



Bilancio di sostenibilità 2021



Il nostro impegno
per un futuro SOSTENIBILE

indice

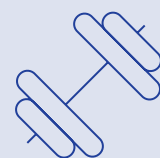
I numeri di Fine Foods 2021	4
Lettera agli stakeholder	6
Il gruppo Fine Foods	8
Una storia di successo	
I nostri valori fondamentali	
La creazione di valore per gli stakeholder	
Clienti e mercati serviti	
Modello di business flessibile e integrato	
Il nostro approccio al miglioramento continuo	
Performance economiche	
Tassonomia UE	
Strategia di sostenibilità	30
Identificazione e coinvolgimento degli stakeholder	
Analisi di materialità	
Piano di sostenibilità	
01. Etica e Governance	44
La nostra struttura organizzativa per la crescita sostenibile	
La nostra etica di business	
Politica fiscale	
Certificazioni, valutazione delle performance e riconoscimenti ESG	
Sicurezza del prodotto	
Crescita economica Sostenibile	
02. Persone	60
Sicurezza sul lavoro	
Attrarre e trattenere talenti: la nostra strategia HR	
Sviluppo professionale e performance	
Politiche retributive	
Salute e benessere	
Diversità e pari opportunità	
Relazione tra management e collaboratori	

03. Ambiente	82
Strategia per il clima	
Azioni per la riduzione delle emissioni di CO ₂	
Gestione dei rifiuti e circolarità delle risorse	
Gestione dei consumi idrici	
Tutela delle matrici ambientali: aria e acqua	
04. Prodotti Sostenibili	100
Modelli di consumo e uso delle risorse	
Ricerca e proposte di materiali ecologici	
Certificazioni di sostenibilità	
05. Catena di fornitura	108
Sfide e opportunità nella catena di fornitura	
Caratteristiche della catena di fornitura	
Valutazione sociale e ambientale dei fornitori	
06. Responsabilità sociale e sviluppo del territorio	116
Creare relazioni e valore per il territorio	
Appendice	122
<i>GRI index</i>	
<i>per tema materiale</i>	<i>124</i>
<i>Nota metodologica</i>	<i>126</i>
<i>GRI content index</i>	<i>130</i>

I NUMERI DI FINE FOODS 2021



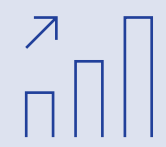
192,6 Mln €
di ricavi



11.351
ore di formazione erogate



-11%
Emissioni di CO₂ per Mln € di
ricavi (rispetto al 2020)



+11% CAGR
(tasso annuo di crescita
composto a 10 anni)



48%
donne nel management



309 MWh/anno
energia prodotta da fonti
rinnovabili



98%
dipendenti assunti con contratto
a tempo indeterminato



97%
tasso di retention



12
studenti accolti per attività di
tirocinio e alternanza



+50
nuove assunzioni
(54% sotto i 30 anni)



>80%
soddisfazione del personale



75%
valore delle materie prime e
materiali di confezionamento da
fornitori valutati su criteri ESG



SUSTAINALYTICS

26.0

Medium Risk (26° posto
su 101 nella categoria
"Household Product")



66/100

(92° percentile) score migliore
del 92% delle aziende nel ranking
Ecovadis (Livello Advanced)

WE SUPPORT



1

nuova adesione
al Global Compact

Lettera agli stakeholder

Care lettrici e cari lettori,

Siamo orgogliosi di presentare il nostro primo bilancio di sostenibilità con il quale condividiamo finalmente, con tutti i nostri stakeholder, i risultati, gli impegni e i successi in tema di responsabilità sociale e di rispetto dell'ambiente, delle persone e dei diritti umani.

Attraverso questo documento presentiamo, per la prima volta, la nostra strategia di sostenibilità: un piano concreto, fatto di azioni e progetti, che porteranno il Gruppo Fine Foods verso il futuro. Un futuro equo e sostenibile, in cui continueremo a generare valore per gli investitori, per i clienti e per tutti i nostri stakeholder.

In questo 2021 Fine Foods è cresciuta grazie all'acquisizione di Pharmatek-PMC ed Euro Cosmetic. Attraverso queste operazioni non abbiamo solo ampliato la nostra produzione, aprendoci a nuovi segmenti di mercato nel mondo della cosmetica, dei biocidi e dei dispositivi medici, ma abbiamo inaugurato anche una collaborazione fruttuosa in termini di ricerca e sviluppo, tecnologia, know-how e innovazione, all'insegna del miglioramento continuo. Un miglioramento che viene realizzato grazie al talento delle nostre Persone che da sempre sono al centro della nostra strategia di crescita.

Le "Fine Foods People" sono importanti, ed è per questo che al primo posto mettiamo la loro sicurezza e promuoviamo programmi per migliorare sempre di più gli standard di protezione e prevenzione.

Vogliamo con noi i migliori talenti e per questo investiamo nel loro sviluppo professionale e nella loro formazione. Nel nostro piano strategico di sostenibilità riteniamo di prioritaria importanza la costruzione di un ambiente sereno e inclusivo in cui le persone possano esprimere il loro potenziale ed essere valorizzate e premiate in base al loro impegno e al loro talento, e siano incentivate a contribuire al raggiungimento del successo dell'azienda, con il coraggio di chi non ha paura di evolvere e cambiare.

Ma non c'è successo senza rispetto per l'ambiente. Siamo consapevoli che i cambiamenti in atto sono molto più grandi di noi ma siamo convinti che, come azienda, vogliamo far parte della soluzione e non del problema. Ci stiamo impegnando per ridurre il nostro impatto sul

clima e vogliamo utilizzare le risorse naturali nella misura in cui esse potranno essere disponibili per la creazione di valore nel futuro. Per questo implementeremo ulteriori progetti di efficienza energetica dei nostri stabilimenti, acquisteremo quote sempre maggiori di energia verde dalla rete, installeremo ancora più potenza elettrica da fonti rinnovabili, ci impegneremo ulteriormente a industrializzare i prodotti dei nostri clienti trovando nuove strategie per decarbonizzare i processi, per minimizzare e usare in modo circolare le risorse naturali e le materie prime necessarie, ricercando e proponendo materiali più ecologici.

L'impegno per un futuro equo si estende anche alla sfera sociale. Non solo intensificheremo il nostro rapporto con gli istituti scolastici, presidio strategico per la reale creazione di valore nel lungo periodo, ma estenderemo la nostra azione promuovendo azioni di beneficio comune per le comunità in cui operiamo.

La nostra strategia prevede il coinvolgimento sempre più attivo e responsabile degli attori lungo la catena di fornitura, ingaggiandoli in un processo di valutazione e miglioramento delle loro performance in campo ambientale, sociale e di etica di business, con un focus sul rispetto dei diritti umani.

Abbiamo lavorato anche nella creazione di una Governance fortemente orientata a guidare il Gruppo verso il successo sostenibile. In armonia con questa visione abbiamo istituito il Comitato ESG, il Comitato Rischi e il Comitato Remunerazioni, abbiamo modificato il nostro statuto, diventando Società Benefit per formalizzare il nostro impegno nel perseguire finalità di beneficio comune e di operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente, nei confronti dei nostri stakeholder.

Abbiamo aderito al Global Compact delle Nazioni Unite, impegnandoci a rispettare e promuovere i principi universali relativi a diritti umani, standard lavorativi, tutela dell'ambiente e lotta alla corruzione.

Abbiamo voluto metterci alla prova, facendo valutare le nostre performance ESG da società esterne e sottoponendoci a severi audit di terza parte. Abbiamo superato con successo nuovi esami (Gold medal Ecovadis) e abbiamo consolidato le certificazioni per la gestione dei nostri processi fondamentali (certificazioni ISO).

Siamo orgogliosi dei successi ottenuti e siamo pronti a coglierne di altri, in partnership con i nostri clienti e stakeholder.

Marco Eigenmann
President

Giorgio Ferraris
Chief Executive Officer

it group Fine Foods





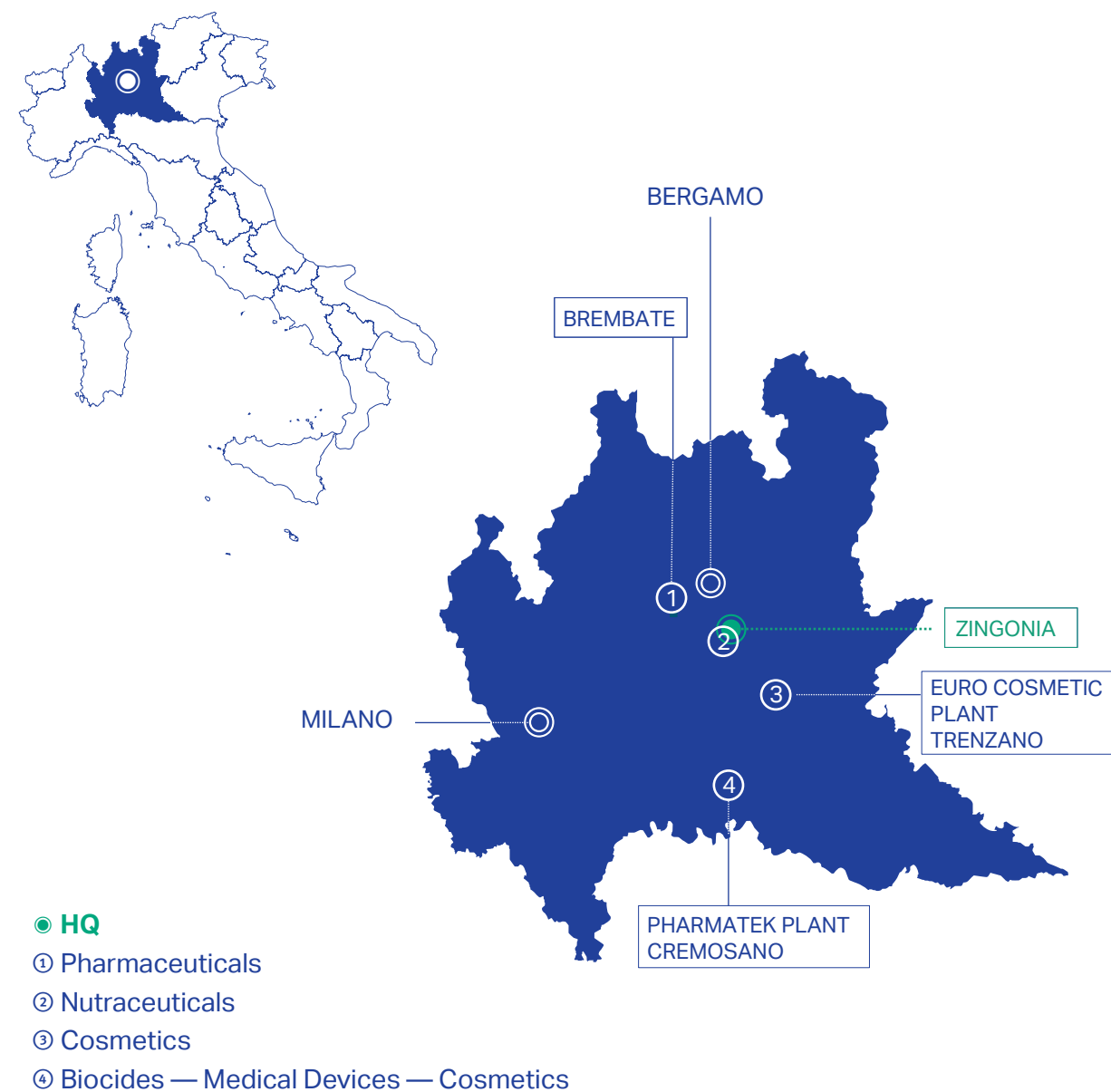
Una storia di successo

Fondata nel 1984 come laboratorio di studio della tecnologia della granulazione in letto fluido per l'industria alimentare e farmaceutica, Fine Foods & Pharmaceuticals N.T.M. S.p.a. si è presto dedicata anche alla produzione di eccipienti e semilavorati per i due settori.

Nel corso degli anni, per far fronte agli sviluppi delle richieste del mercato, l'impiantistica aziendale è stata diversificata per permettere la fabbricazione di tutte le principali forme solide orali (polveri, granuli, compresse deglutibili semplici e filmate, compresse effervescenti, compresse masticabili, capsule) e di tutte le relative tipologie di confezionamento (bustine, buste, pilloliere, barattoli, blisters, tubetti, strips e sticks).

Il Gruppo, attraverso le recenti acquisizioni, nel gennaio 2021, di Pharmatek PMC S.r.l. e, nell'ottobre 2021, di Euro Cosmetic S.p.a., ha ampliato ulteriormente il suo settore di attivo anche nella produzione di biocidi, dispositivi medici e cosmetici.

Grazie a tali acquisizioni Fine Foods può contare ora su 4 stabilimenti produttivi e su oltre 760 dipendenti, legati tra loro da valori condivisi e dalla volontà di creare una collaborazione fruttuosa in termini di ricerca e sviluppo, tecnologia, know-how e innovazione, all'insegna del miglioramento continuo.



I quattro stabilimenti produttivi sono situati in Lombardia nelle località di Zingonia, Brembate, Trenzano e Cremosano. L'Headquarter del Gruppo si trova nella sede di Zingonia in provincia di Bergamo.

Rimanendo fedele alla sua vocazione d'impresa orientata verso il futuro, Fine Foods punta a crescere ancora di più. Nel novembre 2021 è stato finalizzato l'acquisto di 100.000 metri quadrati di terreno tra Brembate e Filago, per garantire un futuro sviluppo dell'azienda restando in loco. L'ampliamento del sito produttivo di Trezano, per permettere l'installazione di nuove linee produttive per la realizzazione di cosmetici innovativi, è già ad oggi in corso.

Anche da un punto di vista di assetto societario, Fine Foods dimostra il suo orientamento alla crescita. Dopo essere approdata sul mercato AIM Italia nel 2018, nel luglio 2021 il Gruppo ha concluso la sua transizione sul segmento STAR del Mercato Telematico Azionario gestito da Borsa Italiana spa.

1984

- Fondazione, come laboratorio per lo studio della tecnologia della granulazione in letto fluido

1991

- Apertura dello stabilimento di Brembate destinato alla farmaceutica (1.500 m²)

1997

- Apertura dello stabilimento di Zingonia destinato alla nutraceutica (4.500 m² su un'area complessiva di 21.000 m²)

1998

- Nuovo magazzino a Zingonia (2.500 m²)

2003

- Ampliamento dell'area produzione e magazzino di Zingonia (+ 4.000 m²)

2004

- Nuovo magazzino a Brembate (1.000 m²)

2007

- Ampliamento dell'area produzione Farmaceutica di Brembate (+ 1.000 m²)

2008

- Acquisizione di Omicron Pharma Srl a Nembro
- Ampliamento dell'area magazzino di Zingonia
- Prima fase di ampliamento della Ricerca e Sviluppo e dei laboratori di Controllo Qualità

2010

- Fusione delle aziende sotto l'unico marchio Fine Foods & Pharmaceuticals NTM SpA

2018

- Quotazione all'AIM

2019

- Conclusione processo di espansione dei siti produttivi di Zingonia-Verdellino e Brembate

2021

- Acquisizione di Pharmatek-Pmc
- Quotazione nel mercato STAR
- Acquisizione di Euro Cosmetic e consolidamento nel settore cosmetico

Oggi Fine Foods è una tra le principali aziende indipendenti in Italia nel settore dello sviluppo e della produzione in conto terzi (contract development and manufacturing organization, 'CDMO') di forme solide

orali destinate all'industria farmaceutica e nutraceutica, che punta ad occupare una posizione di leadership anche nell'industria cosmetica.



LA NOSTRA VISION

Diventare lo stabilimento produttivo dei nostri clienti

LA NOSTRA MISSION

Il nostro obiettivo è essere l'interlocutore privilegiato di aziende attive nei settori farmaceutico, nutraceutico e cosmetico, alla ricerca di partner CDMO che si distinguono per affidabilità, qualità e sostenibilità del modello gestionale.

La nostra organizzazione è riconosciuta per la solidità della struttura, ma anche per la flessibilità, la professionalità e la rapidità nella gestione delle richieste dei clienti, interni ed esterni.

Il nostro modello di business è alimentato da un'attenzione straordinaria verso le risorse umane, l'ambiente, la sicurezza e la salubrità dei prodotti, la governance e la trasparenza.

Crediamo in un futuro equo e sostenibile, operiamo nell'ottica della creazione di valore a lungo termine a beneficio dei nostri stakeholder, contribuendo allo sviluppo e al benessere delle comunità in cui ci inseriamo.

I nostri valori fondamentali

Fine Foods crede in un futuro equo e sostenibile, per questo opera nell'ottica della creazione di valore a lungo termine, a beneficio dei suoi stakeholder, contribuendo allo sviluppo e al benessere delle comunità in cui essa si insedia.

FINE FOODS SOCIETÀ BENEFIT

In armonia con questa visione, Fine Foods, nell'aprile 2021, ha modificato il Suo statuto trasformandosi in Società Benefit. Questa decisione rappresenta l'impegno formale di perseguire finalità di beneficio comune e di operare in modo responsabi-

le, sostenibile e trasparente, nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni e attività culturali e sociali, enti e associazioni e di altri portatori di interesse.

Sostenibilità: un seme piantato oltre 10 anni fa

Il commitment di Fine Foods per la sostenibilità ha origini profonde, consolidate nel tempo e radicate nel funzionamento operativo dell'organizzazione stessa.

Grazie alle certificazioni ambientali e sociali e ai riconoscimenti ottenuti, Fine

Foods ha dimostrato di essere un partner strategico e affidabile non solo in base a criteri finanziari ma anche ambientali, sociali e di governo dell'impresa.



BENEFIT CORPORATION CON COMITATO ESG

Il nostro impegno per un impatto positivo a 360°, con un supporto strategico e organizzativo.

CERTIFICAZIONE SMETA

Etica certificata su lavoro, salute e sicurezza ed etica aziendale.



MODELLO 231

Le nostre azioni organizzative, gestionali e di controllo per il contrasto alla corruzione.



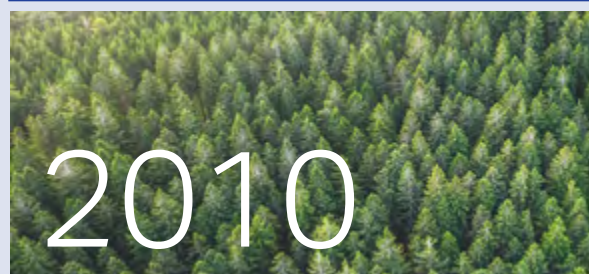
CERTIFICAZIONE ISO 45001 (PRECEDENTEMENTE OHSAS 18001)

Miglioramento continuo nella prevenzione dei rischi e nella protezione del personale.



CERTIFICAZIONE ISO 14001

L'origine dell'impegno di Fine Foods per il continuo miglioramento sulle tematiche ambientali.



IL NOSTRO CODICE ETICO¹

Rispetto della legge e della persona, correttezza, concorrenza leale, tutela della salute, della sicurezza e dell'ambiente, corretta gestione societaria, lotta alla corruzione e al riciclaggio di denaro.

Questi sono i valori fondamentali sostenuti da Fine Foods e che costituiscono la base su cui si fonda l'azione quotidiana delle persone che lavorano e collaborano per il Gruppo.

WE SUPPORT GLOBAL COMPACT²

Oltre ai valori espressi nel Codice Etico, nel 2021, Fine Foods ha aderito al Global Compact, l'organizzazione internazionale che invita le imprese di tutto il mondo a rispettare e promuovere, attraverso

la propria attività economica, i 10 principi universali relativi a diritti umani, standard lavorativi, tutela dell'ambiente e lotta alla corruzione:



Diritti Umani

- Principio I: Alle imprese è richiesto di **promuovere e rispettare** i diritti umani universalmente riconosciuti nell'ambito delle rispettive sfere di influenza; e di
- Principio II: assicurarsi di non essere, seppure indirettamente, complici negli abusi dei diritti umani.

Lavoro

- Principio III: Alle imprese è richiesto di sostenere la **libertà di associazione** dei lavoratori e riconoscere il diritto alla contrattazione collettiva;
- Principio IV: l'eliminazione di tutte le forme di lavoro forzato e obbligatorio;
- Principio V: l'effettiva eliminazione del lavoro minorile;
- Principio VI: l'eliminazione di ogni forma di **discriminazione** in materia di impiego e professione.

Ambiente

- Principio VII: Alle imprese è richiesto di sostenere un **approccio preventivo** nei confronti delle sfide ambientali;
- Principio VIII: intraprendere iniziative che **promuovano** una maggiore **responsabilità ambientale**;
- Principio IX: incoraggiare lo sviluppo e la diffusione di tecnologie che rispettino l'ambiente.

Lotta alla corruzione

- Principio X: Le imprese si impegnano a **contrastare la corruzione** in ogni sua forma, incluse l'estorsione e le tangenti.

¹ I contenuti del codice etico sono discussi in maggior dettaglio nel capitolo "Etica e Governance"

² Homepage | UN Global Compact

WE SUPPORT SDGs³

Abbracciando i principi espressi dal Global Compact, Fine Foods si impegna a contribuire anche agli Obiettivi per lo

Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.



IL CONTRIBUTO DI FINE FOODS PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Fine Foods, attraverso la sua attività⁴, contribuisce già ad alcuni degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile.



Salute e benessere

- Sportello di consulenza Psicologica per i dipendenti
- Nutrizionista a disposizione dei dipendenti



Istruzione di qualità

- Collaborazione con le Università
- Organizzazione di Talent Factory
- Collaborazione con istituti superiori presenti sul territorio



Parità di genere

- Valorizzazione delle persone e garanzia di pari opportunità per uomini e donne grazie ad investimenti in progetti di formazione e un'equa presenza femminile nel management



Lavoro dignitoso e crescita economica

- Implementazione dei migliori standard per garantire luoghi di lavoro sicuri e processi produttivi rispettosi dell'ambiente e delle persone



Lotta contro il cambiamento climatico

- Aumento dell'impiego di energia da fonti rinnovabili

DEFINIZIONE DELLA STRATEGIA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Attraverso il presente Bilancio di Sostenibilità Fine Foods definisce anche il piano di azioni e progetti futuri per rendere concreta la sua strategia di sostegno ai 10

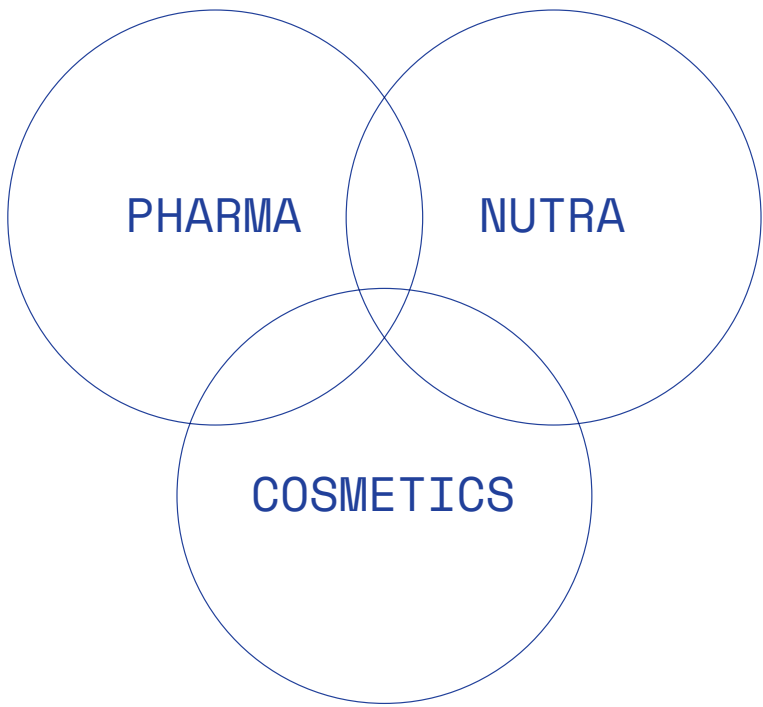
principi del Global Compact e agli SDGs, e segna inoltre l'inizio del tracciamento e della rendicontazione dei suoi progressi sul piano della sostenibilità.

La creazione di valore per gli stakeholder

PRODUZIONE FLESSIBILE E SU MISURA DEI NOSTRI CLIENTI

Fine Foods si presenta con il know-how e la competenza tecnica maturata in quasi 40 anni di attività per incontrare le esigenze dei suoi clienti al più alto livello di professionalità possibile.

L'azienda è specializzata nello sviluppo e produzione di forme solide orali per il settore nutraceutico e farmaceutico. Con le acquisizioni di Pharmatek ed Euro Cosmetic, il gruppo ha esteso la sua offerta di prodotti nel campo dei biocidi, dei presidi medico chirurgici, cosmetici e dei dispositivi medici.



³ Making Global Goals Local Business | UN Global Compact

⁴ Ciascuna attività che contribuisce ad un obiettivo di sviluppo sostenibile verrà descritta nel dettaglio nei capitoli pertinenti all'interno del presente documento.

IL CICLO PRODUTTIVO

Di seguito si riporta lo schema a blocchi delle macro-attività del ciclo produttivo comuni alle diverse realtà produttive con il dettaglio sui flussi in entrata e in uscita di materiali e i relativi impatti.

LEGENDA:

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

CONSUMO DI RISORSE

PRODUZIONE DI RIFIUTI

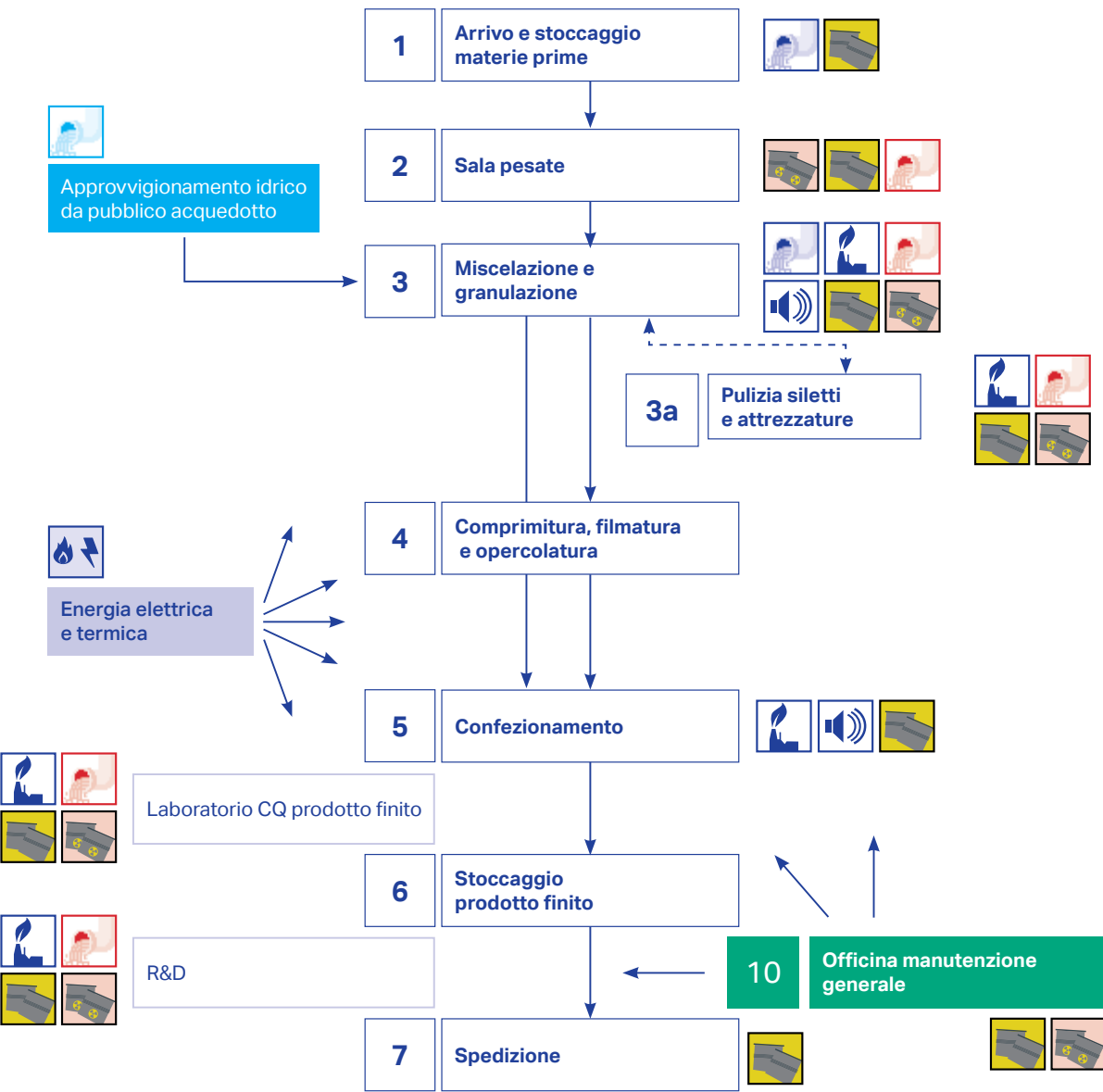
REFLUI INDUSTRIALI DESTINATI A SMALTIMENTO CON ENTI TERZI

EMISSIONI IN ATMOSFERA

PRODUZIONE DI RIFIUTI PERICOLOSI

REFLUI CIVILI

EMISSIONI SONORE



PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI

L'impianto di Zingonia, il più grande stabilimento europeo per la produzione di integratori alimentari, offre una combinazione unica di tecnologia e capacità produttiva. L'intero processo produttivo viene gestito con efficienza, elasticità e rapidità. Vengono applicate con disciplina procedu-

re e best practices consolidate, per fornire prodotti competitivi e fuori dagli schemi, che interpretano o anticipano i trend di mercato. Dai ready to market ai tailor made, i prodotti sviluppati da Fine Foods sanno rispondere alle esigenze di ogni cliente.

