



Garofalo

PASTA DI GRAGNANO IGP
STORICO PASTIFICIO GAROFALO DAL 1789

REPORT DI SOSTENIBILITÀ
2020



Garofalo

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2020

PASTIFICIO LUCIO GAROFALO S.p.A.
Via dei Pastai, 42 - 80054 Gragnano (NA) Italia
Mail: info@pastagarofalo.it
Sito web: www.pasta-garofalo.com/it

**GUIDA ALLA LETTURA
LETTERA AGLI STAKEHOLDER**

p.9
p.11

1. IL MONDO GAROFALO

p.12



- 1.1 Chi siamo
- 1.2 I nostri valori
- 1.3 Governance ed etica

p.14
p.22
p.24

2. LA SOSTENIBILITÀ PER GAROFALO

p.30



- 2.1 Le sfide del settore
- 2.2 I nostri stakeholder
- 2.3 Matrice di materialità

p.32
p.42
p.44

3. COME SI FA GAROFALO

p.46



- 3.1 La catena di fornitura
- 3.2 La miglior tecnologia industriale
- 3.3 Consumatori al centro

p.48
p.54
p.58

4. PERSONE E TERRITORIO

p.72



- 4.1 Il benessere dei dipendenti
- 4.2 L'attenzione per la collettività

p.74
p.88

5. QUALITÀ PER L'AMBIENTE

p.90



- 5.1 Consumi responsabili
- 5.2 Gestione virtuosa dei rifiuti

p.96
p.98

INDICE DEI CONTENUTI GRI

p.102

INDICE





GUIDA ALLA LETTURA

Il Bilancio di Sostenibilità rappresenta per Pastificio Lucio Garofalo S.p.A. (di seguito anche il “Pastificio” o “Garofalo”) l’evoluzione verso una comunicazione di sostenibilità trasparente e strutturata e costituisce uno strumento importante per illustrare quanto fatto sui temi legati alla sostenibilità.

La presente edizione del Report di Sostenibilità riguarda il periodo 1° gennaio - 31 dicembre 2020. La prima edizione, per la quale il Pastificio ha deciso di optare per una diffusione interna all’azienda, è stata realizzata con riferimento al periodo 1° gennaio - 31 dicembre 2019.

Il perimetro di rendicontazione dell’edizione 2020 è relativo alla società Pastificio Lucio Garofalo S.p.A. Sono pertanto escluse dal perimetro di rendicontazione le controllate Garofalo USA, Garofalo Nordic, Garofalo France, Garleb Off Shore, Bertagni 1882 S.p.A e la partecipata Grani d’Italia.

Il Report di Sostenibilità è stato redatto in conformità ai “Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards” definiti nel 2016 dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l’opzione “In accordance - Core”. Il GRI è il riferimento più diffuso a livello internazionale per la rendicontazione di sostenibilità; si tratta di un’associazione indipendente internazionale che promuove lo sviluppo di una rendicontazione volontaria delle performance economiche, ambientali e sociali. In appendice al documento è presente l’“Indice dei contenuti GRI”, con il dettaglio delle informazioni qualitative e quantitative rendicontate in conformità alle linee guida sopra menzionate.

I contenuti del presente Report sono stati individuati attraverso un processo di analisi di materialità, che ha permesso di identificare le tematiche di sostenibilità più rilevanti per Garofalo e i suoi stakeholder.

Per restituire un quadro esaustivo e completo degli andamenti dell’azienda, laddove possibile, i dati pubblicati sono stati presentati in forma comparativa. Le informazioni quantitative per le quali è stato fatto ricorso a stime sono state debitamente segnalate.

La redazione del documento è avvenuta in modalità partecipata, coinvolgendo la funzione a cui fa capo il sistema di qualità e sicurezza e la funzione Marketing. Il Bilancio di Sostenibilità è stato sottoposto a valutazione dell’Amministratore Delegato.

Il presente Report non è stato sottoposto a revisione da parte di un ente terzo indipendente.

Il Report è disponibile sul nostro sito istituzionale www.pasta-garofalo.com/it e sul sito www.comesifagarofalo.it. Per informazioni e comunicazioni sul Report di Sostenibilità, potete inviare una mail a ehs@pastagarofalo.it.




CEO Pastificio Garofalo
MASSIMO MENNA

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Cari lettori,

il 2020 è stato un anno fuori dal comune, che ha lasciato un segno nella vita di tutti noi. Il Paese intero ha attraversato e continua a sperimentare momenti di difficoltà. Oltre a ciò, le restrizioni imposte dalla situazione di emergenza hanno avuto impatti sociali significativi, influenzando sul nostro modo di relazionarci e di lavorare, nonché sui nostri comportamenti d'acquisto.

In quest'anno così particolare vogliamo pubblicare il nostro Report di Sostenibilità, una tappa molto importante del percorso d'azienda che abbiamo avviato già nel 2019 e che, in qualche modo, rappresenta una sfida per noi stessi, resa ancora più difficile dal momento che stiamo vivendo.

Come ogni sfida, noi di Garofalo abbiamo reagito con fermezza, sfruttando la nostra capacità di resilienza per continuare a offrire un prodotto unico e inconfondibile ai nostri consumatori. In primo luogo, abbiamo incrementato i nostri ritmi di produzione per far fronte ad un significativo aumento della domanda di beni di prima necessità, come la pasta. Grazie alla fiducia dei nostri consumatori e dei nostri clienti, nel 2020 abbiamo realizzato ricavi per 219 milioni di euro, in aumento del 36% rispetto al 2019.

Facendo fede ai nostri principi di qualità, innovazione, trasparenza e passione, abbiamo risposto con gesti concreti alle richieste dei nostri consumatori, sempre più consapevoli e

attenti a ciò che portano in tavola. La sicurezza alimentare è da sempre per noi una priorità in cui investiamo costantemente con controlli rigorosi e capitolati d'acquisto che prevedono criteri altamente stringenti per il grano che selezioniamo: tutto ciò per assicurare una pasta di qualità superiore. Ma abbiamo voluto fare di più, cogliendo la nuova sensibilità dell'opinione pubblica e dei consumatori in merito all'impiego di erbicidi e assicurandoci che nelle nostre principali catene di fornitura del grano non venga impiegato il glifosato.

Sempre in ottica di una ancora maggiore trasparenza verso i nostri consumatori, abbiamo deciso di sostituire sul packaging di Pasta Garofalo la dicitura generica «UE/non UE» con l'indicazione del Paese di origine del grano, valorizzando e rendendo ulteriormente trasparente la qualità della materia prima.

Consapevoli del ruolo che possiamo rivestire verso comportamenti più attenti, nel 2020 ci siamo dedicati anche a diverse iniziative di comunicazione e di sensibilizzazione sui principali trend sociali e ambientali che attraversano il settore alimentare, tra cui economia circolare, lotta allo spreco, agricoltura sostenibile, dieta sana e rispettosa dell'ambiente.

La dedizione che mettiamo nel nostro agire quotidiano è il frutto del lavoro e della passione dei nostri dipendenti, custodi di una conoscenza tramandata di generazione in generazione e interpreti di un sapere tradizionale. Non possiamo che valorizzare le persone che ogni giorno rendono possibile il nostro successo, garantendo un luogo di lavoro inclusivo e sicuro, soprattutto in questo periodo.

Siamo consapevoli che quanto fatto finora è solo l'inizio di un percorso di continuo sviluppo e miglioramento: raccogliamo questa sfida come un'opportunità, consapevoli di poter contribuire, con le nostre semplici azioni quotidiane, alla costruzione di un futuro migliore per le generazioni che verranno.



1. IL MONDO GAROFALO

218,7
mln di euro

163
mila
tonnellate

3
marchi
principali



Fatturato

Pasta venduta

Garofalo
Russo di Cicciano
Santa Lucia

1.1



CHI SIAMO

Dal 1789, la nostra mission è produrre una pasta unica e inconfondibile. Riteniamo che una pasta straordinaria sia il frutto di scelte meditate che combinano la tradizione artigiana con l'innovazione industriale, nel rispetto delle origini. La **spinta all'innovazione** e l'inarrestabile **ricerca della qualità** sono quindi i tratti distintivi di Pasta Garofalo.

Oggi siamo tra i leader in Italia per la pasta di qualità. La nostra produzione è interamente dedicata alla pasta secca di semola di grano duro. Dal territorio di Gragnano, la qualità della nostra pasta si è fatta conoscere anche all'estero. I nostri prodotti sono esportati in oltre 60 Paesi e portano l'eccellenza italiana nel mondo. Oltre il 65% dei volumi è destinato all'estero, in particolare a Stati Uniti, Francia, Spagna, Paesi scandinavi, Canada, Regno Unito, Australia, Austria e Svizzera.

Recentemente abbiamo lanciato anche un sito e-commerce, che nel 2020 ha visto un aumento significativo delle vendite online, registrando più di 3.500 ordini e

2.500 nuovi clienti nel corso dell'anno. L'emergenza sanitaria dovuta al Covid-19 ha infatti portato i nostri consumatori a sperimentare nuovi canali di acquisto, oltre che a indirizzare i consumi verso i beni di prima necessità come la pasta.

I nostri **marchi principali** sono tre: **Pasta Garofalo** (di qualità, posizionamento e immagine premium), **Russo di Cicciano** (100% grano italiano) e **Santa Lucia** (destinata all'estero). Produciamo anche con marchi minori e come private label per le principali insegne della grande distribuzione organizzata.

Per completare l'offerta, avvalendoci di fornitori qualificati, commercializziamo prodotti premium o che vanno incontro ai trend alimentari emergenti, come la pasta secca senza glutine, la pasta arricchita ai legumi, gli gnocchi di patate con e senza glutine, le farine, l'olio extravergine d'oliva, la pasta fresca ripiena, la pasta fresca liscia, i sughi pronti, il couscous, il bulgur e la quinoa, che rappresentano il **5% circa del nostro fatturato**.

I NOSTRI BRAND



GAROFALO IN SINTESI

VOLUMI DI VENDITA

163k

tonnellate

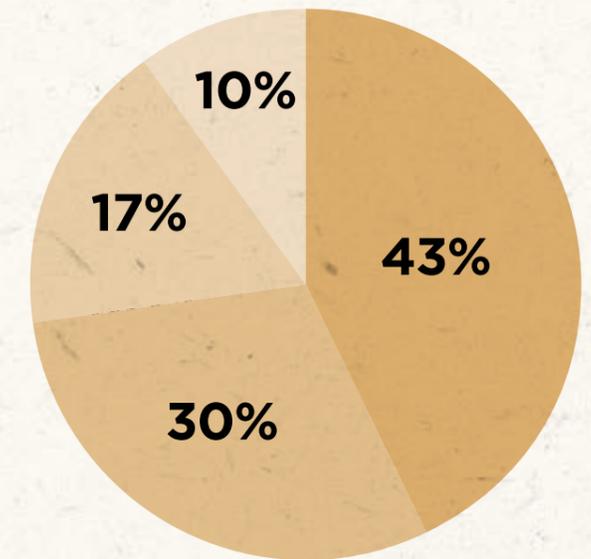
107k

 ESTERO

56k

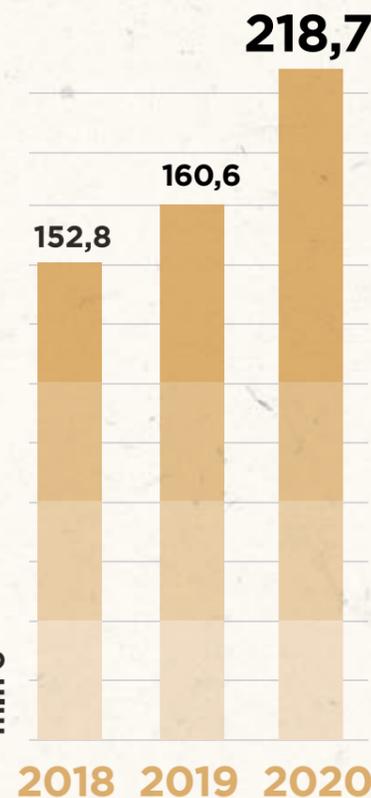
 ITALIA


AREE GEOGRAFICHE

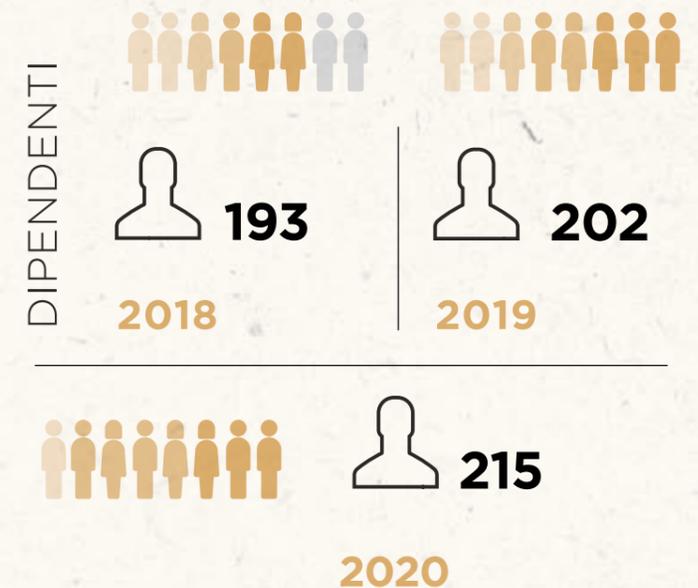


Nota: a valore.

- Italia
- Europa
- America
- Asia, Africa, Australia


 FATTURATO
mIn €


DIPENDENTI





LA STORIA DELLA PASTA...



1789

Garofalo ottiene dal consiglio municipale la licenza per la produzione e la vendita di pasta di alta qualità.

1830

Con l'introduzione dell'Uomo di Bronzo per volontà del re di Napoli, Ferdinando II di Borbone, ha inizio ufficialmente la produzione industriale della pasta. Questo meccanismo, introdotto per ragioni igieniche, ha infatti sostituito l'impasto a mano degli operai.

1850 circa

Per fronteggiare le nuove esigenze produttive di Gragnano, viene elaborato un grande progetto di ristrutturazione urbana, con la demolizione di alcuni fabbricati e la loro ricostruzione in un allineamento più adatto a sfruttare i venti necessari alla lenta essiccazione della pasta.

Fine 1800

Secondo i registri dell'epoca, l'Italia importa ogni anno 2,5 milioni di tonnellate di grano duro dall'estero.



...È LA NOSTRA STORIA.

La famiglia Menna entra nel capitale sociale al 50%. Passerà al 100% nel 1997.

Viene costruito il sito produttivo di via dei Pastai, ancora oggi l'unica sede dell'azienda.

Parte la produzione di una linea a marchio Garofalo destinata all'Italia. Nel 2002 la linea Garofalo è lanciata sul mercato e da allora cresce esponenzialmente in un contesto molto competitivo, raggiungendo una posizione di leadership nel segmento della pasta premium, a livello nazionale e internazionale.

Nasce il Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, grazie al quale nel 2013 la Pasta di Gragnano ha ottenuto il marchio di Indicazione Geografica Protetta, primo riconoscimento comunitario di qualità assegnato alla pasta in Europa. Nel 2018, Massimo Menna diventa Presidente del Consorzio.

Il Gruppo Ebro Foods, multinazionale che opera nei settori del riso, della pasta e dei condimenti e quotato alla Borsa di Madrid, entra nel capitale sociale dell'azienda con una partecipazione del 52%. Il restante 48% è controllato dall'Amministratore Delegato Massimo Menna, alla guida dell'azienda.

1952

1987

2001

2003

2014



RICONOSCIMENTI RECENTI

DIVERSITY
BRANDSUMMIT

Diversity Brand Award 2020

Finalista

Il premio, organizzato ogni anno da Focus Management (Bocconi) riconosce le migliori 20 aziende che lavorano sull'inclusione delle diversità con progetti dedicati a categorie di consumatori solitamente emarginate.



NC Awards

Miglior campagna televisiva

La campagna "Buona pasta non mente" ottiene il secondo premio. Basata su tre mini-film che rappresentano momenti diversi di convivialità a tavola, la campagna comunica la trasparenza del brand attraverso i vari protagonisti dei tre spot. Al primo assaggio del prodotto, i dialoghi prendono una piega inaspettata, facendo emergere verità che spiazzano.



Brand Awards 2019

Best New Entry

Gli Spaghettoni Gagnanesi XXL sono stati i più votati in una sessione web dedicata ai prodotti introdotti in distribuzione moderna nei primi 5 mesi dell'anno (non in gara per il Brands Award). L'iniziativa, basata su dati forniti da IRI e GFK, premia le migliori performance annue di marca nei beni di largo consumo.



3 Stelle Bellavita e premio Best Brand Identity

La linea "Legumi e Cereali Garofalo" ha ottenuto il riconoscimento da Bellavita, la piattaforma B2B online dedicata ai prodotti enogastronomici italiani. Inoltre, Garofalo è stata premiata come azienda con la miglior storia nella categoria Heritage.

1.2



I NOSTRI VALORI

Cosa rende la nostra pasta diversa da tutte le altre?

Il nostro lavoro di ogni giorno è guidato da questi valori:

QUALITÀ

L'eccellenza, senza compromessi, è sempre stata alla base del nostro credo aziendale. Per alta qualità intendiamo quella del grano duro con cui è fatta la pasta, ma soprattutto quella di chi la produce. Dedicamo un'attenzione speciale alla qualità di vita delle persone, cuore dell'azienda.

INNOVAZIONE

La nostra è una lunga storia che affonda le radici nel territorio di Gragnano. Un perfetto mix di ricerca e tecnologia ci ha permesso di mantenere l'unicità del nostro prodotto e il nostro posizionamento premium nello scenario competitivo. Per questo, anche la nostra esperienza di artigiani è al servizio dell'innovazione industriale.

TRASPARENZA

È il nostro biglietto da visita fin dal packaging. Siamo la prima azienda che ha messo in totale trasparenza la propria filiera, perché riteniamo che la qualità non abbia bisogno di segreti. Una comunicazione trasparente, in particolare, è per noi una forma di responsabilità verso il consumatore.

RISPETTO DELLE DIVERSITÀ

I formati di pasta non sono tutti uguali, ognuno ha la sua consistenza, il suo colore, la sua porosità, grazie ai quali la pasta esprime un gusto specifico. Noi lo sappiamo bene, e dedichiamo a ciascuno formato un'attenzione particolare. Allo stesso modo, riteniamo che l'inclusione di persone diverse con differenti punti di vista sia una fonte di ispirazione per la nostra attività, una ricchezza che consente di raggiungere una comprensione più profonda della società.

PASSIONE

È l'ingrediente indispensabile, che mettiamo in tutto quello che facciamo. Attraversa ogni scelta relativa al brand, dalle fasi produttive alla comunicazione. È grazie alla passione che produciamo la migliore pasta dal 1789 e continuiamo a garantire un prodotto unico. Un prodotto di cui essere orgogliosi.

INNOVAZIONE
TRASPARENZA
QUALITÀ
PASSIONE
RISPETTO DELLA
DIVERSITÀ

1.3



GOVERNANCE ED ETICA

ASSETTO SOCIETARIO

Il capitale sociale di Pastificio Lucio Garofalo S.p.A è controllato per il 52% dalla Società Semola S.r.l. e per il 48% da Massimo Menna, l'attuale amministratore delegato del pastificio. Dal 2014, Società Se-

mola S.r.l. è una controllata di Ebro Foods, gruppo multinazionale leader nei settori della produzione e della lavorazione del riso e nella produzione di pasta e condimenti, con sede in Spagna.

SOCIO	NUMERO AZIONI	VALORE (€)	%
Semola S.r.l.	104.000	1.610.960	52%
Massimo Menna	96.000	1.487.040	48%

Pastificio Lucio Garofalo S.p.A ha sede in Campania, in via dei Pastai 42, nella celebre Gragnano (NA), anche definita Città della Pasta. La società è inoltre a capo di alcune controllate estere: Garofalo USA, Garofalo Nordic, Garofalo France e Garleb Off Shore, rispettivamente negli Stati Uniti, in Svezia, in Francia e in Libano, costituite per favorire la strategia di sviluppo internazionale dei

prodotti Garofalo (vedi grafico a fianco). Nel 2018 Pastificio Lucio Garofalo S.p.A. ha rilevato il 10% di Bertagni 1882, storico produttore di pasta fresca, per rafforzare la sua posizione all'estero nel segmento della pasta fresca ripiena di qualità. Nel 2020 è stato acquisito il 50% del capitale sociale della società Grani d'Italia, che opera nello stoccaggio e nella commercializzazione del grano duro.



MODELLO DI GOVERNO

Il sistema di amministrazione e controllo della società è strutturato secondo il modello tradizionale. Il Consiglio di Amministrazione (CdA) è il principale organo di governo societario e ha la responsabilità di determinare e perseguire gli obiettivi strategici dell'azienda.

Il CdA di Garofalo è composto da tre membri: il Presidente, l'Amministratore

Delegato e un Consigliere.

