
<p>Il 100% del volume produttivo prodotto viene certificato secondo standard internazionali riconosciuti sulla gestione dei sistemi di sicurezza alimentare</p> <p>Sicurezza alimentare dei prodotti</p>		

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

Al Consiglio di Amministrazione di Generale Conserve S.p.A.

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (“*limited assurance engagement*”) del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Generale Conserve (di seguito anche il “Gruppo”) relativo all’esercizio chiuso al 31 dicembre 2020.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori di Generale Conserve S.p.A. sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai “*Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards*” definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative* (“GRI Standards”), come descritto nella sezione “Nota metodologica” del Bilancio di Sostenibilità.

Gli Amministratori sono altresì responsabili per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Bilancio di Sostenibilità che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono inoltre responsabili per la definizione degli obiettivi del Gruppo Generale Conserve in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l’identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall’*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale.

La nostra società di revisione applica l’*International Standard on Quality Control 1* (ISQC Italia 1) e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel *“International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information”* (di seguito anche *“ISAE 3000 Revised”*), emanato dall’*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi.

Pertanto, il nostro esame ha comportato un’estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l’ISAE 3000 Revised (*“reasonable assurance engagement”*) e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sul Bilancio di Sostenibilità si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della Società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nel Bilancio di Sostenibilità, nonché analisi di documenti, ricalcoli e altre procedure volte all’acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- 1) analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità, con riferimento alle modalità di identificazione in termini di loro priorità per le diverse categorie di stakeholder e alla validazione interna delle risultanze del processo;
- 2) comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo *“Il valore aggiunto generato e distribuito”* del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio consolidato del Gruppo;
- 3) comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Generale Conserve S.p.A. e con il personale di Gencoal S.A. e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l’aggregazione, l’elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio di Sostenibilità.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo:

- a livello di capogruppo e società controllate:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati;
- per le seguenti società e siti, sede di Genova e sito produttivo di Olbia per Generale Conserve S.p.A. e sito produttivo di Vila Do Conde per Gencoal S.A., che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato e della loro ubicazione, abbiamo effettuato riunioni da remoto nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Generale Conserve relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Silvia Dallai
Socio

Bologna, 12 luglio 2021



Certificazioni:



Il laboratorio dello stabilimento di Olbia
è accreditato come III parte da ACCREDIA
www.accredia.it

Supporto metodologico
EY - Climate Change and Sustainability Services

Impaginazione grafica Frog adv



La Qualità e il Rispetto.

ASDOMAR
GENERALE CONSERVE

Piazza Borgo Pila, 39
Corte Lambruschini • Torre B
16129 Genova (GE)
www.asdomar.it