ZINGONIA (HEADQUARTER)

Il complesso operativo si estende su un'area di 45.600 mq, di cui 28.800 mq di area coperta. La società nel 2019 ha completato un piano di espansione che ha aumentato l'area coperta di circa l'80%.

VIA BERLINO, 39
24040 ZINGONIA/VERDELLINO (BG) ITALIA



FORME PRODOTTE

○ Capsule

○ Granulati effervescenti

○ Granulati

○ Polveri

○ Comprese

○ Comprese solubili

○ Comprese masticabili

○ Comprese effervescenti

○ Comprese filmate

PACKAGING DISPONIBILI



○ Buste



○ Strip



○ Bustine



○ Stick



○ Pilloliere



○ Barattoli



○ Tubi



○ Blister

PRODUZIONE FARMACI

Lo stabilimento di Brembate si presenta come un efficiente e moderno stabilimento di produzione conto terzi, in cui velocità di esecuzione e attenzione al dettaglio rendono i technology transfer semplici

ed efficaci. L'approfondita conoscenza della tecnologia farmaceutica permette di interpretare al meglio le esigenze dei clienti e ottenere risultati di alta qualità nel minor tempo possibile.

BREMBATE

Il complesso operativo si estende su un'area di 26.100 mq di cui 14.200 mq di area coperta
La società nel 2019 ha completato un piano di espansione che ha aumentato l'area coperta di circa il 150%.

© VIA GRIGNANO, 43
24041 BREMBATE (BG) - ITALIA



FORME PRODOTTE



○ Capsule



○ Compresse



○ Compresse filmate



○ Granulati effervescenti



○ Granulati



○ Polveri

PACKAGING DISPONIBILI



○ Blister



○ Pilloliere



○ Buste



○ Bustine

API ATTUALMENTE UTILIZZATI

- | | | |
|------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| ○ Acetilcisteina | ○ Delorazepam | ○ Naloxone |
| ○ Aciclovir | ○ Diclofenac e i suoi sali | ○ Naproxene e i suoi sali |
| ○ Acido Acetilsalicilico | ○ Diltazem HCl | ○ Nebivololo cloridrato |
| ○ Acido ascorbico (Vit. C) | ○ Dimenidrinato | ○ Niacina (Vit. PP) |
| ○ Acido benzilico | ○ Diosmina | ○ Nifedipina |
| ○ Acido folico | ○ Disulfiram | ○ Nimesulide |
| ○ Acido ursodesossilico | ○ Domperidone | ○ Ossicodone |
| ○ Allopurinolo | ○ Enalapril | ○ Pantoprazolo |
| ○ Ambroxol cloridrato | ○ Erdosteina | ○ Paracetamolo |
| ○ Amiodipina besilato | ○ Estratto secco titolato di Mirtillo | ○ Perindopril |
| ○ Amiodipina maleato | ○ Etambutolo HCl | ○ Piroxicam beta-ciclodestrine |
| ○ Atenololo | ○ Flecainide | ○ Potassio Canrenoato |
| ○ Bisacodile | ○ Fluoxetina | ○ Potassio Ioduro |
| ○ Bisoprololo | ○ Furosemide | ○ Pseudoefedrina |
| ○ Buprenorfina HCl | ○ Glucosamina solfato | ○ Ramipril |
| ○ Calcio carbonato | ○ Ibuprofene e suoi sali | ○ Ranitidina HCl |
| ○ Carbidopa idrata | ○ Idroclortiazide | ○ Riboflavina (Vit. B2) |
| ○ Carbocisteina | ○ Indapamide | ○ Selegilina HCl |
| ○ Chetotifene fumarato | ○ Isoniazide | ○ Sertralina |
| ○ Cianocobalamina (Vit. B12) | ○ Isosorbide mononitrato | ○ Simvastatina |
| ○ Cinarizina | ○ Ispagula (Psillio) | ○ Sodio benzoato |
| ○ Ciprofloxacina | ○ Ketoprofene sale di lisina | ○ Sodio Bicarbonato |
| ○ Citalopram | ○ Manidipina cloridrato | ○ Sodio cromoglicato |
| ○ Clopidogrel besilato | ○ Melevodopa cloridrato | ○ Sulfipirazone |
| ○ Clortalidone | ○ Mesalazina | ○ Terazosina HCl |
| ○ Colecalciferolo (Vit. D3) | ○ Metoprololo | ○ Tiamina (Vit. B1) |
| ○ Condroitina | ○ Morniflumato | ○ Ticlopidina HCl |
| ○ Delapril | | |

PRODUZIONE COSMETICI, DISPOSITIVI MEDICI E BIOCIDI

Fine Foods, attraverso i suoi stabilimenti di Cremosano e Trenzano, sviluppa prodotti innovativi e di qualità in linea con le tendenze di consumo per la cura della pelle, la deodorazione personale, la pulizia del corpo, la cura dei capelli, la profumeria

e l'igiene orale, dal brief alla consulenza, dalla formulazione al packaging. Nello stabilimento di Cremosano vengono prodotti anche dispositivi medici e biocidi che completano la gamma dei prodotti del gruppo.



TRENZANO

La superficie dello stabilimento, che comprende impianti di miscelazione, linee di confezionamento e laboratori, occupa un'area di 16.500 mq di cui 10.800 mq coperti.

● EURO COSMETIC SPA
VIA DEI DOSSI, 16 - 25030



CREMOSANO

Il complesso operativo si estende su un'area di 9.700 mq, di cui 5.200 mq di area coperta.

● PHARMATEK PMC S.R.L.
PIAZZA DELLE INDUSTRIE, 3
26010 CREMOSANO (CR) - ITALIA



FORMULAZIONI

- disinfettanti per la pelle
- creme viso
- latti detergenti
- creme corpo
- tonici
- creme idratanti
- scrub esfolianti
- dentifrici
- colluttori
- deodoranti roll on
- dispositivi medici
- disinfettanti ambientali



FORME PRODOTTE



○ Liquidi



○ Gel



○ Creme



○ Pomate



○ Paste



○ Salviettine



○ Compresse

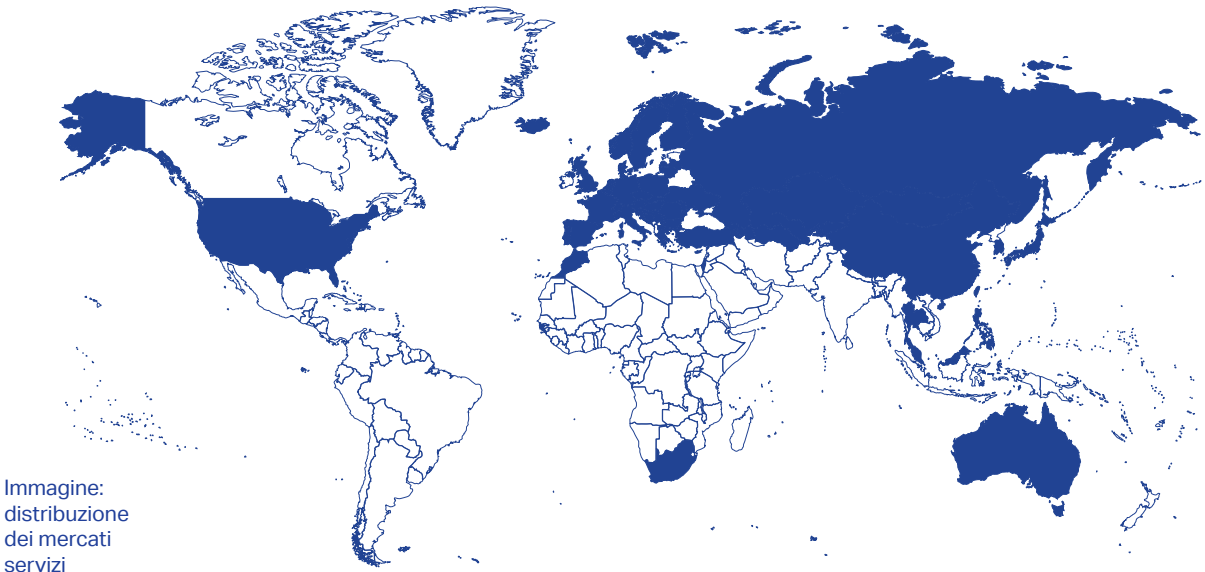
PACKAGING DISPONIBILI

- contenitori da 10 ml a 5 l
- tubi da 20 ml a 250 ml
- bustine monodosi
- fazzolettini imbevuti
- strip di compresse effervescenti

Clienti e mercati serviti

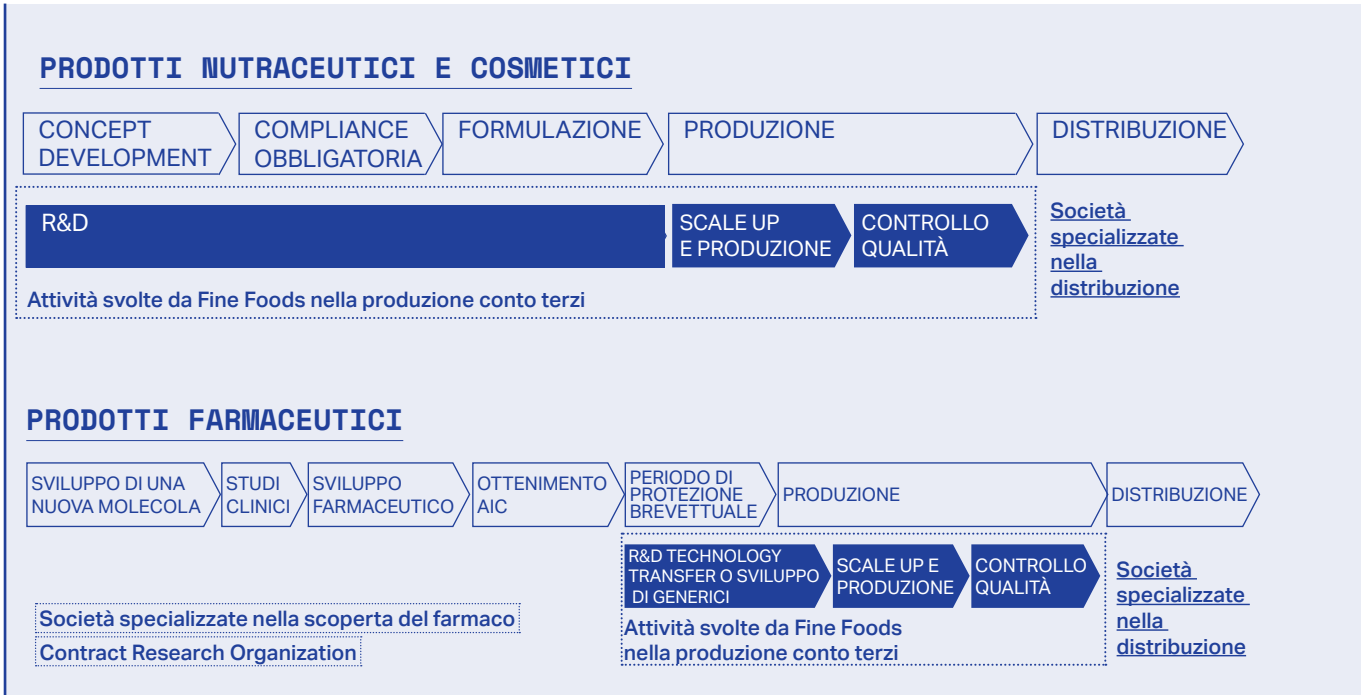
Nel corso degli anni Fine Foods ha consolidato i rapporti con i propri clienti «storici» ed ha acquisito diversi nuovi clienti, incrementando considerevolmente il volume di affari. Gli oltre 260 clienti del Gruppo Fine Foods includono importanti

imprese farmaceutiche e nutraceutiche italiane e multinazionali che rendono il Gruppo attivo sui mercati nazionali e internazionali, esportando circa il 70% del valore dei prodotti venduti.



Modello di business flessibile e integrato

Fine Foods si posiziona in modo chiaro all'interno della catena di creazione del valore dei prodotti farmaceutici, nutraceutici e cosmetici, incentrando la sua attività nelle seguenti fasi principali: business development, R&D, scale up e produzione, controllo qualità.



Fasi di creazione del valore



- **Business Development:** il Gruppo sviluppa il proprio Business attraverso l'espansione dei rapporti di fiducia instaurati con i clienti esistenti e l'incremento della base clienti mediante contatti diretti con gli stessi, partecipazione a fiere ed eventi di settore, utilizzo di strumenti di digital marketing e l'organizzazione di eventi e sessioni ad-hoc dove presentare le ultime innovazioni.
- **Ricerca & Sviluppo:** attraverso la divisione interna dedicata alla ricerca e sviluppo, Fine Foods effettua le attività di studio e formulazione di nuovi prodotti nutraceutici e cosmetici e verifica la possibilità di trasferimento sui propri impianti dei processi di produzione di farmaci già registrati (*technology transfer*).
- **Scale Up e Produzione:** il Gruppo effettua le attività di Scale Up, ovvero la transizione da scala di laboratorio a scala industriale con impianti di ridotte dimensioni ma rappresentativi di tutte le principali tecnologie produttive disponibili, consentendo di rendere più rapida ed efficiente la messa a punto dei metodi di fabbricazione, intercettando ed anticipando eventuali problemi e criticità dei processi ed effettuando il lancio in produzione nel rispetto dei parametri di produttività e qualità attesi.
- **Assicurazione e Controllo Qualità:** il sistema di qualità implementato dalla società è trasversale a tutte le fasi del ciclo produttivo affinché i propri prodotti siano in grado di soddisfare le richieste del cliente nel pieno rispetto dei requisiti normativi e regolatori.

Il nostro vantaggio competitivo

- Lo straordinario successo di Fine Foods è dovuto all'integrazione, all'interno del proprio modello di business, della ricerca della qualità e della soddisfazione del cliente, unitamente a una particolare attenzione nei confronti dell'etica e del proprio capitale umano.
- **Elevata qualità dei prodotti offerti:** Il miglioramento continuo degli standard di qualità, trasversali a tutte le fasi del ciclo produttivo, nonché la stringente politica di controllo qualità, hanno permesso al Gruppo di distinguersi sul mercato per l'elevata qualità dei prodotti finiti.
 - **Produrre flessibile in grado di adattarsi alle richieste dei clienti:** Il Gruppo, grazie ad una costante politica di investimenti, è in grado di poter contare su impianti e macchinari tecnologicamente avanzati nonché su linee di produzione snelle, che consentono di rispondere rapidamente alle richieste dei clienti.
 - **Capacità di supportare i clienti nello sviluppo di prodotti:** la capacità di soddisfare le richieste dei clienti, non solo nella produzione di prodotti già presenti sul mercato, ma anche nello sviluppo di nuovi prodotti, in linea ai requisiti normativi e regolatori, ha permesso al Gruppo di accrescere la propria esperienza e consolidare la propria posizione nei settori in cui opera.
 - **Sinergie tra le Strategic Business Unit Food, Pharma e Cosmetica:** La presenza del Gruppo sia nel settore farmaceutico che nutraceutico ha permesso di ottenere un vantaggio competitivo derivante dallo sfruttamento della combinazione delle migliori tecnologie e conoscenze del settore farmaceutico e di quello nutraceutico che si traduce in una maggiore qualità dei prodotti Food in considerazione delle competenze maturate nella produzione di prodotti

Il nostro approccio al miglioramento continuo

Il miglioramento continuo in tutti i dipartimenti è una parte essenziale della strategia competitiva di Fine Foods. Grazie a numerosi progetti di Continuous Improvement, l'azienda riesce a individuare e implementare attività di miglioramento che aumentano concretamente la sua competitività.

LE BASI DELL'APPROCCIO PROBLEM SOLVING E LEAN THINKING

- Mentalità lean per semplificare e ottimizzare processi e risorse
- Continui assessment interni per individuare le opportunità di miglioramento
- Organizzazione flessibile e proattiva, con ruoli e responsabilità definite e condivise
- Approccio dinamico all'innovazione, al miglioramento e al problem solving
- Collaborazione con l'unità Controlling per garantire la sostenibilità economica dei programmi
- Coinvolgimento trasversale di tutte le divisioni aziendali
- Capitalizzazione dell'errore: impariamo dai nostri sbagli

IL PROCESSO DEL CONTINUOUS IMPROVEMENT



I progetti di Miglioramento Continuo riguardano tutti i settori aziendali. A ognuno di essi è associato un obiettivo chiaro e quantificabile, un referente, uno sponsor di progetto e un project leader. Uno steering committee si riunisce regolarmente per controllare lo status di avanzamento dei lavori. I progetti vengono condivisi con tutti i collaboratori ad ogni livello mediante tabelle che mostrano l'andamento e l'estensione dei progetti in corso. Inoltre, vengono

organizzati incontri project focus aperti a chiunque sia interessato ad approfondire i temi correlati. Il miglioramento dei livelli di efficienza nonché una miglior gestione delle risorse, a vantaggio della sostenibilità sia economica che ambientale del sistema "azienda", rappresentano i successi dell'applicazione del Continuous Improvement.

Performance economiche

Con 192,6 milioni di € di ricavi derivanti dalla vendita di beni nel 2021 e l'11% di CAGR⁵ negli ultimi 10 anni, Fine Foods si presenta come una realtà in crescita e fortemente orientata al futuro.

Considerando il valore economico direttamente generato, esaminando non solo i ricavi derivanti dalla vendita di beni ma anche i proventi derivanti da investimenti finanziari, i ricavi totali per l'anno 2021 ammontano a 198,8 Milioni di €.

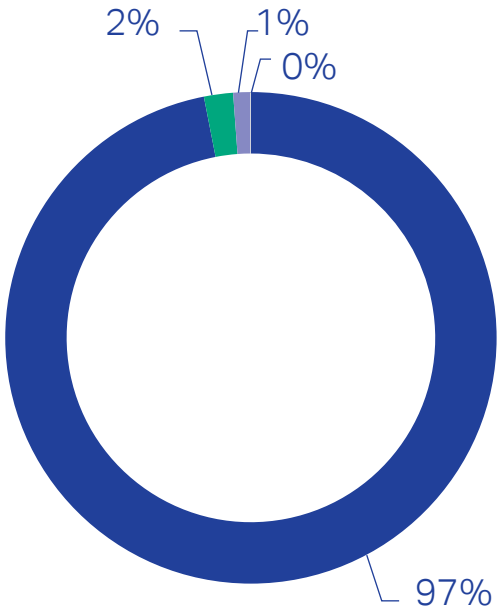
Valore economico direttamente generato

[Mln €]	2021	2020	2019
ricavi	198,8	176,2	166,8
→ di cui derivanti dalla vendita di beni	192,6	172,0	159,7
→ di cui derivanti da investimenti finanziari	3,8	2,8	5,1
→ di cui altri ricavi	2,3	1,5	1,9
→ di cui plusvalenze al netto delle minusvalenze	0,1	0,0	0,0

⁵ Il tasso annuo di crescita composto, più comunemente noto come CAGR dall'acronimo anglosassone Compounded Average Growth Rate, rappresenta la crescita percentuale media in un lasso di tempo.

Valore economico direttamente generato nell'anno 2021

- vendita di beni
- investimenti finanziari
- Altri ricavi
- Plusvalenze al netto delle Minusvalenze



VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO

I dati sulla distribuzione del valore economico forniscono un'indicazione di base su come il Gruppo abbia creato ricchezza per i propri stakeholder, in particolare lungo la catena di fornitura (costi operativi), per i

propri dipendenti (costi del personale), per la pubblica amministrazione, per gli azionisti (pagamenti ai fornitori di capitale) e per la collettività.

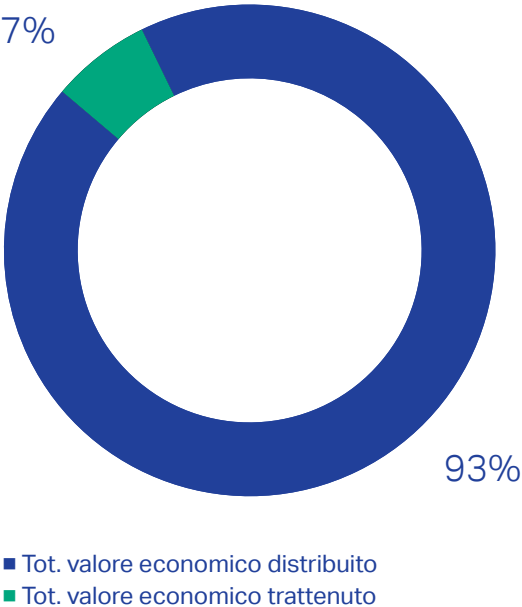
Valore economico distribuito

[Mln €]	2021	2020	2019
Costi operativi (acquisto di prodotti, materiali, locazione di immobili, diritti di licenza, pagamento lavoratori a contratto, costi di formazione, dispositivi di protezione individuale)	149,6	122,4	117,0
Costi del personale (stipendi, benefit, costi del personale)	32,3	29,2	25,7
Pubblica amministrazione (tasse e imposte, sanzioni, ecc...)	- 1,0	4,2	2,0
Pagamenti ai fornitori di capitale (dividendi distribuiti agli azionisti)	3,9	3,2	2,7

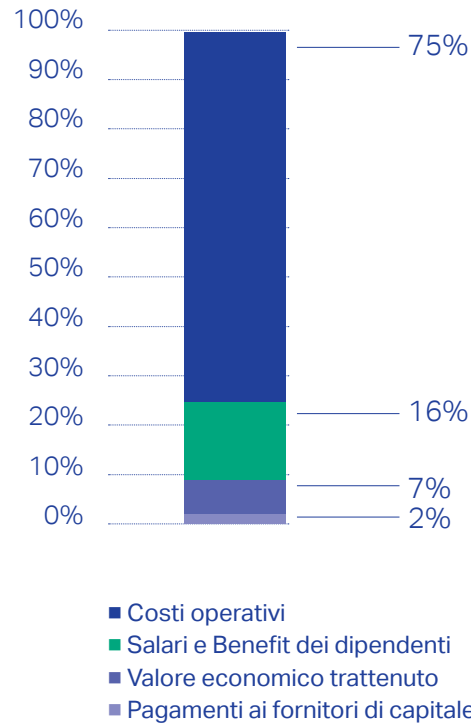
Valore economico trattenuto

[Mln €]	2021	2020	2019
Ricchezza trattenuta dall'azienda ("valore economico direttamente generato" meno "valore economico distribuito").	14,0	17,2	19,4

Valore economico distribuito e trattenuto 2021



Dettaglio valore distribuito 2021



Capitalizzazione totale diviso tra debiti e capitale azionario

[Mln €]	2021
Patrimonio Netto	147,2
Debito	155,5
Totale Attivo	302,7

EBIT

[Mln €]	2021	2020	2019
EBIT	5,0	9,5	8,2

Tasse maturate e tasse pagate

[Mln €]	2021
Utile/(perdita) ante imposte	-8,1
Attività materiali diverse da disponibilità liquide e mezzi equivalenti	102,9
Imposte sul reddito delle società versate sulla base del criterio di cassa	5,2
Imposte sul reddito delle società maturate sugli utili/perdite	605

La differenza tra l'imposta sul reddito delle società maturata sugli utili/perdite e l'imposta dovuta è dovuta principalmente al credito di imposta per beni strumentali 4.0 e agevolazione ACE.

Tassonomia UE

In base al Regolamento 2020/852 sulla tassonomia delle attività economiche eco-compatibili (Taxonomy Regulation - TR) le imprese che sono soggette a obbligo di rendicontazione sono tenute a comunicare l'allineamento di fatturato, spese in conto capitale e spese operative alla tassonomia (art. 8 TR). Questi dati sono utilizzati dagli operatori finanziari sia per comunicare a loro volta l'allineamento delle proprie attività alla tassonomia (art. 8 TR, nel caso di operatori finanziari soggetti alla Non Financial Disclosure), sia per comunicare la percentuale di allineamento alla tassonomia dei prodotti che investono in attività che hanno obiettivi ambientali (art. 5 e art. 6 TR, riferiti ai prodotti art. 8 e art. 9 SFDR).

Gli allegati I e II all'Atto Delegato 2139, adottato dalla Commissione a integrazione del TR stabiliscono nel dettaglio i criteri di vaglio tecnico per determinare le condizioni alle quali un'attività economica si qualifica come contributo sostanziale alla mitigazione dei cambiamenti climatici o all'adattamento ai cambiamenti climatici e determinano se tale attività economica non provoca danni significativi a nessuno degli altri ambienti.

Per questo primo anno di rendicontazione, la normativa prevede di pubblicare la quota di attività "eligible", cioè la quota riferita ad attività elencate negli allegati I e II, a prescindere dal rispetto o meno dei criteri di vaglio tecnico. Le attività del Gruppo Fine Foods non ricadono attualmente tra le attività "eco-compatibili" definite dai suddetti allegati, e non sono pertanto definibili come "eligible" ai fini della tassonomia. Nel corso del 2022 verranno pubblicate dalla Commissione le attività potenzialmente "eligible" per i restanti 4 obiettivi ambientali. Tale allargamento dello scope potrebbe includere anche le attività del Gruppo. La normativa prevede che un'impresa che svolge un'attività non ancora presente negli allegati I e II, possa considerare "eligible" le spese in conto capitale e le pertinenti spese operative connesse a singole misure che consentono di raggiungere basse emissioni di carbonio o di conseguire riduzioni dei gas a effetto serra. Si riportano pertanto le spese in conto capitale e le spese operative relativamente alle seguenti voci rendicontabili⁶ come previsto dal TR:

Turnover	CAPEX	OPEX
0%	0% (8.515 €)	0% (12.096 €)

⁶ Le spese relative a CAPEX e OPEX in tabella I riferiscono alle seguenti voci dell'Annex II:
7.4 Installation, maintenance and repair of charging stations for electric vehicles in buildings (and parking spaces attached to buildings)
7.6. Installation, maintenance and repair of renewable energy technologies



strategia di sostenibilità

Identificazione e coinvolgimento degli stakeholder

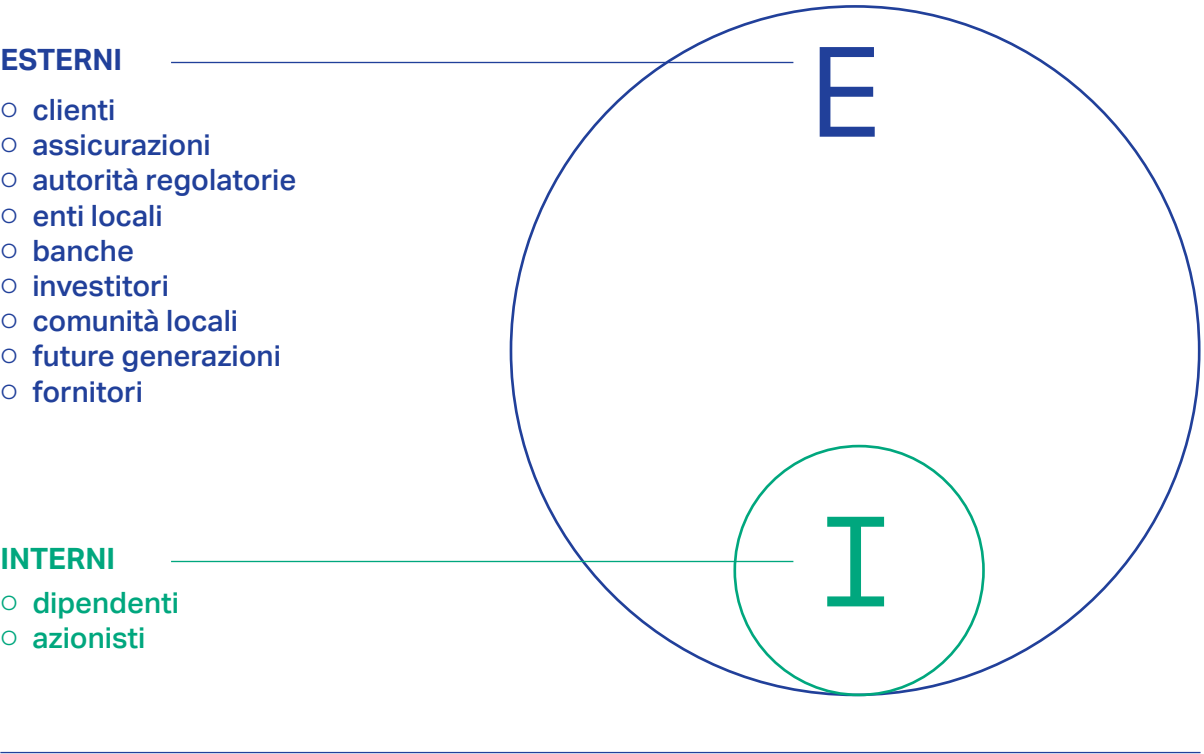
L'impostazione di una strategia di sostenibilità efficace, in grado cioè di generare valore nel medio-lungo termine per gli investitori e per tutti gli stakeholder, parte prima di tutto, dalla identificazione e dalla rilevazione delle esigenze degli stakeholder stessi.

La loro identificazione è stata eseguita nell'ambito del sistema di gestione qualità, ambiente e sicurezza di Fine Foods. L'elenco è stato integrato attraverso lo studio e l'analisi degli impatti provocati dall'universo dei temi ESG. I principali strumenti utilizzati per l'analisi sono stati:

- **analisi di benchmark** dei temi ESG pubblicati dalle aziende peers, competitors e clienti;
- **analisi dei rischi ESG** di settore eseguite da riconosciute agenzie di rating ESG;
- **consultazione** dei documenti di settore e linee guida di orientamento.

Le esigenze degli stakeholder sono state rilevate attraverso appositi strumenti di coinvolgimento, attivi (colloqui con l'ufficio commerciale e marketing, questionari, focus group) e passivi (ingaggio da parte di clienti/investitori attraverso questionari e riunioni specifiche).