Tutti e tre i membri sono uomini e hanno più di 50 anni. Il Collegio Sindacale è composto da cinque membri, tre sindaci effettivi e due sindaci supplenti, i quali vigilano sull'osservanza della legge, dello statuto nonché sul rispetto dei principi di corretta amministrazione.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Pastificio Lucio Garofalo S.p.A

Presidente del Consiglio d'Amministrazione
ANTONIO HERNANDEZ CALLEJAS

Amministratore Delegato
MASSIMO MENNA

Consigliere
XAVIER JACQUES FRANCOIS RIESCHER-TUCZKIEWICZ

COLLEGIO SINDACALE

Pastificio Lucio Garofalo S.p.A

Presidente del Consiglio Collegiale
PIETRO GIORDANO

Sindaci
ENRICO GASTALDI, GABRIELE GASTALDI

Sindaci Supplenti
SARA BUSCA, GIULIO DUMONTET

Infine, all'Assemblea dei soci è attribuito il compito di nominare i membri del CdA, del Collegio Sindacale e di approvare il Bilancio d'Esercizio.

IL CODICE ETICO

Garofalo si avvale del Codice Etico redatto dalla capogruppo Ebro Foods. Si tratta di una guida di comportamento nelle relazioni interne ed esterne tra le persone e le società che fanno parte del Gruppo, per garantire che i comportamenti dei soggetti destinatari siano sempre ispirati a **trasparenza, onestà e integrità**. In particolare, il Codice richiama il rispetto di principi etici e di comportamento nelle relazioni con i clienti, i dipendenti, i fornitori e gli altri stakeholder, facendo particolare riferimento alla **tutela dei diritti**

umani e della **salute e sicurezza dei lavoratori**, alla **centralità delle risorse umane e al loro sviluppo**, alla **tutela dell'ambiente**, all'**importanza delle attività sociali** e alla lotta contro la corruzione.

In ambito interno, il Codice deve essere osservato e applicato da tutti i dipendenti e collaboratori, che firmano una lettera di presa conoscenza; è previsto un canale di denuncia per segnalare a livello centrale il verificarsi di comportamenti devianti rispetto a quanto definito dal Codice.

GESTIONE DEI RISCHI E COMPLIANCE

Indipendentemente dalla natura delle attività svolte, una società è sempre esposta a rischi e a incertezze esterne. Una **gestione integrata dei rischi** è quindi fondamentale, soprattutto alla luce di un contesto economico e commerciale in continua evoluzione, che può generare anche nuove opportunità da cogliere, se opportunamente identificate.

Il nostro sistema di controllo è presidiato dagli organi amministrativi, dai dirigenti e dalla struttura aziendale, i quali - nell'espletamento delle loro funzioni - cercano di mitigare i rischi assicurando il raggiungimento degli obiettivi aziendali.

I principali rischi sono di tipo **finanziario** (rischi che hanno impatti diretti sul risultato economico e sul valore del patrimonio aziendale e che sono connessi principalmente a fattori esterni, quali i rischi di cambio, di credito, di tasso e di liquidità), di **compliance** (rischi connessi alla mancata conformità a leggi, regolamenti o provvedimenti del legislatore e/o delle Autorità di Vigilanza e Controllo o da modifiche sfavorevoli del quadro normativo), **strategici** (rischi caratteristici del

business di riferimento, la cui gestione, se corretta, è fonte di vantaggio competitivo o viceversa può determinare il mancato raggiungimento degli obiettivi aziendali, pensiamo per esempio ai rischi legati all'incertezza della domanda di pasta) e **operativi** (rischi derivanti dall'inadeguatezza o da inefficienze di processi, persone e sistemi interni o in conseguenza di eventi esogeni).



FINANZIARI
IMPATTI DIRETTI
SUL RISULTATO ECONOMICO
E SUL VALORE
DEL PATRIMONIO AZIENDALE



STRATEGICI
CARATTERISTICI
DEL BUSINESS, LEGATI
AL RAGGIUNGIMENTO
DEGLI OBIETTIVI AZIENDALI



OPERATIVI
PER INADEGUATEZZA O
INEFFICIENZE DI PROCESSI,
PERSONE E SISTEMI INTERNI
O PER EVENTI ESTERNI



COMPLIANCE
MANCATA
CONFORMITÀ
A LEGGI
E REGOLAMENTI

Tra i rischi di compliance rientrano i potenziali rischi di **privacy**. Anche se la tematica ha rilevanza marginale per il business di Garofalo, abbiamo adottato **misure idonee** per garantire la conformità alle disposizioni del nuovo Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali (GDPR - General Data Protection Regulation 679/2016), le cui disposizioni sono diventate operative dal 25 maggio 2018. In particolare, possiamo contare su un sistema di profilazione delle utenze che consente l'accesso alle anagrafiche dei clienti ai soli dipendenti che si occupano del ciclo attivo. Per i clienti che ci contattano attraverso il sito, è stata predisposta un'informativa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento Europeo e una raccolta del consenso al trattamento dei dati ai sensi dell'art. 7 dello stesso. Adottiamo inoltre misure di sicurezza adeguate per impedire l'accesso, la divulgazione,

la modifica o la distruzione dei dati personali non autorizzati.

Anche eventuali cambiamenti normativi in ambito di **salute e sicurezza nei luoghi di lavoro** rientrano tra i rischi di compliance. In questo caso, i rischi sono individuati e analizzati dalle figure aziendali preposte ai sensi del D. Lgs. 81/08 che redigono i Documenti di Valutazione dei Rischi. Qui sono riportate, tra le altre cose, le schede di valutazione per ogni mansione svolta, le azioni messe in atto per realizzare un sistema di prevenzione e protezione e le modalità di risposta a situazioni di emergenza e pronto soccorso. L'adeguatezza delle condizioni di lavoro nel nostro stabilimento produttivo e nelle sedi di lavoro costituisce pertanto un elemento costantemente monitorato e valutato.

Benché l'eventualità di corruzione non rappresenti un rischio rilevante, non tol-

liamo alcuna forma di corruzione, sia attiva che passiva, e ci impegniamo a rispettare le leggi anticorruzione presenti in tutti i Paesi in cui operiamo. Stiamo inoltre lavorando all'implementazione di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs 231/2001, inteso come l'insieme delle procedure e dei presidi che l'azienda è tenuta ad adottare nell'esercizio della propria attività per prevenire in modo efficace reati da parte dei soggetti apicali o subordinati. Nel corso del 2020 l'azienda si è impegnata per portare a compimento il progetto, ma a causa dell'emergenza sanitaria le attività hanno subito un rallentamento. Pertanto, prevediamo di mettere a regime il Modello nel corso del 2021.

Completa il nostro sistema dei rischi l'identificazione e valutazione dei rischi e delle opportunità in materia SA 8000 e ambientale, definita da un'apposita pro-

cedura. Quest'analisi, che ha cadenza annuale, è di responsabilità del **Social Performance Team**, con riferimento alla SA 8000, e del **Responsabile del Sistema di Gestione Integrato (RSGI)** per la parte ambientale. Per individuare i pericoli che possono interessare l'organizzazione, vengono considerate tutte le possibili modalità di violazione dei requisiti della SA 8000 in funzione dei processi e delle attività aziendali. In materia ambientale, l'analisi è condotta determinando i rischi e le opportunità correlati agli impatti ambientali diretti, agli obblighi di conformità, ai fattori di contesto rilevanti e alle esigenze delle parti interessate determinanti per l'organizzazione. Una volta definita la rilevanza di un fattore, vengono determinate probabilità e gravità di ogni evento, con l'obiettivo di stabilirne il livello di rischio e le eventuali azioni di risposta.





2. LA SOSTENIBILITÀ PER GAROFALO

12

temi prioritari

3

pilastri

6

associazioni

emersi dall'analisi
di materialità

del percorso
di sostenibilità

di riferimento
principali



2.1



LE SFIDE DEL SETTORE

Il nostro successo e la nostra crescita sono strettamente correlati alle dinamiche del **comparto agroalimentare**, un sistema delicato e sempre più **condizionato dalle attività dell'uomo**, dallo **sfruttamento delle risorse naturali** e dai **cambiamenti climatici**.

Per essere un'azienda sostenibile, dobbiamo tenere in considerazione i principali trend sociali e ambientali che attraversano il nostro settore per mitigarne gli effetti negativi e massimizzare gli impatti positivi delle nostre azioni.

L'IMPATTO DEL SETTORE AGRICOLO

■ IL CONTESTO

Entro il 2050 la popolazione mondiale avrà quasi raggiunto **10 miliardi di abitanti**¹. Per soddisfare la domanda globale, il settore agricolo incrementerà del 50% la propria produzione rispetto al 2013. Il ricorso alle pratiche agricole attuali molto probabilmente porterà a una concorrenza più intensa per l'approvvigionamento delle risorse naturali, all'aumento delle emissioni di gas serra e all'ulteriore deforestazione e degrado del suolo. Già oggi, l'agricoltura è responsabile del 70% circa del consumo mondiale di acqua dolce e di più del 20% delle emissioni globali di gas serra (GHG)². Il settore è quindi impegnato nella **ricerca di pratiche resilienti**, ovvero in grado di adattarsi al nuovo scenario mantenendo la produttività attuale, ma limitandone gli impatti.



■ IL RUOLO DI GAROFALO

L'agricoltura è alla base del sistema alimentare e a monte della nostra filiera di approvvigionamento. La nostra catena del valore è molto snella e ci vede in stretto contatto con i mulini, a cui facciamo riferimento per l'acquisto della **migliore semola di grano duro** per produrre la nostra pasta di qualità superiore. Effettuiamo numerosi controlli per garantire la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti, ma sappiamo che possiamo fare ancora di più, anche dal punto di vista della sostenibilità. Per questo ci stiamo impegnando, per il prossimo futuro, a intraprendere un **percorso di conoscenza dei migliori standard** e delle pratiche più virtuose da promuovere lungo la catena di fornitura.

+50%

TREND DELLA
PRODUZIONE AGRICOLA
ENTRO IL 2050
(RISPETTO AL 2013)

70%

QUOTA DI ACQUA DOLCE
CONSUMATA IN AGRICOLTURA



20%

EMISSIONI DI GAS SERRA
PRODOTTE DAL SETTORE
AGRICOLO A LIVELLO GLOBALE

I CAMBIAMENTI CLIMATICI

■ IL CONTESTO

Il mondo sta sperimentando sempre di più gli effetti dei cambiamenti climatici. Nel 2020, la temperatura media globale della superficie terrestre e oceanica è stata di 0,98 °C superiore alla media di 13,9 °C del ventesimo secolo, facendo del 2020 il secondo anno più caldo dagli anni Ottanta del XIX secolo, battuto solo dal 2016³, mentre a livello europeo è stato l'anno più caldo, con 1,6 °C sopra la media⁴.

A causa del riscaldamento globale, **le condizioni meteorologiche estreme**, la **scarsità d'acqua** e il progressivo **impoverimento del suolo** stanno mettendo a rischio il sistema alimentare mondiale. Precipitazioni sempre più variabili, periodi di siccità e inondazioni più frequenti impatteranno sulla quantità e sulla qualità dei raccolti, con conseguenze sui sistemi politici, economici e sociali che sostengono il modo in cui produciamo e distribuiamo il cibo. Il comparto agroalimentare sarà tra i più colpiti dai cambiamenti climatici. È indispensabile limitare le emissioni di gas serra e costruire sistemi agricoli resilienti per poter continuare a fornire cibo ai cittadini del mondo.

■ IL RUOLO DI GAROFALO

La mitigazione e l'adattamento ai cambiamenti climatici è una questione sistemica: la collaborazione tra imprese, consumatori e governi è necessaria per salvaguardare il clima e l'ambiente per le generazioni future.

Noi di Garofalo facciamo la nostra parte impegnandoci a ridurre sempre di più gli impatti del nostro stabilimento: per questo abbiamo installato un **impianto di tri-generazione** alimentato a gas naturale e abbiamo scelto di investire nell'energia solare, dotandoci di un **impianto fotovoltaico**, impianti che andremo a potenziare ulteriormente nel futuro per essere sempre più autonomi nella produzione di energia.



2020

SECONDO ANNO PIÙ CALDO A LIVELLO GLOBALE

ANNO PIÙ CALDO A LIVELLO EUROPEO⁵



PLASTICA: AMICA O NEMICA?

■ IL CONTESTO

Negli ultimi 50 anni, la produzione di plastica è aumentata quasi del 2.000%, passando dai **15 milioni di tonnellate del 1964** ai **311 milioni di tonnellate del 2014**. E ci si attende un raddoppio dei volumi nei prossimi 20 anni.

Nel 2016, un quarto della plastica mondiale è stato utilizzato per i packaging dei prodotti⁶. In un sistema alimentare efficiente, l'imballaggio contribuisce a rendere i prodotti sicuri e a preservarne la qualità, ne prolunga la durabilità e aiuta a limitare gli sprechi alimentari. La plastica è infatti un materiale da confezionamento leggero e altamente efficace. Derivando dal petrolio, però, ha un processo di produzione ad alta intensità di carbonio e, a livello globale, il suo riciclo non è ancora una pratica diffusa: nel 2019, **solo il 18% della plastica veniva riciclato**⁷. Inoltre, **più del 30% degli imballaggi in plastica sfugge ai sistemi di raccolta**, con significativi costi economici e danni ingenti a sistemi naturali vitali come gli oceani⁸.

■ IL RUOLO DI GAROFALO

In un sistema alimentare più sostenibile, tutti devono **promuovere la capacità di ridurre, riutilizzare e riciclare i rifiuti**, per dare loro una seconda vita. Questo è ciò che facciamo in Garofalo: ci impegniamo a utilizzare **solo packaging di plastica riciclabile**, per preservare la qualità e garantire la sicurezza dei nostri prodotti, senza compromessi.



+2.000%

TREND DELLA PRODUZIONE DI PLASTICA DAL 1964



25%

DEI VOLUMI DI PLASTICA È USATO PER I PACKAGING



3. Global Climate Report - Annual 2020, NOAA National Centers for Environmental Information
4. European State of the Climate 2020, Copernicus
5. Dagli anni Ottanta del XIX secolo

6. The new plastics economy 2016, Ellen MacArthur Foundation
7. World Economic Forum, 2019. www.weforum.org/agenda/2019/10/plastics-what-are-they-explainer/
8. The new plastics economy 2016, Ellen MacArthur Foundation

IL SETTORE PASTARIO IN ITALIA

La produzione mondiale di pasta si è attestata sui **16,2 milioni di tonnellate nel 2019**⁹, in aumento dell'8% rispetto all'anno precedente. Si stima che il settore arriverà a sfiorare **15 miliardi di euro nel 2024**¹⁰. Solo in Italia, il mercato della pasta vale oltre **2,4 miliardi di euro**¹¹. L'industria italiana è leader a livello mondiale, grazie a 120 aziende che producono com-

pletivamente 4 milioni di tonnellate di pasta, ovvero il 26% del totale globale¹². Anche sullo scenario internazionale l'Italia gioca un ruolo importante: il 56% della produzione complessiva raggiunge 200 Paesi, per un giro d'affari di 1,9 miliardi di euro. In altre parole, **1 piatto di pasta su 4 mangiato nel mondo (e circa 3 su 4 in Europa)** è preparato con **pasta italiana**¹³.

PASTA E SOSTENIBILITÀ

I consumatori italiani ritengono la pasta un alimento salutare, in quanto prodotto-simbolo della dieta mediterranea, confermata da numerosi studi come la più sostenibile, rispettosa del territorio e della biodiversità¹⁴.

A differenza di altre categorie industriali, la pasta non ha un vissuto problematico nella percezione dei clienti finali. Gioca a favore di quest'immagine positiva un consumo molto radicato nelle nostre tradizioni culinarie: quasi **9 italiani su 10** mangiano pasta regolarmente e oltre **1 su 3** la porta in tavola **tutti i giorni**¹⁵.

La preferenza degli italiani per l'alimento principe della dieta mediterranea è stata confermata anche in periodo di pandemia: le vendite di pasta di semola hanno infatti registrato un +8,9% rispetto al 2019¹⁶. E ciò è accaduto anche all'estero: uno studio internazionale rivela che 1 persona su 4 ha aumentato il proprio consumo di pasta durante il lockdown, scegliendolo come alimento buono, sano, facile da cucinare, sostenibile e "preferito" in questo periodo molto difficile¹⁷.

Anche sul fronte della lotta allo **spreco alimentare**, i produttori di pasta possono contare su molti vantaggi, come la lunga **durabilità** e la **facilità di recupero** degli scarti di produzione. La pasta è inoltre un ingrediente dai **costi contenuti** e non richiede il consumo di ulteriore energia per la sua conservazione. Infine, si inserisce perfettamente nei trend alimentari emergenti, come le diete "plant-based" (vegetariane e vegane) e questo avvalorata la sua immagine sostenibile.

Il settore pastario, peraltro, ha intrapreso (grazie all'associazione di categoria Unione Italiana Food), un percorso di responsabilità che ha portato in dieci anni alla riduzione complessiva del **20% di consumi di acqua**, e del **21% di emissioni di CO₂ equivalente**, contribuendo così a ridurre a livello di settore l'impronta ecologica di quest'alimento.

In particolare, una porzione da 100 grammi di pasta al pomodoro, secondo uno studio del WWF del 2013, ha un'impronta ambientale di **0,492 kg**, mentre l'impronta idrica è pari a **231,4 litri**.

9. International Pasta Organization

10. Pasta Market: Global Industry Trends, Share, Size, Growth, Opportunity and Forecast 2019-2024, IMARC

11. Valore della produzione venduta nel 2019, dati Istat

12. L'industria italiana della pasta 2020, Euler Hermes

13. International Pasta Organization

14. Fondazione Dieta Mediterranea www.fondazionedietaediterranea.it/dieta/sostenibilita/

15. Dati Unione Italiana Food

16. Emergenza Covid-19: IV Rapporto sulla domanda e l'offerta di prodotti alimentari nell'emergenza Covid-19, 2021 ISMEA

17. International Pasta Organization



LA PASTA È RITENUTA SOSTENIBILE PERCHÉ...



Se avanza, non va sprecata



È alla base della dieta mediterranea



Non costa molto



Dura a lungo (e fuori dal frigo)

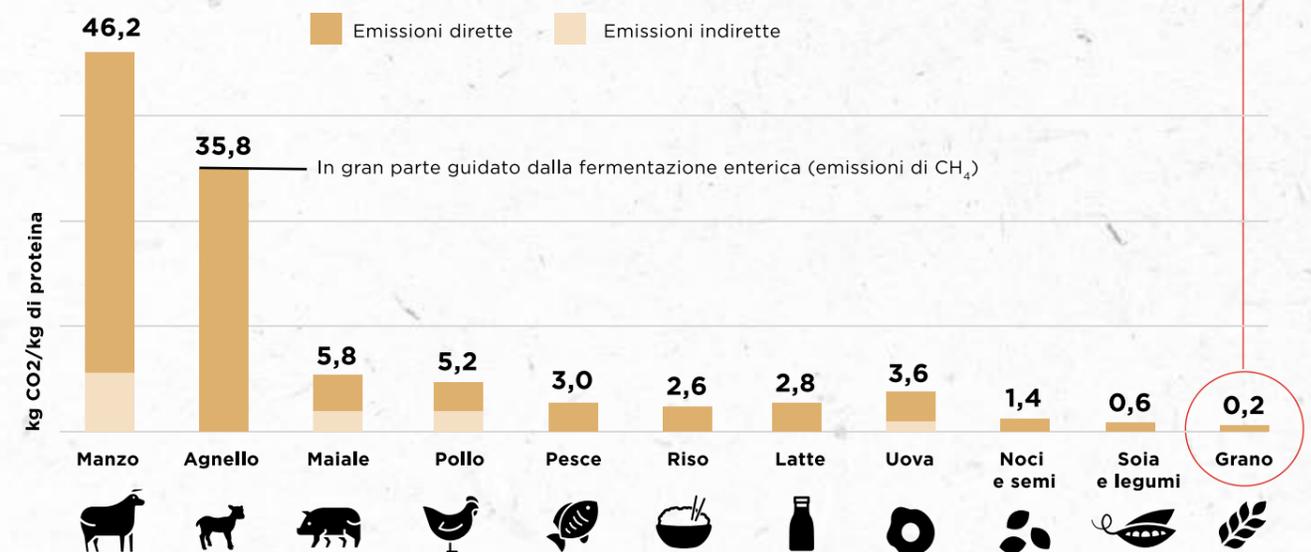


Fa felici anche vegetariani e vegani



Ha un'impronta tra le più basse rispetto ai vari prodotti alimentari

INTENSITÀ DI EMISSIONI DI GAS SERRA PER DIVERSI ALIMENTI



Le emissioni dirette includono tutte le emissioni di allevamento. Le emissioni indirette comprendono le emissioni fuori dall'allevamento, come quelle associate alla processazione industriale degli alimenti. Fonte: McKinsey Agriculture and Climate Change Report - Aprile 2020

TREND EMERGENTI

Un'altra istanza che si sta diffondendo tra i consumatori che hanno a cuore la sostenibilità ambientale è l'attenzione per la **provenienza della materia prima**.

La volontà di soddisfare quest'esigenza ha spinto diversi produttori a privilegiare il grano italiano, assecondando l'errata convinzione che il grano estero sia di qualità inferiore. Purtroppo, **non tutto il grano prodotto in Italia è di qualità adatta alla pastificazione**. L'origine, dunque, non è di per sé sinonimo di qualità.

Noi di Garofalo ci impegniamo ad acquistare sempre la semola della migliore qualità e riteniamo che il ricorso al grano estero permetta di gestire al meglio la variabilità della produzione nazionale.

Acquistiamo tantissima semola ricavata da grano italiano, la cui quota è aumentata nel 2020 raggiungendo il 26%, oltre ad offrire una linea 100% grano italiano a marchio Russo di Cicciano.

La scelta di grano estero per Garofalo - un brand di posizionamento top - deriva dal preciso impegno di voler scegliere, in base alla stagione, il grano migliore possibile, in-

dipendentemente dalla provenienza. Negli Stati Uniti e in Australia si possono acquistare grani di altissima qualità e salubrità, per questo anche più costosi di quelli italiani. Non si tratta dunque di una necessità di approvvigionamento, ma di una scelta che ha precise motivazioni qualitative.

Questi Paesi, grazie anche a una migliore selezione e a uno stoccaggio differenziato, producono grano con un indice proteico adeguato alla pastificazione e che, per questo, **costa mediamente di più di quello italiano** (anche il 10-15% in più).

Oltre a ciò, abbiamo a cuore la sicurezza del consumatore, sempre più sensibile e attento alle tracce di erbicida presenti nella pasta, soprattutto per quanto riguarda il **glifosato**. L'impiego di pesticidi e di glifosato in agricoltura è, infatti, un tema molto attuale, che non solo interessa la sicurezza del consumatore ma anche la sostenibilità dell'agricoltura. In particolare, l'opinione pubblica non si accontenta più di essere rassicurata sul fatto che una certa pasta contenga quantità di glifosato al di sotto di limiti di legge, ma desidera che non ve ne sia traccia.

Benché l'alto livello di sicurezza del grano sia un tema di massima priorità per Garofalo e le tracce di glifosato siano sempre state ben al di sotto dei limiti di legge, abbiamo accolto la nuova sensibilità dei consumatori e, per questo, abbiamo introdotto l'assenza di glifosato in tutte le fasi della coltivazione del grano come condizione richiesta nei contratti di approvvigionamento di grano dall'Arizona. Inoltre, anche le coltivazioni da cui proviene il grano italiano non impiegano glifosato e sono in grado di garantire un prodotto con un livello di micotossine estremamente basso.

Siamo la prima azienda che ha messo in totale trasparenza la propria filiera: per ogni pacchetto di Pasta Garofalo sul sito www.comesifagarofalo.it si possono vedere, oltre all'origine della materia prima, le analisi batteriologiche e qualitative, così da consentire a tutti di verificare che la nostra pasta ha i più alti livelli di qualità e sicurezza alimentare. La vera tutela per i consumatori è quindi la **trasparenza**. La sfida è valorizzare il **saper fare** e la nostra capacità di **selezionare** la materia prima, senza puntare unicamente sull'origine.

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Crediamo nell'importanza del dialogo e al valore che deriva da un confronto costruttivo. Per questo prendiamo parte a molteplici organizzazioni a livello nazionale. Gli ambiti di intervento sono svariati: dalla promozione della pasta italiana nel mondo e della sostenibilità del settore, alla tutela del marchio, al sostegno dell'innovazione fino al supporto nella definizione di modifiche di normative nazionali e internazionali.

Le principali associazioni a cui aderiamo:

- **Unione Italiana Food**
- **Unione Industriale di Napoli**
- **Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP**
- **Consorzio per il controllo dei prodotti biologici**
- **Associazione Industrie Beni di Consumo**
- **CONAI**



IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità è un elemento che caratterizza il modo di fare business di Garofalo. Rispondiamo alle sfide che lo scenario globale pone al nostro settore scegliendo ogni giorno di promuovere i principi che ci contraddistinguono e che ci consentono di continuare a creare valore nel breve, medio e lungo termine, non solo per la nostra azienda, ma anche per tutto il sistema da cui traiamo forza. Questi pilastri rappresentano i punti fermi del nostro percorso di sostenibilità:



Unicità di prodotto

grazie a una materia prima di qualità oggettivamente superiore, che lavoriamo secondo un processo produttivo che fa tesoro di esperienze antiche, frutto dei risultati delle nostre continue ricerche e di un'interpretazione originale del gusto. Scegliamo la materia prima con la massima cura e la seguiamo in ogni fase della lavorazione, senza scendere a compromessi sui controlli, per garantire ai nostri consumatori una pasta della massima qualità e sicurezza.



Centralità delle persone

in due ambiti: continua dedizione ai nostri dipendenti, che rendono possibile ogni giorno, con il loro impegno, lo svolgimento delle attività nel rispetto dei nostri valori, e attenzione per la collettività, con cui dialoghiamo per creare relazioni di valore durature nel tempo.



Rispetto dell'ambiente

da cui traiamo le nostre risorse essenziali. Ci impegniamo a ridurre i nostri impatti, prestando attenzione ai nostri consumi energetici, alle emissioni e ai materiali che utilizziamo per rendere i nostri prodotti disponibili e sicuri per il consumatore finale.

Questi valori si declinano in diverse iniziative di sostenibilità che portiamo avanti da lunga data e che consentono di tradurre in termini concreti le responsabilità assunte nei confronti dei nostri stakeholder e del contesto in cui operiamo. Il nostro impegno è sancito da tempo anche dalla **Politica del Sistema di Gestione Integrato** che definisce i nostri obiettivi in ambito ambientale, di salute e sicurezza sul lavoro e di responsabilità sociale.

2.2

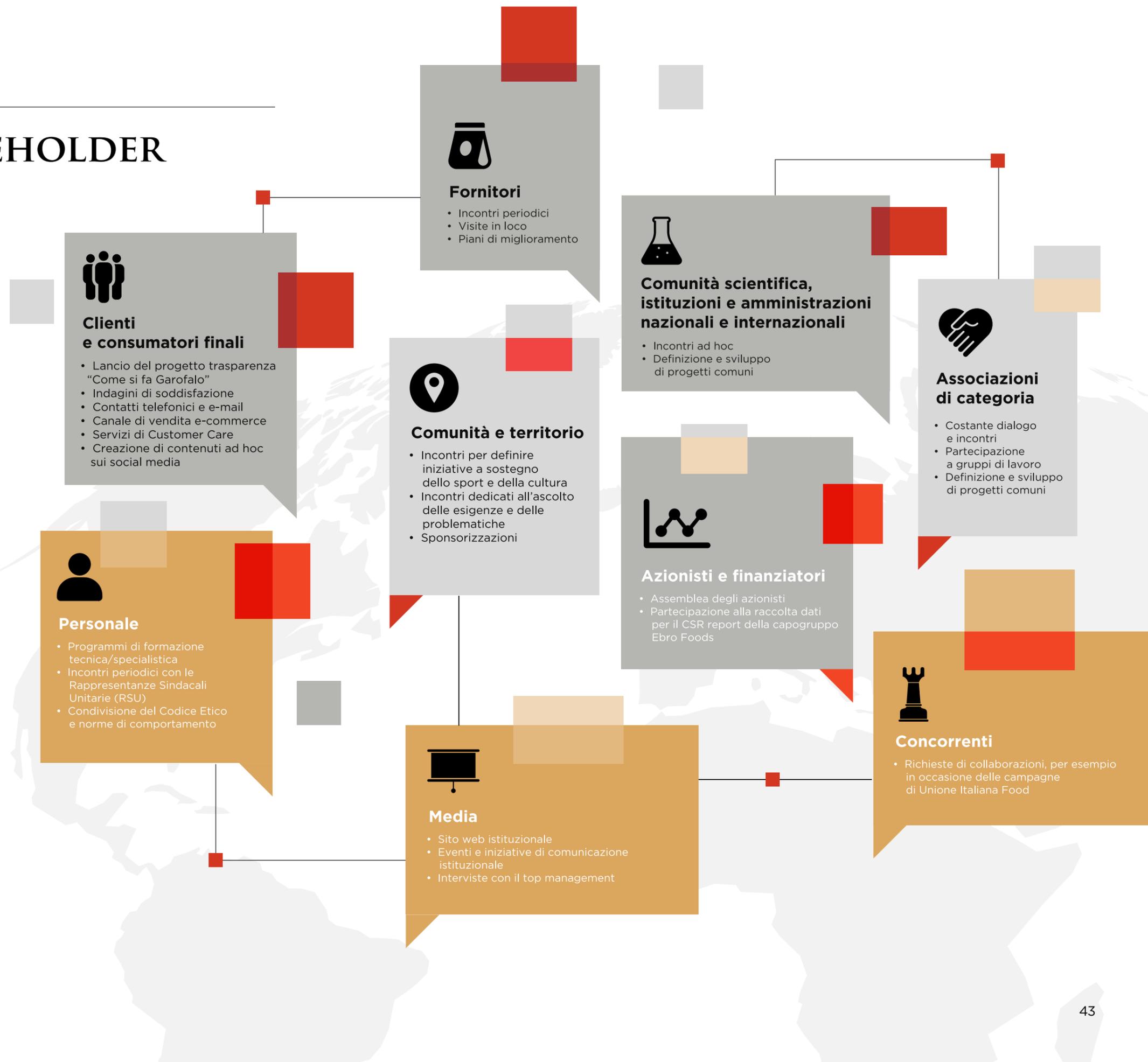


I NOSTRI STAKEHOLDER

Gli stakeholder, ovvero i portatori di interesse, sono tutti i soggetti o i gruppi di persone con cui entriamo in relazione nella nostra attività e che possono sollevare istanze nei nostri confronti o contribuire a portare valore all'azienda. La sostenibilità della nostra crescita nel tempo dipende quindi anche dai nostri stakeholder e dall'attenzione che riserviamo alle loro aspettative ed esigenze. Tutte queste attività sono fondamentali per continuare a creare valore nel lungo termine. Il coinvolgimento dei diversi stakeholder, basato sul dialogo aperto e sulla trasparenza, ci consente infatti di **generare valore condiviso**.

Abbiamo mappato i nostri stakeholder lungo tutta la catena del valore, individuando quelli prioritari sulla base delle **nostre caratteristiche**, della loro **influenza** (intesa come capacità di influire sulle decisioni strategiche e operative della società) e della loro **dipendenza** (ovvero quanto dipendono dalle scelte, dai prodotti e dalle attività dell'organizzazione).

Le modalità di dialogo, interazione e coinvolgimento sono calibrate in base alle differenti tipologie di stakeholder.



2.2



MATRICE DI MATERIALITÀ

Questo report è lo strumento con cui vogliamo raccontare come la sostenibilità accompagna l'attività di Garofalo. In questo documento abbiamo inserito tutte le informazioni sui temi più importanti per noi e per i nostri stakeholder. Per individuarli, abbiamo fatto ricorso al **concetto di materialità**, principio fondamentale dei GRI Standards redatti dal Global Reporting Initiative, ovvero lo standard di rendicontazione di sosteni-

bilità che abbiamo deciso di adottare. Secondo quanto previsto dal GRI, l'ampiezza e il dettaglio con cui sono trattate le tematiche riflettono i risultati **dell'analisi di materialità**, ovvero del processo di **identificazione, valutazione e prioritizzazione** degli **aspetti economici, sociali e ambientali rilevanti** che influiscono da un lato sulla capacità dell'impresa di creare valore nel tempo e dall'altro sulle decisioni degli stakeholder.



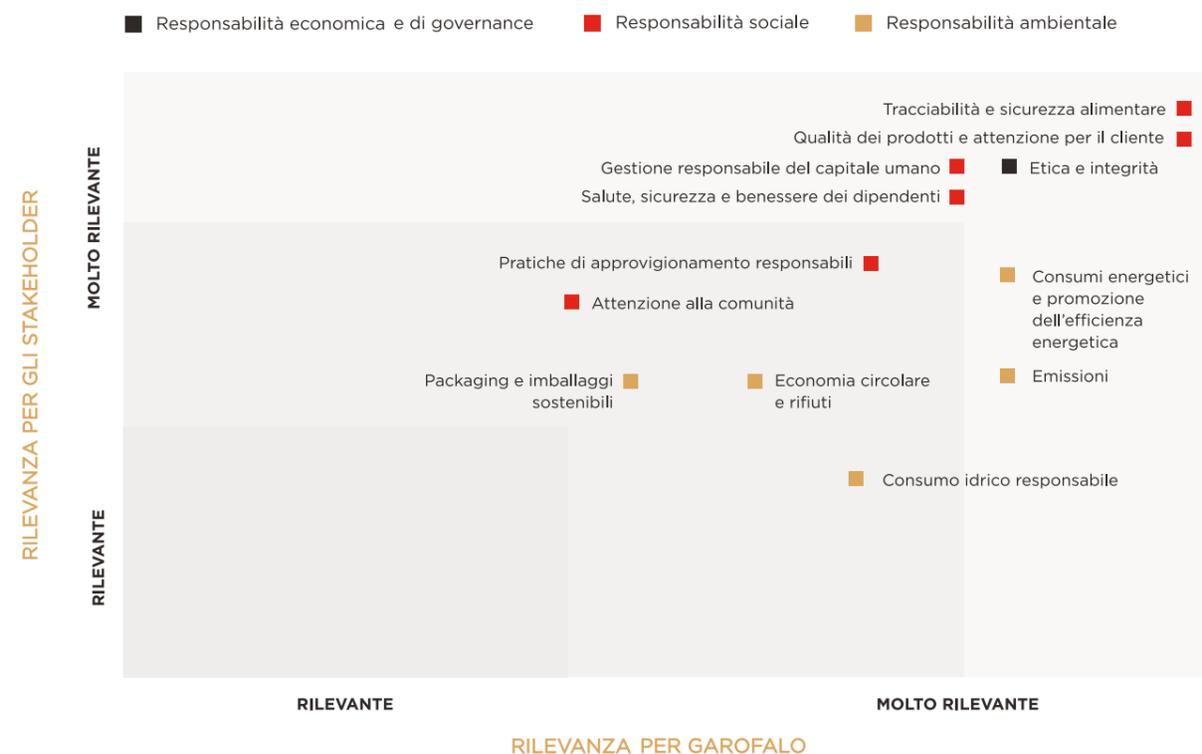
Abbiamo realizzato l'analisi di materialità attraverso un processo strutturato in più fasi. La prima fase è stata caratterizzata dall'**identificazione** dell'universo delle tematiche di sostenibilità rilevanti per Garofalo e i suoi stakeholder.

Abbiamo analizzato:

- I temi di sostenibilità significativi e attuali a livello nazionale e internazionale, tratti dai documenti e dalle relazioni di organizzazioni non governative e policy maker più rilevanti;
- I temi di sostenibilità di maggiore impatto nel settore alimentare secondo le associazioni di settore, le associazioni dei consumatori e gli influencer in ambito di sostenibilità;
- Un benchmark che ha coinvolto aziende italiane e internazionali, attive nel settore alimentare, e che ha permesso di comprendere quali siano i temi di sostenibilità più trattati e maggiormente rilevanti nel settore.

Successivamente, le tematiche individuate sono state **valutate** considerando da un lato la loro **rilevanza** in termini di impatti generati dall'azienda e di **capacità di creazione di valore** (rilevanza interna) e dall'altro le **necessità** e le **aspettative** degli stakeholder (rilevanza esterna). Questa fase ha visto il coinvolgimento di alcune funzioni aziendali di primo piano, i cui contributi e punti di vista sono stati presi in considerazione per determinare la **materialità** delle tematiche, in relazione anche all'impegno e alle politiche di sostenibilità già adottate dalla nostra società.

Le tematiche emerse come materiali per Garofalo e per i suoi stakeholder sono rappresentate nella matrice di materialità.



In particolare, l'analisi ha fatto emergere **12 temi materiali**, dalla cui disposizione è possibile confermare i nostri **principali ambiti di azione**:

- **prodotti sicuri e di qualità:** dalla scelta di materie prime alla loro tracciabilità e ai controlli che effettuiamo, sicurezza e qualità hanno rilevanza per noi e per i nostri stakeholder, come dimostrano gli elevati standard che adottiamo;
- **persone:** il nostro successo non sarebbe possibile senza le nostre persone, che sono la base del nostro vantaggio competitivo; la rilevanza (per noi e per gli stakeholder) delle tematiche di gestione del benessere dei nostri dipendenti lo conferma;
- **ambiente:** nel nostro modo di fare business, la protezione dell'ambiente, da cui attingiamo preziose risorse e materie prime, rappresenta un requisito essenziale. Per questo motivo, le tematiche ambientali hanno una priorità alta, a cominciare dall'uso responsabile delle risorse energetiche e dell'impatto sul clima delle nostre emissioni.

3. COME SI FA GAROFALO



11

tipologie
di semola

89,1%

fornitori italiani

+781
bps

aumento
della quota
di grano italiano
vs 2019

3.1



LA CATENA DI FORNITURA

La nostra mission è produrre una **pasta di qualità superiore**, grazie a una **selezione accurata delle materie prime** e a **relazioni di valore** con i nostri fornitori, basate sulla collaborazione, sul confronto continuo e sul dialogo aperto.

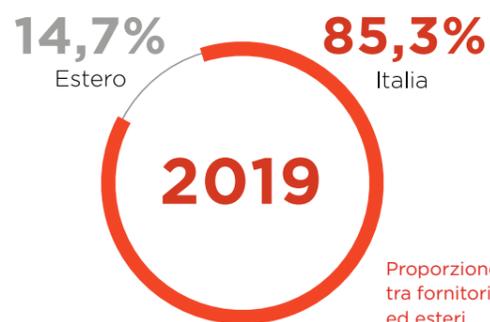
La semola di cui è fatta la nostra pasta è fornita da **mulini** generalmente legati alla sola **filiera di grano duro** e situati nel Sud Italia. Scegliamo mulini che, oltre a essere garanzia di qualità, siano anche il più possibile vicini a noi: la prossimità rende infatti più efficiente il trasporto e minimizza gli impatti ambientali.

Nel 2020 si è concretizzata l'acquisizione al 50% della società Grani d'Italia, che opera nello stoccaggio e nella commercializzazione del grano duro. L'operazione consentirà, anche se in maniera indiretta, di avere una maggiore visibilità sulla filiera del grano italiano.

Tra i nostri **fornitori** strategici rientrano anche coloro **che producono pasta in conto lavorazione per Garofalo** e quelli **che realizzano prodotti che commercializziamo con il nostro marchio**, come la pasta fresca ripiena e l'olio di oliva. Questi ultimi sono particolarmente rilevanti, in quanto contribuiscono a integrare e diversificare la nostra offerta con una proposta complementare. Un'altra filiera importante per le nostre attività è rappresentata dai fornitori di **packaging primari e secondari**.

Abbiamo stipulato contratti con **6 fornitori** per ben **11 diverse tipologie di semola** mentre per la fornitura di materiali di **packaging** ricorriamo a **13 aziende, tutte italiane**. Sono invece **20** i nostri **fornitori strategici per i prodotti commercializzati**.

Per tutte le nostre attività, collaboriamo con fornitori di fiducia, con i quali abbiamo creato un rapporto che dura da anni, prediligendo in particolar modo i migliori produttori italiani e vicini il più possibile al nostro stabilimento. Infatti, i **fornitori italiani rappresentano l'89,1% della spesa complessiva**. Non solo: circa il 15% dei nostri fornitori si trova nella nostra stessa regione, la **Campania**. Solamente il 10,9% dei nostri fornitori ha sede all'estero; si tratta soprattutto di aziende tedesche produttrici di macchinari impiegati nelle linee produttive.



Proporzione di spesa tra fornitori italiani ed esteri

LA SELEZIONE DEI FORNITORI

La scelta di un fornitore è frutto di un processo strutturato di ricerca, selezione e qualifica che si applica ai fornitori di materie prime, ingredienti, prodotti commercializzati, merci realizzate in conto lavoro e imballaggi primari. Il processo di approvazione si basa sulla **valutazione del rischio**: gli acquisti che rientrano nel perimetro di applicazione di questa procedura sono soggetti a una valutazione documentata dei pericoli associati. Per fare un esempio, per la contaminazione da allergeni, agenti microbiologici o da corpi estranei (che rappresenta uno dei pericoli principali) occorre valutare la probabilità di accadimento e gravità del danno e quantificare il **rischio totale del prodotto** e il **rischio specifico del fornitore**. La combinazione di questi due fattori fornisce il **rischio finale**, e determina i criteri rispetto ai quali valutare ogni fornitore.