Si riporta di seguito l'elenco completo degli stakeholder prioritari unitamente alle modalità di coinvolgimento con cui sono state rilevate le rispettive esigenze ed infine, nell'ultima colonna, vengono riportate sinteticamente le effettive esigenze e aspettative rilevate:



Gruppo stakeholder	Modalità di coinvolgimento	Aspettative ed esigenze
Dipendenti	<ul style="list-style-type: none">· Questionari di soddisfazione· Workshop· Survey su tematiche specifiche· Tavoli di confronto sindacali· Attività di comunicazione interna (portale Zucchetti, bacheche)· Momenti di formazione	<ul style="list-style-type: none">· Vivere una condizione lavorativa stabile· Opportunità di crescita professionale e formazione· Pagamento regolare delle retribuzioni· Poter svolgere il proprio lavoro in condizioni di massima sicurezza e con efficacia ed efficienza· Avere istruzioni chiare al lavoro· Avere una valutazione oggettiva delle proprie prestazioni· Tutela del benessere psico-fisico delle persone· Rispetto e valorizzazione delle diversità· Riconoscimento nei valori sottoscritti dall'azienda· Uso sostenibile delle risorse e consumo responsabile· Formazione dei giovani· Supporto alla salute della comunità
Clienti	<ul style="list-style-type: none">· Relazioni quotidiane con team commerciale· Indagini di rilevazione delle esigenze dei clienti· Processo di qualificazione come fornitori	<ul style="list-style-type: none">· Prodotti rispondenti ai requisiti impliciti ed espliciti· Sicurezza dei prodotti· Rispetto dei tempi di consegna· Affidabilità della struttura organizzativa e capacità di gestione dei rischi· Business continuity· Flessibilità· Fattori etici appropriati· Favorevole rapporto qualità/prezzo· Buona qualità della documentazione· Sostegno allo sviluppo di prodotti ad hoc· Sviluppo di partnership· Decarbonizzazione della filiera· Valutazione sociale e ambientale della filiera· Materie prime più sostenibili· Know-how· Innovazione
Azionisti/ investitori	<ul style="list-style-type: none">· Relazioni con direzione investor relations· Assemblea· Processo di qualifica	<ul style="list-style-type: none">· Crescita del valore azionario· Riduzione dei rischi legati all'investimento· Corporate Governance· Rating ESG
Fornitori	<ul style="list-style-type: none">· Relazioni quotidiane con team acquisti· Portale di valutazione performance rating ESG· Processo di qualifica fornitori	<ul style="list-style-type: none">· Continuità nel rapporto di collaborazione· Rispetto dei contrattuali· Sviluppo di partnership
Future generazioni	<ul style="list-style-type: none">· Monitoraggio canali delle principali organizzazioni internazionali non governative (es. ONU, ILO, GRI, SBT, WWF)· Recepimento di linee guida· Partecipazione ad eventi formativi	<ul style="list-style-type: none">· Contributo al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs).· Tutela dell'ambiente e dei diritti umani lungo la catena di creazione del valore
Comunità locali	<ul style="list-style-type: none">· Relazione con il team HR· Contratti di collaborazione con università e istituti tecnici· Accordi per accoglienza studenti in alternanza	<ul style="list-style-type: none">· Continuità nella collaborazione· Sviluppo di nuovi progetti di valore condiviso
Enti locali e autorità regolatorie	<ul style="list-style-type: none">· Richiesta e rilascio di autorizzazioni· Ispezioni· Consultazioni	<ul style="list-style-type: none">· Conformità normativa· Informazioni di ritorno dal mercato
Enti di certificazione	<ul style="list-style-type: none">· Audit	<ul style="list-style-type: none">· Rispetto dei regolamenti· Correttezza delle informazioni
Associazioni di categoria	<ul style="list-style-type: none">· Monitoraggio canali di aggiornamento· Contatto diretto per scambi di informazioni su trend ed esigenze delle aziende di settore	<ul style="list-style-type: none">· Collaborazione e flusso informativo costante
Banche	<ul style="list-style-type: none">· Contatto diretto con uffici amministrativi	<ul style="list-style-type: none">· Correttezza delle informazioni· Solvibilità· Solidità economica
Assicurazioni	<ul style="list-style-type: none">· Contatto con uffici amministrativi/direzionali	<ul style="list-style-type: none">· Previsione e gestione dei rischi





COINVOLGIMENTO DEI DIPENDENTI SUI TEMI DI SOSTENIBILITÀ

In occasione dell'adesione di Fine Foods al Global Compact, la Direzione ESG della Capogruppo ha diffuso tra i suoi dipendenti un questionario su piattaforma survey monkey in cui è stato richiesto di selezionare gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (SDGs) dall'elenco degli obiettivi individuati dal management come prioritari e coerenti con l'attività del Gruppo.

A ciascuno degli obiettivi era stato associato un'attività di interesse comune che Fine Foods si sarebbe impegnata ad attuare coerentemente con gli impegni di responsabilità sociale sottoscritti attraverso l'adesione al Global Compact e la trasformazione in Società Benefit.

I risultati hanno permesso di identificare le 4 aree principali, corrispondenti ad altrettanti obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs), su cui si concentrerà l'attività di beneficio comune del Gruppo Fine Foods così come definito nel piano di sostenibilità. Di seguito l'elenco dei risultati:

- 1. **Salute e cura delle persone (SDG3):** dare il proprio supporto ad organizzazioni per la salute e la cura delle persone sul nostro territorio, attraverso il volontariato o con donazioni per l'acquisto di strumentazioni.
- 2. **Formazione dei giovani (SDG4):** collaborare con le scuole per orientare le ragazze e i ragazzi verso la scelta di materie scientifiche e tecniche per preparare le giovani generazioni alle sfide del futuro.
- 3. **Consumo Responsabile (SDG12):** promuovere una campagna di sensibilizzazione sull'utilizzo sostenibile delle risorse, sul consumo sostenibile e sull'educazione ambientale.
- 4. **Cura dell'ambiente (SDG15):** contribuire a progetti per la protezione ed il ripristino delle aree verdi sul nostro territorio.



Analisi di materialità

L'analisi di materialità è il processo il cui obiettivo è quello di identificare, valutare e definire in termini di priorità, i temi significativi, sia dal punto di vista dell'azienda che da quello dei suoi stakeholder. Tale processo determina quali temi rilevanti sono sufficientemente importanti da renderne essenziale la rendicontazione.

Come prescritto dai GRI standard, l'individuazione dei temi materiali tiene in considerazione la rilevanza degli impatti delle attività aziendali sia all'interno del

perimetro di rendicontazione sia all'esterno ovvero lungo l'intera catena di creazione del valore dell'organizzazione.

Al fine di identificare i temi materiali, Fine Foods ha individuato specifiche attività di coinvolgimento dei propri stakeholder interni ed esterni.

Il processo utilizzato per l'identificazione, la consultazione e il coinvolgimento degli stakeholder è descritta nel paragrafo dedicato nel presente report.

INDAGINE PRELIMINARE

Al fine di ottenere una panoramica quanto più possibile chiara del contesto in cui Fine Foods opera e rintracciare in questo modo i temi potenzialmente materiali, su input del Comitato ESG e con il supporto operativo dell'Ufficio ESG, sono state condotte le seguenti indagini:

- Analisi dei documenti tecnici, dei codici, dei regolamenti e delle procedure aziendali esistenti (es. Modello 231 e allegati, Relazione Finanziaria, verbale di riesame della direzione, analisi ambientale iniziale, autorizzazioni ambientali, documento di valutazione dei rischi, manuale dei sistemi di gestione) per definire il background.
- Analisi di benchmark dei temi ESG pubblicati dalle aziende peers, competitors e clienti. In particolare, l'analisi dei contenuti dei report di sostenibilità e delle sezioni "sostenibilità" delle pagine web di aziende peers, competitors e clienti nonché i questionari di valutazione ESG ricevuti dai clienti,

è stata necessaria al fine di definire il paniere degli interessi, delle richieste e delle aspettative degli stakeholder esterni, nonché i principali temi (megatrend) e le sfide future del settore.

- Analisi dei rischi ESG di settore eseguite da riconosciute agenzie di rating ESG.
- Consultazione dei documenti di settore e linee guida di orientamento per definire un elenco di partenza il più possibile completo ed esaustivo di tutti i temi potenzialmente materiali per il presente ed il futuro della nostra organizzazione (esempi di standard utilizzati: Codice di Corporate Governance, SDGs, GRI standard, ISO 26000, Framework internazionale reporting integrato <IR>, SASB standard, ecc.).

I risultati emersi dall'indagine sono stati sottoposti al Comitato ESG che ha validato le tematiche ESG principali che interessano il Gruppo Fine Foods.

WORKSHOP CON IL MANAGEMENT

Le tematiche così individuate sono state definite in termini di priorità attraverso il coinvolgimento diretto del management, con l'obiettivo di dare maggiore rilevanza agli aspetti che possono influenzare positivamente o negativamente la capacità dell'organizzazione di creare valore. Entrando nel merito delle modalità con cui il management è stato coinvolto, nel mese di dicembre 2021 sono stati organizzati due workshop che hanno visto la partecipazione di tutti i dirigenti e manager di 1° linea della Capo Gruppo. Dopo una introduzione

che ha previsto la condivisione dei risultati dell'indagine preliminare al fine di allineare tutto il management sulle tematiche di sostenibilità, i manager hanno valutato, su una scala da 1 a 5, la rilevanza di ciascuno dei temi potenzialmente materiali per Fine Foods.

È stato poi richiesto al management di valutare l'universo dei temi identificati attraverso la lente degli stakeholder, ciascuno in base alla propria competenza, anche questa volta, valutando da 1 a 5 la rilevanza di ciascun tema.

COINVOLGIMENTO DEI DIPENDENTI

Partendo dall'elenco degli obiettivi di sostenibilità, individuati dal management come prioritari e coerenti con l'attività del Gruppo, è stata richiesta la loro valutazione direttamente ai dipendenti di Fine Foods. Nel dicembre 2021 è stato somministrato

un questionario in cui è stato richiesto di selezionare gli obiettivi di sviluppo sostenibile per loro più importanti.

Per i dettagli si rimanda al paragrafo "identificazione e coinvolgimento degli stakeholder".

COINVOLGIMENTO DEGLI ALTRI STAKEHOLDER

Oltre alle interviste e al workshop dei manager di Fine Foods, per la rilevazione delle esigenze degli stakeholder strategici per il business di Fine Foods, sono stati sfruttati i seguenti strumenti di contatto avvenuti tra la Direzione e/o il team commerciale di Fine Foods e i referenti aziendali di alcuni dei nostri principali clienti in diversi momenti dell'anno:

- riunioni focalizzate sulla presentazione delle priorità in ambito sostenibilità
- questionari specifici per raccogliere le informazioni sulle modalità con cui Fine Foods gestisce specifici aspetti legati alla sostenibilità.

MATRICE DI MATERIALITÀ

I dati ottenuti dalla valutazione delle priorità dei temi, sia per gli stakeholder che per il management, sono stati consolidati e validati dal Comitato ESG, così da ottenere la matrice di materialità. La matrice evidenzia il grado di rilevanza attribuito alle tematiche secondo la prospettiva del management sull'asse delle ascisse, e secondo la prospettiva degli stakeholder sull'asse delle ordinate.

Tale esercizio ha permesso di individuare l'elenco dei temi materiali che verranno rendicontati puntualmente nei rispettivi capitoli del presente Bilancio di Sostenibilità, in base ai GRI standard e a quanto prescritto dal D.lgs 254/2016.

COLLEGAMENTO TRA TEMI MATERIALI E SDGs

Al fine di garantire l'allineamento tra strategia di sostenibilità di Fine Foods e le priorità definite dall'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile definita dalle Nazioni Unite, 11 dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) definiti dalla stessa Agenda 2030 sono stati associati ai temi materiali per Fine Foods.

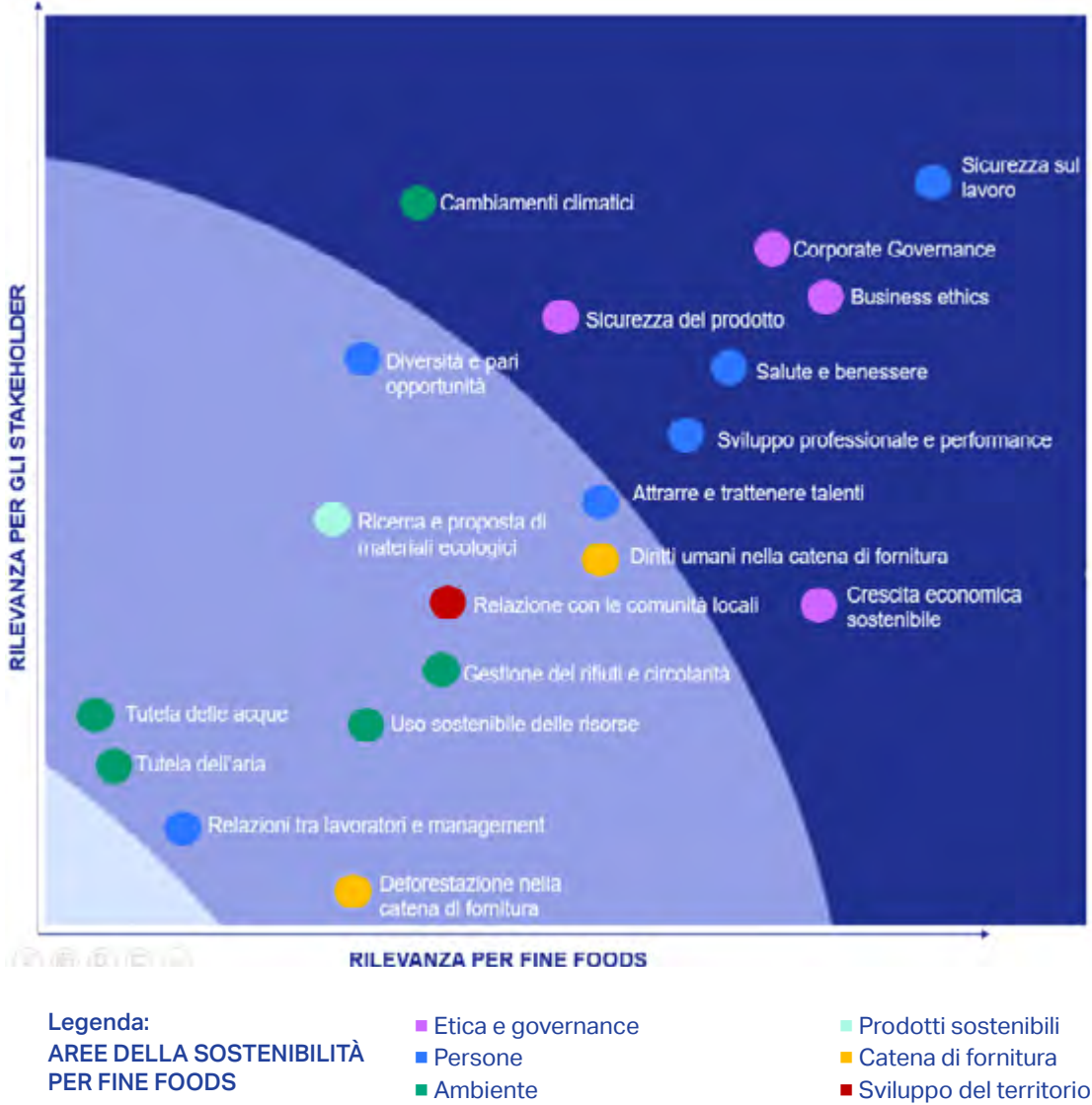
COLLEGAMENTO TRA TEMI MATERIALI E I 10 PRINCIPI DEL GLOBAL COMPACT

Così come per gli SDGs, i temi individuati sono stati associati ai Principi del Global Compact in modo da garantire l'allineamento della nostra strategia anche a questi ultimi.

I PILASTRI DI SOSTENIBILITÀ PER IL GRUPPO FINE FOODS

Le 19 tematiche materiali individuate grazie all'analisi di materialità sono state raggruppate in sei macroaree per distinguere gli ambiti su cui ciascun tema manifesta maggiormente i suoi impatti: Etica e Governance, Persone, Ambiente, Prodotti, Catena di Fornitura, Sviluppo del Territorio. Sono queste le macroaree di impatto che costituiscono i sei Pilastri su cui si fonda la strategia di Sostenibilità del Gruppo Fine Foods.

Immagine: Matrice di Materialità



Elenco dei temi materiali individuati, SDGs e Principi del Global Compact associati:

1. SICUREZZA SUL LAVORO	<div>3 SALUTE E BENESSERE</div> <div>LABOUR</div>
2. CORPORATE GOVERNANCE	<div>ANTI-CORRUPTION</div>
3. CAMBIAMENTI CLIMATICI	<div>13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO</div> <div>7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE</div>
4. BUSINESS ETHICS	<div>ANTI-CORRUPTION</div>
5. SICUREZZA DEL PRODOTTO	<div>8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA</div>

6. SALUTE E BENESSERE	<div><div>3 SALUTE E BENESSERE</div><div>LABOUR</div></div>
7. SVILUPPO PROFESSIONALE E PERFORMANCE	<div><div>4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ</div></div>
8. ATTRARRE E TRATTENERE TALENTI	<div><div>3 SALUTE E BENESSERE</div><div>8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA</div><div>5 PARITÀ DI GENERE</div></div>
9. CRESCITA ECONOMICA SOSTENIBILE	<div><div>8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA</div></div>
10. DIRITTI UMANI NELLA CATENA DI FORNITURA	<div><div>17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI</div><div>HUMAN RIGHTS</div></div>
11. DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ	<div><div>5 PARITÀ DI GENERE</div></div>
12. RELAZIONI CON LE COMUNITÀ LOCALI	<div><div>11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI</div><div>16 PACE, GIUSTIZIA E ISTITUZIONI SOLIDE</div></div>
13. GESTIONE DEI RIFIUTI E CIRCOLARITÀ	<div><div>12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI</div><div>ENVIRONMENT</div></div>
14. RICERCA E PROPOSTA DI MATERIALI ECOLOGICI	<div><div>12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI</div><div>ENVIRONMENT</div></div>
15. USO DELLE RISORSE IDRICHE	<div><div>12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI</div><div>ENVIRONMENT</div></div>
16. TUTELA DELL'ACQUA	<div><div>ENVIRONMENT</div></div>
17. TUTELA DELL'ARIA	<div><div>ENVIRONMENT</div></div>
18. RELAZIONI TRA LAVORATORI E MANAGEMENT	<div><div>LABOUR</div></div>
19. DEFORESTAZIONE NELLA CATENA DI FORNITURA	<div><div>15 VITA SULLA TERRA</div><div>17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI</div><div>ENVIRONMENT</div></div>

I sei Pilastri su cui si fonda la strategia di Sostenibilità del Gruppo Fine Foods



Piano di sostenibilità

Etica e Governance, Persone, Ambiente, Prodotti sostenibili, Catena di Fornitura, Sviluppo del Territorio. Sono queste le macroaree di impatto che costituiscono i sei Pilastri su cui si fonda la strategia di Sostenibilità del Gruppo Fine Foods.

Gli elementi che costituiscono il vero e proprio piano strategico di sostenibilità sono i seguenti:

- 1. Obiettivi strategici: scaturiscono dalla rilevanza dei temi materiali emersi dall'analisi di materialità e descrivono la visione di sostenibilità che l'azienda vuole perseguire.
- 2. Progetti strategici: attività generali che la Direzione aziendale intende attuare per realizzare gli obiettivi strategici.
- 3. Target e KPI: indicatori puntuali e numerici per monitorare concretamente l'attuazione dei progetti strategici.

- 4. KPI chiave: gli indicatori che il CdA e il Comitato ESG monitorano per verificare l'effettiva efficacia dei progetti strategici attuati.

Il presente Piano di Sostenibilità è anche lo strumento per condividere con gli stakeholder il percorso attraverso cui Fine Foods contribuirà a 11 dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e ai Principi del Global Compact.

Gli obiettivi e i progetti strategici sono stati proposti dal Comitato ESG, avvalendosi della collaborazione della funzione ESG, e approvati dal CdA nell'ambito dell'approvazione del presente Bilancio di Sostenibilità. I target e i KPI specifici sono stati definiti e concordati in collaborazione con i manager di ciascuna area. Il Piano viene monitorato e aggiornato annualmente al fine di rendicontarne i progressi.

Fine Foods for future STRATEGIA 2025



ETICA & GOVERNANCE

Obiettivi strategici:
Vogliamo avere una Governance fortemente orientata verso il successo sostenibile. Mettiamo al primo posto la sicurezza dei nostri prodotti e operiamo sempre in modo responsabile e trasparente, nei confronti dei nostri stakeholder.

- KPI CHIAVE:**
- % addetti assunti a tempo indeterminato
 - Valore generato [Mln €]
 - Rating ESG da società esterne

- Progetti strategici:**
- Progetti per la diffusione e acquisizione di competenze relativamente al codice etico e alle policy attuative, in tutte le aziende del gruppo
 - Implementazione sistemi premianti per il management in base a criteri ESG al fine di incorporare gli obiettivi di sostenibilità nell'organizzazione aziendale

TARGET E KPI

- 2022**
- Aggiornamento del codice etico e della policy anti-corruzione e formazione al 100% del personale
- 2025**
- Sistema MBO su criteri ESG al 100% manager di 1° e 2° linea che hanno influenza sui risultati ESG



PERSONE

Obiettivi strategici:
Mettiamo al primo posto la sicurezza delle persone e promuoviamo programmi per migliorare sempre di più gli standard di protezione e prevenzione applicati. Vogliamo con noi i migliori talenti e riteniamo di prioritaria importanza la costruzione di un ambiente sereno e inclusivo in cui le persone possano esprimere il loro potenziale ed essere valorizzate e premiate in base al loro impegno e alle loro capacità, e siano incentivate a contribuire al raggiungimento del successo dell'azienda.

- KPI CHIAVE:**
- Indice Infortunistico
 - % retention
 - Ore di formazione pro-capite
 - % equilibrio uomini/donne nel management

- Progetti strategici:**
- Tutti gli stabilimenti del gruppo in possesso di un sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro certificato conformemente allo standard ISO 45001
 - Attuazione di campagne per la promozione della sicurezza in tutte le aziende del gruppo
 - Attivazione di almeno un'attività all'anno per la promozione dell'adozione di sani stili di vita, per incentivare attività di prevenzione, per aumentare il benessere delle persone e il work-life balance e per aumentare la consapevolezza delle persone sui temi di diversità e inclusione per preparare l'azienda al futuro.
 - Promozione di percorsi formativi per coltivare competenze negli ambiti di diversity e inclusion e soft skills

TARGET E KPI

- 2022**
- Aggiornamento della policy salute e sicurezza e formazione dei dipendenti
 - Almeno una campagna per promuovere la sicurezza sul lavoro
 - Almeno un'attività per la promozione del benessere della persona
 - Implementazione del regolamento di messa a regime dello smart working
 - Mantenere indice infortunistico al di sotto della media degli ultimi 3 anni

- 2025**
- 100% aziende del gruppo certificate ISO 45001
 - Almeno 2 progetti «Talent factory» conclusi
 - Almeno un progetto formativo per il management per diffondere la cultura del feedback
 - 100% personale formato sulle politiche diversity & inclusion
 - indice infortunistico < 9 [n° inj/Mio wrk hrs]



AMBIENTE

Obiettivi strategici:
Vogliamo prepararci ad un futuro neutrale da un punto di vista climatico e vogliamo utilizzare le risorse naturali nella misura in cui esse potranno essere disponibili per la creazione di valore nel futuro.

- KPI CHIAVE:**
- Intensità emissioni di CO₂ Scope 1-2 [Ton. CO₂/Mln €]
 - MWh di energia prodotta da fonti rinnovabili
 - % rifiuti inviati a recupero
 - Intensità di acqua prelevata dalla rete [mc acqua/Ton prodotto]

TARGET E KPI

- 2022**
- Aggiornamento della policy ambiente e formazione dei dipendenti
 - Almeno 50 KW di potenza installata per la produzione di energia da fonti rinnovabili
 - Implementazione della rete di monitoraggio dei consumi idrici nello stabilimento di Zingonia

- 2023**
- Allineamento del target di decarbonizzazione con target basati sulla scienza (SBTi)

Progetti strategici:

- Tutti gli stabilimenti in possesso della certificazione del sistema di gestione ambientale conformemente allo standard ISO 14001
- Implementazione di misure per la riduzione delle emissioni
- implementazione di strategie innovative di decarbonizzazione dei prodotti/ processi
- Progetti mirati alla riduzione dei consumi idrici
- Progetti per diminuire la quota di rifiuti destinati a smaltimento.



PRODOTTI SOSTENIBILI

Obiettivi strategici:

Vogliamo essere lo stabilimento produttivo dei nostri clienti e li supportiamo nella creazione di prodotti sempre più sostenibili. Ci impegneremo a industrializzare i prodotti dei nostri clienti trovando nuove strategie per decarbonizzare i processi, per minimizzare e usare in modo circolare le risorse naturali e le materie prime necessarie, ricercando e proponendo materiali più ecologici.

KPI CHIAVE:

- N° progetti di sviluppo di prodotti sostenibili

Progetti strategici:

- Acquisizione di competenze interne in ambito LCA (Life Cycle Assessment)
- Progetti di ricerca e proposta di materiali ecologici e progettazione di prodotti più sostenibili in base ad analisi LCA



CATENA DI FORNITURA

Obiettivi strategici:

Vogliamo promuovere e condividere i nostri valori lungo tutta la catena di fornitura e lavorare per una filiera qualificata anche sotto il profilo dell'etica di business con un focus sul rispetto dei diritti umani.

KPI CHIAVE:

- % valore delle materie prime e materiale di confezionamento ordinati da fornitori valutati in base a criteri sociali e ambientali

Progetti strategici:

- Condivisione dei valori aziendali lungo la catena di fornitura
- Valutazione ambientale e sociale dei fornitori

2025

- Almeno 500 kW di potenza installata per produzione di energia da fonti rinnovabili
- 100% energia green acquistata dalla rete
- 100% aziende del gruppo certificate ISO 14001
- Almeno 4 progetti per la riduzione dei consumi idrici
- Almeno 4 progetti per la riduzione dei rifiuti inviati a smaltimento

TARGET E KPI

2022

- Un progetto formativo per acquisizione competenze in ambito LCA e 40% personale R&D, acquisti e Commerciale formato
- Almeno un progetto di sviluppo di prodotti più sostenibili in base a criteri LCA

2025

- Almeno 4 progetti di sviluppo di prodotti più sostenibili in base a criteri LCA
- 100% personale R&D, acquisti e Commerciale formato in ambito LCA



SVILUPPO DEL TERRITORIO

Obiettivi strategici:

Vogliamo impegnarci nella costruzione di un futuro equo promuovendo azioni di beneficio comune per le comunità in cui ci insediamo.

KPI CHIAVE:

- N° persone coinvolte
- N° progetti avviati

Progetti strategici:

- Collaborazione con le scuole per l'attivazione di tirocini e alternanza scuola lavoro
- Promozione e finanziamento di progetti di beneficio comune avente come scopo la cura delle persone, l'educazione dei giovani, la tutela ambientale del territorio e il consumo responsabile

TARGET E KPI

2022

- Almeno un progetto di beneficio comune attivato avente come scopo la cura delle persone, l'educazione dei giovani, la tutela ambientale del territorio e il consumo responsabile
- Almeno 100 persone coinvolte sul territorio in progetti di educazione sulla tematica "Sostenibilità"

2025

- Almeno 4 progetti avviati
- Almeno 500 persone coinvolte

01

etica & governance





SDGs



Vogliamo una Governance fortemente orientata a guidare il Gruppo verso il successo sostenibile. Mettiamo al primo posto la sicurezza dei nostri prodotti e operiamo sempre in modo responsabile e trasparente nei confronti dei nostri clienti, dei nostri azionisti, delle persone e dell'ambiente, facendo del rispetto dell'etica negli affari e del comportamento socialmente responsabile i pilastri su cui si basa la nostra azione quotidiana.



La nostra struttura organizzativa per la crescita sostenibile

Il Gruppo Fine Foods mette al centro del suo modello di business la Responsabilità nei confronti dei clienti, degli azionisti, delle persone e dell'ambiente, facendo del rispetto dell'etica negli affari e del comportamento socialmente responsabile i pilastri su cui si basa la sua azione quotidiana.

A tal fine la Capogruppo si è dotata dei seguenti elementi organizzativi:

- una struttura di Governo d'impresa costruita in armonia con i principi del Codice di Corporate Governance di Borsa Italiana;
- uno statuto in linea con i nuovi obiettivi di creazione di valore sostenibile nel lungo periodo;

- un Codice etico contenente i principi e i valori su cui basare il regolare funzionamento della gestione dell'impresa;
- un Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.lgs 231/2001;
- sistemi certificati in base alle norme internazionali ISO per tenere sotto controllo i processi e le operazioni ritenute sensibili per il buon funzionamento della nostra organizzazione.

La nostra Corporate Governance

Il sistema di Governo d'impresa di Fine Foods è costruito in armonia con i Principi del Codice di Corporate Governance di Borsa Italiana. I Principi e le raccomandazioni riportate nel suddetto codice definiscono le caratteristiche che una buona governance dovrebbe avere al fine di guidare la società verso il successo sostenibile.

Fine Foods ha adottato un modello di Governance di tipo tradizionale e si compone pertanto dei seguenti organi sociali:

- Assemblea dei Soci
- Consiglio di Amministrazione
- Collegio Sindacale

La gestione aziendale di Fine Foods è attribuita al Consiglio di Amministrazione (CdA). Il suo funzionamento è disciplinato dall'apposito "Regolamento del CdA" pubblicato sul sito internet della Capogruppo ([→ finefoods.it](http://finefoods.it)).

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Il ruolo principale del Consiglio di Amministrazione è quello di guidare la Società, perseguendone il successo sostenibile, deliberando sugli indirizzi di carattere strategico della Società e monitorandone l'attuazione. Inoltre, il CdA promuove, nelle forme più opportune, il dialogo con gli azionisti e gli altri stakeholder rilevanti per la Società.