CRITERI DI QUALIFICA DEI FORNITORI

RISCHIO FINALE	CRITERI DI QUALIFICA PER I FORNITORI DI SEMOLE, INGREDIENTI, PRODOTTI COMMERCIALIZZATI E IN CONTO DI LAVORO	CRITERI DI QUALIFICA PER I FORNITORI DI PACKAGING PRIMARIO
Basso	Certificazione GFSI ¹⁸ o questionario o audit	<ul style="list-style-type: none"> Certificazione GFSI¹⁸ o questionario o audit Certificati di conformità alla normativa cogente su packaging primario
Medio	<ul style="list-style-type: none"> Certificazione GFSI¹⁸ o audit di seconda parte su base triennale Screening analitico per nuovi fornitori (ove previsto) 	<ul style="list-style-type: none"> Certificazione GFSI¹⁸ o audit di seconda parte su base triennale Certificati di conformità alla normativa cogente su packaging primario
Alto	<ul style="list-style-type: none"> Certificazione GFSI¹⁸ o audit di seconda parte su base triennale Screening analitico per nuovi fornitori (ove previsto) 	<ul style="list-style-type: none"> Certificazione GFSI¹⁸ o audit di seconda parte su base triennale Certificati di conformità alla normativa cogente su packaging primario Test di migrazione¹⁹ annuale, se non certificato

Sulla base del rischio finale, i fornitori sono classificati in critici, moderatamente critici e non critici e qualificati con diversi gradi di approvazione. La valutazione dei fornitori può essere rivista nel tempo a seguito di attività di monitoraggio annuale delle performance. Concludono il processo di valutazione dei fornitori gli audit, che generalmente sono svolti direttamente dal personale di Garofalo e sulla base di un piano determinato dal **livello di criticità sia dei fornitori sia del tipo di fornitura**. Nei due anni precedenti abbiamo svolto **70 audit all'anno, di cui 66 nel 2018 e 68 nel 2019 su fornitori già accreditati, e i restanti su nuovi fornitori**. La maggior parte degli audit sono stati condotti su fornitori di prodotti commercializzati, un'area di business relativamente recente e che quindi richiede un'attenzione particolare. Nel 2020, invece, gli audit sono stati sospesi a causa dell'emergenza sanitaria generata dalla pandemia di Covid-19. L'attività di audit riprenderà gradualmente a partire dal 2021.

18. Certificazione della Global Food Safety Initiative

19. Il test di migrazione consiste in prove per la verifica dell'idoneità al contatto alimentare

Il processo di approvazione si applica anche ai **fornitori di servizi**, come disinfezione, smaltimento rifiuti, laboratori di analisi. Rispetto a questi fornitori, la valutazione del rischio prende in considerazione la **qualità** e la **sicurezza** dei prodotti e la conformità alle disposizioni giuridiche.

Dal 2006, applichiamo inoltre un'apposita procedura che mira a definire la responsabilità per la qualificazione e il monitoraggio dei fornitori, subfornitori, appaltatori, collaboratori e partner, in modo che siano valutati e scelti anche sulla base della loro capacità di soddisfare **specifici requisiti ambientali, energetici, di sicurezza e salute dei lavoratori, in materia di diritti umani e di tutela dei lavoratori**.

Di conseguenza, gli acquisti di prodotti e servizi devono guardare, oltre alla variabile costo, alla qualità del prodotto/servizio, all'efficienza funzionale e alle altre variabili normalmente considerate in fase di acquisto, alle prassi applicate in ambito ambientale ed energetico, ai requisiti della certificazione SA 8000 e alle condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori.

La scelta dei fornitori e delle relative forniture è effettuata dai responsabili di reparto, i quali hanno il compito di confrontarsi preventivamente all'acquisto con il Responsabile del Sistema di Gestione Integrato (RSGI) per gli aspetti ambientali/energetici, di salute e sicurezza ed etici che possano essere coinvolti nella fornitura. I fornitori sono poi classificati in base al **livello di criticità in ambito ambientale ed energetico**, al loro **rispetto dei requisiti della SA 8000** e in materia di **salute e sicurezza** dei lavoratori. Mettiamo in atto azioni diverse, ponderate in base alla qualifica dei fornitori.

In fase di valutazione di fornitori individuati come mediamente critici o critici rispetto a una o più norme (SA 8000, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 50001) viene innanzitutto verificato il possesso delle abilitazioni richieste secondo la legislazione in materia ambientale ed energetica, di salute e sicurezza dei lavoratori e di contrattazione collettiva. Un apposito registro riporta le eventuali azioni correttive o preventive intraprese, una volta identificate le cause delle carenze. In fase di riesame, la direzione verifica se le problematiche sono state risolte e, in caso negativo, provvede a definire ulteriori azioni correttive o, nei casi più gravi, all'eventuale eliminazione di un fornitore.

Nel corso del 2020, Garofalo ha lavorato alla definizione di un **Codice di Condotta Fornitori**, che diverrà operativo nel corso del 2021. A partire dal 2021, tutti i fornitori di prodotti e servizi di Garofalo dovranno accettare e rispettare i contenuti del documento. Il Codice si basa sui valori di integrità ed etica già definiti dal Codice Etico di Ebro e si pone l'obiettivo di creare una cultura condivisa improntata al principio di trasparenza, prestando la massima attenzione alla sostenibilità economica, sociale e ambientale.

LE NOSTRE MATERIE PRIME

In Garofalo scegliamo con cura la semola, la nostra materia prima, che acquistiamo da molini italiani con cui abbiamo relazioni consolidate e che garantiscono un riferimento sicuro sia dal punto di vista della qualità, sia dal punto di vista della sicurezza alimentare. La nostra mission è offrire una pasta eccellente ai nostri consumatori, grazie a una semola con una quantità di proteine superiore alla norma, che nel caso specifico di Pasta Garofalo ammonta al 14%, indipendentemente dal luogo di origine del grano. Sempre per il marchio Pasta Garofalo consideriamo un elevato Gluten Index (superiore a 80), che misura la forza e la tenacità del retino glutino ottenibile impastando la semola.

Anche se ci posizioniamo a valle di un processo di approvvigionamento della semola molto controllato, ci stiamo impegnando per analizzare sempre di più la nostra catena di fornitura con metodo analitico e puntuale per individuare delle leve su cui agire indirettamente per continuare a garantire ai nostri consumatori un prodotto di qualità, sicuro, ma anche virtuoso dal punto di vista socio-ambientale.

A testimonianza di ciò, è massima la nostra attenzione verso il glifosato, che in tempi recenti è diventato sempre più una preoccupazione per i consumatori, trattandosi di un tema che riguarda sia la sicurezza alimentare che la sostenibilità ambientale, con particolare riferimento ai danni che questo erbicida può arrecare all'ambiente.

Oggi è possibile un uso più consapevole e limitato di questi prodotti nell'agricoltura, consolidando con atti concreti una nuova sensibilità. È questa la visione che Garofalo persegue e intende esprimere nella politica di approvvigionamento delle materie prime: una sensibilità che vogliamo trasferire lungo il percorso della catena di fornitura sino ad arrivare al campo.

DI CHE PASTA SIAMO FATTI

La pasta italiana di qualità è fatta solo di grano duro, dalla cui macinazione si ottiene una semola dalla granulometria più elevata della farina di grano tenero e di colore giallo ambrato. Questa semola origina un impasto più tenace, perfetto per sostenere "l'architettura della pasta", ovvero quello spessore che contribuisce a rendere unica l'esperienza tattile all'assaggio. La legge italiana stabilisce anche altri parametri legati alla purezza e alla quantità di proteine. Queste ultime sono l'elemento essenziale per la tenuta al dente della pasta, in quanto creano il glutine a contatto con l'acqua. In una pasta caratterizzata da una bassa quantità di proteine, il reticolo di glutine può cedere durante la cottura e rendere la pasta collosa e scotta. La legge di purezza fissa per la pasta italiana un minimo di proteine del 10,5%.

Per questo, la semola che acquistiamo non è ottenuta da grano duro proveniente esclusivamente dall'Italia. Innanzitutto, non sempre il grano italiano raggiunge gli standard qualitativi previsti dalla legge di purezza e, di conseguenza, quelli richiesti da Garofalo, che per il marchio Pasta Garofalo sono ancora più stringenti di quelli minimi per legge. In Italia infatti, diversamente da altri Paesi, risulta poco diffusa la pratica di stoccaggio differenziato per classi qualitative e questa mancanza porta la produzione di maggiore qualità a confondersi con quella medio-bassa²⁰. La semola di cui ci approvvigioniamo è prodotta in larga parte con **grano "Desert Durum" dell'Arizona, considerato uno dei migliori frumenti duri del mondo per l'alto contenuto proteico**, frutto delle particolari condizioni climatiche a cui è soggetto e delle modalità di coltura impiegate, che consentono l'apporto di **grandi quantità di azoto**. Oltre a ciò, si distingue per la tenacità del glutine, il colore della semola e la stabilità dei parametri qualitativi delle forniture.

20. Considerazioni CREA sulla qualità del grano italiano, 2016

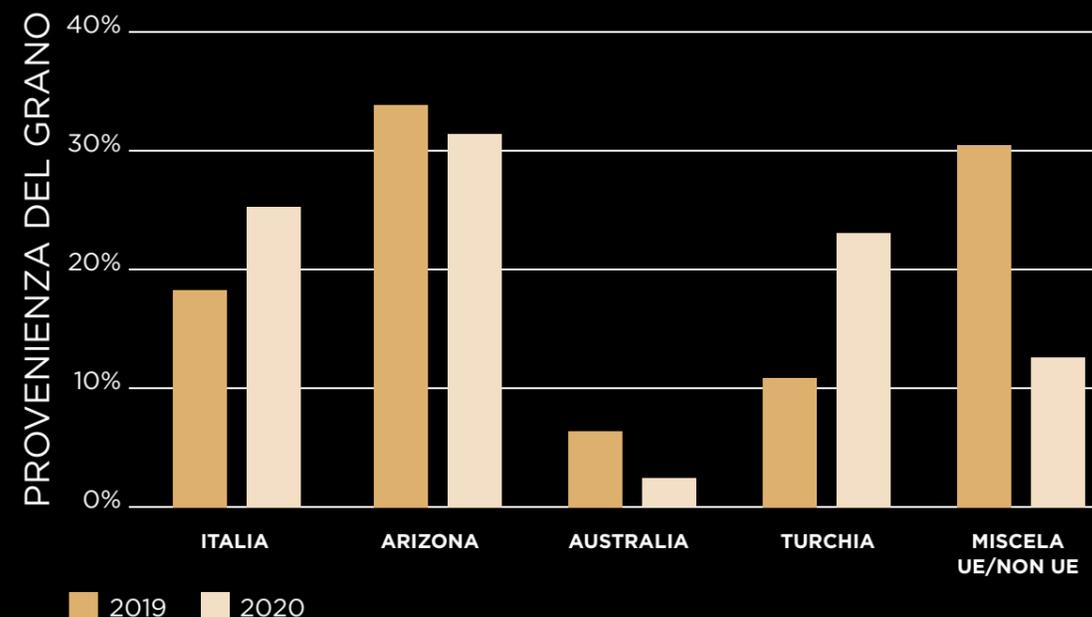
Inoltre, va aggiunto che le favorevoli condizioni climatiche di questa area geografica limitano significativamente lo sviluppo di micotossine e che il livello di sicurezza dei grani dell'Arizona è da sempre molto elevato, garantito peraltro da accordi contrattuali nei quali stabiliamo che l'assenza di glifosato in tutte le fasi della coltivazione del grano sia una condizione da rispettare.

L'Australia e la Turchia sono altri due Paesi dai quali proviene il grano con cui viene realizzata la semola che scegliamo di acquistare. L'Australia, sebbene non sia tra i maggiori produttori di grano, garantisce comunque standard qualitativi molto elevati²⁰, mentre la Turchia è un Paese in grado di produrre un ottimo grano duro biologico, di cui c'è una crescente richiesta in Italia e all'estero, non totalmente coperta dalla produzione interna. Usiamo il grano turco per produrre pasta biologica destinata all'estero.

La provenienza diversificata del grano presenta un ulteriore vantaggio: ci permette di gestire meglio la variabilità della produzione italiana, in caso di aumento dei prezzi o di condizioni climatiche avverse.

Negli anni recenti, anche in Italia si è sviluppata un'offerta di grano duro di ottima qualità e con elevati livelli di sicurezza, stimolata soprattutto dalla crescente domanda dell'industria pastaia. In questo nuovo scenario, abbiamo introdotto gradualmente l'utilizzo del grano italiano di qualità eccellente, aumentando la quota di utilizzo in ragione delle disponibilità reperibili di volta in volta sul mercato. A tale scopo, ci avvaliamo di una struttura di silos di stoccaggio situata in Puglia, dove vengono raccolti grani italiani prevalentemente da regioni del sud e, quando possibile, da accordi di filiera. Questi grani presentano caratteristiche eccellenti in termini di proteine e provengono da coltivazioni che non impiegano glifosato e in grado di garantire un prodotto con un livello di micotossine estremamente basso.

Oggi la nostra politica di approvvigionamento della materia prima si concentra principalmente su grani provenienti dall'Italia e dall'Arizona, le due aree geografiche che in questo momento garantiscono la qualità Garofalo, il rispetto dell'ambiente e i livelli di sicurezza alimentare più elevati.



La categoria "Miscela Ue/non Ue" corrisponde a una semola già miscelata con grano proveniente da Italia, Australia e Arizona.

MATERIE PRIME ACQUISTATE

in tonnellate	2020	2019	2018
Semola di grano duro	158.467	124.348	115.141
Ingredienti (pomodoro e spinaci in polvere)	0**	68.596*	89

*L'aumento negli acquisti di ingredienti è dovuto ad un passaggio da pomodoro in polvere a pomodoro concentrato.

** Nel corso del 2020 non si è registrato utilizzo di pomodoro o spinacio in quanto la produzione di pasta colorata è stata temporaneamente esternalizzata per permettere una modifica degli impianti produttivi.



I prodotti di origine animale, come uova, prodotti caseari o insaccati contenuti nella pasta fresca, non costituiscono approvvigionamenti diretti, in quanto sono ingredienti di prodotti realizzati da terzi. Nonostante ciò, consapevoli dell'importanza che l'animal welfare riveste per i nostri consumatori, ci assicuriamo che la nostra pasta fresca ripiena, la cui sfoglia è realizzata al 30% con uova fresche, sia prodotta con uova italiane provenienti solo da galline allevate a terra, in piena aderenza alle campagne di Animal Equality.

3.2



LA MIGLIOR TECNOLOGIA INDUSTRIALE

COME PRODUCIAMO LA NOSTRA PASTA

La passione per il nostro lavoro si traduce nella continua ricerca di quella che, per noi, è la perfezione. Per raggiungerla selezioniamo una materia prima di alta qualità, e la lavoriamo secondo un processo produttivo che unisce esperienze antiche, i risultati delle nostre continue ricerche e un'interpretazione originale del gusto. Semola, grano duro e acqua. Pur nei diversi marchi e formati che produciamo, questi tre ingredienti restano immutati.



1. Selezione

Selezioniamo le semole secondo i capitolati Garofalo, che in base alle linee e ai brand prevedono diversi standard della materia prima: peso specifico, purezza, indice proteico, qualità del glutine e indice di giallo.



2. Macinazione

Il frumento viene setacciato, ripulito dalle impurità e infine macinato. I prodotti della macinazione sono semola e semolato.



3. Impasto e gramolatura

La semola di grano duro viene impastata con acqua a temperatura controllata nelle vasche impastatrici. È qui che le proteine (gliadina e glutenina) si legano all'acqua formando il glutine. La gramolatura, ovvero il diametro delle particelle in cui viene macinata la semola, influisce sulla fattura finale dell'impasto.



4. Trafilatura

Nella fase di trafilatura, l'impasto ottenuto passa attraverso le trafile, che ne determinano la forma prescelta. Per la maggior parte dei formati di Pasta Garofalo usiamo trafile al bronzo, che in molti casi fornisce il giusto equilibrio tra porosità e colore della pasta. Ma questa tecnica non è sempre sinonimo di maggiore qualità: nel caso dei capellini, per esempio, è più adatta una trafilatura al teflon, che rende il formato più tenace anche quando è servito in brodo, come da tradizione.



5. Essiccamento

È una fase molto delicata. Durante l'essiccamento, la pasta viene ventilata con aria caldo-umida in condizioni controllate per ridurre gradualmente il contenuto di acqua, che dev'essere inferiore al 12,5%.



6. Raffreddamento

Al termine del processo di essiccamento, la pasta entra in un tunnel di raffreddamento, che la riporta a temperatura ambiente.



7. Confezionamento

A conclusione del ciclo produttivo, confezioniamo la pasta in un imballaggio flessibile di plastica.

Si può dire che il processo produttivo della pasta sia rimasto invariato da secoli, ma la ricerca e la tecnologia lo hanno reso più efficiente, permettendo all'industria pastaia di migliorare progressivamente la qualità del suo prodotto.

L'innovazione è infatti uno strumento chiave per il mantenimento e la crescita della competitività aziendale, in quanto permette di stare al passo con le esigenze e le aspettative dei consumatori. Per noi di Garofalo, innovare significa sviluppare nuovi formati, migliorare i processi produttivi, aumentandone efficacia ed efficienza, sviluppare nuove soluzioni di packaging in termini grafici, estetici e valutando possibili nuovi materiali, sviluppare economie circolari legate agli imballaggi secondari e investire nella costante

ricerca sulle materie prime impiegate. Nel corso del 2019, abbiamo lavorato su 54 progetti di innovazione, la maggior parte relativi al prodotto e all'ampliamento di gamma.

Le ultime novità di prodotto sono state lo **Spaghettone XXL**, lanciato nel 2018, e lo Scialatiello, introdotto nel 2019. Nel 2020 abbiamo portato a termine **63 progetti di innovazione di prodotto**, che hanno determinato il rilancio grafico della linea integrale, la destinazione a trafilatura in bronzo di 15 referenze della linea pasta (con la conseguente acquisizione della certificazione IGP), il lancio delle Linguine, della Pasta Mista e dei Ditaloni per la linea integrale e, infine, il lancio del Mezzo Pacchero Rigato e del Pennone Rigato per la linea base.



63

PROGETTI DI
INNOVAZIONE NEL **2020**



La passione
per il nostro lavoro
si traduce nella continua
ricerca di quella che, per noi,
è la perfezione.

Selezioniamo una materia prima di alta qualità,
e la lavoriamo secondo un processo produttivo che
unisce **esperienze antiche**, i risultati delle nostre **continue
ricerche** e un'interpretazione originale del gusto.



3.3



CONSUMATORI AL CENTRO

Per Garofalo, l'attenzione a qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare si concretizza in continui controlli su prodotti e processi, sia nel nostro stabilimento sia presso i fornitori, attenzione che valorizziamo con attività di **informazione e sensibilizzazione verso i nostri consumatori**. Oltre a ciò, siamo attenti al profilo nutrizionale dei prodotti a marchio Garofalo, che comunichiamo con chiarezza.

I CONTROLLI QUALITÀ

Per garantire l'eccellenza dei nostri prodotti, conduciamo analisi meticolose, sia in fase di approvvigionamento della semola sia in fase di trasformazione e distribuzione del prodotto finito.

Il nostro team interno di qualità, che è organizzato e opera secondo le procedure previste dal sistema di gestione per la qualità certificato BRC/IFS, è formato da 10 persone, di cui 2 dedicate all'Assicurazione Qualità, 3 al Controllo qualità, 1 tecnico di laboratorio e 4 ispettori di processo. Per svolgere un controllo ancora più puntuale ed efficace, negli ultimi mesi del 2020 abbiamo avviato un percorso di

formazione e training per l'inserimento di altri 4 ispettori di processo e 2 nuovi tecnici di laboratorio. Le 6 nuove risorse introdotte, che fanno salire a **16 il numero totale degli addetti**, saranno operative dal 2021.

I controlli rigorosi che effettuiamo per garantire elevati standard di qualità sono una voce di costo significativa. Nel 2020 abbiamo investito **1,225 milioni di euro** nell'ambito della nostra struttura qualità, in aumento del 14,4% rispetto al 2019. Questi importi corrispondono allo 0,6% del nostro fatturato.

CONTROLLI QUALITÀ: I COSTI SOSTENUTI

in euro	2020	2019	2018
Costo del personale	714.068	605.787	515.842
Consulenze e certificazioni	193.095	110.840	91.915
Materiale di laboratorio	47.066	32.360	24.020
Pest Control	124.098	129.199	127.402
Formazione personale qualità	4.211	3.455	2.800
Costi per le analisi interne	142.556	188.882	148.859
Totale costi controllo qualità	1.225.094	1.070.522	910.837

I NUMERI DELLA QUALITÀ



Con i mulini italiani, a cui ci affidiamo per l'acquisto e la molitura del grano in semola, abbiamo concordato un sistema di controlli particolarmente sfidante. La semola che acquistiamo dai molini italiani deve infatti rispettare **capitolati tecnici spesso più stringenti rispetto alle normative**. Inoltre, annualmente vengono definiti piani di controllo ordinari e straordinari, implementati dai mulini stessi, che verificano la conformità ai vari parametri. Per ogni tipologia di semola concordiamo un piano dei controlli specifico, che include:

- analisi sulle caratteristiche chimico-fisiche (come colore, umidità, quantità e qualità del glutine e indice proteico);
- analisi sulle caratteristiche microbiologiche, che vanno a indagare la carica batterica, la presenza di muffe o di parassiti;
- analisi sugli allergeni, in particolare rispetto alla soia;

- analisi sui livelli di tracce di pesticidi, incluso il glifosato, e di metalli pesanti;
- analisi sulla presenza di impurità solide e di micotossine.

Quando riceviamo la semola in stabilimento ci assicuriamo che questa sia accompagnata da tutti i necessari certificati del mulino che attestano i controlli effettuati, oltre a eseguire ulteriori controlli rispetto a **ceneri, umidità, proteine, colore e granulometria**, utilizzando la spettroscopia NIR, per ogni cisterna in ingresso. Nel 2020 quest'operazione ha richiesto più di **5.200 controlli in ingresso**, circa il 38% in più del 2019, ognuno dei quali su una serie di parametri diversi. Dopo l'accettazione della semola, continuiamo a effettuare diversi controlli sulla semola e poi sulla pasta, nel nostro laboratorio o in laboratori esterni qualificati. In linea con l'anno precedente, nel 2020 abbiamo effettuato **200 controlli** presso laboratori esterni per la verifica di pesticidi, la ricerca di tracce di soia e per screening completi.



I CONTROLLI SU SEMOLA E PASTA

FASE DEL PROCESSO	PARAMETRI ANALIZZATI	MODALITÀ
Ingresso della semola	Ceneri, umidità, proteine, colore e granulometria	Analisi NIR
Stoccaggio della semola	Glutine, punti neri, punti cruscali	Laboratorio interno
	Caratteristiche microbiologiche	
	Contaminazioni	Laboratorio esterno
Infestazioni, micotossine, metalli pesanti, pesticidi, allergeni	Condizioni igieniche della pressa (presenza di lieviti e muffe)	Laboratorio interno
	Umidità	Controllo effettuato dagli operatori di linea
Essiccazione	Ceneri, umidità, proteine	Laboratorio interno
	Acidità	Laboratorio esterno
Movimentazione e confezionamento pasta	Fitofarmaci, pesticidi, diserbanti, tossine, allergene soia, metalli pesanti	Laboratorio esterno (campionamento)

Ai controlli sopra elencati si aggiungono controlli specifici a seconda della tipologia di pasta prodotta. Per esempio, per la Pasta di Gragnano IGP analizziamo attentamente anche i **valori nutrizionali**, nonché consistenza, omogeneità, tenuta alla cottura e collosità affinché siano rispettate le caratteristiche premianti del marchio IGP.

Un ulteriore esempio riguarda la produzione di pasta biologica, rispetto alla quale effettuiamo un controllo sulla presenza di pesticidi per confermare che non ci siano contaminazioni derivanti da produzioni precedenti.

Naturalmente, a tutti questi controlli sulla materia prima se ne aggiungono altri, non meno importanti, di processo, che comprendono anche le analisi microbiologiche di spinaci e pomodoro in polvere, i controlli analitici sull'acqua di processo, i controlli igienici dei macchinari e i controlli ispettivi dei materiali di confezionamento.

Infine, prevediamo un dettagliato piano dei controlli anche per i fornitori dei prodotti che commercializziamo. Sono previsti controlli differenti, ma la maggior parte si svolgono in un laboratorio esterno che controlla tossine, batteri, metalli pesanti e pesticidi. Nel 2020 abbiamo fatto eseguire **30 controlli su prodotti di terzi**.

Oltre a ciò, sono stati avviati specifici piani di controllo con un laboratorio esterno per assicurare una misurazione puntuale e un monitoraggio accurato dei livelli di deossinivalenolo, micotossina anche conosciuta come DON, e del glifosato, come conseguenza dei nuovi contratti di approvvigionamento che stabiliscono limiti più restrittivi per queste sostanze. Per la gestione delle analisi interne è stato avviato un progetto per effettuare in laboratorio i controlli per la presenza di DON e di tracce di soia in modo da aumentare il numero di test effettuati nel corso dell'anno. I primi test saranno effettuati nel 2021.



Per la Pasta di Gragnano IGP analizziamo valori nutrizionali, consistenza, omogeneità, tenuta alla cottura e collosità affinché siano rispettate le caratteristiche premianti del marchio IGP.



QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE CERTIFICATE

La qualità della pasta Garofalo è garantita da una serie di importanti certificazioni e standard volontari nazionali e internazionali. Organismi terzi, indipendenti e qualificati, verificano e attestano la conformità del prodotto e/o del sistema di gestione.



Certificazione Halal

Il termine Halal significa "lecito" e quindi indica ciò che è permesso consumare secondo i precetti della religione islamica: i cibi, oltre a essere conformi alle normative italiane ed europee in tema di igiene e sicurezza alimentare, sono preparati secondo le norme etiche e igienico-sanitarie della legge e della dottrina dell'Islam.

Certificazione di stabilimento.



Certificazione IFS

L'International Food Standard (IFS) è uno standard internazionale per qualificare i fornitori di prodotti alimentari. Questo standard comunica l'impegno sulla sicurezza alimentare, costruisce e rende operativo un sistema di gestione per controllare il rispetto integrale dei vincoli di qualità, sicurezza e conformità alle leggi che regolano il settore e, infine, è uno strumento per migliorare la gestione della sicurezza alimentare.

Certificazione di stabilimento.



Certificazione biologica

Molti prodotti di Garofalo riportano il logo biologico dell'Unione Europea, testimoniando che questi prodotti contengono almeno il 95% di ingredienti biologici e che rispettano condizioni rigorose per il restante 5%.

Per poter esportare i nostri prodotti biologici anche in Giappone, abbiamo ottenuto la certificazione Japan Agricultural Standards (JAS). La normativa giapponese del biologico JAS prevede infatti che i prodotti bio siano controllati e certificati da un ente giapponese o estero registrato presso il Ministero dell'Agricoltura del Giappone.

Certificazione di prodotto

- il 33% di pasta Garofalo è certificato biologico.



Certificazione Kosher

La parola ebraica "kasher o kosher" significa adatto, appropriato o corretto. La certificazione Kosher indica l'idoneità di un prodotto a essere consumato da una persona di religione ebraica, in accordo alle regole alimentari di questa dottrina.

Certificazione di stabilimento.



Certificazione Non-GMO Project

Questa certificazione viene rilasciata da un'associazione no profit nord-americana che garantisce prodotti sicuri con materie prime tracciabili e prive di organismi geneticamente modificati. L'associazione affida la gestione dei controlli e delle analisi scientifiche sui prodotti a Global ID Group, ente certificatore americano di prodotti non OGM. La certificazione è allineata con gli standard europei, per i quali i prodotti con più dello 0,9% di ingredienti OGM devono essere etichettati e riconoscibili.

Certificazione di prodotto.



Certificazione BRC Global Standard for Food Safety

Il BRC è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari, il cui obiettivo è assicurare la qualità e la sicurezza. I requisiti che richiede fanno riferimento ai sistemi di gestione qualità, alla metodologia HACCP, a un insieme di criteri GMP (Good Manufacturing Practice), GLP (Good Laboratory Practice) e GHP (Good Hygiene Practice).

Certificazione di stabilimento.



Certificazione Gragnano IGP

Garantisce la provenienza e la qualità di molti formati, oltre a testimoniare la secolare tradizione della produzione gragnanese. Questo marchio è un motivo d'orgoglio per noi e rappresenta un'ulteriore rassicurazione per i nostri clienti: i processi produttivi sono sottoposti a controlli da parte degli organismi di vigilanza dell'IGP.

Certificazione di processo e di prodotto.

- il 50% circa di pasta Garofalo è certificata IGP.



Certificazione V-Label Vegan

V-Label è un marchio riconosciuto a livello internazionale che aiuta il consumatore vegan a identificare sul mercato i prodotti ottenuti senza l'impiego di ingredienti di origine animale.

Certificazione di prodotto.

PRODOTTI REALIZZATI DA TERZI

Certificazione Gluten Free

Il logo della Spiga Barrata, marchio registrato di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia, contrassegna prodotti idonei al consumo da parte dei celiaci, con contenuto di glutine inferiore ai 20ppm (20 mg/kg). I prodotti senza glutine di Garofalo sono anche certificati dall'organismo di certificazione americano del Gluten Intolerance Group (GiG).

Un'intera linea Garofalo è dedicata ai consumatori celiaci

- Certificazione di prodotto

BRC Global Standards "AVM Trade Goods"

La certificazione BRC Traded Goods è applicabile ai prodotti alimentari che normalmente rientrano nell'ambito di applicazione del BRC Global Standard for Food Safety, ma che non sono fabbricati, ulteriormente trasformati o re-imballati in imballaggi primari nel sito sottoposto a revisione.

LA TRASPARENZA? UNA QUESTIONE DI RESPONSABILITÀ

Comunicazione e marketing responsabile significano per noi massima trasparenza nel raccontare l'identità del prodotto, la realtà dell'azienda, i nostri prodotti e i nostri valori, anche quando ci confrontiamo con opinioni diverse. Ogni azione di marketing è quindi realizzata consapevolmente e nel pieno rispetto dei nostri valori, oltre che delle leggi in materia.

Ogni attività di comunicazione è sempre sottoposta alla revisione e approvazione di un parere legale qualificato che spesso viene richiesto esternamente all'azienda.

Il packaging e l'etichettatura costituiscono un elemento fondamentale per reperire le informazioni necessarie a scelte d'acquisto consapevoli.



La denominazione dell'alimento

(es. pasta di semola di grano duro, pasta di semola integrale di grano duro).

Il responsabile delle informazioni sul prodotto

con l'indirizzo, ovvero la sede dello stabilimento di produzione.

Il termine minimo di conservazione

Il lotto di produzione

La quantità netta

Gli ingredienti

(semola di grano duro) con evidenza grafica degli allergeni.

La dichiarazione nutrizionale

L'origine

specificando il Paese di coltivazione del grano e il Paese di molitura.



ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA, COSA DICE LA LEGGE EUROPEA

Dal 13 e 14 aprile 2018 sono entrati pienamente in vigore i due decreti interministeriali delle Politiche Agricole e dello Sviluppo Economico, entrambi del 26/7/2017, che prevedevano in via sperimentale l'obbligo di indicazione dell'origine della materia prima in etichetta, per il riso e per le paste di semola di grano duro. Tuttavia, dal 1° aprile 2020 è in vigore la nuova etichettatura di origine comunitaria, che si applicherà solo nel caso in cui la provenienza possa trarre in inganno il consumatore. In particolare, è previsto che i produttori siano obbligati a fornire in etichetta le informazioni sull'origine solo quando il luogo di provenienza dell'alimento indicato - o anche semplicemente evocato - in etichetta non è lo stesso di quello del suo ingrediente primario*. Questo regolamento mette in evidenza che l'indicazione dell'origine non sia di per sé garanzia della qualità del prodotto, ma costituisce un dato aggiuntivo per permettere al consumatore una scelta informata.

NOTA: *regolamento esecutivo che richiama l'attuazione dell'articolo 26 del Regolamento europeo 1169/11

BUONA PASTA NON MENTE

Il settore alimentare è stato caratterizzato negli ultimi anni da una forte presa di coscienza da parte dei consumatori, che sempre più frequentemente si pongono domande su ciò che stanno acquistando. Per questo motivo, nel 2018 abbiamo lanciato il “**Progetto trasparenza**”, un insieme di strumenti di informazione, sensibilizzazione e marketing integrati tra loro per **rispondere a tutte le domande sulla nostra pasta**, andando oltre quello che un consumatore può trovare in etichetta.

Il pilastro portante di questo progetto è rappresentato dal sito www.comesifagarofalo.it, un sito dedicato a raccontare le nostre scelte come pastificio e illustrare il processo di lavorazione della pasta, dalla selezione di una materia prima di qualità alla lavorazione e produzione. Nel sito è presente una sezione per permettere ai consumatori di conoscere i dettagli del pacco di pasta che hanno acquistato, arrivando a rintracciare la provenienza dei grani utilizzati e a verificare tutti i controlli che sono stati effettuati sulla semola, nonché i risultati dei controlli a campione che vengono regolarmente condotti sul prodotto finito da un ente esterno certificato.

Il sito e le attività di comunicazione connesse sono legate alla campagna pubblicitaria televisiva “Buona pasta non mente” lanciata nel biennio 2018-2019 e sono stati ampiamente diffusi tramite azioni di public relation e sui canali social. Le attività di comunicazione sui diversi mezzi ci hanno permesso di raggiungere circa **20 milioni di persone**; di queste, circa 300.000 hanno interagito con il sito per apprendere maggiori dettagli sulla pasta Garofalo. Nel 2018 abbiamo condotto anche un’indagine su un campione di 1.000 persone per testare il livello di apprezza-

mento della campagna pubblicitaria, con risultati molto positivi.

Per amplificare i nostri valori di qualità e trasparenza e diffonderli tramite mezzi di comunicazione immediati e di forte impatto, abbiamo intrapreso una collaborazione con **Casa Surace**, factory e casa di produzione nata nel 2015 a Napoli da un gruppo di amici e coinquilini che conta più di 3 milioni di fan sul web. Tramite video ironici e sarcastici, Casa Surace si fa portavoce dei nostri valori, che ben si sposano con quelli della tipica famiglia meridionale protagonista dei loro cicli di video. Sempre con Casa Surace e per il secondo anno consecutivo, abbiamo celebrato insieme la Giornata Mondiale della Carbonara, invitando il popolo dei social a collegarsi su Instagram nella

giornata del 6 aprile e a postare una foto del proprio Carbonara Day.

Il web, e in particolare i social network, rappresentano infatti uno dei principali canali con cui interagiamo con i nostri consumatori. Grazie all’immediatezza di questi strumenti, possiamo essere sempre aggiornati rispetto alle esigenze e ai desideri dei consumatori. Facebook è il canale più utilizzato dai nostri consumatori e il mezzo che preferiscono per interrogarci

sulle caratteristiche e sulla qualità dei nostri prodotti. Il nostro **tasso di risposta** è del **100%**.

In caso di domande, i nostri clienti possono anche contattare il call center oppure utilizzare la mail dedicata consumatori@pastagarofalo.it, a cui rispondono i dipartimenti di marketing e qualità. Nel 2020 abbiamo ricevuto oltre 900 mail e nel **90%** dei casi la risposta che abbiamo fornito è stata ritenuta soddisfacente.

LA NOSTRA PRESENZA SUI SOCIAL MEDIA

CANALE SOCIAL	UNITÀ DI MISURA	2020	2019	2018
Facebook (Global e Italia)	Fan	260.000 ²¹	317.394	298.542
Instagram	Follower	31.000	19.573	13.677
YouTube	Visualizzazioni	11.000.000	89.073 ²²	7.600.000

21. Nel 2020 Facebook ha provveduto all’eliminazione di account inattivi o duplicati. Il numero reale del 2020 è in crescita rispetto al 2019 di oltre 30.000 follower.

22. Il dato del 2019 risulta inferiore rispetto a quello del 2018 e del 2020, in quanto il dato è puramente organico.

I dati 2018 e 2020 rispecchiano infatti investimenti consistenti effettuati sul canale YouTube nel corso di questi esercizi.



A 'GRANDE' RICHIESTA

Il nostro impegno e attenzione verso i consumatori sta anche nell'accogliere le loro esigenze e coinvolgerli nei nostri progetti. Partendo da una richiesta generalizzata verso i produttori di pasta per una maggiore leggibilità dei tempi di cottura sul packaging, abbiamo ideato una confezione in edizione speciale, coinvolgendo l'autore di un post su Facebook, che ha dato voce alla questione, e il **Movimento Grandi Minuti**, nato per questo scopo. Il nuovo pacco è stato pensato come un vero e proprio tutorial, con frecce colorate che rendono facilissimo individuare i minuti. Dato l'enorme successo di questa iniziativa e ascoltando le reazioni dei consumatori, abbiamo deciso di lasciare su tutti i pacchetti, a partire dal 2021, parte della grafica della special edition, in modo da rendere impossibile non trovare il tempo di cottura.

Sempre a seguito dell'ascolto dei consumatori che, tramite diversi canali, hanno espresso la richiesta di una maggiore visibilità sull'origine del grano, abbiamo deciso di sostituire sul packaging di Pasta Garofalo la dicitura «UE/non UE» con l'indicazione «Italia e Stati Uniti²³ (Arizona)» ai fini di una **totale trasparenza** e per valorizzare ulteriormente la qualità della materia prima.

Un'altra iniziativa che pone l'attenzione sui bisogni di particolari gruppi di consumatori sarà un **sondaggio** che attiveremo nel corso del 2021 tra un gruppo di blogger e **consumatori celiaci**. Il sondaggio avrà lo scopo di raccogliere idee e opinioni per il rinnovamento della linea senza glutine, in particolare sugli aspetti di qualità, assortimento e chiarezza delle informazioni.

23. A esclusione dei casi in cui vi sia ricorso anche di grano proveniente dall'Australia.



“MA CHE BUTTI?”

Il maggior **sprego alimentare** avviene in casa: per questo abbiamo deciso di lanciare delle **iniziative di sensibilizzazione** coinvolgenti per creare una maggiore consapevolezza nei consumatori. Nel 2020 insieme a LifeGate, network di informazione e servizi per la sostenibilità, e con la partecipazione irriverente di Casa Surace, abbiamo lavorato al magazine online “**Bontà svelata**” per approfondire i principali trend sociali e ambientali che attraversano il settore alimentare, tra cui economia circolare, lotta allo spreco, agricoltura sostenibile, dieta sana e rispettosa dell'ambiente.

Con la stessa finalità abbiamo anche collaborato con Cook, sito di cucina del Corriere della Sera, all'implementazione di una **nuova skill di Alexa** che fornisce agli utenti indicazioni sull'utilizzo sostenibile dei prodotti in casa e suggerimenti per ricette sane. Alexa potrà suggerire la ricetta del giorno sulla base del luogo in cui si trova e della temperatura esterna, abbinando la portata non solo al meteo ma anche alla disponibilità stagionale degli ingredienti. Si potrà inoltre utilizzare la funzione “svuota frigo” che consiste nel chiedere ad Alexa una ricetta partendo dagli ingredienti che si hanno già in casa, magari prossimi alla scadenza.

In collaborazione con Alta Cucina, mediatech company e community del food, abbiamo lanciato anche una **campagna social** di sensibilizzazione verso il problema dello spreco alimentare attraverso Instagram e Facebook. La campagna, ingaggiando direttamente la community tramite sondaggi e sfide culinarie, aveva l'obiettivo di spronare gli utenti ad adottare comportamenti più sostenibili in cucina, come l'utilizzo di prodotti stagionali, il riciclo creativo degli avanzi e la scelta di packaging riciclabili. Il progetto ha registrato una grande partecipazione, raccogliendo 6.300.000 view e 310.800 interazioni per le video ricette, 3.900.000 impression per le stories e 182.600 interazioni con i sondaggi.

Infine, partecipiamo ai tavoli di lavoro di Union Food in tema di spreco alimentare collaborando alle sue campagne di comunicazione.

4. PERSONE E TERRITORIO

215

dipendenti

99,5%

contratti a tempo
indeterminato

+35,7%

nuove assunzioni



4.1



IL BENESSERE DEI DIPENDENTI

Crediamo nel valore imprescindibile e prezioso rappresentato dalle persone che ogni giorno ci dedicano **esperienza, passione** e **impegno**, interpretando i nostri valori distintivi e preservando il nostro successo. Le nostre persone sono custodi di una conoscenza tramandata di generazione in generazione e interpreti di un sapere tradizionale, che ogni giorno contribuiscono a preservare per far conoscere nel mondo la pasta migliore.

Lo sviluppo professionale e personale dei nostri dipendenti permette a ciascuno di loro di comprendere e fare propri i valori che sin dalle origini ci hanno guidato, esprimendo allo stesso tempo il proprio potenziale, per garantire una continua evoluzione e un costante miglioramento di quello che siamo e di quello che facciamo. Il benessere personale è altrettanto importante: per questo adottiamo tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza sul luogo di lavoro, promuovere un ambiente inclusivo e favorire la conciliazione vita-lavoro. Inoltre, in ogni fase del percorso professionale dei nostri dipendenti, dal processo di selezione alle opportunità

di crescita professionale, fino alla conclusione del rapporto lavorativo, garantiamo il rispetto della diversità e delle pari opportunità, prevenendo ogni tipo di discriminazione.

A conferma dell'impegno per una gestione responsabile del personale, fin dal 2010 abbiamo ottenuto la **certificazione SA 8000**, che periodicamente rinnoviamo. Basato sulla Dichiarazione Universale dei diritti umani e sulle convenzioni dell'ILO, questo standard certifica importanti aspetti della gestione aziendale relativi alla responsabilità sociale d'impresa e, in particolare, il rispetto dei diritti umani, dei diritti dei lavoratori, la tutela contro lo sfruttamento dei minori e le garanzie di salute e sicurezza sul luogo di lavoro. L'impegno e l'attenzione che rivolgiamo alle nostre persone sono affermati anche nella nostra **Politica del Sistema di Gestione Integrato**, dove abbiamo formalizzato i nostri obiettivi di responsabilità sociale e di salute e sicurezza a favore dei dipendenti.



Le nostre persone sono custodi di una conoscenza tramandata di generazione in generazione.

Interpreti di un **sapere tradizionale**, che ogni giorno contribuiscono a preservare per far conoscere nel mondo la pasta migliore.

LE NOSTRE PERSONE

Al 31 dicembre 2020, i dipendenti di Pastificio Garofalo erano **215**, in **aumento del 6,4%** rispetto al 2019, grazie al continuo sviluppo del business. **La quasi totalità dei dipendenti (99,5%) è assunta con un contratto a tempo indeterminato** e la maggior parte ha un contratto full-time (90,2%). Collaboriamo con un numero molto limitato di figure esterne, professionisti che non sono alle dipendenze dirette di Garofalo ma che operano stabilmente nella nostra sede. Oltre a ciò, in vista di particolari condizioni di mercato più favorevoli, ricorriamo occasionalmente anche al lavoro interinale come soluzione antecedente a un contratto di assunzione.