Il Consiglio di Amministrazione è composto da amministratori esecutivi e non esecutivi nonché da una quota di amministratori indipendenti, tutti dotati di professionalità e di competenze adeguate

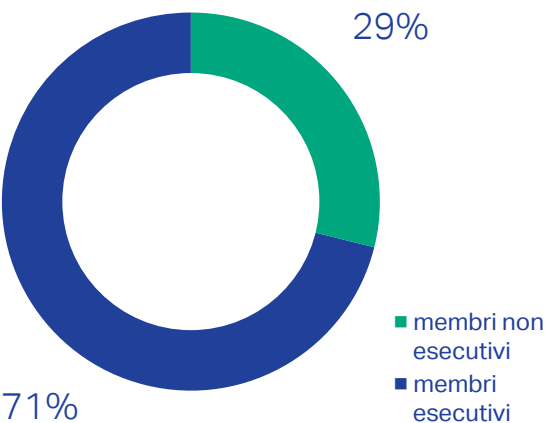
ai compiti loro affidati. Inoltre, la società applica criteri di diversità per la composizione dell'organo di amministrazione, nel rispetto dell'obiettivo prioritario di assicurare adeguata competenza e professionalità dei suoi membri.

In particolare, il CdA della Capogruppo è composto da 7 membri di cui 3 indipendenti e 2 non esecutivi e il 43% dei membri è costituito dal genere meno rappresentato (4 uomini e 3 donne).

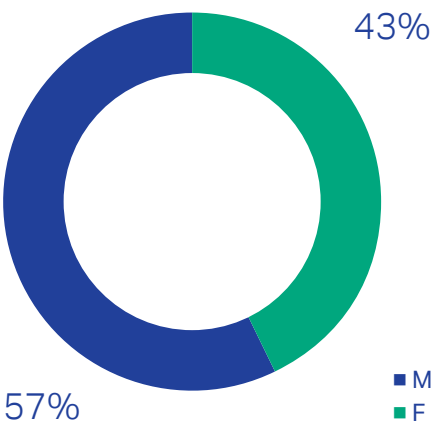
Composizione del CdA per genere ed età

N° membri età	Fine foods Capogruppo	
	M	F
da 30 e fino a 50	0	2
più di 50	4	1
TOT.	4	3

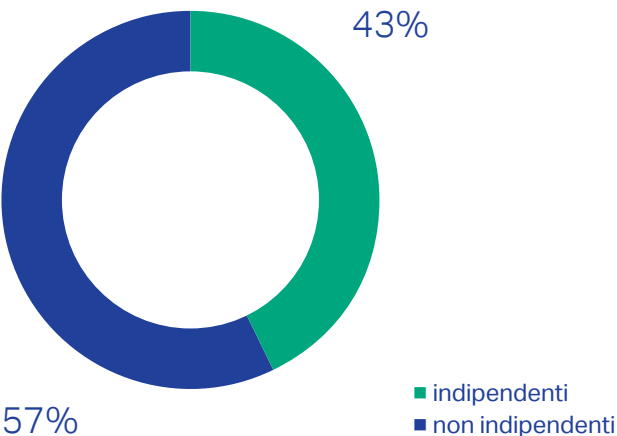
Membri non esecutivi



Composizione del CdA per genere



Membri indipendenti



I COMITATI

Il Consiglio di Amministrazione di Fine Foods ha istituito al proprio interno 3 comitati con funzioni consultive e propositive:

- Comitato Environment, Social and Governance (Comitato ESG)
- Comitato Nomine e Remunerazione
- Comitato Controllo Rischi e Operazioni con Parti Correlate

Il **Comitato ESG** ha il compito di supportare il CdA nell'integrazione degli obiettivi di sostenibilità all'interno del piano industriale. In particolare:

- formula pareri e avanza proposte sulla definizione di una strategia che integri la sostenibilità nei processi di business;
- propone progetti e attività attuative della suddetta strategia;

- monitora lo stato di avanzamento delle attività e dei progetti che attuano la strategia di sostenibilità della Società in base ad indicatori quantitativi e qualitativi preventivamente definiti;
- presidia l'evoluzione delle tematiche sulla sostenibilità valutando gli indirizzi, le best practices e i principi nazionali ed internazionali che si affermano mano a mano in materia e monitorando il posizionamento della Società rispetto al mercato attraverso l'adesione ad iniziative di valutazione delle performance ESG della Società e attraverso l'analisi delle performance di sostenibilità di competitors e peers.

Il Comitato nomine e remunerazione supporta il CdA nella determinazione della remunerazione degli Amministratori e del top management, ivi inclusi quelli investiti di particolari cariche, in coerenza con la politica di remunerazione ed incentivazione elaborata dal CdA ed approvata dall'Assemblea dei soci.

Il Comitato Controllo Rischi e Operazioni con Parti Correlate ha il compito di supportare le valutazioni e le decisioni del Consiglio di Amministrazione relativamente al Sistema di Controllo Interno e Gestione Rischi connessi all'esercizio dell'attività del Gruppo, in coerenza con le strategie aziendali, e fornisce il parere motivato sull'interesse della Società al compimento di Operazioni con Parti Correlate.

I ruoli, la composizione e il funzionamento dei diversi Comitati, sono definiti da specifici regolamenti che recepiscono i principi stabiliti dal Codice di Corporate Governance di Borsa Italiana.

LA GESTIONE OPERATIVA DEI TEMI ESG

Presso la Capogruppo è stata istituita l'unità operativa ESG che, rispondendo direttamente al CEO, svolge le seguenti attività principali:

- supporta il comitato ESG nelle attività operative connesse alla proposta e alla definizione della strategia di business che integri la sostenibilità nei processi aziendali;
- monitora le performance connesse alla misurazione della sostenibilità del

Gruppo, mediante indicatori quantitativi e qualitativi preventivamente definiti in base alla strategia adottata e ne rendiconta i risultati al Comitato ESG;

- monitora lo status dei progetti attuativi della strategia di sostenibilità del Gruppo e gestisce direttamente parte di essi in ambito CSR;
- supporta il Comitato ESG in tutte le fasi operative connesse alla redazione della dichiarazione non finanziaria.

LE FUNZIONI DI CONTROLLO

Le funzioni di vigilanza sull'osservanza della legge e dello Statuto Sociale è affidata al Collegio Sindacale. In merito a tale organo, il CdA ha verificato che i componenti del Collegio fossero in possesso dei requisiti di indipendenza, nonché dei requisiti di onorabilità e professionalità richiesti a norma di Legge.

La revisione dei conti e il controllo contabile è assegnata a una Società di Revisione esterna regolarmente iscritta nel Registro dei revisori legali presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze.

L'internal audit, seguendo un piano di lavoro approvato dal Comitato Rischi e Operazioni con Parti Correlate, è la funzione che controlla che le misure di mitigazione individuate per la gestione di ciascun rischio classificato come rilevante per il business di Fine Foods, siano effettive ed efficaci.



*Consigliere indipendente ai sensi dell'art. 148, comma 3, T.U.F. (richiamati dall'art. 147-ter, comma 4, T.U.F.)
**Consigliere non esecutivo

La nostra etica di business

Al fine di perseguire la sua missione rimanendo fedele ai valori e ai principi sottoscritti, la Capogruppo ha adottato un Codice Etico che costituisce l'insieme dei comportamenti la cui osservanza è di fondamentale importanza per il regolare funzionamento della Società, per garantire l'affidabilità della gestione e per preservare l'immagine e la reputazione aziendale.

Nell'ambito del sistema di controllo interno il Codice Etico costituisce uno dei presupposti del Modello di organizzazione, gestione e controllo adottato da Fine Foods ai sensi del D.lgs 231/2001.

IL MODELLO 231

Il Modello di organizzazione, gestione e controllo adottato da Fine Foods ai sensi del D.lgs 231/2001, redatto in conformità alle Linee Guida di Confindustria 2014 e alle indicazioni di Farmindustria, è stato implementato allo scopo di diffondere la necessaria consapevolezza in tutti coloro che operano in nome e per conto della Società, di poter incorrere, in caso di violazione delle disposizioni contenute nel Modello, in un illecito sanzionabile, sul piano penale ed amministrativo, non solo nei propri confronti, ma anche nei confronti della Società.

Il Modello è costituito da una parte generale e una parte speciale divisa per sezioni ciascuna specifica per una categoria di reato prevista dal D.lgs 231/01.

I documenti che costituiscono il Modello sono i seguenti:

- Codice etico
- Sistema disciplinare
- Risk assessment
- Catalogo reati

IL CODICE ETICO	
<p>Il Codice Etico è stato approvato dal CdA nel marzo 2019 e contiene in valori fondamentali a cui l'azienda si vuole attenere.</p> <p>Di seguito si riportano i valori fondamentali sostenuti da Fine Foods:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Rispetto della legge○ Rispetto della persona○ Correttezza○ Tutela della concorrenza○ Tutela della salute, sicurezza e ambiente○ Gestione societaria○ Lotta alla corruzione, al riciclaggio e ai reati transazionali <p>Le condotte principali richiamate all'interno del Codice Etico di Fine Foods sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none">○ Promuoviamo la trasparenza nei rapporti, pretendendo etica professionale, integrità morale dei singoli, rispetto di tutte le leggi.○ Ripudiamo ogni discriminazione delle persone basata sul sesso, sulle razze, sulle lingue, sulle condizioni personali e sociali, sul credo religioso e politico.○ Crediamo nell'impegno di ciascuno e di tutti, per crescere e migliorare.○ Incoraggiamo il lavoro di gruppo e la continua formazione dei nostri dipendenti.○ Dedichiamo tutte le competenze e le professionalità ai nostri clienti, per crescere insieme.○ Siamo focalizzati al servizio al cliente ed alla sua piena soddisfazione.○ Riconosciamo l'importanza di costruire un rapporto di collaborazione duratura con i nostri fornitori.	<ul style="list-style-type: none">○ Crediamo nell'importanza di lavorare guidati da un valido sistema di gestione per la qualità, per la tutela della salute delle persone e dell'ambiente.○ Siamo convinti che la condivisione da parte dell'organizzazione dei nostri principi e valori sia il primo vantaggio competitivo della Società. <p>Le norme di comportamento riguardano in particolare i seguenti ambiti di azione aziendali: responsabilità dei destinatari, rapporti con le risorse umane, conflitto di interesse, qualità dei prodotti, utilizzo dei beni di proprietà, riservatezza dei dati e delle informazioni, rapporto con i fornitori, rapporti con le istituzioni e i pubblici funzionari, gestione degli omaggi, gestione comunicazioni, terzi destinatari.</p> <p>È costituito l'Organismo di Vigilanza a cui competono i compiti di monitorare l'applicazione del Codice Etico, segnalare violazioni e proporre la revisione, vigilare sul corretto funzionamento del "Modello 231" della Società e ne cura l'aggiornamento.</p> <p>Attraverso il sistema disciplinare e la procedura "Whistleblowing", Fine Foods assicura che tali valori vengano rispettati dalle figure che collaborano internamente ed esternamente con la nostra organizzazione.</p> <p>Non si sono verificati casi di non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica nel periodo di rendicontazione.</p>
LOTTA ALLA CORRUZIONE	

Fine Foods, nel perseguire la propria missione, si impegna a rispettare la normativa in materia di lotta al riciclaggio e alla corruzione verso pubblici ufficiali o privati sul fronte nazionale e internazionale.

A tal fine nel codice etico di Fine Foods sono specificati i comportamenti da tenere con le istituzioni e i pubblici funzionari e per la gestione degli omaggi.

Non si sono verificati episodi di corruzione nel periodo di rendicontazione.

PRATICHE ANTI-COMPETITIVE	
<p>Fine Foods riconosce che una concorrenza corretta e leale costituisce elemento fondamentale per lo sviluppo dell'impresa. A tutti gli attori coinvolti direttamente o indirettamente con le attività del Gruppo Fine Foods garantisce di non porre in essere atti o comportamenti contrari ad una corretta e leale competizione tra le imprese.</p>	<p>Nessuna azione legale è stata aperta per pratiche anti-competitive nel periodo di rendicontazione.</p>
CONOSCENZA DELLE NORME DI COMPORTAMENTO	
<p>Tutti i dipendenti di Fine Foods ricevono copia del Codice Etico in lingua italiana al momento dell'assunzione e in caso di modifiche e revisioni.</p>	<p>È stata implementata nel 2021 la piattaforma e-learning per garantire la registrazione e la tracciabilità della formazione erogata in merito ai temi di privacy, modello 231 e sistemi di gestione per la sicurezza sul lavoro.</p>
GOVERNANCE FISCALE E COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER	
<p>La responsabilità della gestione delle tematiche tributarie è in carica alla Direzione Amministrativa e Finanziaria della Capogruppo che esercita una funzione di supervisione, indirizzo e coordinamento nei confronti degli uffici amministrativi delle aziende del Gruppo. Alla Direzione amministrativa e finanziaria di Fine Foods spetta infine la responsabilità di redigere il bilancio finanziario consolidato. Le informazioni riportate sono sottoposte ad assurance nell'ambito della revisione legale del bilancio d'esercizio.</p> <p>Le relazioni con le autorità fiscali si basano sui medesimi principi già menzionati all'interno del nostro Codice Etico. Infatti, il Gruppo al fine di sviluppare e mantenere</p>	<p>e rispetto di tutte le leggi, definiti all'interno del suo Codice Etico. I principi di comportamento e le disposizioni che tutti coloro che intervengono nei processi commerciali e finanziari sono tenuti a seguire per evitare reati di ricettazione, riciclaggio, impegno di denaro, beni o utilità di provenienza illecita e autoriciclaggio, sono descritti nella sezione specifica del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D.lgs 231/2001 di cui Fine Foods si è dotata.</p> <p>relazioni collaborative e trasparenti con la Pubblica Amministrazione e le autorità fiscali nazionali, assicura l'accesso a tutte quelle informazioni rilevanti che possono dimostrare l'integrità dei processi fiscali, delle dichiarazioni e dei pagamenti eseguiti.</p> <p>Si segnala che il Gruppo esercita le sue attività fiscali unicamente su territorio italiano. Tuttavia, al fine di non imbattersi in irregolarità fiscali nei flussi finanziari verso terzi, la Direzione Amministrativa pone particolare attenzione alla sede legale della controparte (es. paradisi fiscali e paesi a rischio terrorismo), agli istituti di credito utilizzati e alle eventuali strutture fiduciarie coinvolte nelle varie transazioni.</p>

Politica fiscale

La Direzione ritiene che il contributo derivante dalle imposte versate, costituisca un canale importante con il quale partecipare allo sviluppo economico e sociale del territorio su cui il Gruppo si insedia. Pertanto, un comportamento responsabile e rigoroso nella gestione di tale aspetto, costituisce per il gruppo uno dei presupposti su cui si basa la creazione di valore nel medio- lungo periodo.

Nella gestione delle attività fiscali Fine Foods opera in linea con i principi di trasparenza, etica professionale, integrità morale

GESTIONE DEL RISCHIO FISCALE

Al fine di perseguire la sua strategia fiscale, il Gruppo valuta i rischi ad essa correlati nell'ambito del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo.

Le specifiche aree di rischio sono state individuate attraverso l'analisi delle attività svolte nell'ambito della struttura aziendale. In relazione a quanto prescritto dal D.lgs 231/01 e in seguito alla suddetta analisi, la Direzione ha impostato un sistema di controllo orientato a prevenire la commissione dei reati presupposto per ciascun rischio individuato. Infine, a garanzia che l'apparato procedurale sia attuato ed efficace, l'Organismo di Vigilanza svolge una periodica attività di controllo sulle prassi in essere atte a prevenire reati fiscali.

I rischi vengono periodicamente revisionati su input del CdA o dell'Organismo di Vigilanza.

Nel dettaglio e a titolo esemplificativo, al fine di ridurre il rischio di commissioni di irregolarità fiscali, Fine Foods applica le seguenti prassi:

- esecuzioni di revisioni periodiche svolte dal collegio sindacale;
- attività di revisione della relazione di esercizio da società esterna di comprovata professionalità ed esperienza a livello nazionale ed internazionale;
- attuazione delle prassi di whistleblowing.

Certificazioni, valutazione delle performance e riconoscimenti ESG

Al fine di valutare l'efficacia della sua struttura organizzativa e di misurare le sue performance in ambito sostenibilità per poterle comunicare a clienti e investitori in

completa trasparenza, la Capogruppo Fine Foods si è sottoposta al giudizio di riconosciute agenzie di rating ed enti di certificazione, ottenendo importanti riconoscimenti.

ECOVADIS⁷



Ecovadis fornisce un servizio di valutazione della sostenibilità di un'azienda considerando i suoi impatti su ambiente, diritti umani, etica e acquisti sostenibili.

Ogni azienda viene valutata in base alle questioni materiali individuate per ciascuna specifica realtà. Le valutazioni eseguite vengono codificate e comunicate sotto forma di scorecard che, attraverso un punteggio da 0 a 100, danno un'indicazione del livello di maturità dell'azienda in ambito

sostenibilità. Un punteggio sotto i 45 punti è considerato migliorabile mentre sopra i 65 è considerato eccellente. Ad evidenza degli ottimi risultati ottenuti in diversi ambiti della sostenibilità, nell'agosto 2021 Ecovadis ha premiato la Capogruppo Fine Foods con la medaglia d'oro per aver raggiunto i 66 punti su 100 nel Sustainability rating elaborato da Ecovadis. Tale punteggio fa rientrare Fine Foods nel 92° percentile del ranking globale di Ecovadis, ovvero nell'8% di aziende con punteggio più alto.

⁷ EcoVadis

SUSTAINALYTICS⁸



Società di rating specializzata nell'analisi dei

dati ESG delle aziende quotate, Sustainalytics aiuta gli investitori, attraverso i suoi rating, a identificare e comprendere i rischi ESG finanziariamente rilevanti delle aziende che compongono il loro portafoglio. Il rating offre informazioni chiare sul rischio ESG a livello aziendale misurando le dimensioni del rischio non gestito di un'organizzazione.

La Capogruppo Fine Foods ha deciso di intraprendere il percorso di valutazione elaborato da Sustainalytics. Tale percorso, iniziato nell'aprile 2021, ha restituito il suo primo risultato in Novembre dello stesso anno. Fine Foods ha ottenuto un punteggio pari a 26 su 100 (il miglior punteggio è 0), collocandola al 26° posto su 101 nella classifica delle aziende valutate all'interno della sua categoria industriale e, più in generale, nella media delle aziende che hanno un rating ESG sul medesimo portale.

SMETA



La Capogruppo di Fine Foods ha ottenuto nel 2016

la certificazione SMETA. Tale certificazione, attraverso severi audit di terza parte che includono interviste al management e ai

dipendenti, garantisce che siano rispettati degli standard di lavoro dignitoso, un'etica commerciale rigorosa e si agisca rispettando e tutelando l'ambiente e la salute delle persone.

ISO 14001



L'ISO 14001 è riconosciuto come lo standard per la certificazione di Sistema di Gestione Ambientale per organizzazioni di tutte le dimensioni. L'adozione delle policy e delle procedure in conformità a tale standard contribuisce ad identificare, gestire, monitorare gli impatti ambientali relativi alle attività di un'organiz-

zazione con l'obiettivo finale di minimizzarli. Migliorando le proprie prestazioni ambientali e i propri processi, Fine Foods intende rafforzare la fiducia dei propri clienti tenendo sotto controllo le proprie responsabilità nei confronti dell'ambiente e della sostenibilità. Gli stabilimenti di Zingonia e Brembate sono certificati ISO 14001 dal 2010.

ISO 45001



La norma ISO 45001 del 2018, "Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro", è la prima norma internazionale a definire gli standard minimi di buona pratica per la protezione dei lavoratori in tutto il mondo. Fine Foods⁹, negli sta-

bilimenti di Zingonia e Brembate, adotta tale standard dal 2014 con l'obiettivo di ridurre i rischi in ambito lavorativo e migliorare la salute e il benessere dei lavoratori, permettendo così di aumentare le performance in materia di salute e sicurezza nell'ottica del miglioramento continuo.

⁸ Home – Sustainalytics – Company Ratings – Fine Foods & Pharmaceuticals N.T.M. SpA

⁹ Il sistema di gestione certificato ISO 45001 copre tutti i lavoratori che lavorano presso gli stabilimenti di Zingonia e Brembate, sia dipendenti che non direttamente dipendenti di Fine Foods.

Sicurezza del prodotto

Poiché Fine Foods è attiva nella produzione di integratori alimentari, farmaci, dispositivi medici e cosmetici, con l'obiettivo prioritario di garantire la sicurezza delle persone che utilizzano tali prodotti, è fondamentale mettere in atto le prassi e le misure di controllo per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti.

La società profonde il massimo impegno su questo versante, investendo in tecnologie avanzate di identificazione e tracciabilità dei materiali e applicando rigorosi protocolli per garantire la compliance regolatoria dei componenti, dell’etichettatura e il monitoraggio igienico degli ambienti.

Il gruppo ha in essere un sistema di gestione della qualità trasversale a tutto il ciclo produttivo. I fattori di successo del sistema di assicurazione e controllo qualità sono la capacità di gestire numerosi controlli in modo tempestivo anche qualora si tratti di test ad elevata complessità.

L’attività di produzione è gestita in ottemperanza a specifiche procedure operative dedicate e a normative di settore. In particolare, gli stabilimenti del Gruppo Fine Foods, in base al settore merceologico di riferimento, sono in possesso delle seguenti certificazioni:

ISO 9001

Adottando un sistema di gestione della qualità certificato in base allo standard ISO 9001, Fine Foods offre la garanzia di una struttura solida, valutata da un ente al di sopra delle parti, organizzata in modo

tale da tenere sotto controllo tutti gli aspetti della propria attività e garantire la riproducibilità delle performance e dunque il mantenimento e il miglioramento continuo dei processi di realizzazione.

ISO 13485

L’attuazione di tale norma fornisce alle organizzazioni che la applicano, la certificazione della conformità alla Direttiva Dispo-

sitivi Medici e ai requisiti di qualità della norma stessa.

ATTESTATO DI CONFORMITÀ ALLE GMP PER I FOOD SUPPLEMENTS (CFR21 – PART 111)

La conformità ai requisiti GMP (buone prassi di fabbricazione) nella produzione di integratori alimentari comporta il rispetto di

requisiti sanitari e di lavorazione imprescindibili per la qualità e la sicurezza dei prodotti finiti immessi in commercio.

FSSC 22000

Essere certificati in base allo Standard FSSC 22000 (Food Safety System Certification Scheme 22000), significa possedere i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare che dimostra la capacità di controllo dei pericoli inerenti la sicurezza alimentare in modo da assicurare che gli alimenti siano sicuri per il consumo

umano. La FSSC 22000 incorpora la norma ISO 22000, la specifica tecnica BSI-PAS 220 e la norma ISO/TS 22004, cioè la linea guida per la corretta applicazione della ISO 22000.

GLUTEN FREE E ALLERGEN FREE

Data la sempre crescente domanda di prodotti privi di Glutine, Fine Foods ha adeguato il proprio piano di autocontrollo sviluppando protocolli di lavorazione atti a garantire l’assenza di tracce di Glutine nei

prodotti destinati a soggetti celiaci. Diversi protocolli vengono applicati, ove richiesto, per la fabbricazione di prodotti privi di altri allergeni.

CERTIFICAZIONE GMP COSMETICI – UNI EN ISO 22716

La norma armonizzata che descrive i requisiti GMP specifici per il settore cosmetico è la UNI EN ISO 22716. Tale certificazione

ne dimostra l’impegno per la sicurezza e la qualità di questa tipologia di prodotti.

IFS-HPC – PRODOTTI PER LA CURA DELLA CASA E DELLA PERSONA

La certificazione IFS-HPC garantisce al mercato internazionale la qualità e l’affidabilità dei prodotti per la cura della persona e della casa. Fine Foods, attraverso tale certificazione, vuole assicurare che i suoi

prodotti non rappresentino alcun pericolo per la salute dei consumatori, in quanto conformi alle normative nazionali e internazionali vigenti.

AUTORIZZAZIONI MINISTERIALI E DELLE AUTORITÀ SANITARIE LOCALI

In base al settore merceologico di riferimento, gli stabilimenti sono in possesso di specifiche autorizzazioni per la produzione e confezionamento di medicinali, dispositivi medici, prodotti alimentari e l’impiego di stupefacenti.

Di seguito il dettaglio delle certificazioni, divise per stabilimento:

● Stabilimento di Zingonia (Fine Foods & Pharmaceuticals):

- ISO 9001
- ISO 13485
- FSSC 22000
- Attestato di conformità GMP Food
- Autorizzazione Ministeriale alla produzione e confezionamento di alimenti
- Autorizzazione ATS per lo stabilimento Food

● Stabilimento di Brembate (Fine Foods & Pharmaceuticals):

- ISO 9001
- Autorizzazione Ministeriale per l’impiego di stupefacenti
- Determina e Certificato GMP rilasciati da AIFA per la produzione di medicinali ad uso umano
- Autorizzazione alla produzione di farmaci per sperimentazione clinica

● Stabilimento di Trezzano (Euro Cosmetic):

- ISO 9001
- ISO 22716
- Autorizzazione Ministeriale per la produzione di presidi medico chirurgici
- IFS-HPC – Prodotti per la cura della casa e della persona

● Stabilimento di Cremosano (Pharmatek):

- ISO 9001
- ISO 13485
- IFS-HPC – Prodotti per la cura della casa e della persona
- Autorizzazione Ministeriale per la produzione di presidi medico chirurgici

Tabella: Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi

N° di casi	2021
Casi di non conformità con le normative che comportino un’ammenda o una sanzione.	0
Casi di non conformità con le normative che comportino un avviso.	0
Casi di non conformità con i codici di autoregolamentazione.	0

Crescita economica Sostenibile

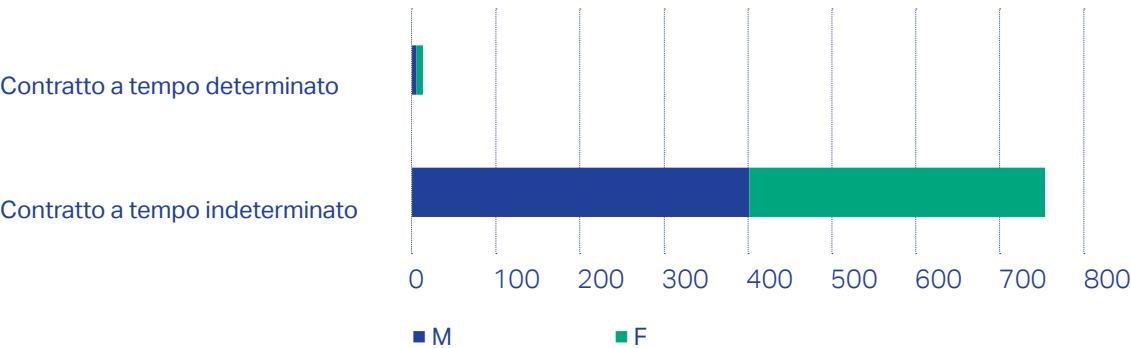
Le imprese sono lo strumento principale per creare occupazione e quindi benessere sociale. Contemporaneamente esse devono garantire condizioni di lavoro dignitose, tanto ai propri dipendenti diretti quanto a quelli impiegati nella catena di fornitura, anche sotto il profilo contrattuale.

Fine Foods è profondamente convinta che le performance economiche debbano essere affiancate da scelte sostenibili a partire dalla decisione della forza lavoro da impiegare e dal contratto da applicare. Oltre alla copertura con contratto nazionale del

lavoro del 100% del personale in forze, la Direzione aziendale privilegia l'assunzione a tempo indeterminato delle proprie risorse, riservando uno sguardo attento verso l'occupazione giovanile. Un contratto a tempo indeterminato può infatti cambiare la vita di una persona poiché le dà la possibilità di progettare il futuro con maggior sicurezza. Tale modo di agire rispecchia il modo in cui l'azienda traduce in realtà il valore fondamentale del rispetto delle persone, in linea con il codice di comportamento promosso da Fine Foods attraverso il suo codice etico.

Suddivisione dei dipendenti per tipologia contrattuale (indeterminato e determinato) e genere al 31.12.2021

N° persone	M	F	Tot.
contratto a tempo indeterminato	402	351	753 (98%)
contratto a tempo determinato	5	9	14 (2%)



In base alle necessità produttive, come ad esempio un aumento temporaneo dei volumi da produrre, al fine di non sovraccaricare la forza lavoro assunta diret-

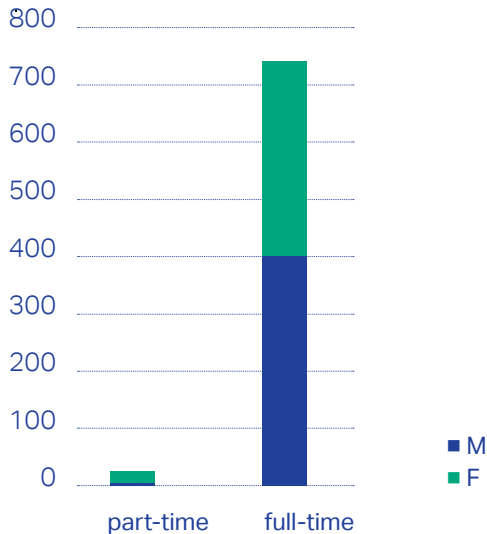
tamente dall'azienda, la società si avvale di forza lavoro assunta attraverso agenzie interinali sul territorio, solide e affidabili:

Personale somministrato presente al 31.12.2021

N° persone	M	F
somministrati	31	41

Suddivisione dei dipendenti per tipologia di contratto part-time/full-time al 31.12.2021

N° persone	M	F	Tot.
full-time	402	340	742 (97%)
part-time	5	20	25 (3%)



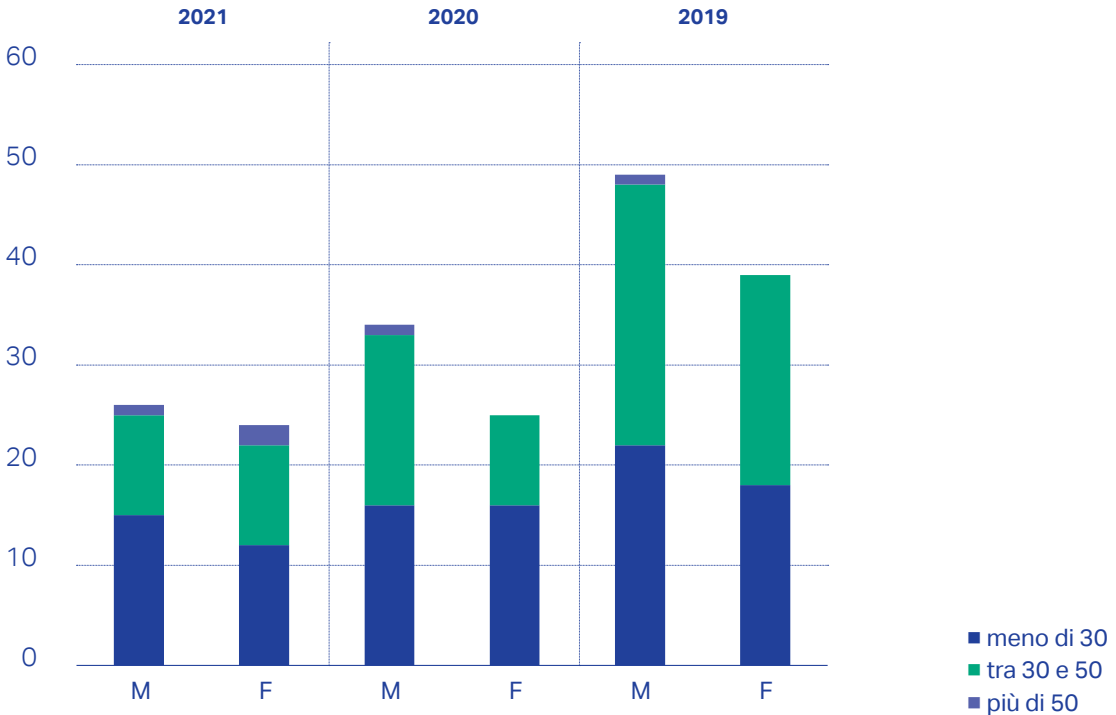
Nuove assunzioni divise per genere ed età

Nel corso del 2021 sono state assunte 50 nuove risorse presso gli stabilimenti del Gruppo e i giovani, intesi come la categoria

di dipendenti che non hanno ancora compiuto i 30 anni, costituiscono la maggioranza del personale assunto.

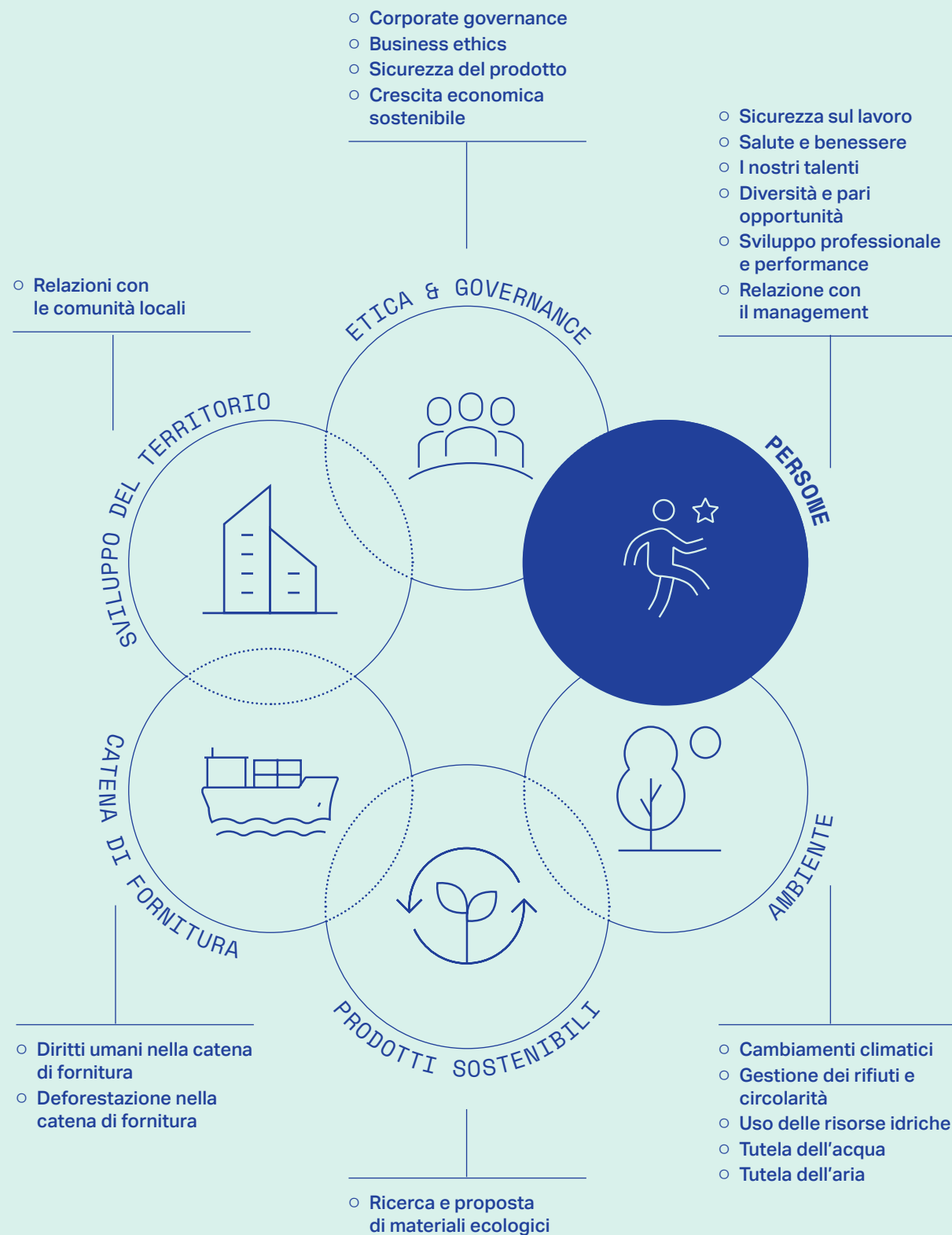
1

N° persone	2021			2020		2019	
età	M	F	Tot.	M	F	M	F
meno di 30	14 (17,9%)	10 (13,3%)	24 (15,7%)	16	16	22	18
tra 30 e 50	12 (5,1%)	12 (5,5%)	24 (5,3%)	17	9	26	21
più di 50	0 (0,0%)	2 (3,0%)	2 (1,3%)	1	0	1	0
tot.	26 (6,4%)	24 (6,7%)	50 (6,5%)	34	25	49	39



2

persone



SDGs



Mettiamo al primo posto la sicurezza delle persone e per questo promuoviamo programmi per migliorare sempre di più gli standard di protezione e prevenzione applicati. Vogliamo con noi i migliori talenti e riteniamo di prioritaria importanza la costruzione di un ambiente sereno e inclusivo in cui le persone possano esprimere il loro potenziale ed essere valorizzate e premiate in base al loro impegno e al loro talento, e siano incentivate a contribuire al raggiungimento del successo dell'azienda.



Sicurezza sul lavoro

Il gruppo Fine Foods riconosce che la sicurezza delle persone debba essere al primo posto e per questo l'azienda si impegna in programmi per migliorare sempre di più gli standard di protezione e prevenzione applicati.

Come richiamato anche all'interno del suo codice etico, la Società opera affinché sia evitato ogni comportamento contrario alla normativa vigente e tale, comunque, da esporre dipendenti, collaboratori e terzi a danni della persona.

La Capogruppo adotta un sistema di gestione per la sicurezza e salute sui luoghi di lavoro (SSL) certificato ISO 45001¹⁰. La tracciabilità delle attività in tema SSL è garantita dal sistema di registrazioni (incidenti, mancati incidenti, manutenzioni, formazione etc.). Il processo è segregato in relazione a deleghe, responsabilità e compiti operativi. I Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) vengono regolarmente consultati e con loro vengono eseguiti periodicamente sopralluoghi in campo per verificare la salubrità e la sicurezza degli ambienti di lavoro.

PROCESSO DI INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Il D.lgs 81/2008 definisce le modalità con cui deve essere svolta una corretta valutazione dei rischi e le relative responsabilità.

Nell'ambito del sistema di gestione interno la funzione HSE della Capogruppo ha predisposto una apposita procedura che stabilisce i principi generali per l'identificazione dei pericoli, la valutazione dei rischi e la determinazione delle azioni di controllo, nonché dei ruoli e delle responsabilità.

Il titolare di ciascuna azienda del gruppo, in collaborazione con le figure interne che costituiscono il Servizio di Prevenzione e Protezione, è responsabile di stabilire le risorse necessarie per le attività di valutazione dei rischi routinarie e straordinarie.

La metodologia adottata per l'identificazione dei pericoli e la valutazione dei rischi è stata condivisa con i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) e risulta schematicamente suddivisa nelle seguenti fasi:

1. Individuazione dei processi, attività, impianti ed attrezzature
2. Analisi delle prassi operative e temporali
3. Individuazione dei pericoli riconducibili alla organizzazione
4. Individuazione dei lavoratori esposti
5. Definizione dei criteri per la valutazione dei rischi
6. Valutazione dei rischi, comprendente la definizione delle misure di prevenzione e protezione in atto

7. Controllo dei dati e/o valutazione quantitativa del rischio
8. Definizione del programma delle misure per il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza e salute.

Nel processo di valutazione dei rischi si è inoltre tenuto conto di tutte le operazioni, ordinarie e straordinarie, delle situazioni di emergenza, dei cambi organizzativi, delle modifiche di gestione organizzative e del lay-out dei luoghi di lavoro e degli impianti.

I risultati della valutazione dei rischi sono utilizzati dai titolari di stabilimento per verificare se le misure di controllo dei pericoli sono adeguate o necessitano di miglioramenti e se ne sono necessarie di ulteriori, per strutturare, attuare e mantenere attivo il sistema di gestione della sicurezza e per definire le politiche e gli obiettivi di miglioramento.

Qualora si rendessero necessari miglioramenti o nuove misure di controllo viene definito, nell'ambito della riunione periodica, il piano di miglioramento in cui le attività in esso contenute vengono messe in ordine in base al principio di gerarchia indicato all'art. 15 del D.lgs 81/08, ossia privilegiando l'eliminazione dei pericoli e in seguito, laddove non fosse possibile, mirare alla riduzione del rischio prima attraverso misure di prevenzione tecniche e collettive, lasciando come ultima opzione l'uso dei dispositivi di protezione individuale.

¹⁰ Il sistema di gestione certificato ISO 45001 copre l'80% dei dipendenti del Gruppo, ed è implementato per gli stabilimenti di Zingonia e Brembate. Il sistema copre anche il personale non dipendente. Presso gli stabilimenti di Trezano e Cremona non sono in essere procedure per garantire la sicurezza e la salute dei lavoratori in conformità con la normativa vigente.

RISCHI DI SALUTE E SICUREZZA

All'interno del Documento di valutazione dei rischi, conservato a norma di legge da ciascuna azienda del Gruppo, sono stati identificati i rischi per la salute dei lavoratori coinvolti nel ciclo produttivo e nelle altre attività aziendali. Di seguito l'elenco dei principali rischi per la salute:

1. Agenti chimici
2. Agenti cancerogeni
3. Agenti biologici
4. Rumore
5. Vibrazioni sistema mano-braccio e corpo intero
6. Radiazioni ottiche artificiali
7. Campi elettromagnetici
8. Illuminamento
9. Microclima
10. Movimentazione manuale dei carichi
11. Movimenti ripetuti arti superiori
12. Operazioni di traino e spinta
13. Videoterminali
14. Stress lavoro correlato

Di seguito l'elenco dei principali fattori di rischio per la sicurezza:

1. Pericoli derivanti dalla presenza di mezzi in movimento (investimento, collisione, ribaltamento, schiacciamento)
2. Pericoli derivanti dall'immagazzinamento di materiali (caduta di oggetti dall'alto, uso e presenza di attrezzature per la movimentazione)
3. Lesioni per sforzo da movimentazione
4. Pericoli di natura meccanica ed elettrica (folgorazione, cesoiamento, trascinarsi, impigliamento, intrappolamento)
5. Luoghi e locali di lavoro
6. Rischi di natura elettrica
7. Attrezzature di lavoro

È in essere il piano di miglioramento di salute e sicurezza, definito in base ai risultati del Documento di Valutazione dei Rischi e del Sistema di Gestione della sicurezza, nell'ottica del miglioramento continuo.

PROCEDURE DI EMERGENZA

Come previsto dalla normativa, è implementata una specifica procedura che definisce le modalità per l'individuazione delle possibili situazioni di rischio e di emergenza che possono verificarsi in relazione alle attività eseguite, le modalità di intervento nell'emergenza, l'aggiornamento dei piani di emergenza relativi alle situazioni di rischio ambientale o per la salute e la sicurezza evidenziate.

L'identificazione, caratterizzazione e valutazione delle emergenze è condotta sulla base dell'esame degli impatti sull'ambiente e sulla salute e sicurezza significativi connessi alle attività, ai prodotti e ai servizi dell'azienda, tenuto conto di:

- tecnologie produttive
- impianti e servizi annessi
- materie prime e composti derivati
- caratteristiche ambientali del sito
- rischi per la salute e la sicurezza

INFORTUNI SUL LAVORO E MALATTIE PROFESSIONALI

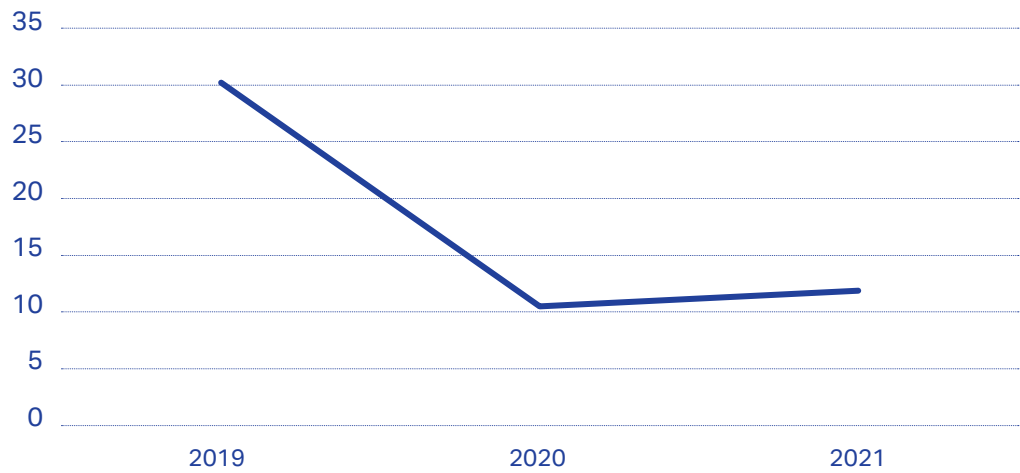
N° incidenti	2021		2020		2019	
Lavoratori dipendenti	M	F	M	F	M	F
N° infortuni sul lavoro	8	5	7	3	18	9
Di cui con gravi conseguenze ¹¹	1	0	0	0	1	0
Di cui mortali	0	0	0	0	0	0

¹¹ per gravi conseguenze si intende un infortunio che arreca un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

Ciascun infortunio è stato analizzato attraverso apposita procedura al fine di identificarne le cause e definire le azioni correttive da porre in essere per evitare la ripetizione della medesima circostanza che ha causato l’infortunio.

L’urto con mezzi meccanici per la movimentazione, la distrazione o la mancata applicazione delle procedure di lavoro, nonché il mancato utilizzo dei mezzi di protezione individuale, sono alcune delle cause di infortunio più ricorrenti. Tra le azioni preventive e protettive intraprese sono state anche messe in atto attività di sensibilizzazione del personale al rispetto delle procedure e delle prassi operative in essere.

INFORTUNI SUL LAVORO E MALATTIE PROFESSIONALI			
Indici infortunistici	2021	2020	2019
Ore lavorate	1.093.344	949.706	892.741
Tasso di infortunio [n° infortuni/n° ore lavorate*1Mln]	11,9	10,5	30,2
Tasso infortunio con gravi conseguenze [n° infortuni/n° ore lavorate*1Mln]	0,9	0	1,1



Considerando l’andamento dell’indice infortunistico degli ultimi 3 anni, è evidente il netto miglioramento nell’accadimento degli infortuni. Al fine di prevenire e abbassare ulteriormente il tasso infortunistico, oltre all’attuazione del piano di miglioramento predisposto nell’ambito del servizio di prevenzione e protezione, verrà intrapresa, nel corso del 2022, una campagna informativa mirata alla segnalazione dei “near-miss” o quasi infortuni. Questi ultimi sono eventi che non hanno comportato lesioni o malattie ma che avrebbero potuto farlo. Si

tratta di situazioni con una componente di pericolo intrinseca, la quale, per questioni di casualità o di occasione, non si è ancora tradotta in un vero e proprio incidente. La loro segnalazione è importante per mettere in luce non conformità che potrebbero sfociare in veri e propri infortuni se non gestite. La procedura per la segnalazione dei near-miss è già in essere nell’ambito della ISO 45001 ma, per i motivi menzionati, il suo utilizzo vuole essere promosso ulteriormente.

Numero e tasso di infortuni per i soli lavoratori non assunti da Fine Foods

N° incidenti e tasso di accadimento	2021	2020	2019
N° infortuni sul lavoro*	5	0	1
Di cui con gravi conseguenze**	0	0	0
Di cui mortali	0	0	0
Ore lavorate	120.441	83.027	129.538
N° gg tot. di assenza per infortunio	68	0	49
Tasso di infortunio [n° infortuni/n° ore lavorate*1Mln]	42	0	7,7

MEDICINA DEL LAVORO

Tutti gli stabilimenti del Gruppo forniscono ai propri dipendenti i servizi di medicina del lavoro, come previsto dalla normativa. In particolare, per ciascuna azienda del Gruppo è nominato un medico competente che definisce, in base alla valutazione dei rischi, il Piano di Sorveglianza Sanitaria

sulla base del quale vengono pianificate le visite mediche di tutti i lavoratori in base alla specifica mansione. Il medico competente verifica, inoltre, la salubrità degli ambienti di lavoro mediante l’esecuzione di sopralluoghi periodici.

Numero di malattie professionali denunciate e riconosciute

N° malattie	2021	2020	2019
N° decessi derivanti da malattie professionali	0	0	0
N° di casi di malattie professionali registrabili	0	0	2

Numero di malattie professionali per i soli lavoratori non assunti da Fine Foods nell’anno 2021¹²

N° malattie	2021	2020	2019
N° decessi derivanti da malattie professionali	0	0	0
numero di casi di malattie professionali registrabili	0	0	0

ATTIVITÀ DI MIGLIORAMENTO

Di seguito si riportano i principali progetti di miglioramento implementati tra il 2019 e il 2021 negli stabilimenti del gruppo.

Riduzione del rischio ergonomico
Ridurre la frequenza delle attività in cui è richiesto agli operatori di movimentare carichi manualmente è stato l’obiettivo principale del progetto. L’attività di carico delle tramogge nell’area dei processi Food e Pharma viene effettuata per lo più mediante

l’ausilio di mezzi di movimentazione meccanici, come paranchi, carrelli e transpallet. I restanti carichi sono movimentati mediante attività manuale. Implementare i movimentatori ha pertanto significato eliminare completamente la movimentazione manuale in favore di quella meccanica.

Software gestionali dei prodotti chimici
Negli stabilimenti di Zingonia e Brembate i documenti relativi ai prodotti chimici uti-

¹² Dati infortunistici per personale assunto attraverso agenzie di somministrazione sono stati raccolti per il solo anno 2021.

lizzati vengono gestiti attraverso un gestionale documentale che permette, a tutti gli operatori coinvolti nella manipolazione, rilascio e approvazione dei prodotti chimici, di scaricarne le schede di sicurezza.

Software gestionale per la gestione della sicurezza

Un ulteriore software gestionale è dedicato alla gestione dei processi del servizio di prevenzione e protezione che permette di ottimizzare la gestione delle scadenze delle indagini e delle visite ispettive nonché dei corsi di sicurezza e delle visite mediche. Attraverso il gestionale è inoltre possibile tenere sotto controllo le anagrafiche, le autorizzazioni e tutta la documentazione delle ditte con lavori in appalto. Nel 2020 è stato implementato il nuovo modulo per la gestione degli infortuni e dei near miss che serve anche per tenere sotto controllo le attività di miglioramento definite per eliminare e ridurre la causa dell'avvenuto incidente o quasi incidente.

Riduzione dei livelli di rumore

Sono stati intrapresi alcuni interventi per migliorare i livelli di rumorosità degli ambienti di lavoro presso gli stabilimenti di Zingonia e Brembate. Una parte della pavimen-

tazione esistente presso lo stabilimento Food di Zingonia, costituita da piastrelle, è stata ricoperta da un rivestimento in PVC in modo da ridurre l'esposizione al rumore dovuto al passaggio dei carrelli e contemporaneamente, per ridurre l'esposizione a vibrazioni corpo intero dei carrellisti. Il secondo intervento, portato a termine nel 2021, ha interessato lo spostamento delle compri-mitrici presso lo stabilimento Pharma di Brembate, dal primo piano al piano terra ottenendo così, durante il loro funzionamento, una sensibile riduzione dei livelli di rumore e vibrazioni nell'ambiente di lavoro. Inoltre, sono state apportate modifiche strutturali alle stesse attrezzature alle quali sono state fissate nuovi pannelli di insonorizzazione e nuovi ammortizzatori per abbatterne ulteriormente i livelli di rumorosità.

Riduzione rischi di natura infortunistica

Con l'intento di ridurre i rischi prodotti dal passaggio dei carrelli elevatori in reparto, ciascun carrello degli stabilimenti di Brembate e Zingonia è stato dotato del dispositivo "blue spot" che permette agli operatori presenti in reparto di vedere con più anticipo l'arrivo del carrello elevatore anche in corrispondenza di curve e punti ciechi o in condizioni di scarsa visibilità.

LA TUTELA DELLA SALUTE DURANTE L'EMERGENZA PANDEMICA

La responsabilità sociale che contraddistingue il Gruppo Fine Foods ha guidato l'azienda fin dall'inizio della pandemia COVID-19 nel febbraio 2020, recependo e anticipando tutte le indicazioni delle Istituzioni e autorità sanitarie nazionali e locali italiane, adottando numerose misure a tutela del personale, per ridurre il rischio di diffusione del virus e allo stesso tempo, per favorire il benessere dei collaboratori stessi, attraverso un'integrazione di iniziative di welfare loro dedicati: l'azienda ha da subito

adottato misure quali lo smart working, la ridistribuzione degli orari di lavoro, lo scaglionamento degli ingressi e delle uscite, l'attivazione di un processo di sanificazione degli spazi ed una procedura di sanificazione straordinaria specifica in caso di individuazione di una persona positiva. È stato inoltre istituito un Comitato interno che si riunisce periodicamente per monitorare le criticità che di volta in volta si presentano e agire di conseguenza.

FORMAZIONE E INFORMAZIONE DEI LAVORATORI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Tutti i lavoratori ricevono la formazione obbligatoria generale e specifica in base alla loro mansione di appartenenza al momento dell'assunzione durante l'orario lavorativo.



CAMPAGNA "ABBI CURA DI TE, SEI UN'OPERA D'ARTE"



In Fine Foods la salute e la sicurezza sono una priorità assoluta: è per questo che l'azienda ha deciso di rinnovare la campagna interna "abbi cura di te, sei un'opera d'arte", un reminder a non trascurare mai la sicurezza personale e di tutti.

Tutti i dipendenti di Fine Foods hanno ricevuto, nel dicembre 2021, una T-shirt che oltre allo slogan della campagna, riporta

l'immagine di un famoso capolavoro ritoccato, in cui il soggetto di una delle illustrazioni indossa un DPI (Dispositivo di Protezione Individuale): degli occhiali protettivi, dei guanti per manipolare prodotti chimici oppure delle scarpe antinfortunistiche. Una raffigurazione simbolica e d'impatto che serve per ricordare a ciascuna persona che il suo corpo è un'opera d'arte ed è importante proteggerlo e tutelarlo.

Attrarre e trattenere talenti: la nostra strategia HR

Fine Foods crede che le proprie persone rappresentino la chiave del successo aziendale poiché forniscono il vero vantaggio competitivo all'organizzazione. Per questo il Gruppo investe molte energie nella gestione delle risorse umane e ha sviluppato una strategia che mira proprio ad attrarre e trattenere i migliori talenti.

"We Hire Talents"

Il processo di selezione è eseguito molto accuratamente. Si ricercano candidati in linea con i valori di correttezza, curiosità, preparazione, sincerità e onestà che rispecchiano il codice etico del Gruppo e la mission aziendale.

"We Train our Experts"

Quando viene scelta la Persona da inserire nel proprio team, viene privilegiato il potenziale di crescita. Per colmare gli eventuali gap di competenze, vengono progettati percorsi di formazione ad hoc per ogni dipendente o programmi di tutoring strutturati su ampia base.

"We Engage our Teams"

La comunicazione e la condivisione degli obiettivi raggiunti dal Gruppo a tutti i livelli dell'organizzazione, è determinante per mantenere alta la motivazione e l'engagement del personale poiché fa capire l'importanza che il lavoro di ciascuno ha per il raggiungimento del successo aziendale.

"We Value our People"

La centralità delle persone è dimostrata dall'impegno che l'azienda dedica ai suoi collaboratori, nuovi o già parte dell'azienda, nell'offrire opportunità di crescita professionale in un ambiente eticamente corretto e senza discriminazioni. L'implementazione di forme di flessibilità nell'orario e nelle modalità di lavoro, dimostrano ancora una volta l'importanza che l'organizzazione dà alle persone e al loro work-life balance.



WE ARE THE “FINE FOODS PEOPLE”

- Agiamo con correttezza, sincerità e onestà.
 - Rispettiamo la legge e le persone, evitando qualsiasi forma di discriminazione.
 - Ci impegniamo al massimo nel nostro lavoro ponendo il cliente al centro.
 - Siamo preparati, curiosi e abbracciamo il cambiamento e l’innovazione.
- Raggiungiamo gli obiettivi più sfidanti grazie al lavoro di squadra e riconosciamo che la diversità all’interno del gruppo sia un valore.
 - Mettiamo al primo posto la nostra sicurezza e quella delle altre persone.
 - Ci comportiamo in modo da non arrecare danno all’ambiente.

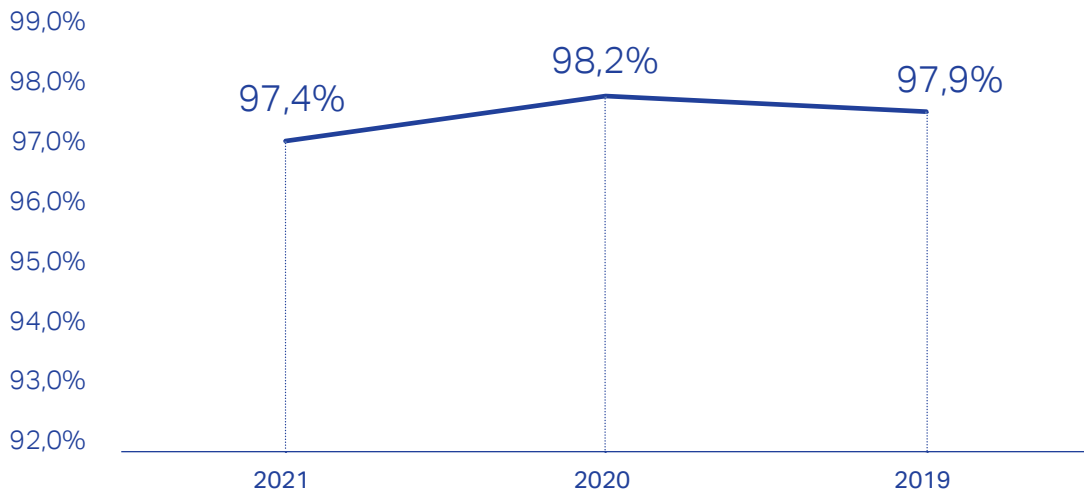
I numeri relativi al tasso di retention per dimissioni volontarie dimostrano l’efficacia della strategia adottata dal gruppo negli anni. Sebbene si registri un lieve peggioramento nel 2021 nella direzione dell’aumento delle dimissioni, dato in linea

con il contesto nazionale e internazionale, i valori medi degli ultimi 3 anni descrivono una situazione sostanzialmente stabile, con una variabilità dello 0,7% anno su anno e un tasso di retention medio che supera il 97%.

FOCUS SUL TASSO DI RETENTION

% retention	2021	2020	2019
dimissioni	21	11	14
Tot. dipendenti	767	607	567
turnover dimissionari	3%	2%	2%
tasso retention	97%	98%	97%

Tasso di retention



Sviluppo professionale e performance

L’IMPORTANZA DELLA FORMAZIONE

Investire nell’educazione e nella formazione di qualità è la base per mantenersi competitivi nei settori in cui operano le aziende del Gruppo. Garantire una formazione continuativa e di qualità contribuisce ad avere e trattenere persone altamente qualificate necessarie per sviluppare processi e prodotti innovativi, che consentano all’azienda di mantenere e aumentare la

propria quota di mercato. Inoltre, il fattore “formazione” contribuisce anche a migliorare la vita delle persone. Questo approccio è coerente con l’obiettivo di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (SDG4: Istruzione di qualità), al quale il Gruppo vuole fortemente contribuire. Il numero totale di ore di formazione nel 2021 è stato 11.351.