DIPENDENTI PER CONTRATTO DI LAVORO E GENERE

CONTRATTO DI LAVORO	2020			2019			2018		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
Indeterminato	31	183	214	23	176	199	19	172	191
Determinato	1	0	1	1	2	3	0	2	2
Totale	32	183	215	24	178	202	19	174	193

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO E GENERE

TIPOLOGIA DI CONTRATTO	2020			2019			2018		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
Full-Time	31	163	194	23	161	184	19	163	182
Part-time	1	20	21	1	17	18	0	11	11
Totale	32	183	215	24	178	202	19	174	193

Uguaglianza e inclusione sono parte integrante della cultura della nostra azienda: pertanto supportiamo il raggiungimento di un livello sempre maggiore di **equilibrio tra i generi**, premiando l'identità e i valori di ciascuno. Favoriamo inoltre l'integrazione delle nuove generazioni nell'ambiente di lavoro, valorizzando al contempo le competenze di coloro che vantano esperienze pluriennali nella nostra realtà e che hanno interiorizzato la nostra essenza e i nostri valori.

Al 31 dicembre 2020 **le donne impiegate in Garofalo sono 32**, pari al **14,9%** dell'organico (**33,3% in più rispetto al 2019**) e ricoprono prevalentemente mansioni amministrative. La presenza preponderante di uomini è fisiologica in un settore con reparti di produzione a prevalenza maschile.

La maggior parte dei dipendenti (il 53%) si concentra nella fascia di **età 30-50 anni**. Si registra però un incremento di giovani dipendenti nella fascia under 30, che passa dal 14,9% nel 2019 al 19,5%.

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

CATEGORIE PROFESSIONALI	2020			2019			2018		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
	%	%	%	%	%	%	%	%	N° dip
Senior Management	-	1,4%	1,4%	-	1,5%	1,5%	-	1,6%	1,6%
Middle Management e Personale Tecnico	2,8%	7,0%	9,8%	2,5%	7,9%	10,4%	-	10,4%	10,4%
Personale Amministrativo	8,8%	8,8%	17,7%	8,4%	9,4%	17,8%	9,8%	8,8%	18,7%
Operai	3,3%	65,6%	68,8%	1,0%	65,8%	66,8%	-	65,8%	65,8%
Altro Personale	-	2,3%	2,3%	-	3,5%	3,5%	-	3,6%	3,6%
Totale	14,9%	85,1%	100%	11,9%	88,1%	100%	9,8%	90,2%	100%

CATEGORIE PROFESSIONALI	2020			2019			2018		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip
Senior Management	-	3	3	-	3	3	-	3	3
Middle Management e Personale Tecnico	6	15	21	5	16	21	-	20	20
Personale Amministrativo	19	19	38	17	19	36	19	17	36
Operai	7	141	148	2	133	135	-	127	127
Altro Personale	-	5	5	-	7	7	-	7	7
Totale	32	183	215	24	178	202	19	174	193

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ

CATEGORIE PROFESSIONALI	2020			2019			2018		
	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50
	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Senior Management	-	0,5%	0,9%	-	0,5%	1,0%	-	0,5%	1,0%
Middle Management e Personale Tecnico	0,9%	4,7%	4,2%	1,5%	5,0%	4,0%	-	5,7%	4,7%
Personale Amministrativo	3,3%	10,2%	4,2%	2,5%	11,9%	3,5%	3,6%	11,9%	3,1%
Operai	15,3%	37,7%	15,8%	10,9%	42,1%	13,9%	8,3%	45,1%	12,4%
Altro Personale	-	-	2,3%	-	1,0%	2,5%	-	1,0%	2,6%
Totale	19,5%	53,0%	27,4%	14,9%	60,4%	24,8%	11,9%	64,2%	23,8%

CATEGORIE PROFESSIONALI	2020			2019			2018		
	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50
	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip	N° dip
Senior Management	-	1	2	-	1	2	-	1	2
Middle Management e Personale Tecnico	2	10	9	3	10	8	-	11	9
Personale Amministrativo	7	22	9	5	24	7	7	23	6
Operai	33	81	34	22	85	28	16	87	24
Altro Personale	-	-	5	-	2	5	-	2	5
Totale	42	114	59	30	122	50	23	124	46

Al 31 dicembre 2020 risultavano impiegate **17 persone con disabilità o appartenenti alle categorie protette**, di cui 12 nei reparti di produzione.

La presenza di persone con profili personali molto diversi consente di raggiungere una comprensione più profonda della società grazie all'adozione di differenti punti di vista, rappresenta una fonte di ispirazione e rafforza la cultura dell'inclusione.



A testimonianza della nostra sensibilità verso i temi di diversità e inclusione, sia nel 2019 che nel 2020 siamo stati tra i 20 finalisti al premio **Diversity & Inclusion Brand Award**.

ATTRAZIONE DI TALENTI

Il nostro lavoro si fonda su **passione e ricerca dell'eccellenza**, valori che ricerchiamo come tratto essenziale in fase di assunzione. Il processo di selezione dei candidati, che prevede diversi percorsi di valutazione in funzione dei ruoli e dell'esperienza, garantisce pari opportunità di ammissione.

Nel 2020 le assunzioni sono aumentate del 35,7% rispetto all'anno precedente. Sono **19 i nuovi assunti** che si sono uniti alla nostra organizzazione. Di questi, 16 persone, pari all'84% delle assunzioni, hanno meno di 30 anni, a conferma della nostra **volontà di dare spazio ai giovani** e di riconoscere il valore aggiunto che questi possono portare in azienda.

Nel 2020 si sono registrate 4 uscite, in linea con i due anni precedenti, da attribuirsi in larga parte a pensionamenti.

NUMERO DI ASSUNZIONI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ DEI DIPENDENTI

GENERE	2020				2019				2018			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Donne	7	1	-	8	2	2	-	4	2	-	-	2
% sui dipendenti	53,8%	7,1%	-	25,0%	25,0%	15,4%	-	16,7%	33,3%	-	-	10,5%
Uomini	9	2	-	11	6	2	2	10	1	4	1	6
% sui dipendenti	31%	2%	-	6,0%	27,3%	1,8%	4,3%	5,6%	5,9%	3,5%	2,3%	3,4%
Totale	16	3	-	19	8	4	2	14	3	4	1	8
% sui dipendenti	38,1%	2,6%	-	8,8%	26,7%	3,3%	4,0%	6,9%	13,0%	3,2%	2,2%	4,1%

NUMERO DI CESSAZIONI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ DEI DIPENDENTI

GENERE	2020				2019				2018			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Donne	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
% sui dipendenti	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Uomini	1	-	3	4	-	-	4	4	-	2	2	4
% sui dipendenti	3,4%	-	5,6%	2,2%	-	-	8,5%	2,2%	-	1,8%	4,5%	2,3%
Totale	1	-	3	4	-	-	4	4	-	2	2	4
% sui dipendenti	2,4%	-	5,1%	1,9%	-	-	8,0%	2,0%	-	1,6%	4,3%	2,1%

FORMAZIONE E SVILUPPO

In Garofalo crediamo fortemente nell'importanza di una costante crescita, sia professionale sia personale, dei nostri dipendenti. Consideriamo le attività di formazione fondamentali per **accompagnare lo sviluppo del nostro personale** e dell'organizzazione, per sostenerne l'evoluzione culturale, consolidando le competenze individuali e al tempo stesso diffondendo i nostri valori e la nostra strategia d'azienda.

Pianifichiamo percorsi formativi per le diverse famiglie professionali e **iniziative specifiche** per attività ad alto contenuto tecnico. Inoltre, monitoriamo e valutiamo le esigenze formative in funzione delle necessità individuali. Le modalità di training vanno dai corsi online per la formazione obbligatoria al ricorso a professionisti esterni per competenze tecniche specifiche, fino ai corsi specialistici. Le principali tipologie di formazione offerta riguardano la qualità e la sicurezza alimentare (per la necessaria conoscenza delle normative di settore), la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro e le competenze specifiche per utilizzare determinati macchinari o per operare in certi reparti delle linee di produzione.

Nel 2020, l'emergenza sanitaria e le limitazioni agli spostamenti imposti non hanno consentito di completare il piano di formazione definito per l'anno. Tutte le attività che prevedevano fasi di esercitazione pratica, come i corsi di primo soccorso e il conseguimento di patentini per uso attrezzature, sono state rimandate. Per quanto possibile, si è fatto ricorso alla formazione a distanza.

Nel 2020 abbiamo quindi erogato **730 ore di formazione** e **81 dipendenti**, pari al 37,7% della popolazione aziendale, hanno

partecipato ad almeno un corso; in rapporto allo staff complessivo, ciascun dipendente ha beneficiato di **3,4 ore medie di formazione** nel corso del 2020.



ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER DIPENDENTE, PER GENERE E PER CATEGORIA PROFESSIONALE

CATEGORIA PROFESSIONALE	2020			2019			2018		
	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE	DONNE	UOMINI	TOTALE
Senior Management	-	2,7	2,7	-	-	-	-	-	-
Middle Management e Personale Tecnico	14,2	3,6	6,6	-	3,0	2,3	-	3,1	3,1
Personale Amministrativo	3,2	1,3	2,2	28,9	5,7	16,7	10,5	11,5	11,0
Operai	3,7	3,3	3,4	-	4,8	4,7	-	6,9	6,9
Altro Personale	-	0,6	0,6	-	4,6	4,6	-	-	-
Totale	5,3	3,1	3,4	20,4	4,6	6,5	10,5	6,5	6,9



RELAZIONI INDUSTRIALI E DIALOGO CON I DIPENDENTI

In Garofalo rispettiamo la normativa italiana del lavoro e le convenzioni dell'International Labour Organization (ILO) sui diritti dei lavoratori (libertà di associazione e contrattazione collettiva, consultazione, diritto di sciopero, ecc.), promuovendo sistematicamente il dialogo tra le parti e ascoltando le necessità dei nostri dipendenti per trovare delle soluzioni che portino benefici condivisi.

Il 100% dei nostri dipendenti è coperto da accordi di contrattazione collettiva, in particolare dal CCNL per i lavoratori dell'industria alimentare. Dal 2008 sono in vigore accordi integrativi di secondo livello relativi alla gestione della turnazione a ciclo continuo e dei relativi istituti retributivi. Si segnala che non è previsto a livello contrattuale un periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi, quali acquisizioni e riorganizzazioni, essendo questo determinato al verificarsi dei vari casi.

Nel corso del 2020 si è avviato il confronto per il rinnovo del contratto di secondo livello che verrà ratificato nel corso del 2021, con effetto retroattivo a dicembre 2019.

Riconosciamo ai nostri dipendenti il diritto di costituire o prender parte alle organizzazioni sindacali finalizzate alla difesa dei loro interessi e di essere rappresentati da organismi sindacali.

Nel corso del 2020 ci sono stati continui confronti tra la direzione e la RSU (Rappresentanza Sindacale Unitaria) per la gestione dell'emergenza sanitaria. Il comitato di confronto, presieduto da parte aziendale dal RSPP (Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione), si è riunito formalmente una volta a settimana nel mese di aprile, per poi procedere in modo più agile e informale durante l'anno.

Infine, le dimensioni ridotte dell'organizzazione favoriscono **un rapporto familiare e diretto tra dipendenti e direzione e un clima aziendale positivo**, senza particolare necessità di individuare figure aziendali preposte all'ascolto o di formalizzare punti fisici di incontro. Nonostante ciò, abbiamo intenzione di svolgere un'indagine di clima interno nel 2021 per conoscere più in dettaglio le aspettative dei nostri dipendenti e far emergere eventuali esigenze non manifestate.

Il dialogo diretto tra dipendenti e direzione è sempre incoraggiato: abbiamo allestito apposite cassette di segnalazione e un indirizzo e-mail dedicato per segnalare comportamenti devianti dai principi definiti dal Codice Etico, sempre nel rispetto dell'anonimato.

SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE SUL LUOGO DI LAVORO

In Garofalo consideriamo la salute, la sicurezza e il benessere psicofisico un bene prezioso: per questo ci impegniamo a sviluppare e diffondere una solida cultura della sicurezza, per garantire un ambiente di lavoro privo di pericoli.

Dal 2016, il nostro stabilimento a Gagnano è coperto dalla **certificazione OHSAS 18001:2007**, relativa alla gestione della salute e sicurezza. Nel corso del 2020 la certificazione è stata aggiornata rispetto alla norma ISO 45001. Come dichiarato all'interno della nostra Politica del Sistema di Gestione Integrato, ci impegniamo non solo a rispettare tutte le prescrizioni legislative e altri requisiti normativi applicabili in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro, ma anche ad assicurarci che questi aspetti siano considerati essenziali fin dalla fase di definizione di nuove attività, nonché ad applicare procedure sistematiche per l'individuazione, la gestione e la riduzione dei rischi, con l'obiettivo di prevenire incidenti, infortuni e malattie professionali.

In particolare, il Sistema di Gestione Integrato coinvolge sia i dipendenti di Garofalo sia quelli delle ditte appaltatrici che lavorano all'interno dello stabilimento e prevede la

valutazione preventiva dei rischi e la loro eliminazione e/o mitigazione attraverso una procedura formalizzata.

La valutazione dei rischi rappresenta un elemento determinante per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori. Il processo di valutazione dei rischi e la redazione della relativa relazione è di responsabilità del datore di lavoro, che è affiancato in questo compito dal RSPP, da un consulente esterno, dal medico competente e dal Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS).

Il processo prevede, in primo luogo, l'identificazione dei rischi presenti in azienda e della metodologia più consona per valutarli in modo da ottenere una valutazione versatile e completa per tutte quelle situazioni che non abbiano un quadro normativo specifico di riferimento. Successivamente si procede alla valutazione dei rischi a partire da quelli presenti nelle aree suddivise per tipologie omogenee, quindi tutti quelli connessi alle macchine presenti nelle singole aree e infine quelli relativi alla mansione specifica dell'operatore. Tale analisi è formalizzata mediante una valutazione strutturata su tre livelli e inclusiva di tutte le possibili situazioni lavorative, sia ordinarie che straordinarie, come la manutenzione o la presenza sulle macchine di personale di ditte esterne. Una volta che tutte le operazioni di valutazione sono concluse, viene steso un piano di miglioramento che tenga in considerazione tutte le situazioni di pericolo e le misure di miglioramento programmate per ridurre i rischi, alle quali è anche associato un diverso livello di priorità, a seconda della gravità del pericolo che esse comportano. Questo documento, che viene sempre condiviso con i rappresentanti dei lavoratori in caso di modifiche e inte-

grazioni, permette di avere comprensione della situazione esistente e di determinare le linee di miglioramento. Il miglioramento è garantito dalla struttura stessa del documento, nonché da una revisione e un aggiornamento continuo attraverso audit.

Il personale di Garofalo è responsabile della salute e della sicurezza propria e delle persone con cui interagisce ed è tenuto a fermare e/o segnalare tempestivamente al preposto di reparto o al RSL qualsiasi situazione a rischio o comportamento non sicuro, nonché allontanarsi o sottrarsi da lavorazioni che possono provocare lesioni o malattie professionali.

I rischi legati alle attività di Garofalo sono comunque considerati limitati. Le linee di produzione e confezionamento rappresentano l'area a maggiore rischiosità in materia di salute e sicurezza, benché di contenuta entità.

Anche lo standard SA 8000, a cui aderiamo da oltre dieci anni, rappresenta un importante presidio in ambito di salute e sicurezza. **Il relativo comitato, il Social Perfomance Team, si riunisce almeno una volta l'anno per un confronto propositivo su tutti i requisiti della SA 8000,** inclusi quelli della sicurezza dei lavoratori. Il comitato è composto dai rappresentanti sindacali, dalla direzione operativa, dal RSGI e da due rappresentanti dei lavoratori per la SA 8000 (uno per gli impiegati e uno per gli operai). Questi confronti si aggiungono alla riunione periodica prevista per legge che si deve tenere almeno una volta all'anno tra datore di lavoro, medico competente, RSPP e RLS. Anche ad alcuni fornitori di rilievo per entità del rapporto commerciale o che ricorrono significativamente alla manodopera è richiesto di ottemperare ai requisiti previsti

dallo standard SA 8000 e quindi di fornire le garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro.

Ci assicuriamo che a tutti i dipendenti venga offerta la formazione in materia di salute e sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/08 affinché siano trasmesse le conoscenze e le procedure utili all'acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei propri compiti in azienda e per l'identificazione, la riduzione e la gestione dei rischi. Nel corso del 2020 sono state inoltre implementate delle iniziative di informazione per permettere a tutti i lavoratori di essere a conoscenza delle misure adottate per la gestione dell'emergenza sanitaria. Organizziamo annualmente anche un incontro informativo con i lavoratori, presentando eventuali modifiche ai processi o agli ambienti, l'andamento infortunistico e i risultati delle relative indagini.

Per il servizio di medicina del lavoro, in linea con le disposizioni di legge, in Garofalo è prevista non solo la sorveglianza sanitaria, ma anche un presidio infermieristico due volte a settimana in stabilimento per ascolto e supporto ai lavoratori. Il medico competente, inoltre, effettua almeno due verifiche l'anno degli ambienti di lavoro. Le schede sanitarie dei lavoratori sono, per legge, gestite dal medico competente in appositi schedari chiusi a chiave.

Garofalo aderisce infine al fondo FASA, come da CCNL, per la fornitura di servizi sanitari e screening preventivi. Inoltre, nel corso del 2019 è stato coordinato uno screening mammografico per tutte le colleghe e le compagne dei colleghi e dal 2018 ogni autunno viene promossa una campagna per adesione volontaria alle vaccinazioni antinfluenzali da effettuare presso l'infermeria.

GESTIONE DELL'EMERGENZA SANITARIA

Come per qualsiasi azienda, lo scoppio della pandemia ha reso necessaria l'implementazione di misure di prevenzione e di protocolli ad hoc per gestire tutti i rischi connessi al Covid-19 e garantire alle nostre persone di continuare a lavorare in totale sicurezza.

In primo luogo, è stato adottato il **protocollo di sicurezza** condiviso tra Governo e parti sociali. Oltre a ciò, abbiamo implementato tutte le **misure precauzionali** necessarie per ridurre al minimo il rischio di contagio. In particolare, abbiamo previsto l'obbligo di indossare le mascherine in tutto il perimetro dello stabilimento, che sono state messe a disposizione dall'azienda insieme ai guanti e ai paraocchi. Abbiamo installato diversi dispenser per l'igienizzazione delle mani, un'apposita cartellonistica per ricordare ai lavoratori di rispettare il distanziamento fisico e barriere di plexiglass tra scrivanie contigue.

La rilevazione della temperatura corporea all'ingresso di ogni reparto, la disinfezione continua degli ambienti, lo sfasamento degli orari in ingresso e uscita per limitare gli assembramenti e l'organizzazione del lavoro per coppie di lavoratori predeterminate per facilitare la tracciabilità dei contatti sono state ulteriori misure utili, a cui si aggiunge l'implementazione dello smartworking per gli impiegati e la somministrazione di questionari per i lavoratori rientrati dalla malattia.

Come ulteriore misura preventiva, su indicazione del medico competente e di concerto con la RSU aziendale, sono state eseguite **campagne di screening analitico** mediante l'esecuzione di test molecolari e antigenici. A partire dal mese di luglio, Garofalo ha sottoscritto un'apposita convenzione, a suo totale carico, per effettuare i primi test molecolari con un laboratorio esterno accreditato. Successivamente, dal mese di ottobre, con il supporto del medico competente, sono stati effettuati a cadenza settimanale test rapidi antigenici e test sierologici eseguiti da operatori professionali direttamente nell'infermeria aziendale.

Le campagne di screening avevano carattere volontario, ma hanno registrato l'adesione della totalità dei dipendenti e delle ditte esterne che operano stabilmente nello stabilimento; su richiesta il servizio è stato esteso anche ai conviventi dei lavoratori. Al 31 dicembre 2020, sono stati effettuati circa 500 test sierologici e 3.000 test antigenici. Lo screening si è dimostrato una misura particolarmente efficace poiché ha consentito di rilevare tempestivamente i casi di infezione asintomatica tra i dipendenti.

L'azienda ha anche attivato una polizza assicurativa specifica per coprire il rischio di un ricovero causato dal Covid-19, ma fortunatamente per nessun dipendente è stato necessario farvi ricorso.

INDICI DI SALUTE E SICUREZZA

Nel 2020 si sono verificati **9 casi di infortunio** che hanno interessato solo gli uomini, rispetto ai 6 casi riscontrati nel 2019, di cui 5 hanno riguardato gli uomini. Gli infortuni sono relativi principalmente a traumi contusivi, che si sono verificati soprattutto nel reparto confezionamento, l'area che impiega la maggior parte del personale. Nel 2020 si sono verificati anche 3 infortuni tra i lavoratori non dipendenti che operano stabilmente nella sede di Garofalo. Si tratta nello specifico di un trauma contusivo e di una frattura al braccio, che hanno interessato due addetti dell'impresa movimentazione magazzino, e di una lieve lesione riportata da un addetto dell'impresa di pulizie. Infine, nel triennio 2018-2020 non si è verificato nessun caso di infortunio fatale così come di malattie professionali.

Nel 2019 è stata introdotta un'**attrezzatura di sollevamento** per facilitare gli operatori nel **cambio formato** delle confezionatrici e di uno stoccatore a piano variabile per migliorare l'**ergonomia** delle operazioni di movimentazione manuale dei carichi.

INDICI INFORTUNISTICI

INDICATORI DI SALUTE E SICUREZZA RELATIVI AI DIPENDENTI	2020	2019	2018
Totale ore lavorate	373.643	345.415	337.316
Numero di infortuni gravi	-	-	-
Numero di infortuni totali registrabili	9	6	16
Tasso di frequenza degli infortuni gravi	-	-	-
Tasso di frequenza degli infortuni totali registrabili ²⁴	4,82	3,47	9,49

INDICATORI DI SALUTE E SICUREZZA RELATIVI AI LAVORATORI NON DIPENDENTI CHE OPERANO NELLO STABILIMENTO	2020	2019	2018
Totale ore lavorate	20.035	3.000	1.500
Numero di infortuni gravi	-	-	-
Numero di infortuni totali registrabili	3	1	-
Tasso di frequenza degli infortuni gravi	-	-	-
Tasso di frequenza degli infortuni totali registrabili ²⁵	29,9	66,7	-

Oltre a salvaguardare la salute e la sicurezza dei nostri dipendenti, siamo attenti al loro benessere psico-fisico.

Per questo ci impegniamo a promuovere soluzioni per migliorare l'**equilibrio tra vita privata e vita lavorativa**. A tal proposito, gli impiegati possono godere del-

la flessibilità degli orari di lavoro e di un servizio mensa, mentre l'organizzazione del lavoro basata su turni programmati e ben definiti permette agli operai di pianificare nel miglior modo possibile la loro giornata. Gli operai dispongono anche di uno spazio ristoro e di un servizio di lavanderia per gli abiti da lavoro.

24-25. Il tasso di frequenza degli infortuni è calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni e il totale delle ore lavorate nello stesso periodo, moltiplicato per 200.000.

4.2



L'ATTENZIONE PER LA COLLETTIVITÀ

NOI PER IL TERRITORIO

Lo stretto legame che ci unisce al territorio di Gragnano ha definito i tratti della nostra identità: attingiamo i nostri valori dalla comunità che ci circonda. Per questo, con senso di gratitudine, ci impegniamo a restituire al territorio parte di quella ricchezza che ci ha donato. Nel corso del 2020 abbiamo contribuito al benessere della nostra comunità, sia in forma di donazioni sia di quote associative, per un importo di circa **50.000 euro**.

In qualità di azienda simbolo della pasta di Gragnano nel mondo, negli ultimi anni abbiamo scelto di raccontare e valorizzare il nostro territorio, la Campania e la città di Napoli, sostenendo l'arte e la cultura con il progetto "Garofalo firma il Cinema" e attraverso la partnership con il Teatro San Carlo.

Nel 2021 partirà anche un progetto volto alla valorizzazione del turismo nella città di Napoli.

Per generare valore condiviso non ci limitiamo a portare avanti iniziative a favore della comunità, ma sviluppiamo anche la **capacità di ascoltare e comprendere**. Guardare costantemente e proattivamente ai bisogni e alle priorità del territorio ci permette di cogliere nuove sfide e di ride-

finire un modello di business sempre più in **armonia con la comunità circostante**.

Per esempio, siamo consapevoli degli impatti che le nostre attività hanno in termini di rumore prodotto. Periodicamente, facciamo eseguire rilievi fonometrici esterni con apposite apparecchiature, sia in orario diurno che notturno.

Benché dalle rilevazioni effettuate nel corso degli anni sia sempre emerso il rispetto dei limiti, abbiamo attuato misure per prevenire un disagio agli abitanti di Gragnano che risiedono in prossimità dello stabilimento, con pannelli fonoassorbenti e di coibentazione. Nel 2017, nella zona compressori per lo scarico delle cisterne - una delle più critiche per rumorosità - abbiamo deciso di installare compressori di nostra proprietà per evitare l'utilizzo di quelli installati a bordo cisterna, più rumorosi. L'intervento ha richiesto un investimento di circa **150.000 euro**.

Per mitigare ulteriormente le emissioni sonore, nel corso del 2020 abbiamo realizzato delle **barriere verdi** con la piantumazione di magnolie e lauri in corrispondenza delle abitazioni più prossime allo stabilimento.

NOI PER I GIOVANI

■ Tracce, la musica degli antichi mestieri

Nel 2019 abbiamo presentato il **progetto "Tracce - un'esplorazione a tempo di musica delle cose che ci portiamo sempre dietro, mentre ci spingiamo avanti"**. L'intento è dare voce alle storie di alcuni giovani artigiani italiani che hanno dato nuovo slancio a mestieri antichi attraverso la musica elettronica, creando così un connubio inaspettato tra i ritmi lenti dell'artigianato e i bit della musica. Il progetto, realizzato in collaborazione con **Open, il giornale online fondato da Enrico Mentana**, è partito con una call to action sui profili Instagram e Facebook di Garofalo e *Open*, finalizzata a selezionare quattro giovani artigiani, provenienti da tutt'Italia, che hanno scelto di dedicare la propria vita a un mestiere antico, come il maniscalco, il liutaio, il falegname, il sarto e il ciabattino. Il passaggio successivo è stato affidato ad alcuni deejay italiani noti nel mondo della musica elettronica, che hanno tradotto in musica il lavoro degli artigiani, campionando i rumori prodotti quotidianamente dal loro mestiere e creando così delle tracce musicali inedite.



■ Federazione Italiana Canottaggio

Per valorizzare ulteriormente il legame che abbiamo con le nuove generazioni, mettiamo a disposizione dei giovani atleti la nostra esperienza sostenendo la **Federazione Italiana Canottaggio**, in qualità sia di fornitore sia di sponsor di maglia. Una corretta alimentazione associata all'attività fisica è infatti uno dei segreti per mantenersi in forma e la pasta è l'alimentazione ideale per tutti coloro che fanno sport: una ricarica di carboidrati da trasformare in un corretto apporto di energia.



■ Cibo a regola d'arte con Casa Surace

I giovani sono stati i protagonisti anche del **festival "Cibo a regola d'arte"** organizzato dal *Corriere della Sera* a maggio 2019. Insieme a **Casa Surace**, abbiamo partecipato al dibattito sull'alimentazione del futuro con il tema "Va a zappà...a chi? Il futuro del cibo e del ritorno alla terra". Prima dell'evento, Casa Surace ha lanciato una call to action ai propri fan invitando a inviare la propria storia coloro che dopo la laurea hanno deciso di investire nell'agricoltura fondando una startup o una cooperativa di giovani imprenditori. Sono stati selezionati tre protagonisti che durante il dibattito hanno potuto presentare la propria storia e i propri prodotti agricoli. Questi ultimi sono stati poi utilizzati nelle ricette che Pasta Garofalo ha offerto in degustazione ai visitatori durante le giornate del festival.



5. QUALITÀ PER L'AMBIENTE

1.090
GJ

energia prodotta
da fonti rinnovabili

-5%

riduzione
dell'intensità
energetica

10.778
tonnellate

scarti recuperati
a uso zootecnico



5.1

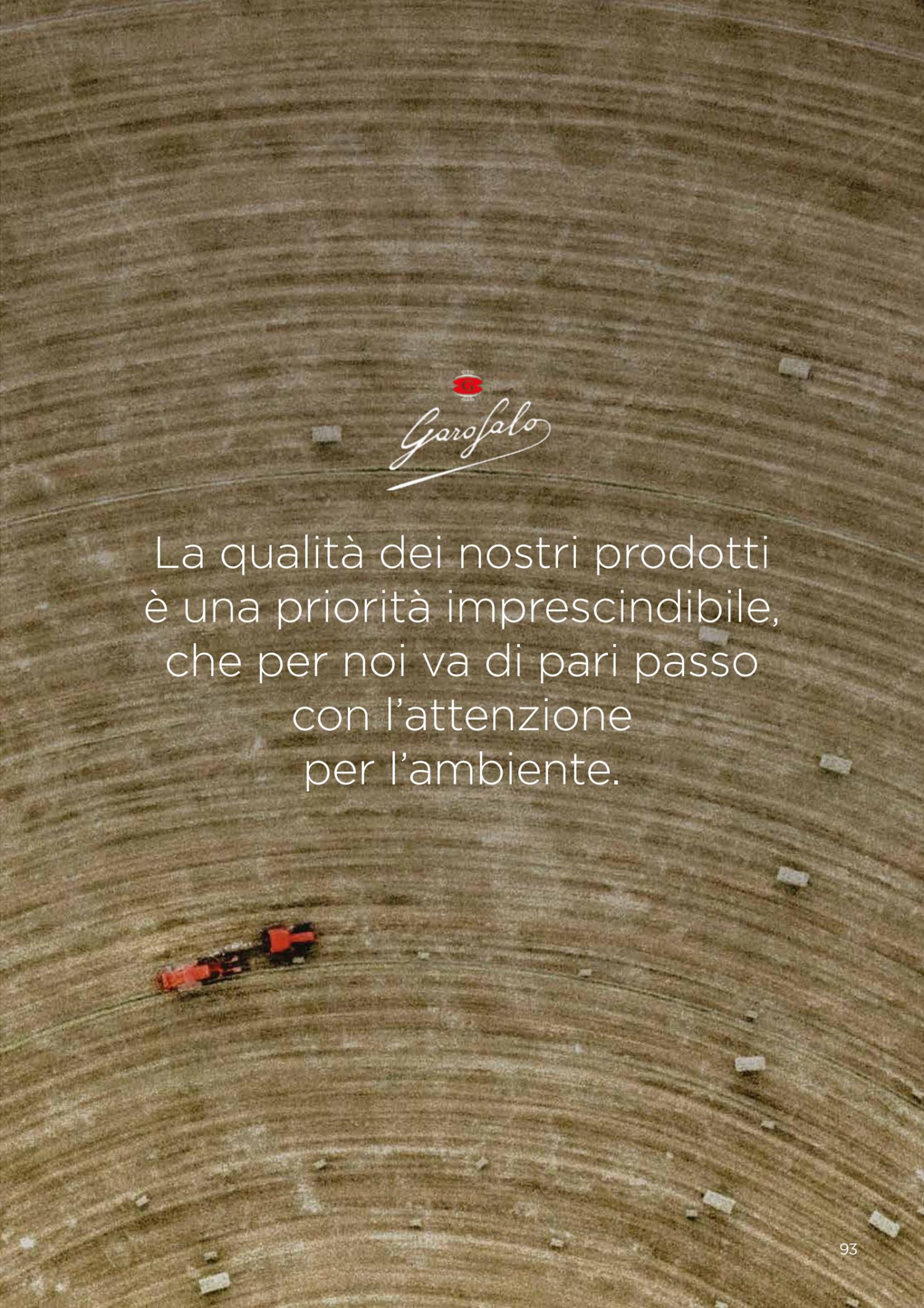


CONSUMI RESPONSABILI

La qualità dei nostri prodotti è una priorità imprescindibile, che per noi va di pari passo con l'attenzione per l'ambiente.

Nel nostro stabilimento di Gragnano, siamo continuamente alla ricerca di misure appropriate per ridurre i nostri consumi energetici e per incrementare l'utilizzo di fonti di energia alternative e rinnovabili. Dal 2003, lo stabilimento è coperto dalla **certificazione ISO 14001:2015**, che certifica la conformità ai requisiti della norma per il Sistema di Gestione Ambientale. Nella nostra Politica del Sistema di Gestione Integrato, legata all'ottenimento della certificazione, ci impegniamo non solo a

rispettare tutte le prescrizioni legislative e altri requisiti normativi applicabili in materia ambientale, ma a porre costante attenzione al consumo responsabile delle risorse naturali ed energetiche, al monitoraggio delle emissioni, alla gestione dei rifiuti e al controllo dei rischi di contaminazione del suolo, anche attraverso una comunicazione trasparente con tutti gli stakeholder interessati e la promozione di una cultura rispettosa dell'ambiente tra tutti i dipendenti.



La qualità dei nostri prodotti è una priorità imprescindibile, che per noi va di pari passo con l'attenzione per l'ambiente.

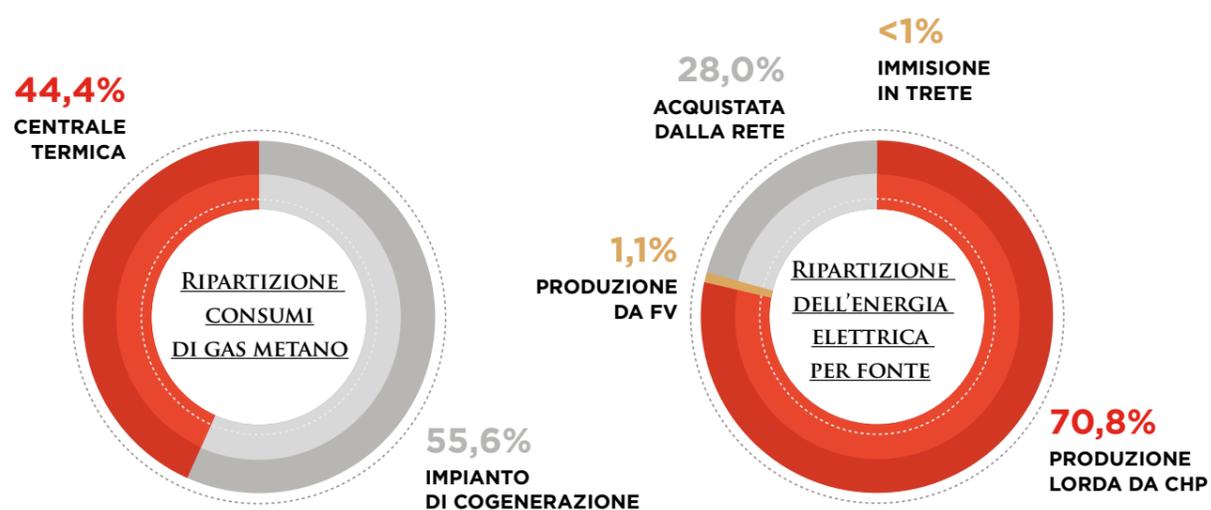
ENERGIA

In Garofalo adottiamo un approccio sistematico al consumo e all'uso dell'energia; riconosciamo infatti l'importanza di adottare misure di **efficientamento energetico**. Questo nostro approccio è testimoniato dalla **certificazione ISO 50001:2011**, di cui siamo in possesso dal 2017 e che copre tutto lo stabilimento, comprendendo sia i processi principali che quelli ausiliari.

Le principali fonti di consumo energetico sono legate al **fabbisogno di gas metano e di energia elettrica**. All'incirca il 44% del gas metano impiegato è destinato all'alimentazione dei generatori di acqua surriscaldata presenti in centrale termica, mentre il restante 56% all'alimentazione dell'impianto di cogenerazione. L'energia elettrica, invece, alimenta i reparti produttivi, i servizi ausiliari alla produzione (per esempio, gli impianti di filtrazione e di trattamento delle acque) e i servizi generali (per esempio, l'illuminazione). Tale energia in parte è acquistata dalla rete e

in parte è prodotta dall'**impianto di cogenerazione**; una porzione residuale è prodotta dall'**impianto fotovoltaico**.

Nel 2020, lo stabilimento ha assorbito energia per **26.684.746 kWh**, di cui circa il **71% è stata autoprodotta** tramite l'impianto di cogenerazione e l'1,1% prodotta tramite l'impianto fotovoltaico. In seguito all'aumento di produzione registrato nel 2020 per far fronte alla crescente domanda di beni di prima necessità come la pasta, la quota di energia elettrica acquistata è aumentata al 28% da una quota inferiore al 20% nel 2019. Di conseguenza, sono state avviate le pratiche amministrative per aumentare la capacità di autoproduzione dell'energia in modo da ritornare alle quote precedenti, che vedevano il cogeneratore coprire fino al 90% del fabbisogno di energia elettrica. I progetti previsti riguardano l'**installazione di un nuovo impianto di trigenerazione e l'ampliamento del parco fotovoltaico**.



Nel 2020 i consumi energetici da fonti non rinnovabili sono stati pari a 347.739 GJ, un aumento del 15,2% rispetto al 2019 dovuto alle necessità di incrementare la produzione. I consumi energetici netti da fonti rinnovabili corrispondono a **1.072 GJ**, in leggera diminuzione rispetto al 2019 (-7,6%). Nonostante l'aumento dei consumi energetici, l'intensità energetica ha registrato un miglioramento, passando da 2,64 GJ/tonnellate di pasta nel 2019 a 2,51 GJ/tonnellate di pasta.

CONSUMI ENERGETICI DIRETTI E INDIRETTI

in GJ	2020	2019	2018
Consumi da fonti di energia non rinnovabili	347.739	301.974	280.742
Gas metano	319.311	289.897	263.872
Energia elettrica acquistata non rinnovabile	27.027	10.406	15.373
Diesel per parco auto in leasing ²⁶	1.402	1.671	1.497
Consumi da fonti di energia rinnovabili	1.072	1.160	1.147
Energia autoprodotta da impianto fotovoltaico e consumata	1.090	1.178	1.197
Energia autoprodotta da impianto fotovoltaico e reimmessa in rete	(17)	(18)	(50)
Totale consumi energetici diretti e indiretti	348.811	303.134	281.889
Consumi energetici totali/tonnellate di pasta prodotta	2,51 (GJ/t)	2,64 (GJ/t)	2,54 (GJ/t)

Negli ultimi 15 anni abbiamo lavorato sull'efficientamento energetico migliorando di volta in volta ogni fase della catena di produzione. Uno degli ultimi interventi risale alla fine del 2017 e ha riguardato la sostituzione di tutta l'illuminazione al neon con quella a LED. L'investimento, corrispondente alla sostituzione di circa 1.000 corpi illuminanti, ha garantito un **risparmio di energia pari a 488.460 kWh all'anno**. Oltre a ciò, nei primi mesi del 2020 abbiamo provveduto a sostituire uno dei gruppi frigoriferi presenti in stabilimento con un modello a più alta efficienza e dotato di un compressore di ultima generazione, dal 20% al 40% più efficiente delle tecnologie corrispondenti. Considerando un funzionamento annuo del gruppo frigo pari a 8.280 ore, il consumo elettrico della nuova installazione risulta di 1.026.695,39 kWh, mentre quello del gruppo frigo precedente era di 1.381.932,00 kWh, con un **saving di energia elettrica annua pari a 355.237 kWh**. A settembre 2020 è stato inoltre implementato un progetto di ottimizzazione della centrale di aria compressa con l'installazione di un nuovo compressore ad alta efficienza, i cui risultati saranno visibili a partire dal 2021.

EMISSIONI

Grazie all'impianto di cogenerazione alimentato a gas naturale abbiamo ottimizzato i consumi energetici con una significativa riduzione delle emissioni di gas a effetto serra. Per il contenimento delle emissioni inquinanti, il gruppo elettrogeno si avvale infatti di differenti tecnologie: la prima riguarda la prevenzione della formazione di sostanze inquinanti mediante un sistema di regolazione della combustione, la seconda riguarda l'abbattimento del monossido di car-

bonio generato durante la combustione mediante un catalizzatore ossidante.

Per il monitoraggio delle emissioni, la centrale termica ha un analizzatore dei fumi, come previsto dall'autorizzazione integrata ambientale ai sensi del D.Lgs. 152/06. Per l'impianto di cogenerazione non è previsto un analizzatore in continuo, ma vengono effettuati due controlli all'anno, sempre secondo le prescrizioni dell'autorizzazione integrata ambientale.

26. I consumi di carburante sono stati stimati a partire dai costi sostenuti per l'acquisto di diesel nel periodo di rendicontazione.

Le nostre emissioni dirette sono legate al consumo di gas metano per alimentare il cogeneratore e la centrale termica, al diesel per il parco auto e, in minima parte, alle perdite di gas refrigeranti degli impianti di condizionamento. Nel 2020, le nostre emissioni dirette sono state pari a 16.408 tonnellate di CO₂e, in aumento del 9,1% rispetto al 2019. Le nostre emissioni

indirette, invece, sono di entità inferiore in quanto sono legate al consumo di energia elettrica acquistata dalla rete, seppur in aumento rispetto al 2019 a causa del necessario aumento della capacità produttiva. Nel 2020, tali emissioni sono state pari a 2.523 tonnellate di CO₂e in base al metodo di calcolo location-based e 3.656 in base al metodo di calcolo market-based²⁷.

EMISSIONI DIRETTE E INDIRETTE (SCOPE 1 E 2)

	2020	2019	2018
Emissioni dirette ²⁸ (t CO ₂ e)	16.407,9	15.039,6	13.642,6
Emissioni dirette - Location-based (t CO ₂ e)	2.522,5	1.037,7	1.533,1
Emissioni dirette - Market-based ²⁹ (t CO ₂ e)	3.656,1	1.407,7	2.079,7
Intensità delle emissioni dirette (t CO ₂ e/t pasta)	0,12	0,13	0,12
Intensità delle emissioni indirette - Location-based (t CO ₂ e/t pasta)	0,02	0,01	0,01
Intensità delle emissioni indirette - Market-based (t CO ₂ e/t pasta)	0,03	0,01	0,02

Tramite le ispezioni annuali monitoriamo anche le emissioni legate agli **ossidi di azoto** (NO_x) e al **particolato**. In particolare, sono state registrate emissioni di NO_x pari a 40 e 26 kg rispettivamente nel 2019 e nel 2018. A luglio 2020 abbiamo completato il **revamping della centrale termica**; tale intervento ha permesso di abbattere significativamente le emissioni di NO_x a 4,34 kg. Il revamping della centrale termica ha anche determinato un incremento del rendimento medio di quattro punti percentuali nel secondo semestre 2020 rispetto a quello ottenuto nel primo semestre dell'anno. Per quanto riguarda il particolato, si sono verificate emissioni pari a 885 kg nel 2020, 954 kg nel 2019 e 833 kg nel 2018.