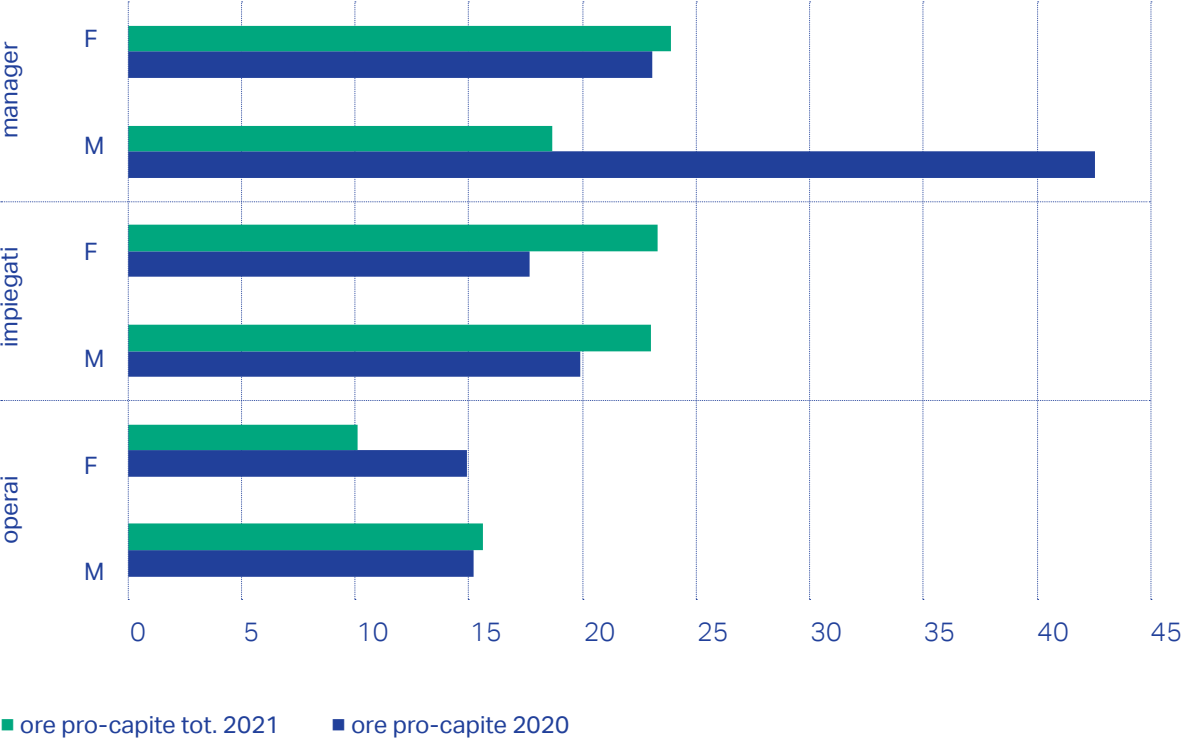
Formazione dei dipendenti divisi per genere e per categoria di mansione nell’anno 2021¹³

N° ore formazione	operai		impiegati		manager		Tot.
	M	F	M	F	M	F	
ore di formazione	4.209	1.428	990	2.100	1.215	1.408	11.351
N° dipendenti	270	142	43	90	65	59	669
ore pro-capite 2021	16	10	23	23	19	24	17

Formazione dei dipendenti divisi per genere e per categoria di mansione nell’anno 2020

N° ore formazione	operai		impiegati		manager		Tot.
	M	F	M	F	M	F	
ore di formazione	4.086	2.020	678	1.435	1.915	969	11.103
N° dipendenti	269	136	34	81	45	42	607
ore pro-capite 2020	15	15	20	18	43	23	18

Ore di formazione pro-capite divise per genere e categoria di dipendente



PROGETTO TUTOR

Lo svolgimento autonomo della propria mansione è preceduto da un percorso di affiancamento solido e strutturato, basato su procedure che integrano l'applicazione di alti standard di qualità – per garantire la sicurezza del prodotto – con standard di prevenzione e protezione della salute e sicurezza sul lavoro e di protezione dell'ambiente.

A tal fine, per tutte le linee degli stabilimenti di Zingonia e Brembate, sono stati redatti manuali operativi da utilizzare come base per addestrare i nuovi addetti.

I manuali riportano tutte le attività in carico agli operatori di produzione, a partire dal montaggio, l'avvio e la conduzione, fino ad arrivare allo smontaggio e la pulizia della linea.

L'implementazione del progetto ha permesso di incrementare la produttività diminuendo le tempistiche operative e le inefficienze dovute alla commissione di errori.

Il valore aggiunto del progetto sta nell'engagement esercitato sulle figure dei tutor: al fine di incentivare l'esecuzione del training in modo effettivo ed efficace, le figure di "Tutor" non sono state solo identificate, ma è stato anche riconosciuto loro un gettone di presenza per ogni training eseguito e portato a termine.

Tale meccanismo ha permesso di incrementare effettivamente la produttività, diminuendo le tempistiche operative e le inefficienze dovute agli errori.

¹³ Non sono state conteggiate le ore di formazione del personale che risponde allo stabilimento di Euro Cosmetic poiché l'azienda ha iniziato a far parte del Gruppo a partire da ottobre 2021 e i corsi di formazione nonché il conteggio del numero di persone coinvolte nello specifico periodo non è conciliabile con le modalità di calcolo previste dal GRI 404-1.



PROGETTO TALENT FACTORY

Con l'obiettivo di valorizzare le idee, le esperienze e le differenze delle persone di Fine Foods, attraverso la realizzazione di progetti strutturati, in grado di aggiungere valore al patrimonio intellettuale, umano e sociale dell'azienda, è stato lanciato nel 2019 il primo progetto "Talent". Nella sua 1° edizione il programma ha coinvolto dieci giovani ad alto potenziale di crescita, tra cui sette donne, tutti provenienti da diversi dipartimenti dell'azienda. Il progetto ha avuto l'obiettivo di incoraggiare la crescita dei giovani potenziali talenti, mettendoli al lavoro su un tema di forte interesse aziendale: la "Corporate Social Responsibility". L'iniziativa è stata nuovamente lanciata nel 2021 e verrà portata avanti per tutto il 2022. Il tema della seconda edizione della Talent Factory è stato la *Customer Centricity*. L'obiettivo è stato quello di proporre idee, iniziative, attività che portino il gruppo Fine Foods a porre il cliente al centro, abbracciando un approccio proattivo.



PROGETTO E-LEARNING

Dotare l'organizzazione di una piattaforma di e-learning per l'erogazione di corsi di formazione interni in modo più semplice e flessibile, agevolando la fruizione e la partecipazione di tutto il personale, è stato un passaggio importante per mantenere un'azienda in continua crescita, allineata in modo orizzontale su tematiche come il Modello 231 e i sistemi di gestione ed essere

pronta per il futuro. I vantaggi dell'aver implementato tale sistema per una popolazione aziendale che per quest'anno raggiunge oltre l'80% del personale, sono anche quelli di avere ridotto i costi di gestione rispetto ai corsi condotti in modo tradizionale (aule, docenti) e di garantire la ripetibilità dei contenuti senza costi aggiuntivi per l'azienda.



PIATTAFORMA TRAINING

Con l’obiettivo di gestire in modo accurato e puntuale le attività di training e di disporre di un database sempre aggiornato sulle attività svolte, è stato implementato per gli stabilimenti di Zingonia e Brembate, un software gestionale per la copertura capillare dei destinatari dei training interni ed esterni. Il software permette di effettuare analisi statistiche, emettere automaticamente la modulistica di supporto e archiviare elettronicamente le evidenze dei training svolti dal personale.

Tale progetto, nell’ottica del miglioramento continuo, ha consentito di ottenere un notevole risparmio di tempo nella registrazione dei corsi e nella consultazione dei dati registrati. Questo permette inoltre di dimostrare, più rigorosamente e puntualmente, la compliance al regolamento GMP. Rilevante è anche il contributo che darà tale sistema all’implementazione di un sistema sempre più paperless.

Politiche retributive

Con l’obiettivo di orientare tutta l’azienda verso l’obiettivo di crescita della Società, nel dicembre 2018 l’assemblea ordinaria dei Soci ha approvato il piano di medio-lungo termine di incentivazione stock grant destinato al management della società.

L’assemblea dei Soci ha approvato di autorizzare operazioni di acquisto e di disposizione di azioni ordinarie proprie per le finalità ed i termini indicati nella relazione illustrativa approvata dal Consiglio di Amministrazione del novembre 2018.

Il piano prevede l’assegnazione gratuita ai beneficiari di diritti a ricevere azioni ordinarie fino ad un massimo di 440.000 azioni al termine del periodo di vesting (31/12/2021) subordinandola al raggiungimento di predeterminati obiettivi di performance individuati dall’organo amministrativo nonché al mantenimento del rapporto di lavoro dei beneficiari.

Un altro programma di incentivazione, denominato “Bonus EBITDA¹⁴”, prevede che, in base al risultato economico della Società, venga riconosciuto, al personale che rientra nel suddetto programma, un bonus che corrisponde alla percentuale di incremento di EBITDA rispetto all’anno precedente moltiplicato per un determinato coefficiente preventivamente definito dalla Direzione aziendale.

¹⁴ Earnings Before Interest, Taxes, Depreciation and Amortisation

VALUTAZIONE DELLE PERFORMANCE

La valutazione della performance viene eseguita sulla popolazione a tempo indeterminato di operatori di produzione, magazzinieri e manutentori, all’inizio di ciascun anno.

I criteri su cui si basa la valutazione delle persone possono essere raggruppati nei seguenti ambiti:

- 1. Puntualità
- 2. Rispetto delle regole
- 3. Esecuzione della mansione
- 4. Flessibilità e disponibilità
- 5. Impegno e atteggiamento
- 6. Capacità relazionali
- 7. Proattività

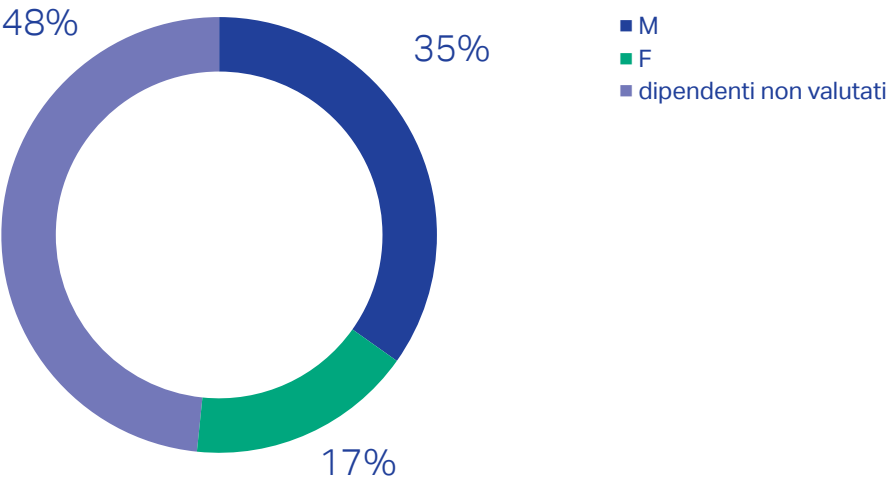
- Il percorso di valutazione delle performance prevede le seguenti fasi:
- 1. Incontro con i Responsabili di funzione per definire le schede di valutazione e autovalutazione, i criteri di assegnazione dei bonus, modalità e tempistiche.
 - 2. Comunicazione al personale coinvolto.
 - 3. Invio delle schede di valutazione ai Responsabili (unitamente al file per l’annotazione dei punteggi) e di quelle di autovalutazione al personale.
 - 4. Riconsegna delle schede compilate dagli operatori e del file con i punteggi da parte dei Responsabili.
 - 5. Svolgimento dei colloqui di confronto tra i Responsabili e il personale.
 - 6. Discussione dei punteggi e definizione da parte di responsabili della popolazione da premiare.
 - 7. Invio a HR del file definitivo.

Una volta chiuso il processo di valutazione, i bonus da erogare, stabiliti in base alle migliori performance misurate, vengono presentati all’amministratore delegato per sua approvazione. I bonus vengono successivamente erogati in busta paga.

Persone con valutazione periodica delle performance

	N° personale valutato
Tot. personale	393 (52%)
Di cui maschi	265 (35%)
Di cui femmine	128 (17%)

Tasso di personale con valutazione performance



Salute e benessere

Fine Foods è consapevole del ruolo che ha l'azienda nel mettere in pratica azioni, non solo che garantiscano la salute e la sicurezza sul lavoro per tutti i dipendenti, ma che massimizzino anche i contributi positivi sul benessere dei suoi dipendenti e nel work-life balance. In armonia con l'obiet-

tivo di sviluppo sostenibile numero 3 delle Nazioni Unite (salute e benessere), l'azienda si impegna in attività mirate a ridurre il tasso di malattie croniche correlate al fumo, all'alcol, agli incidenti stradali, alla sedentarietà e all'alimentazione.

SPORTELLLO “GESTIONE DELLO STRESS”

L'attuale pandemia sta impattando tutti, anche chi non è stato colpito da COVID, molto più di quanto molti percepiscano. Fine Foods, desiderosa di aiutare i propri collaboratori a superare questo difficile periodo o a gestire eventuali situazioni di malessere in ambito personale o profes-

sionale, ha deciso di offrire uno sportello di assistenza psicologica. Il servizio, attivato all'inizio del 2021, è stato confermato anche per il 2022 per gli oltre 600 dipendenti impiegati presso gli stabilimenti di Zingonia e Brembate.

SPORTELLLO NUTRIZIONE

Fine Foods ha attivato all'inizio del 2021, una iniziativa dedicata alla diffusione della cultura della sana alimentazione. Un professionista nel campo della nutrizione, disponibile su appuntamento direttamen-

te presso l'infermeria degli stabilimenti di Zingonia e Brembate, è stato incaricato di fornire consulenza in ambito nutrizionale ai dipendenti che ne avessero fatto richiesta, in forma del tutto gratuita.

APPLICATIVO PER MIGLIORARE L'ACCESSO AL WORK-LIFE BALANCE

Per permettere un più agevole accesso per i dipendenti alle forme di flessibilità messe in campo e contestualmente per diminuire il tempo di verifica e controllo da parte dei manager, nel corso del 2021 è stato implementato l'applicativo che permette a ciascun responsabile di approvare le richieste di permesso, incluso lo smart working, dei propri collaboratori e valutare

le eventuali anomalie direttamente sul portale Zucchetti, senza la necessità di utilizzare i permessi cartacei, rendendo molto più fluido e tempestivo il processo, con un conseguente risparmio di tempo sia per i collaboratori che per i manager e riducendo in aggiunta la possibilità di errori di imputazioni e perdita di documenti cartacei.

ANALISI DI CLIMA

Nel corso del 2021 la direzione aziendale ha coinvolto una società di consulenza per effettuare una indagine organizzativa e di welfare aziendale presso gli stabilimenti di Trezano e Cremona che restituisce una fotografia a 360° delle realtà delle nuove consociate sia da un punto di vista di organizzazione dei processi aziendali sia dal lato “benessere dei dipendenti”.

I risultati dell'indagine di clima hanno permesso di definire la situazione organizzativa in essere evidenziandone i punti di

forza e le eventuali aree di miglioramento in modo da poter individuare le azioni correttive.

Gli strumenti utilizzati per eseguire l'indagine sono stati i seguenti:

- Somministrazione di un questionario da remoto
- Interviste individuali alla popolazione aziendale
- Interviste ad attori esterni (clienti, fornitori)

La società di consulenza, scelta anche per garantire l'imparzialità e la omogeneità dei giudizi elaborati, ha poi elaborato e incrociato i dati restituendo,

attraverso un report dettagliato, i punti di forza dell'organizzazione e le aree di miglioramento proponendo anche azioni correttive.

SONDAGGIO DI SODDISFAZIONE

Ogni anno Fine Foods promuove un sondaggio di soddisfazione dei propri dipendenti in merito ad alcune tematiche chiave, come il carico di lavoro, la soddisfazione per il proprio impiego e il rapporto tra colleghi e responsabili. Tale sondaggio permette inoltre di verificare l'effettiva efficacia

delle misure intraprese per la gestione delle risorse umane. Fine Foods, per il 2° anno consecutivo, ha ottenuto un punteggio di soddisfazione complessivo superiore all'80% che corrisponde ad un livello di soddisfazione ottimo.

BENEFIT PER I DIPENDENTI

Si riportano di seguito, schematicamente, i benefit che Fine Foods garantisce ai suoi dipendenti, divisi per entità Legali del gruppo:

Fine Foods & Pharmaceuticals N.T.M. S.p.A

- Part-time per una percentuale di personale di produzione
- Flessibilità di orario per il personale impiegatizio
- Copertura integrativa sanitaria
- Fondo pensione integrativo
- Buoni pasto
- Smart working per una parte del personale impiegatizio

Euro Cosmetic S.p.A.

- assicurazione vita
- assistenza sanitaria da CCNL
- assistenza COVID
- assistenza sanitaria integrativa
- copertura assicurativa disabilità/invalidità
- contributi pensionistici

Pharmatek

- assistenza sanitaria da CCNL
- assistenza sanitaria integrativa

Diversità e pari opportunità

La costruzione di un ambiente sereno e inclusivo, in cui le persone possano esprimere il loro potenziale ed essere valorizzate, è di primaria importanza per Fine Foods.

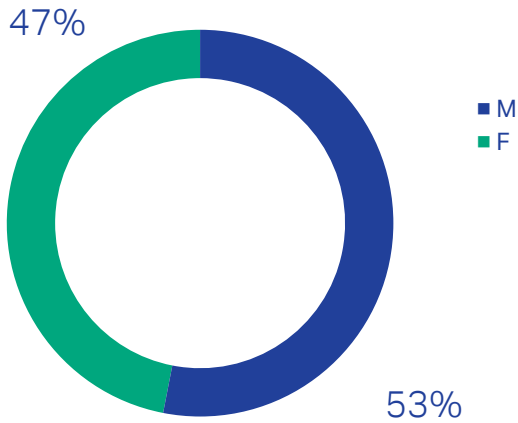
L'azienda è già molto attenta alle politiche relative all'obiettivo di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite numero 5 (parità di genere) e a riprova di ciò è possibile fare

riferimento sia all'equilibrio di genere all'interno del CdA (43% di presenza femminile), già illustrato nel capitolo “La nostra Governance”, sia alla % di donne nel management (48% nel 2021), a fronte di una composizione della forza lavoro del Gruppo che si suddivide in una popolazione maschile che supera di poco quella femminile:

Ripartizione della forza lavoro per genere e per mansione

	2021		2020	
	M	F	M	F
n° dipendenti tot.	407	360	348	259
di cui manager	71	66	52	42
di cui impiegati	48	103	34	81
di cui operai	288	191	269	136

Ripartizione della forza lavoro per genere

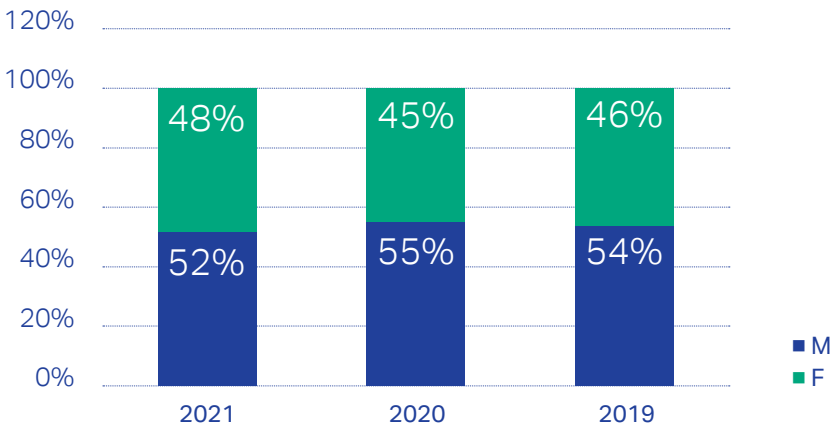


PRESENZA DI DONNE E UOMINI NEL MANAGEMENT

	2021		2020		2019	
	M	F	M	F	M	F
età						
tot. manager	71	66	52	42	47	40
% manager per genere	52%	48%	55%	45%	54%	46%

*rientrano nella categoria "management" tutte le persone inquadrare come dirigente, quadri, che hanno un ruolo di coordinamento di risorse e/o di responsabilità di un ente (fino al livello 3A, CCNL alimentare).

Tasso di donne e uomini nel management



Il divario è maggiore se si prende in esame la sola categoria di dipendenti inquadrati come "Dirigenti". Tuttavia, si evidenzia una tendenza alla riduzione del gap tra generi anche in questa categoria:

	2021		2020		2019	
	M	F	M	F	M	F
età						
tot.	15	4	11	3	10	3
% dirigenti	79%	21%	79%	21%	77%	23%

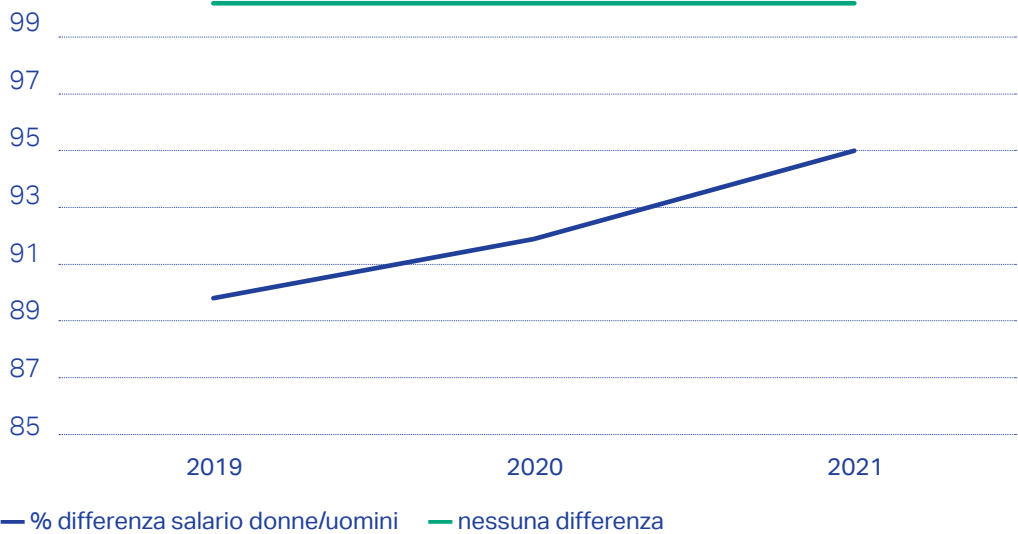
GENDER PAY GAP

Di seguito si riporta una analisi del divario retributivo tra la popolazione maschile e femminile per categoria di dipendenti

Rapporto tra stipendio medio donne su stipendio medio uomini per categoria di dipendenti

	2021	2020	2019
dirigenti	95%	92%	103%
manager	98%	95%	99%
impiegati	95%	94%	103%
operai	93%	92%	87%
media generale	95%	92%	90%

Andamento generale del rapporto tra stipendio medio donne/stipendio medio uomini



Considerando, oltre allo stipendio base, anche gli extra corrisposti a ciascun lavoratore, il gap totale arriva all'82%. La causa principale è il numero maggiore di

ore straordinarie e di turni notturni eseguiti dagli operai "uomini" in produzione (93% per i dirigenti, 92% per i manager, 97% per gli impiegati e 82% per gli operai).

CONGEDO PARENTALE

Molti paesi si sono dotati di una legislazione in materia di congedo parentale, il cui obiettivo è permettere ai dipendenti di godere di un congedo e successivamente tornare al lavoro svolgendo la medesima mansione o una mansione equivalente. Come da CCNL, tutti i dipendenti del Gruppo hanno diritto al congedo, tuttavia molte donne sono scoraggiate dal fruire del congedo parentale per le ripercussioni negative che esso ha, come effetto delle pratiche aziendali, a livello di sicurezza dell'impiego, remunerazione e carriera professionale. D'altro canto, molti uomini non sono incoraggiati a beneficiare del congedo cui hanno diritto.

Scelte eque e improntate alla parità di genere in tema di congedo di maternità e paternità e altri diritti connessi al congedo parentale possono incrementare la retention in azienda di dipendenti qualificati. Fine Foods crede che donne e uomini abbiano il diritto di usufruire dei congedi definiti dalla legge assicurando un reintegro delle risorse nella forza lavoro, senza compromissioni di carriera o conseguenze morali sulla persona.

Numero di persone che hanno usufruito del congedo e che sono rientrate al lavoro

N° persone	2021		2020		2019	
	M	F	M	F	M	F
Richieste di congedo	8	39	9	31	1	31
Rientri dal congedo	8 (100%)	25 rientrate (14 ancora in congedo) (100%)	9 (100%)	31 (100%)	1 (100%)	31 (100%)
Ancora in forza dopo 12 mesi	8 (100%)	36 (100%)	9 (100%)	31 (100%)	1 (100%)	30 (97%)

CODICI DI COMPORTAMENTO A TUTELA DELLA PERSONA

Il nostro Codice Etico vieta ogni forma di discriminazione, fornisce norme di comportamento basilari per evitarle e un sistema disciplinare per violazioni al codice.

Attraverso la procedura “Whistleblowing”, Fine Foods assicura che

eventuali episodi discriminatori vengano segnalati (maggiori dettagli nel paragrafo dedicato al “Codice etico”).

Non si sono registrati episodi di discriminazione nel periodo di rendicontazione.

Relazione tra management e collaboratori

Come già accennato nell'introduzione alla strategia HR, la comunicazione e la condivisione degli obiettivi raggiunti e da raggiungere e le sfide da fronteggiare da parte della Direzione aziendale, a tutti i livelli dell'organizzazione, è determinante per mantenere alta la motivazione e l'engagement del personale poiché influisce positivamente sulla percezione dell'importanza che il lavoro di ciascuno ha per il raggiungimento del successo aziendale.

Comunicazione dei cambiamenti operativi

I lavoratori vengono avvisati con anticipo in merito a modifiche o cambiamenti operativi che possono più o meno impattare sulla loro organizzazione. Il periodo di preavviso minimo per modifiche a basso impatto è di 15 giorni. Un esempio di modifiche a basso impatto potrebbe riguardare la richiesta di smaltimento delle ferie. Per cambiamenti operativi significativi si segue quanto previsto dalle normative e dal CCNL.

Le riunioni semestrali

Ogni sei mesi, la Direzione organizza riunioni in plenaria alle quali sono invitati a partecipare tutti i dipendenti Fine Foods, proprio con l'obiettivo di condividere gli obiettivi, i successi e le sfide, rispondere alle domande e chiarire dubbi dei collaboratori.

Colloqui individuali con l'AD

L'amministratore delegato di Fine Foods apre una finestra di dialogo, settimanalmente, con due dipendenti di Fine Foods estratti a sorte da HR. Tali incontri rappresentano momenti di estremo valore poiché permettono di raccogliere diversi punti di vista personali e restituiscono alla Direzione un riscontro diretto sul clima aziendale, sulle problematiche più sentite dai lavoratori nonché costituiscono anche un momento per condividere idee e proposte di miglioramento.

Progetto “Un panino con i colleghi”

Momenti di condivisione sono previsti anche tra manager e collaboratori, per illustrare come funziona l'ente da loro diretto e le attività di cui ciascuno di loro è responsabile.



FINE FOODS VINCITRICE AL BEST PERFORMANCE AWARD DI SDA BOCCONI



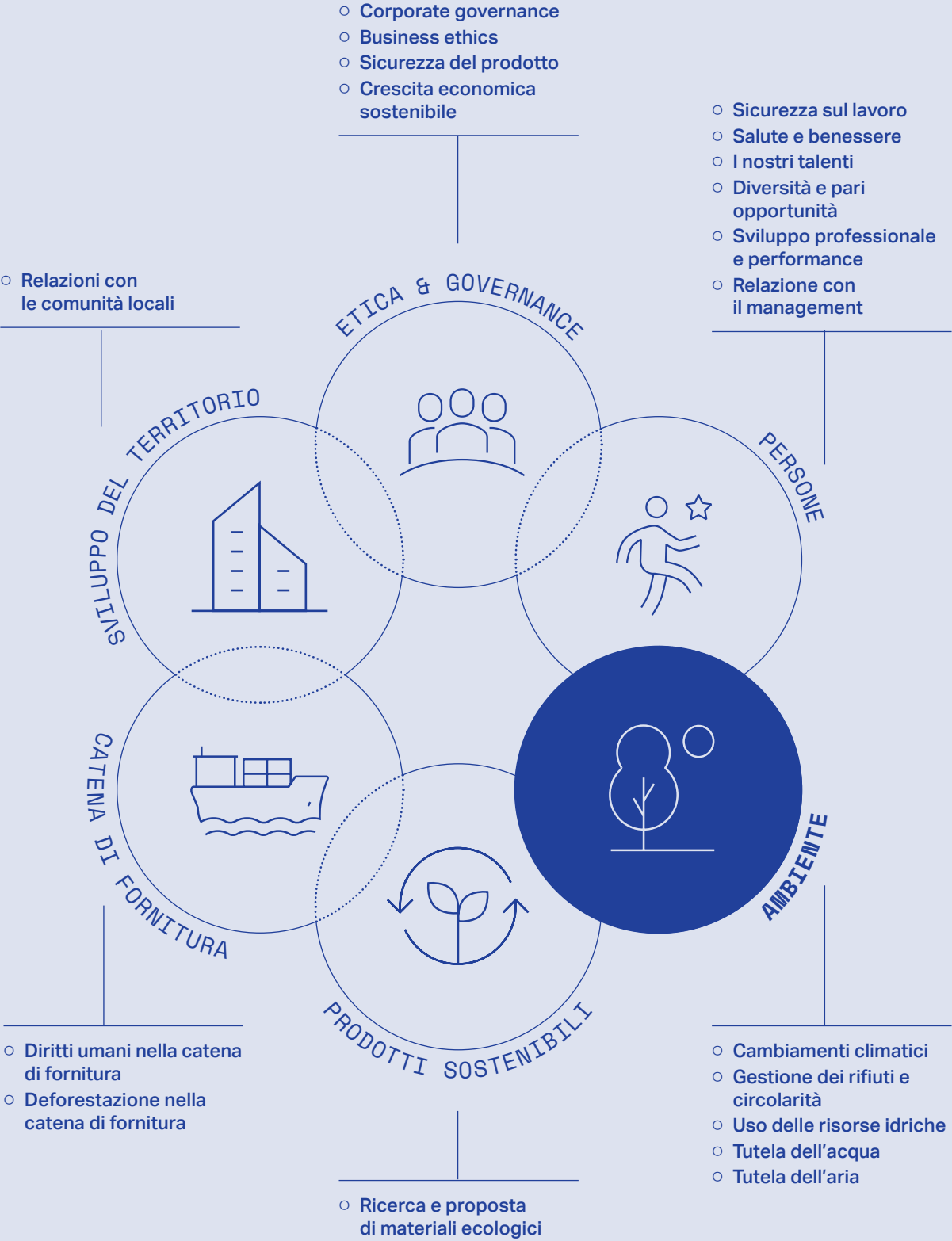
Fine Foods è risultata vincitrice del Best Performance Award nella categoria Hot Topic dedicata all'Upskilling e allo Sviluppo dei Talenti. Il Best Performance Award, l'iniziativa tenuta, nel febbraio 2022, da SDA Bocconi, premia, attraverso la valutazione di una giuria composta da membri di JP Morgan, PwC e SDA Bocconi, le migliori aziende che creano valore economico, tecnologico, umano, sociale e ambientale, operando in modo complessivamente sostenibile. È un riconoscimento che testimonia l'impegno di Fine Foods verso una sempre maggiore creazione del valore, che si riflette in un approccio integrato di

attenzione ai criteri sociali, ambientali e di governance, con un'attenzione particolare alle risorse umane per offrire a tutti i dipendenti opportunità di crescita professionale in un ambiente eticamente corretto e senza discriminazioni, di interdisciplinarietà e di compatibilità umana e sociale.