CONSUMI IDRICI

All'interno dello stabilimento utilizziamo solo acqua dolce³¹, proveniente dalla rete comunale oppure dalle falde sotterranee. L'acqua di acquedotto è potenzialmente utilizzabile per i servizi igienici e per il processo produttivo. Tuttavia, dal 2003, quando l'acqua prelevata dal poz-

zo è stata dichiarata potabile, utilizziamo quest'ultima per il processo produttivo, per la centrale termica, per i servizi igienici, per il lavaggio degli impianti e dei piazzali, per il sistema di raffreddamento e per l'impianto di cogenerazione. Di conseguenza, facciamo ricorso all'acqua del-

la rete comunale solo in casi di necessità. Una volta utilizzate, le acque reflue sono scaricate nel sistema fognario locale. Nel 2020 abbiamo prelevato 154,2 megalitri

di acqua dolce dal pozzo, riallineando il prelievo alla quota del 2018, e 1,6 megalitri dalla rete comunale.

PRELIEVI E SCARICHI IDRICI

in megalitri	2020	2019	2018
Prelievi idrici totali	155,8	169,0	156,1
Prelievi idrici totali / Tonnellate di pasta prodotta (ML/t)	0,0011	0,0015	0,0014
Acque sotterranee	154,2	167,9	155,8
Risorse idriche di terze parti	1,6	1,1	0,3
Scarichi idrici totali	99,3	109,6	109,2
Acque sotterranee	99,3	109,6	109,2
Risorse idriche di terze parti	-	-	-

La continua ottimizzazione e riduzione dell'utilizzo della risorsa è per noi una prerogativa. Negli ultimi anni abbiamo installato **19 diversi contatori per la mappatura puntuale dei consumi** e l'identificazione delle possibili aree di miglioramento. A tal proposito, nei prossimi anni puntiamo a ridimensionare i circuiti di raffreddamento delle testate di estrusione per abbattere i consumi di acqua e a cambiare tipologia di acqua per gli impianti di assorbimento del cogeneratore, passando da acqua dolce ad acqua osmo-

tizzata. All'interno di questi interventi, a settembre 2020 abbiamo completato il revamping del circuito di raffreddamento delle testate di estrusione per mantenere un circuito chiuso di circolazione e ridurre i volumi idrici utilizzati per il processo. È già stato possibile apprezzare un miglioramento registrato nel quarto trimestre, in cui l'indice di consumo idrico è sceso da 1,53 a 1,12 m³/tonnellate di pasta. Sarà possibile quantificare il miglioramento effettivo in seguito al monitoraggio annuale nel corso del 2021.



27. Il primo riflette l'intensità media delle emissioni relative alle reti dalle quali l'energia viene erogata, mentre il secondo riporta le emissioni connesse all'elettricità che la società ha deciso di acquistare.

28. Le emissioni dirette relative ai consumi di carburante sono state stimate a partire dai costi sostenuti per l'acquisto di diesel nel periodo di rendicontazione. Fonte dei coefficienti di emissione: DEFRA 2020, 2019, 2018.

29. Fonte dei coefficienti di emissione: Terna, Confronti Internazionali 2018 e 2017.

30. Fonte dei coefficienti di emissione: Association of Issuing Bodies, 2018.

31. Acqua con una concentrazione di solidi disciolti totali pari o inferiore a 1.000 mg/l.

5.2



GESTIONE VIRTUOSA DEI RIFIUTI

UTILIZZO DEI MATERIALI

Nel nostro settore, l'impiego di materiale per il packaging dei prodotti è significativo e, per tale motivo, una gestione oculata è un importante punto di attenzione per l'ottimizzazione dei nostri impatti ambientali.

Da quasi 15 anni, abbiamo scelto per gli imballaggi secondari carta riciclata, ottenuta dal macero della raccolta differenziata delle aziende e dei cittadini campani e certificata greenboxX[®]. Questi materiali sono sottoposti a un'analisi del ciclo di vita (LCA) e certificati Forest Stewardship Council (FSC), associazione che identifica il legno proveniente da foreste gestite in maniera responsabile. **Nel 2020, sono state così evitate emissioni di CO₂ equivalente per 350 tonnellate³²** ed un risparmio nel consumo di acqua per 588.742 metri cubi e di energia per 6.338.520 kWh.

In totale, nel 2020 abbiamo impiegato cartone per un quantitativo pari a 7.500 tonnellate, in aumento del 48% rispetto al 2019. Abbiamo pianificato un progetto di economia circolare in avvio nel 2021 per il riciclo della carta raccolta dallo stabili-

mento, destinandola alla produzione dei cartoni di imballaggio utilizzati per la pasta Garofalo.

Nell'ottica della trasparenza senza compromessi, per la linea Garofalo abbiamo scelto di utilizzare la plastica come imballaggio primario. Il packaging trasparente permette infatti di rendere riconoscibile e distinguibile il contenuto dei nostri prodotti sugli scaffali della GDO, dedicando così alla pasta un ruolo da protagonista e mettendo il cliente finale nella posizione di vedere immediatamente ciò che sta acquistando. Oltre a ciò, la plastica rappresenta, oggi, un materiale ottimale per **garantire e preservare le caratteristiche chimico-fisiche della pasta** e assicurare quindi che ai nostri clienti arrivi un prodotto inalterato rispetto al momento in cui è uscito dal nostro stabilimento. Nel 2020 abbiamo impiegato 1.469 tonnellate di plastica, in aumento dell'11,2% rispetto al 2019.

Consapevoli dell'impatto che la plastica ha sull'ambiente, siamo alla **continua ricerca di soluzioni alternative**. In passato abbiamo sperimentato e analizzato i co-

sti e i benefici di un imballaggio in PLA (Polilattide o Acido Politattato), un nuovo polimero che deriva dal mais. Il PLA, che ha una trasparenza molto elevata e un'ottima termo-formabilità, limita le emissioni di CO₂ grazie ad un processo produttivo eco-compatibile e ad una combustione non inquinante, è completamente biodegradabile e degrada rapidamente in compostaggio. Tuttavia, la sperimentazione ha reso evidente un divario non trascurabile tra il costo di questo materiale d'imballaggio e il costo del prodotto che lo contiene. Per questo motivo, **utilizzare un pacchetto in film accoppiato mono-materiale di polipropilene 100% riciclabile ci sembra al momento la scelta più giusta, anche se non abbiamo interrotto la nostra ricerca di soluzioni alternative**. Abbiamo infatti interesse a comprendere a fondo l'impatto ambientale che diverse alternative ad oggi disponibili hanno nel corso di tutto il ciclo di vita, tenendo in considerazione anche l'impatto dell'utilizzo di determinati inchiostri e sostanze chimiche e delle reali capacità degli attuali sistemi di smaltimento, riciclo, recupero e compostaggio.

Per il 2021 ci impegniamo ad analizzare e monitorare i risultati delle ricerche realizzate dai nostri principali fornitori di imballaggi primari, alla ricerca di soluzioni che possano rappresentare concrete alternative verso un prodotto più sostenibile.



Nel frattempo, collaboriamo con la GDO per trovare soluzioni altrettanto efficienti anche per i prodotti private label, oltre a impegnarci a facilitare il percorso del consumatore finale al riciclo, grazie a una comunicazione facilmente comprensibile relativa al metodo di smaltimento.

Per quanto riguarda i materiali d'ufficio, pur non rappresentando una componente significativa dei nostri consumi di materiali, nel 2020 si è registrato un aumento del consumo di carta e toner rispettivamente dell'80% e del 36% rispetto al 2019, dovuto alla riorganizzazione del lavoro a distanza come misura di prevenzione della diffusione del virus Covid-19.

UTILIZZO DEI PRINCIPALI MATERIALI PER TIPOLOGIA

in kg	2020	2019	2018
Materiali per il confezionamento dei prodotti			
Cartone	7.500.000	5.072.316	4.991.542
Plastica	1.469.380	1.321.490	1.256.130
Materiali da ufficio³³			
Carta	3.240	1.800	3.125
Toner	189	139	146

33. Peso stimato sulla base delle unità acquistate moltiplicate per il peso unitario, pari a 2,5 kg per le risme di carta e a 1 kg per i toner.

GESTIONE DEI RIFIUTI E INIZIATIVE DI ECONOMIA CIRCOLARE

In Garofalo riconosciamo l'importanza di una gestione responsabile dei rifiuti prodotti in tutte le attività e cerchiamo di favorire, se possibile, il riciclo dei rifiuti, per diminuire i quantitativi da conferire in discarica. Nel 2020 abbiamo prodotto **694 tonnellate di rifiuti, il 99,4% dei quali non pericolosi**. La quota principale di rifiuti è costituita da scarti di materiali di imballaggio (plastica e cartoni), che sono prevalentemente inviati a riciclo. L'aumento rispetto alle 470 tonnellate prodotte nel 2019 è dovuto allo smaltimento straordinario di un grosso quantitativo di pedane danneggiate e non più utilizzabili (legno e rottami ferrosi). Nel 2020 la quota di rifiuti pericolosi, corrispondente a 4,1 tonnellate, è diminuita notevolmente (-69%).

RIFIUTI PER METODO DI SMALTIMENTO

in tonnellate	2020	2019	2018
Totale rifiuti non pericolosi	690,2	456,8	377,1
Riciclo	658,2	413,0	351,0
Discarica	32	43,8	26,1
Totale rifiuti pericolosi	4,1	13,2	18,7
Riciclo	0,0	11,9	17,5
Incenerimento	0,8	0,0	0,1
Discarica	3,3	1,3	1,1
Totale rifiuti prodotti	694,3	470,0	395,8
Tonnellate rifiuti prodotti / Tonnellate di pasta prodotta	0,0050	0,0041	0,0036

La pasta non genera grandi quantitativi di rifiuti e anche gli scarti di lavorazione possono essere recuperati. Infatti, gli sfridi possono essere indirizzati alla filiera della mangimistica o del petfood come sottoprodotti a uso zootecnico. Nel 2020, abbiamo così **recuperato 10.778 tonnellate di scarti, mentre nel 2019 erano state 5.475**.

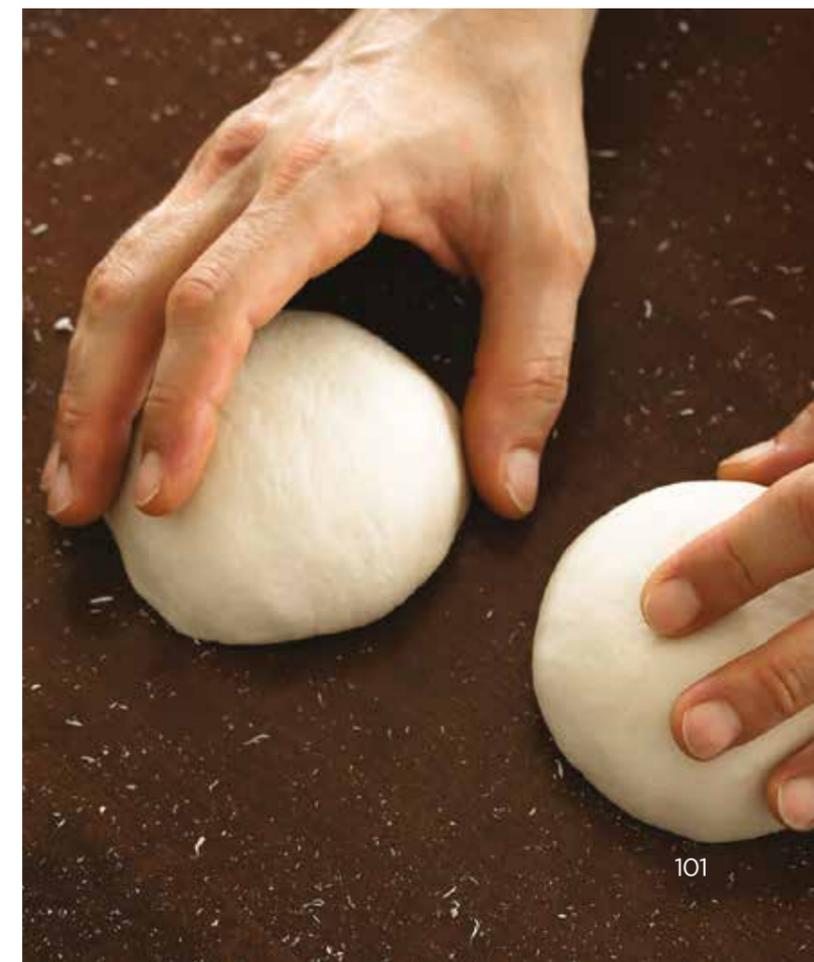


LA CANNUCCIA ECOLOGICA

Nel 2015, agli albori del dibattito sulla plastica, abbiamo ideato una soluzione alternativa alle cannucce, oggetti dal forte impatto ambientale (in Italia se ne usano 2 miliardi l'anno) e difficili da smaltire (impiega circa 500 anni a disgregarsi completamente, generando microplastiche). Sono nate così le cannucce di pasta. Nel concepirle, avremmo potuto scegliere la strada più semplice, ovvero destinare formati esistenti adatti a quest'utilizzo, come gli ziti o i mezzani. Tuttavia, questa soluzione avrebbe generato un altro impatto: quello dello spreco alimentare. Così abbiamo pensato di usare la percentuale di pasta che fisiologicamente viene accantonata durante la lavorazione e di rimacinarla per produrre le cannucce. Per ridurre ulteriormente gli sprechi e ottimizzare le risorse, nei bar e nei ristoranti viene consegnata, insieme alle cannucce, una scatola di carta riciclata in cui raccogliere le cannucce utilizzate per poi rispedirle al nostro stabilimento, dove sono impiegate per generare biogas.

IL PROGETTO I'MPASTA

Nel 2019 abbiamo deciso di collaborare a un progetto rivoluzionario di food innovation, l'Impasta, una nuova tipologia di impasto realizzato con grano duro o gluten free proveniente dagli scarti di lavorazione della pasta. Gli avanzi di lavorazione vengono trasformati in una sorta di lievito madre che dà vita a impasti di vario tipo, dalle focacce al pane per i toast, morbidi e più digeribili, senza conservanti e senza variazioni significative di costo.



INDICE DEI CONTENUTI GRI



Il Report di Sostenibilità 2020 di Garofalo è stato redatto in conformità con i GRI Standards: Core option. La tabella che segue riporta le informazioni della società basate sui GRI Standards con riferimento all'analisi di materialità condotta. Per ogni informazione fornita, si riporta il riferimento alla pagina del Report di Sostenibilità.

GRI Standard	informativa	Numero di pagina
Informativa generale		
	102-1 Nome dell'organizzazione	5
	102-2 Attività, marchi, prodotti e servizi	14
	102-3 Luogo della sede principale	5
	102-4 Luogo delle attività	14
	102-5 Proprietà e forma giuridica	24-25
	102-6 Mercati serviti	14-15
	102-7 Dimensione dell'organizzazione	14-15
	102-8 Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	76-77
	102-9 Catena di fornitura	48
	102-10 Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	24, 48
	102-11 Principio di precauzione	29
	102-12 Iniziative esterne	64, 65
	102-13 Adesione ad associazioni	74, 83, 92, 94
	102-14 Dichiarazione di un alto dirigente	10-11
	102-15 Impatti chiave, rischi e opportunità	27-29, 32-41
	102-16 Valori, principi, standard, e norme di comportamento	22-23, 27, 74
GRI 102: Informativa generale 2016	102-18 Struttura della governance	24-26
	102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder	42-43
	102-41 Accordi di contrattazione collettiva	82
	102-42 Individuazione e selezione degli stakeholder	42-43
	102-43 Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	42-43, 68-71, 82, 88-89
	102-44 Temi e criticità chiave sollevati	45
	102-45 Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	9
	102-46 Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	44-45
	102-47 Elenco dei temi materiali	45
	102-48 Revisione delle informazioni	9
	102-49 Modifiche nella rendicontazione	9
	102-50 Periodo di rendicontazione	9
	102-51 Data del report più recente	9
	102-52 Periodicità della rendicontazione	9
	102-53 Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	9
	102-54 Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	9
	102-55 Indice dei contenuti GRI	102-105
	102-56 Assurance esterna	9

TEMI MATERIALI		
TRACCIABILITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE		
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	48-67
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	48-67
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	48-67
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	66-67
	417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Nel 2018 è stata ricevuta una sanzione di lieve entità relativamente ad un prodotto che non presentava correttamente le informazioni circa la possibile presenza di allergeni.
QUALITÀ DEI PRODOTTI E ATTENZIONE PER IL CLIENTE		
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	51-65, 68-71
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	51-65, 68-71
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	51-65, 68-71
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	64-65
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi	Nel triennio 2018-2020 non si sono registrati casi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi.
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	Nel triennio 2018-2020 non si sono registrati casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing.
PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILI		
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	48-53
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	48-53
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	48-53
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	48
GRI 412: Valutazione del rispetto dei diritti umani 2016	412-1 Attività che sono state oggetto di verifiche in merito al rispetto dei diritti umani o valutazioni d'impatto	Le filiere di Garofalo, sia quella di approvvigionamento della semola sia quella di approvvigionamento di materiali di packaging, si caratterizzano per un elevato grado di automazione. Pertanto, non si rilevano fornitori esposti al rischio di violazione dei diritti umani. Oltre a ciò, a tutti i fornitori di servizi che operano nello stabilimento di Garofalo è chiesto di rispettare tutti i requisiti prescritti dalla norma SA 8000 e in materia di diritto del lavoro, accettando tale condizione in fase contrattuale.
ETICA E INTEGRITÀ		
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	22-23, 27-29
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	22-23, 27-29
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	22-23, 27-29
GRI 205: Anticorruzione 2016	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Nel triennio 2018-2020 non si sono verificati episodi di corruzione.
GRI 206: Comportamenti anticoncorrenziali 2016	206-1 Azioni legali per comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e pratiche monopolistiche	Nel triennio 2018-2020 non si sono registrate azioni legali per comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e pratiche monopolistiche.

GRI 418: Privacy dei clienti 2016	418-1 Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	Nel triennio 2018-2020 non si sono registrate denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti.
GRI 419: Compliance socioeconomica 2016	419-1 Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	Nel triennio 2018-2020 non si sono registrati casi di non conformità con leggi e normative in sociale ed economica.
GRI 307: Compliance ambientale 2016	307-1 Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	Nel triennio 2018-2020 non si sono registrati casi di non conformità con leggi e normative in materia ambientale.

GESTIONE RESPONSABILE DEL CAPITALE UMANO

GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	72, 78, 80, 82
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	72, 78, 80, 82
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	72, 78, 80, 82
GRI 401: Occupazione 2016	401-1 Nuove assunzioni e turnover	79
GRI 402: Relazioni tra lavoratori e management 2016	402-1 Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	82
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	81
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	26, 77
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Nel triennio 2018-2020 non si sono verificati casi di discriminazione.

SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE DEI DIPENDENTI

GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	83-86
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	83-86
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	83-86
GRI 403 Salute e sicurezza sul luogo di lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	83-85
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	84-85
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	85
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	85
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	85
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	85-86
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	85
	403-9 Infortuni sul lavoro	87
	403-10 Malattie professionali	87

ATTENZIONE ALLA COMUNITÀ

GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	88-89
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	88-89
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	88-89
GRI 413: Comunità locali 2016	413-2 Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	88

CONSUMI ENERGETICI E PROMOZIONE DELL'EFFICIENZA ENERGETICA

GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	94-95
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	94-95
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	94-95
GRI 302: Energia 2016	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	95
	302-3 Intensità energetica	95

EMISSIONI

GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	95-96
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	95-96
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	95-96
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	96
	305-2 Emissioni indirette di GHG (Scope 2)	96
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	96
	305-7 NOx, SOx e altre emissioni significative	96

CONSUMO IDRICO RESPONSABILE

GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	96-97
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	96-97
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	96-97
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	96-97
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	96-97
	303-3 Prelievo idrico	97
	303-4 Scarico di acqua	97

ECONOMIA CIRCOLARE E RIFIUTI

GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	98-101
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	98-101
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	98-101
GRI 306: Scarichi idrici e rifiuti 2016	306-2 Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	100

PACKAGING E IMBALLAGGI SOSTENIBILI

GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1 Spiegazione degli aspetti materiali e relativo perimetro	98-99
	103-2 Approccio del management e relativi componenti	98-99
	103-3 Valutazione dell'approccio del management	98-99
GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati per peso o volume	99



Consulenza, redazione ed editing dei testi,
progetto di comunicazione e impaginazione
a cura di **LifeGate** - www.lifegate.it

Supervisione Creativa di **xister Reply**



www.pasta-garofalo.com/it