Il riconoscimento, riservato alle imprese italiane con fatturato tra i 25 mln e un 5 mld di euro, è per Fine Foods allo stesso tempo una conferma di eccellenza, un'opportunità di confronto con il mondo delle aziende italiane e una garanzia di crescita futura.

03

ambiente



SDGs

3 SALUTE E BENESSERE

7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

ENVIRONMENT

Vogliamo prepararci ad un futuro neutrale da un punto di vista climatico e vogliamo utilizzare le risorse naturali nella misura in cui esse potranno essere disponibili per la creazione di valore nel futuro.



Strategia per il clima

La comunità scientifica internazionale è ormai concorde nell’affermare che i cambiamenti climatici costituiscono una minaccia reale per le generazioni future e siano in larga parte conseguenza delle atti-

vità umane e in primis, per quanto riguarda le aziende manifatturiere, dalla modalità con cui viene prodotta l’energia.

IL PANORAMA NORMATIVO INTERNAZIONALE

Nel dicembre del 2015, alla Conferenza delle Parti (COP21) della Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici (UNFCCC) è stato firmato l’Accordo di Parigi sui cambiamenti climatici. Tale accordo fornisce gli obiettivi di decarbonizzazione da raggiungere per affrontare il cambiamento climatico. I governi firmatari si sono impegnati a:

- 1. limitare l’aumento della temperatura al di sotto di 2° C rispetto ai livelli preindustriali con sforzi per rimanere entro 1,5°
- 2. raggiungere la carbon neutrality nella seconda metà del secolo.

L’Unione Europea mira ad arrivare entro il 2050 alla carbon neutrality, ovvero mira a creare un’economia con emissioni nette di gas a effetto serra pari a zero. Questo obiettivo è al centro del Green Deal europeo e in linea con l’impegno dell’UE nell’azione globale per il clima, secondo le linee guida dell’accordo di Parigi.

Nel 2021, la Cop26 di Glasgow ha poi ribadito l’impegno a raggiungere entro il 2050 la cosiddetta carbon neutrality a livello globale, puntando sulla riduzione immediata dell’impiego di gas naturale.

IL PANORAMA DELLE TECNOLOGIE DISPONIBILI VERSO IL NET-ZERO

Sono al momento disponibili diversi strumenti per ridurre la concentrazione di CO₂ in atmosfera:

- 1. impedire il rilascio di anidride carbonica bloccandola all’inizio del processo di emissione, ad esempio con sistemi di depurazione dei fumi esalati;
- 2. imprigionare l’anidride carbonica già presente nell’aria per poi stoccarla nel terreno;
- 3. salvaguardare l’ecosistema naturale e incrementare le risorse naturali che assorbono anidride carbonica, immettendo ossigeno, come la piantumazione (piante, alberi, alghe);
- 4. convertire i sistemi di produzione dell’energia globale eliminando il ricorso a fonti fossili di carbonio a beneficio delle energie rinnovabili come fotovoltaico, eolico, geotermico, ecc.;
- 5. rendere più efficienti e meno energivori impianti, edifici e processi.

Se i primi due sistemi rappresentano soluzioni che a livello tecnologico ed economico non sono ancora sostanzialmente sostenibili e il terzo rappresenta una misura importante ma tuttavia non sufficiente per risolvere il problema alla fonte, si può affermare che al momento, i sistemi più convenienti per decarbonizzare l’intero sistema industriale siano la transizione verso il consumo e la produzione di energia da fonti rinnovabili e l’efficientamento energetico dell’apparato produttivo.

Dal punto di vista delle aziende del Gruppo Fine Foods, in relazione alla gestione di rischi e opportunità connesse al climate change, e in riferimento alle potenziali implicazioni che possono derivarne sull’attività di impresa, Fine Foods ha identificato i seguenti aspetti potenzialmente critici:

- rischi legati all’approvvigionamento di materie prime a causa del manifestarsi di eventi fisici estremi, collegati ai cambiamenti climatici, che possono comportare l’interruzione totale o parziale della catena di fornitura

- rischi legati allo stress idrico per scenari di aumento delle temperature medie

- rischi legati ai consumi energetici degli impianti produttivi per via dell’aumento dei costi dell’energia e degli eventuali costi di compensazione delle emissioni

LA NOSTRA STRATEGIA

Fine Foods è consapevole del problema legato agli attuali modelli di produzione di beni e di energia e del loro effetto sul clima e sull’attività aziendale e per questo vuole essere parte della soluzione.

È noto anche che la grande complessità della transizione energetica risiede nella necessità di trasformare velocemente modelli di produzione di energia consolidati da decenni in nuovi modelli più sostenibili, continuando però a fornire tutta l’energia di cui il mondo ha bisogno, tutelando allo stesso tempo i livelli occupazionali. Infatti, per definizione, lo “sviluppo sostenibile” prevede che debbano essere considerati in egual misura gli ambiti ambientale, sociale ed economico, che devono procedere di

pari passo, e per queste ragioni i modelli ed i sistemi produttivi tradizionali non possono essere eliminati dall’oggi al domani ma devono necessariamente rientrare nel processo di transizione e trasformazione.

Per questo il Gruppo ha iniziato il suo percorso verso la decarbonizzazione, calcolando in prima battuta, la sua Carbon Footprint (scope 1 e 2), e impegnandosi, entro il 2023, ad allineare i propri obiettivi di decarbonizzazione ai target basati sulla scienza, includendo nella strategia anche la riduzione delle emissioni prodotte a monte e a valle della catena di creazione del valore del Gruppo Fine Foods (scope 3), in linea con quanto descritto dal GHG protocol¹⁵.

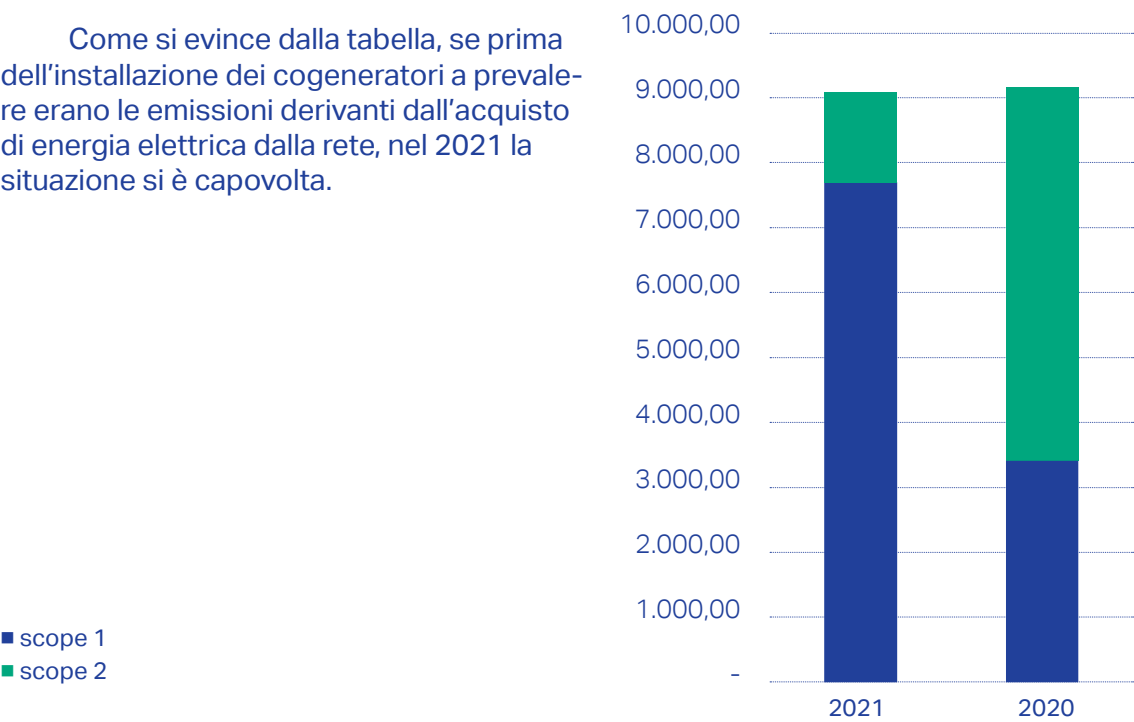
Inventario delle emissioni di CO₂

N. Ton di CO ₂	2021	2020
totale emissioni Scope 1+2	9.112,1	9.178,2
SCOPE 1		
tot.	7.725,1	3.424,7
di cui gas naturale	6.875,2	3.062,3
di cui carburante auto	191,0	137,1
di cui emissioni fuggitive	658,9	225,3
SCOPE 2 (Market based)		
energia elettrica ¹⁶	1.387,0	5.753,5

¹⁵ www.ghgprotocol.org

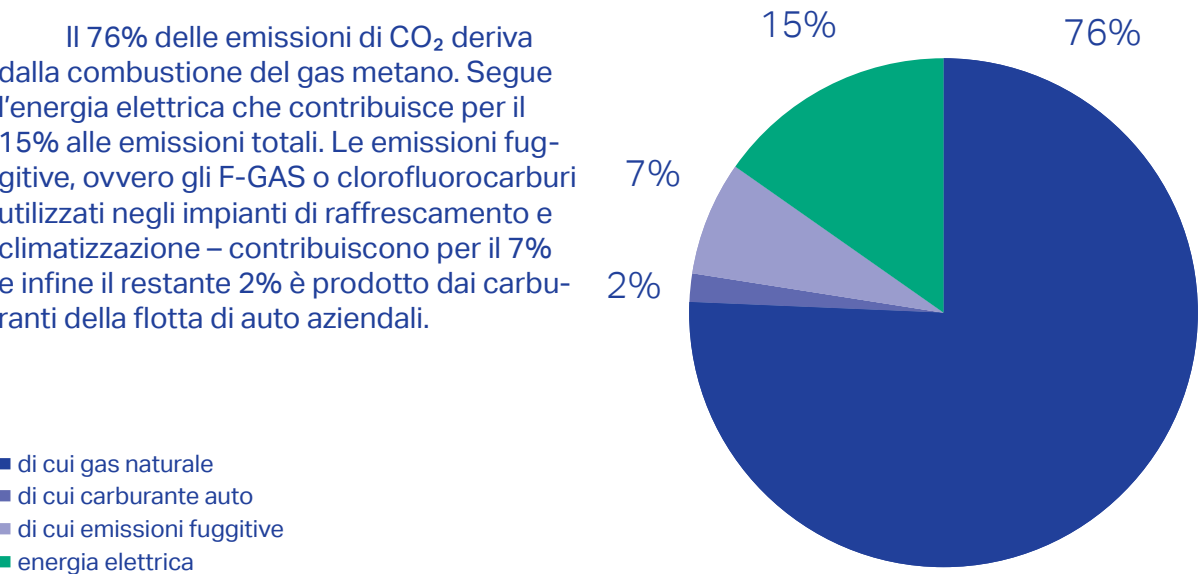
¹⁶ Il valore riportato fa riferimento al calcolo in base alla modalità “market based” (dati AIB, Energy Residual mix). In base al fattore di conversione “location based” (TERNA 2019) i valori di CO₂ emessa nel 2021 corrispondono a 1.065,1 Ton CO₂ eq, nel 2020 corrispondono a 3.987,6 Ton CO₂ eq.

Come si evince dalla tabella, se prima dell’installazione dei cogeneratori a prevalere erano le emissioni derivanti dall’acquisto di energia elettrica dalla rete, nel 2021 la situazione si è capovolta.



Emissioni di CO2 eq divisi per fonte

Il 76% delle emissioni di CO2 deriva dalla combustione del gas metano. Segue l’energia elettrica che contribuisce per il 15% alle emissioni totali. Le emissioni fugitive, ovvero gli F-GAS o clorofluorocarburi utilizzati negli impianti di raffrescamento e climatizzazione – contribuiscono per il 7% e infine il restante 2% è prodotto dai carburanti della flotta di auto aziendali.



Grazie agli interventi di efficienza energetica descritti nel dettaglio nel prossimo paragrafo, nel 2021 si è potuto registrare una riduzione dell’intensità delle emissioni rispetto ai ricavi pari all’11%.

Intensità delle emissioni di CO2 rispetto ai ricavi

N. Ton di CO2	2021	2020
Ricavi [Mln Euro]	192,60	172,00
TOT. CO2 eq [Ton]	9.112,1	9.178,2
Intensità [Ton CO2/ 1Mln Euro]	47	53
% Variazione dell'intensità di emissioni di CO2 eq. 2021 su 2020	-11%	

Azioni per la riduzione delle emissioni di CO2

Nella strategia di Fine Foods, la gerarchia delle soluzioni che fanno parte del suo piano di decarbonizzazione, è la seguente:

- 1. installazione di impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili
- 2. efficientamento dei processi e degli impianti per la riduzione dei consumi energetici e delle emissioni di CO2

- 3. acquisto di energia verde dalla rete
- 4. engagement della catena di fornitura
- 5. compensazione delle emissioni GHG non evitabili

Nei paragrafi che seguono si descrivono nel dettaglio le azioni già intraprese per ridurre le emissioni di CO2 e i consumi energetici.

GESTIONE DEI CONSUMI ENERGETICI

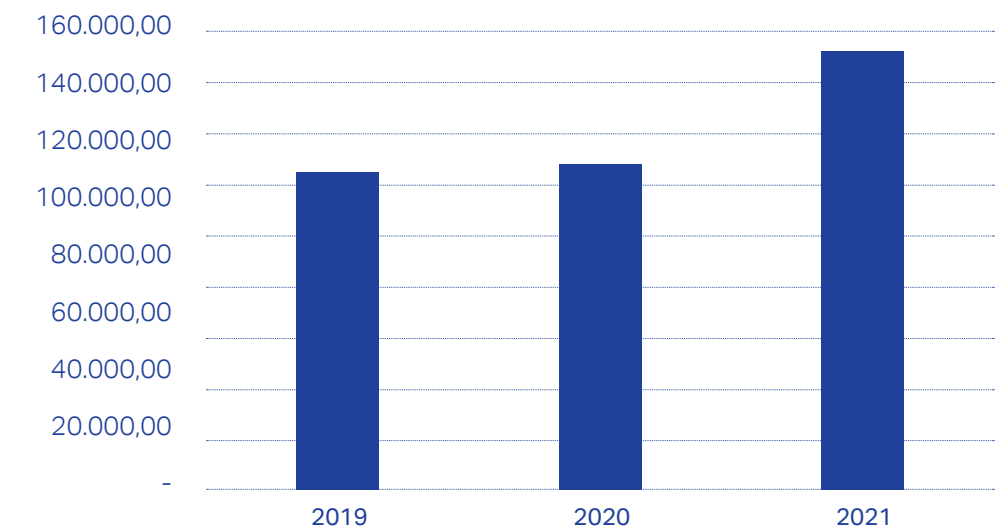
I processi di produzione necessari per la preparazione delle formulazioni dei prodotti, come la miscelazione e l’omogeneizzazione ad alta pressione, coinvolgono apparecchiature industriali pesanti e complessi sistemi di riscaldamento e raffreddamento. Per questo risulta di assoluta priorità avere una gestione attenta e rigorosa dei consumi di energia. Con l’obiettivo di avere un sistema reattivo ed efficiente

per intraprendere tutte le azioni necessarie per razionalizzare l’uso dell’energia, la Capogruppo ha definito la figura del Energy manager. Grazie all’istituzione della funzione di Energy manager ed anche agli importanti investimenti, negli ultimi 2 anni sono stati realizzati importanti interventi che hanno portato ad una ottimizzazione nell’uso dell’energia.

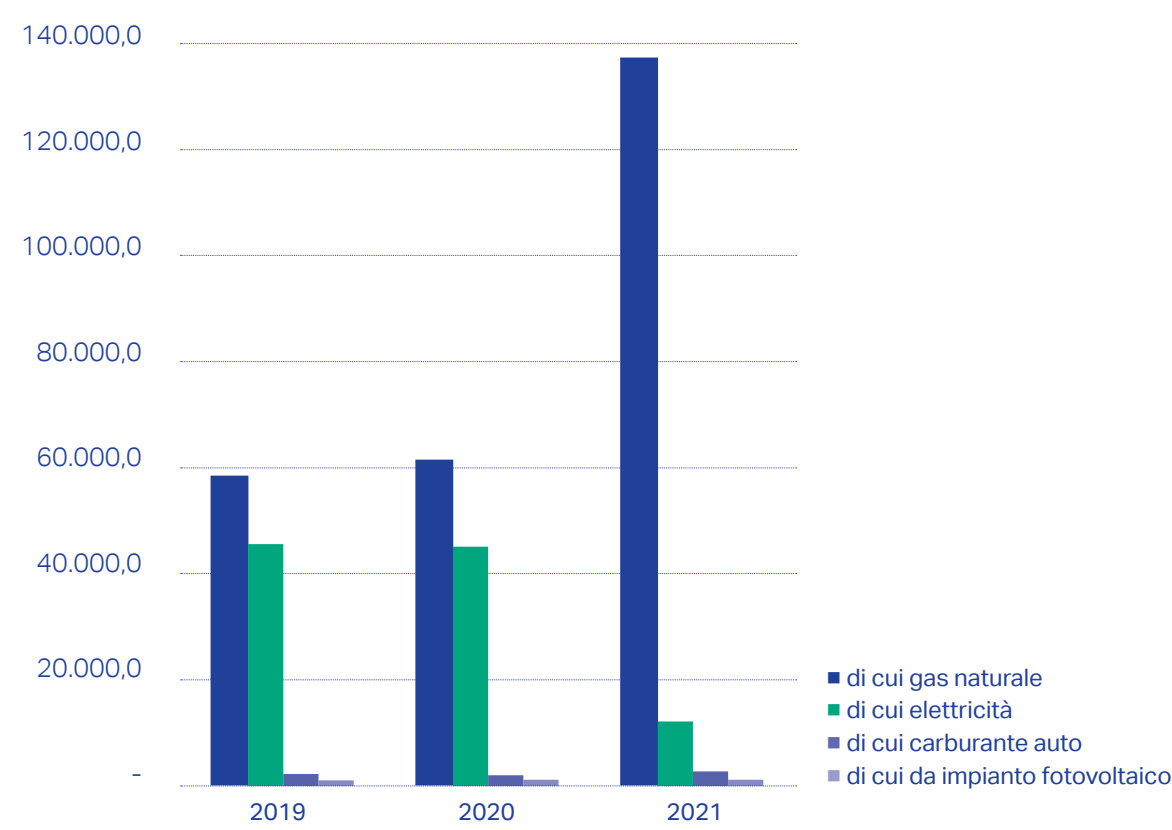
Consumi energetici per categoria fonte

Energia in GJ	2021	2020	2019
tot. GJ	152.366,7	109.299,8	106.899,8
di cui Gas naturale	136.198,6	60.936,6	57.956,4
di cui elettricità	12.172,7	45.167,8	45.572,4
di cui carburante auto	2.883,0	2.068,6	2.305,4
di cui da impianto fotovoltaico	1.112,4	1.126,8	1.065,6

Consumi di energia [GJ]



Consumi energetici per tipologia di fonte

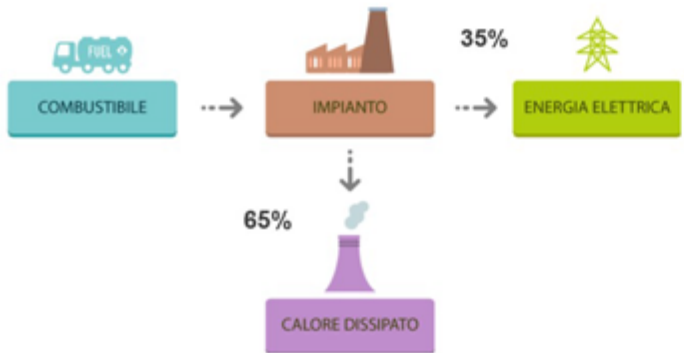


COGENERATORI

Per “cogenerazione” si intende la produzione combinata di energia elettrica e calore in un unico impianto (combined heat and power / chp), utilizzando una singola

fonte energetica, in questo caso il gas metano, garantendo un risparmio energetico rispetto a produzioni separate.

Impianto tradizionale



VS

Impianto di cogenerazione



Nel 2021 sono entrati in funzione 2 cogeneratori presso gli stabilimenti di Zingonia e Brembate di potenza pari a 1.847 kW ciascuno. L’energia elettrica prodotta dai nuovi impianti viene interamente impiegata per soddisfare le esigenze energetiche dei due complessi industriali. Anche l’energia termica prodotta viene sfruttata sotto forma di acqua calda (85°C) e vapore saturo (8 bar e 175,36°C), alimentando la rete vapore e acqua calda esistente. Il vantaggio principale dell’installazione dei cogeneratori è quello di poter sfruttare il calore che altrimenti verrebbe dissipato, generato come sottoprodotto della produzione di energia elettrica da gas metano.

Inoltre, i nuovi sistemi cogenerativi hanno consentito di diminuire in modo significativo i costi energetici di approvvigionamento dell’energia andando a ridurre drasticamente la quantità di energia elettrica prelevata dalla rete che rappresentava

quasi l’80% dei costi energetici aziendali. I principali benefici consistono pertanto in:

- miglior rendimento del sistema di consumo di energia e diminuzione di energia primaria acquistata dalla rete;
- possibilità di nono mantenere le caldaie in esercizio per generare calore
- riduzione perdite energetiche dovute al trasporto dell’energia lungo la rete
- riduzione dei costi dell’energia acquistata
- riconoscimento di certificati bianchi.

Grazie all’efficienza energetica ottenuta attraverso i cogeneratori, nel breve termine Fine Foods ha ridotto anche l’intensità di emissioni di CO₂ equivalente rilasciate in atmosfera.

La possibilità di sostituire il gas naturale con alternative rinnovabili non è al momento percorribile.

Consumi energetici effettivi e CO₂ equivalente emessa dagli stabilimenti di Zingonia e Brembate:

	2021	2020
Gas naturale [Smc]	3.385.256	1.546.613,0
CO ₂ eq [Ton] gas naturale ¹⁷	6.702,8	3.062,3
Energia Elettrica acquistata [MWh]	2.526,5	12.598
CO ₂ eq [Ton] energia elettrica ¹⁸	1.158,6	5.753,5
TOT. CO ₂ eq [Ton]	7.861,4 (-11%)	8.815,5

Anche prendendo in esame l’intensità di emissioni di CO₂ dividendo tali emissioni per le tonnellate di prodotto venduto negli

anni presi in esame, il miglioramento delle emissioni di CO₂ è confermato:

	2021	2020
TOT. CO ₂ eq [Ton]	7.861,40	8.815,50
Ton prodotto venduto	19.334,00	19.037,00
intensità CO ₂ eq [Ton CO ₂ /Ton prodotto venduto]	0,41	0,46

% di riduzione dell’intensità delle emissioni 12%

¹⁷ Tabella coefficienti standard nazionali 2020 EU ETS - Italia: News (minambiente.it)
¹⁸ AIB, European Residual Mix, tabella 2: Residual mix 2020

SOSTITUZIONE DEGLI IMPIANTI DI RAFFRESCAMENTO

Presso lo stabilimento di Zingonia erano presenti 8 gruppi refrigeratori di potenza frigorifera complessiva pari a 1.742 kW utilizzati sia per la climatizzazione degli ambienti nella stagione estiva, che per la necessità dei cicli produttivi industriali. Gli 8 gruppi frigoriferi sono stati eliminati e sostituiti con due nuove unità da circa 1

MW frigorifero, ma con controllo di potenza ad inverter che consente prestazioni più elevate. Infatti, la sostituzione di macchine con inverter, ha reso regolabile gli assorbimenti fino al 10% del carico richiesto, con un notevole risparmio in termini di assorbimento energetico annuo.

Consumo annuo energia elettrica chiller pre intervento:	2.221.500 [kWh/anno]
Consumo annuo energia elettrica chiller post intervento:	1.489.500 [kWh/anno]
Tot. kWh/anno non consumati:	1.268.000 kWh/anno ¹⁹
Tonnellate di CO ₂ equivalente non emessa:	581 Ton CO ₂ ²⁰

PRODUZIONE DI ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI

Presso lo stabilimento di Zingonia è presente un impianto fotovoltaico di 300 kW di potenza e in grado di generare annualmente circa 300 MWh di energia.

Nel 2021 sono stati prodotti 309 MWh di energia, pari al 5% circa del fabbisogno energetico dello stabilimento di Zingonia.

Tot. kWh/anno da fonti rinnovabili:	309.000 kWh/anno
Tonnellate di CO ₂ equivalente non emessa:	141 Ton CO ₂ ²¹

Di seguito si riporta nel dettaglio l'andamento dell'energia autoprodotta grazie all'impianto fotovoltaico di Zingonia:

Energia in MWh	2021	2020	2019
da impianti fotovoltaici [MWh]	309,0	313,0	296,0
da altri impianti di energia rinnovabile [kWh]	0	0	0
in GJ	1.112	1.126	1.065
di cui venduta [kWh]	0	0	0

ACQUISTO DI ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI

L'energia elettrica acquistata dalla rete per far fronte al fabbisogno energetico dello stabilimento di Trenzano è certificata green al 100% ovvero prodotta totalmente da fonti di energia rinnovabile.

Tale scelta ha permesso di ridurre le emissioni di CO₂ al 100% considerando la sola fonte "energia elettrica".

Tot. kWh/anno da fonti rinnovabili:	356.565 kWh consumi ottobre-dicembre 2021
Tonnellate di CO ² equivalente non emessa:	164 Ton CO ₂ ²²

¹⁹ Il calcolo dell'energia risparmiata si riferisce al calcolo teorico eseguito sulla base delle prestazioni dei nuovi impianti rispetto a quelli sostituiti, moltiplicato per le ore di funzionamento teoriche degli impianti. Il calcolo completo è disponibile nel documento "Diagnosi energetica 2019 – Stabilimenti Zingonia e Brembate".

²⁰ AIB, European Residual Mix, tabella 2: Residual Mix 2020

²¹ V. nota precedente

²² V. nota precedente

Gestione dei rifiuti e circolarità delle risorse

Fine Foods mette al primo posto la garanzia di protezione dell'ambiente e dei suoi abitanti, affidando il servizio di gestione rifiuti solamente a fornitori qualificati e in possesso delle necessarie autorizzazioni. Inoltre, l'azienda opera in modo tale da minimizzare i rifiuti prodotti e, laddove non fosse possibile evitare la loro produzione, riduce al massimo il loro invio a smaltimento privilegiando sistematicamente l'invio a recupero dei residui e scarti in uscita dal processo produttivo.

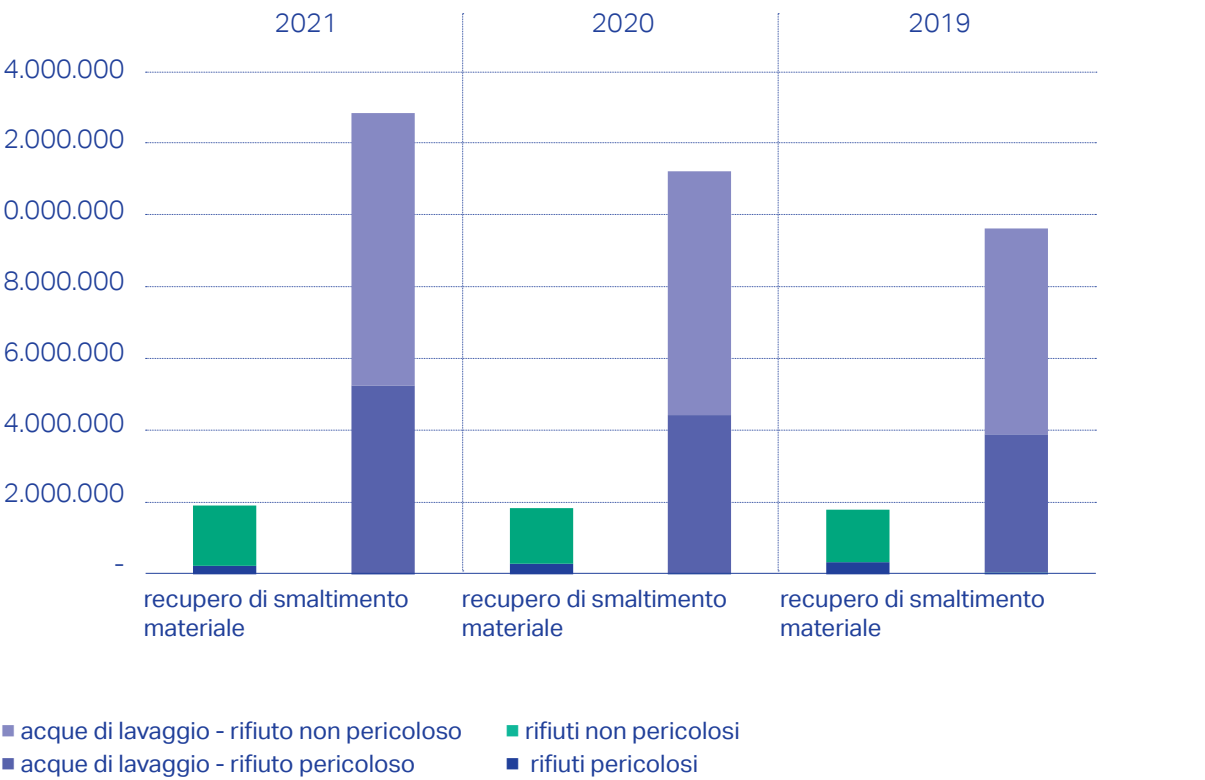
Sono in vigore apposite procedure per la gestione dei rifiuti che disciplinano nel dettaglio compiti e responsabilità relative

alle seguenti attività:

- identificazione e qualificazione
- aree di deposito temporaneo e gestione dei bacini
- invio a recupero e smaltimento.

Si osserva che la stragrande maggioranza dei rifiuti è costituita dall'acqua di lavaggio degli impianti che non viene scaricata ma piuttosto smaltita come rifiuto speciale pericoloso oppure, in base alle specifiche analisi eseguite semestralmente, non pericoloso.

kg di rifiuti	2021		2020		2019	
	recupero di materiale	smaltimento	recupero di materiale	smaltimento	recupero di materiale	smaltimento
tot. rifiuti pericolosi	243.159	5.246.813	290.543	4.421.082	334.579	3.885.703
rifiuti non pericolosi	1.666.344	7.569.760	1.550.630	6.776.149	1.461.961	5.730.070
di cui acque di lavaggio - rifiuto pericoloso	-	5.235.520	-	4.402.990	-	3.846.480
di cui acque di lavaggio - rifiuto non pericoloso	-	7.569.760	-	6.775.400	-	5.728.070



FORNITORI DI SERVIZI DI GESTIONE RIFIUTI

Lo smaltimento dei rifiuti presume la compilazione di specifici formulari attestanti la tipologia e la quantità dei rifiuti conferiti allo smaltitore, tramite apposita codifica CER, il rischio potrebbe sussistere in relazione alla corretta individuazione delle sostanze e delle materie di cui si compone il rifiuto oppure nell'inosservanza degli obblighi imposti al soggetto produttore del rifiuto (ad esempio per la corretta gestione

della modulistica e/o l'affidamento di incarico per trasporto o smaltimento a soggetti non autorizzati). La società ha predisposto apposita procedura per gestire i rifiuti e i fornitori dei servizi di smaltimento. In particolare, presso gli stabilimenti Food e Pharma, il monitoraggio delle autorizzazioni di trasportatori e smaltitori avviene attraverso l'utilizzo di un software gestionale.

OTTIMIZZAZIONE DEI RIFIUTI SPECIALI PROVENIENTI DA IMBALLAGGI

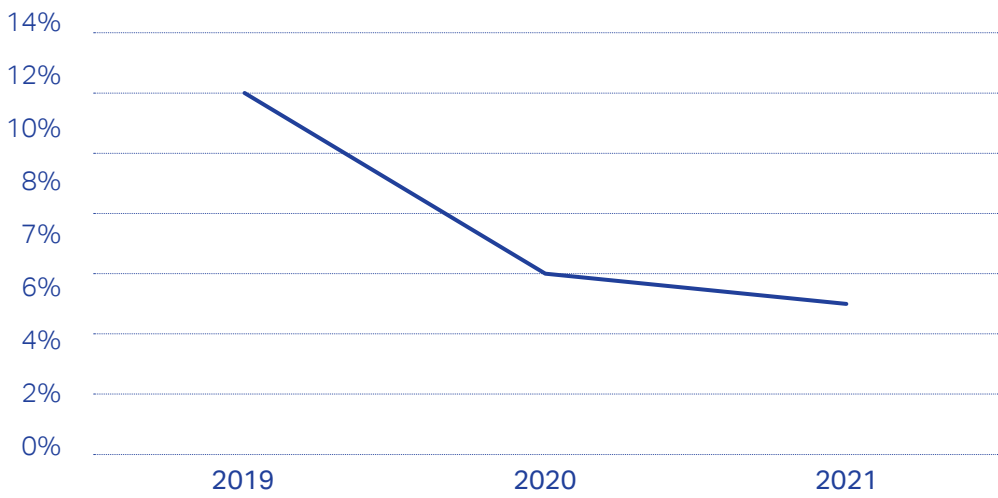
Nel corso del 2020 presso lo stabilimento di Zingonia è stato implementato un sistema per ottimizzare ulteriormente la separazione degli imballaggi misti (CER 15.01.06) dividendo la plastica in film estensibile, barattoli e big bag. Tale separazione ha permesso di migliorare la quantità di rifiuti inviata a recupero e di abbattere il

costo di smaltimento. Implementando le presse verticali per il compattamento dei rifiuti, è stato anche ottimizzato il numero di viaggi con risparmio notevole nel numero dei trasporti e quindi anche delle emissioni di inquinanti.

Quantità di rifiuti solidi* inviati a recupero di materiale o smaltimento [kg]

anni	recupero	smaltimento
2021	243.159	11.293
2020	290.543	18.092
2019	334.579	39.223

Tasso di rifiuti solidi inviati a smaltimento



Gestione dei consumi idrici

I produttori di integratori alimentari come FF&P si affidano all'acqua sia come ingrediente dei loro prodotti che nei processi di lavaggio degli impianti per garantire l'assenza di cross-contaminazioni tra la produzione di un articolo e quello successivo.

Secondo il WRI Aqueduct Water Risk Atlas, l'Italia è fortemente colpita dallo stress idrico. Facendo un focus sull'area della Lombardia, dove sono collocati gli stabilimenti produttivi del Gruppo, si registra uno stress idrico medio.

La cattiva gestione delle risorse idriche può portare pertanto a sfide operative nei processi produttivi.

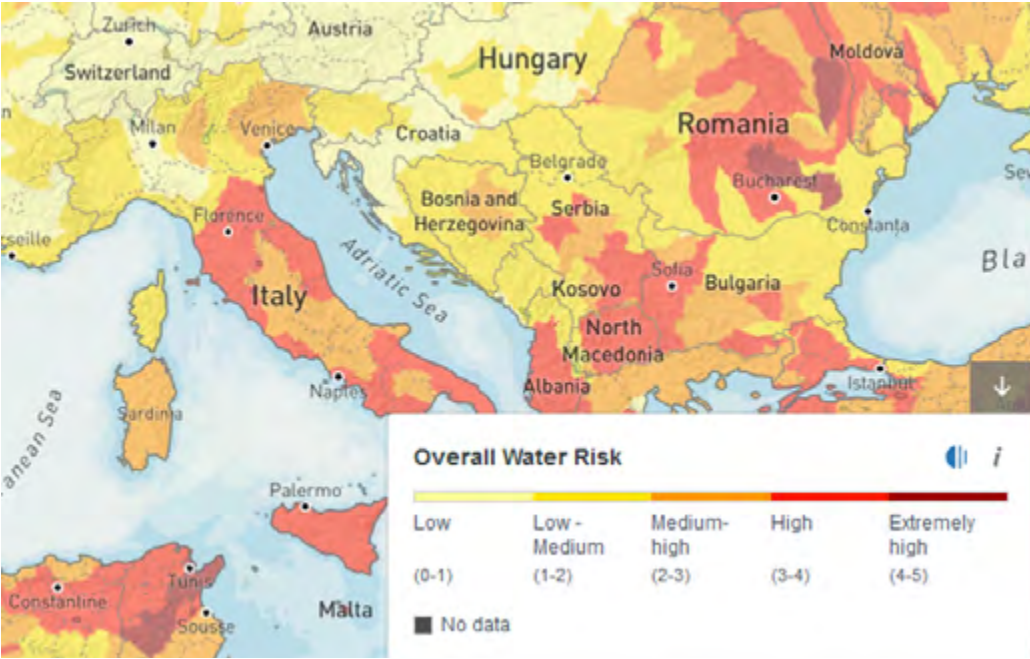


Immagine: fonte "Aqueduct Water Risk Atlas"

PRELIEVO E USO DELLE RISORSE IDRICHE

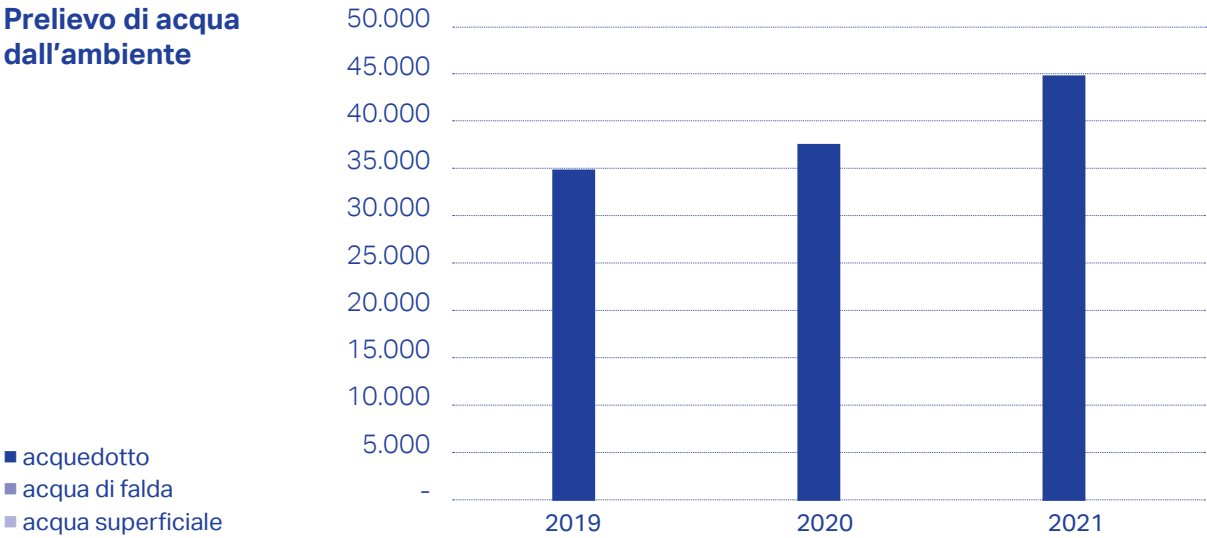
L'approvvigionamento idrico presso i siti produttivi del Gruppo avviene tramite prelievo da acquedotto. Ciò significa che tutta l'acqua consumata dal gruppo è costituita da acqua dolce, definita come acqua con concentrazione di solidi totali disciolti pari o inferiore a 1.000 mg/L, e pertanto è ancora più importante gestirla in modo responsabile.

I principali siti produttivi del Gruppo adottano un sistema di gestione ambientale certificato ISO 14001 e pertanto i consumi sono puntualmente monitorati, spesso attraverso contatori appositamente installati, e misure per la riduzione degli sprechi vengono sistematicamente applicate.

PRELIEVO DI ACQUA DALL'AMBIENTE

[Metri cubi]	2021	2020	2019
acquedotto	50.783	37.664	34.987
acqua di falda	-	-	-
acqua superficiale	-	-	-

Prelievo di acqua dall'ambiente



È stata eseguita una analisi sistematica dei motivi dell'aumento dei consumi. Le conclusioni hanno portato in evidenza le seguenti principali cause:

Aumento delle persone presenti:

- il 2020 è stato caratterizzato da una ridotta presenza di personale in azienda a causa delle limitazioni imposte dalla pandemia, inoltre il numero dei dipendenti è aumentato di c.ca 50 unità nel 2021. Si può ipotizzare che i maggiori consumi siano imputabili all'aumento dei consumi di acqua per usi civili.

Aumento dei volumi prodotti:

- dal punto di vista produttivo i periodi confrontati non sono omogenei: nei primi mesi del 2020 la produzione è stata inferiore per via dell'emergenza sanitaria in corso, mentre i primi mesi del 2021 sono stati caratterizzati da una forte ripresa.

Lavaggi impianti più frequenti:

- Al fine di garantire la sicurezza del prodotto finale, nell'ambito delle procedure di assicurazione qualità, i lavaggi degli impianti e delle linee tra la produzione di un articolo e quello successivo è di primaria importanza. A causa di necessità produttive inevitabili, il maggior numero di cambio-articolo sulla stessa linea ha reso necessari più lavaggi tra un cambio e l'altro.

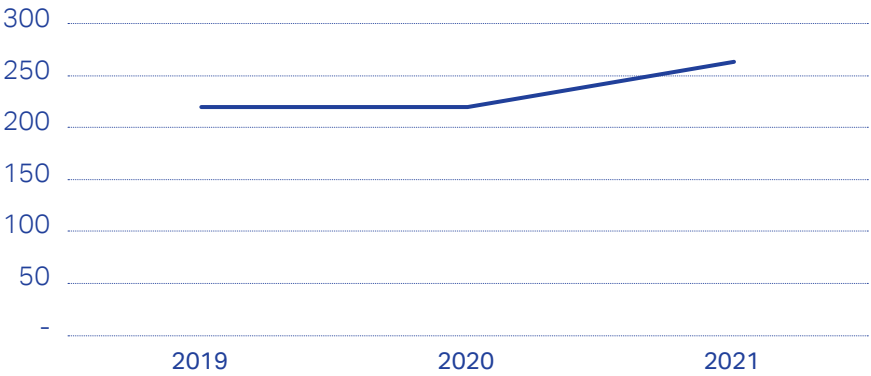
Sono in corso attività per permettere la riduzione dei consumi idrici tra i quali la standardizzazione dei processi di lavaggio, la razionalizzazione e la riprogettazione degli ambienti esterni per ridurre il fabbisogno di acqua ad usi irrigui.

Una task force interna si riunisce periodicamente per monitorare i miglioramenti e l'efficacia delle misure messe in atto.

INTENSITÀ DEI CONSUMI IDRICI RISPETTO AI RICAVI

[metri cubi / 1 Milioni di Euro di ricavi]	2021	2020	2019
acqua consumata [mc]	34.987	37.664	50.783
ricavi [Mln]	159,70	172,00	192,60
intensità	219	219	264

INTENSITÀ DEI CONSUMI IDCIRI [MC/1 MLN]



DESTINO FINALE DELLE ACQUE INDUSTRIALI

L'acqua utilizzata a fini industriali, come il lavaggio degli impianti e delle linee, viene stoccata in cisterne, conferita al gestore di rifiuti autorizzato e totalmente smaltita come rifiuto speciale.

Nessuna delle aziende del Gruppo scarica acque reflue industriali nel sistema pubblico o in acque superficiali, pertanto ai fini della rendicontazione la quantità di prelievo equivale a quella di consumo.

Tutela delle matrici ambientali: aria e acqua

Fine Foods mette al primo posto la tutela dell'ambiente per Fine Foods ricopre una importanza strategicamente ed eticamente molto alta. I danni agli ecosistemi che possono essere prodotti dalla mancanza di sistemi di sicurezza idonei a prevenire sversamenti o emissioni di inquinanti è un aspetto sensibile, soprattutto per le aziende che operano nel settore farmaceutico. Pertanto, gli stabilimenti di Zingonia e Brembate sono certificati in

base allo standard ISO 14001, certificazione che dimostra il possesso delle procedure e dei presidi necessari per garantire lo svolgimento dell'attività senza provocare impatti negativi sull'ambiente.

Inoltre, gli stabilimenti soggetti ad Autorizzazione Unica Ambientale (AUA) gestiscono gli aggiornamenti in base alle modifiche che di volta in volta interessano l'organizzazione.

Emissioni significative

[Ton] inquinanti	2021	2020	2019
Ossidi di Azoto (NOx) ²³	5,621	-	-
Composti Organici Volatili (COV)	0,92	0,89	0,71
Particolato	0,41	0,13	0,53

I valori relativi alle emissioni degli inquinanti significativi sono stati estrapolati dai rapporti di analisi che vengono eseguiti annualmente a campione dai punti di emissioni soggetti ad Autorizzazione.

I valori ottenuti derivano dalla moltiplicazione del valore puntuale misurato per

il numero di ore stimate di funzionamento degli impianti.

Non si registrano valori misurati al di sopra dei limiti prescritti, così come non si registrano sanzioni o condanne per illeciti ambientali nel periodo di rendicontazione.

²³ Gli NOx vengono misurati per la prima volta nel 2021 poiché dipendono dall'installazione dei cogeneratori che sono entrati in funzione nello stesso anno.



Politica per l'Ambiente e la Sicurezza



L'obiettivo di Fine Foods & Pharmaceuticals N.T.M. S.p.A., di seguito FINE FOODS, è di essere un'azienda di riferimento nel settore della produzione per conto terzi di prodotti farmaceutici, di integratori alimentari e di dispositivi medici. Questo obiettivo si basa sull'equilibrio tra crescita economica, responsabilità sociale, protezione dell'ambiente e della salute e sicurezza sul posto di lavoro.

La Politica per l'Ambiente e la Sicurezza, insieme alla Politica della Qualità, è un elemento centrale del modello economico di FINE FOODS ed è fondamentale per la sua sostenibilità, al pari della produttività, dell'efficienza, della qualità e dello sviluppo di nuovi prodotti.

Tutti i siti produttivi di FINE FOODS sono già certificati secondo gli standard:

- UNI EN ISO 14001:2015 per l'Ambiente
- UNI ISO 45001:2018 per la Sicurezza

Oltre alle certificazioni, considerate un punto di partenza, FINE FOODS ha programmi di miglioramento continuo nei confronti dell'impatto ambientale, della prevenzione degli infortuni e della sicurezza dei propri collaboratori.

L'Alta Direzione promuove, sviluppa e supporta:

- Il coinvolgimento di tutto il personale nella diffusione della cultura aziendale per la tutela dell'ambiente e della salute.
- La formazione e l'aggiornamento costanti, focalizzati al miglioramento delle attività di prevenzione del rischio e della tutela della salute e al contenimento dell'impatto ambientale.

A tal fine FINE FOODS ha predisposto un Sistema di Gestione Ambiente e della Sicurezza (HSE) che coinvolge tutto il personale e che vede la sua applicazione a tutte le attività che si svolgono all'interno degli stabilimenti food e pharma.

Per conseguire gli obiettivi sopra descritti, la Direzione Aziendale si impegna:

- a rispettare le norme vigenti in materia di tutela ambientale e della salute e sicurezza sui posti di lavoro ed eventuali accordi sottoscritti con parti terze;
- a predisporre una struttura organizzativa mirata all'attuazione di quanto espresso e a fornire le risorse umane e strumentali necessarie;
- a coinvolgere tutto il personale mediante una costante attività di informazione e formazione, ottimizzando inoltre i tempi di risposta al cambiamento;
- a pianificare le strategie di miglioramento per ciascun ambito;
- ad esercitare un costante controllo dell'attuazione di quanto espresso nelle procedure emesse per la gestione del sistema e per il suo controllo operativo;



- a verificare periodicamente la conformità del sistema di gestione HSE alla politica aziendale e ad apportare le modifiche organizzative e tecniche necessarie al perseguimento di tale obiettivo.

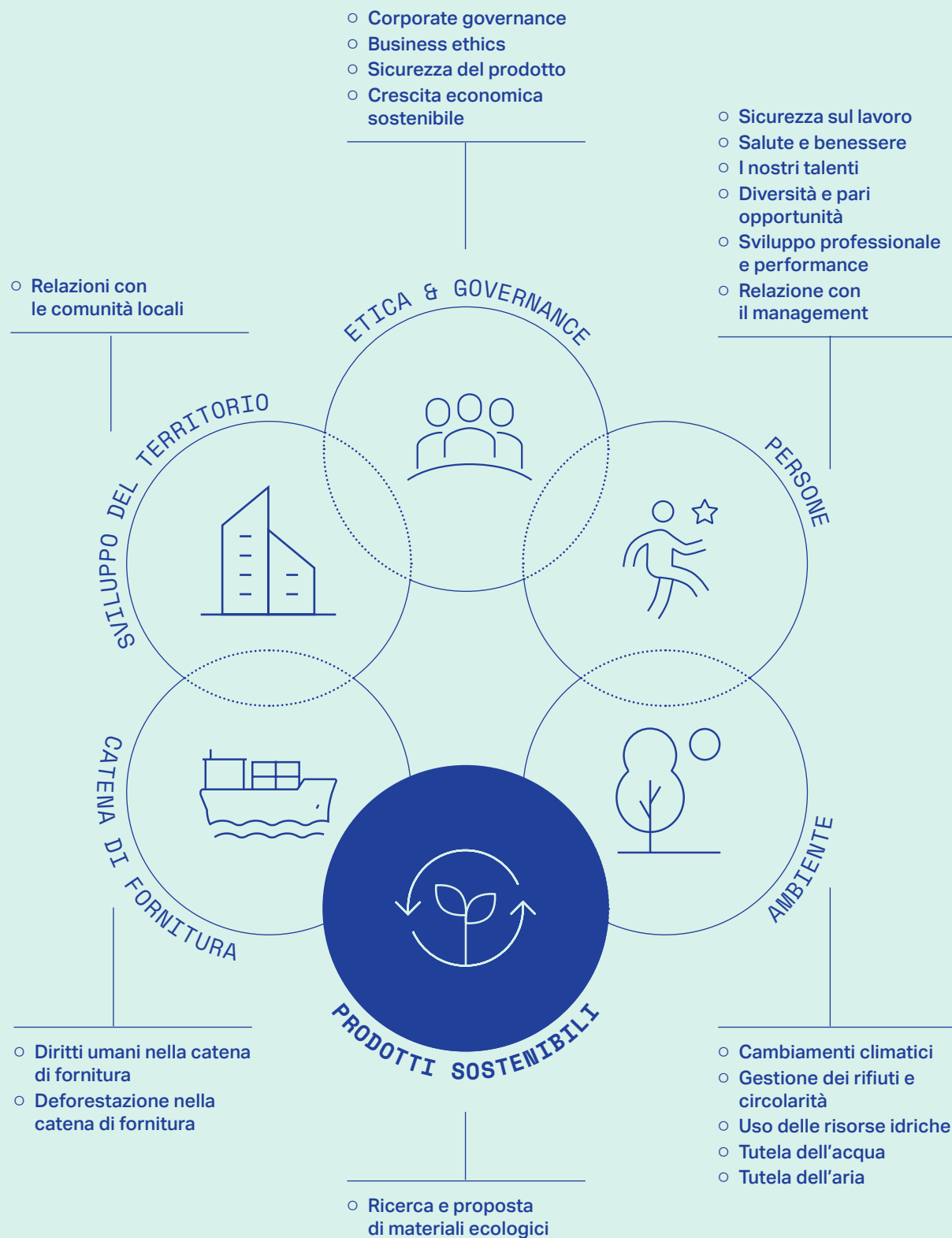
L'Alta Direzione di FINE FOODS, consapevole che la politica per l'ambiente e la sicurezza deve essere coerente con quanto emerso dall'Analisi Ambientale, dall'Analisi del contesto e dalla Valutazione dei rischi delle attività (DVR), compresa, attuata e sostenuta a tutti i livelli aziendali, si impegna a fornire una adeguata informazione e a coinvolgere tutto il personale anche mediante:

- comunicazioni e informazioni aggiornate, appese nelle bacheche aziendali o tramite altri strumenti di comunicazione efficace;
- divulgazione della politica aziendale per l'ambiente e la sicurezza attraverso la sua pubblicazione sul sito internet dell'azienda e diffondendola a tutto il personale;
- promozione di iniziative mirate a raccogliere suggerimenti provenienti da tutto il personale ed a migliorare la sicurezza interna e la tutela dell'ambiente;
- attivazione di corsi di formazione sui concetti e sugli aspetti applicativi dei sistemi di gestione ambientale e della sicurezza in vigore e per il rispetto delle norme cogenti per la prevenzione dell'inquinamento e per la sicurezza e tutela della salute dei propri collaboratori.

Giorgio Ferraris
Amministratore Delegato

04

prodotti sostenibili



SDGs



Vogliamo essere lo stabilimento produttivo dei nostri clienti e li supportiamo nella creazione di prodotti sempre più sostenibili. Ci impegneremo a industrializzare i prodotti dei nostri clienti trovando nuove strategie per decarbonizzare i processi, per minimizzare e usare in modo circolare le risorse naturali e le materie prime necessarie, ricercando e proponendo materiali più ecologici.



Modelli di consumo e uso delle risorse

I modelli attuali di produzione e consumo comportano un notevole spreco di risorse naturali nonché il danneggiamento degli ecosistemi a livello globale. Si stima che la popolazione mondiale raggiungerà i 9,6 miliardi entro il 2050; con questa cifra occorrerebbero le risorse naturali di tre pianeti per far fronte alle necessità di impiego e consumo al livello globale. Pertanto, è chiaro quanto sia necessario usare in modo efficiente le risorse naturali e ridistribuirle

in modo equo fra la popolazione, affinché tutti abbiano accesso all'elettricità, all'acqua potabile e a cibo di qualità e in quantità sufficienti.

Considerare gli impatti ambientali fin dalla progettazione è necessario per ridurre a monte l'uso di materie prime non rinnovabili in favore di materie prime rinnovabili. Inoltre, è utile progettare processi che permettano una riduzione dei consumi idrici ed energetici nella catena di fornitura.

Ricerca e proposte di materiali ecologici

Il dipartimento di Ricerca e Sviluppo ha come obiettivo l'individuazione della migliore soluzione su misura partendo dall'analisi delle esigenze, anche in chiave propositiva rispetto alle tendenze del mercato, per offrire al cliente un vantaggio competitivo.

Tale approccio è applicato anche nel dare supporto ai clienti nella ricerca e nell'implementazione di soluzioni più sostenibili, aiutandoli nella selezione di materiali più ecologici, ad esempio attraverso la sostituzione dei barattoli in plastica ricavata da materie prime vergini con plastica riciclata (R-HDPE), oppure l'utilizzo di carta con certificazione di origine proveniente da foreste gestite in modo sostenibile (FSC) e infine con ingredienti di origine biologica.

nibili, aiutandoli nella selezione di materiali più ecologici, ad esempio attraverso la sostituzione dei barattoli in plastica ricavata da materie prime vergini con plastica riciclata (R-HDPE), oppure l'utilizzo di carta con certificazione di origine proveniente da foreste gestite in modo sostenibile (FSC) e infine con ingredienti di origine biologica.



PROCESSO R&D



Ricerca dell'idea formulativa

Una sinergica collaborazione con i migliori fornitori di materie prime permette di raccogliere e testare nuovi materiali, idee e tendenze di mercato. Inoltre il reparto R&D è in grado di sviluppare e offrire formulazioni supportate da evidenze scientifiche, con una particolare sensibilità per le esigenze del consumatore e dei consulenti medici.

Verifica di fattibilità tecnologica in impianti pilota

Fine Foods dispone di impianti in scala ridotta rappresentativi di tutte le principali tecnologie produttive presenti nei vari stabilimenti per realizzare studi di fattibilità tecnologica e messa a punto delle caratteristiche organolettiche. Ciò consente un rapido ed efficiente sviluppo dei nuovi prodotti.

Sviluppo del prodotto

In stretta collaborazione con il Cliente, il dipartimento R&D lavora alla messa a punto di nuovi prodotti, cercando di valorizzare gli aspetti chiave di interesse per il mercato e di rendere fruibili i prodotti per il consumatore finale, con uno sguardo di particolare attenzione alla sostenibilità.

Studi di stabilità

Gli impianti in scala ridotta permettono l'esecuzione di campioni più rappresentativi della produzione industriale rispetto a piccoli campioni di laboratorio. Questo consente di effettuare studi di stabilità rappresentativi dei futuri prodotti da immettere sul mercato.

Produzione di lotti su scala pilota

Prima di procedere con le produzioni industriali, lotti su scala pilota, attentamente seguiti dai tecnici di industrializzazione, permettono di intercettare eventuali imprevisti non evidenziati nei test in scala ridotta di R&D.



Certificazioni di sostenibilità

Saper dimostrare, attraverso standard riconosciuti, l'origine sostenibile degli ingredienti che compongono il prodotto, è un aspetto che deve essere supportato da apposite certificazioni.

COSMOS ORGANIC E COSMOS NATURAL



Gli stabilimenti Euro Cosmetic (Trenzano) e Pharmatek (Cremosano) sono in possesso delle certificazioni Cosmos Organic e Cosmos Natural, lo standard che si applica ai prodotti cosmetici e alle materie prime da utilizzare per i prodotti stessi. Attraverso la certificazione a tale standard, l'azienda assicura ai consumatori che i cosmetici acquistati siano effettivamente di origine biologica e/o di origine naturale.

I Clienti di Fine Foods possono pertanto contare sulla possibilità di usufruire di prodotti, ready-to-market o da formulare, con possibilità di riportare il prestigioso marchio di sostenibilità certificata ICEA.

BIO ECO COSMESI AIAB



L'associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, ha elaborato un disciplinare apposito per dar modo a tutti i soggetti interessati di accedere alla certificazione dei propri prodotti con l'obiettivo di poter esporre in etichetta la dicitura di conformità Bio Eco Cosmesi e l'apposito marchio previsto dal disciplinare. La Linea di prodotti cosmetici dello stabilimento Pharmatek di Cremosano possiede la certificazione di conformità al disciplinare Bio Eco Cosmesi AIAB. Tale documento attesta la capacità del produttore di rispettare tutto quanto previsto dal disciplinare per produrre cosmetici riportanti il suddetto marchio.

ECO BIO COSMESI



Lo Standard Eco Bio Cosmesi e Cosmesi Naturale certifica prodotti cosmetici, materie prime ad uso cosmetico e prodotti cosmetici per animali domestici, garantendo l'impiego di ingredienti biologici e sostanze chimiche di origine naturale, selezionate sulla base di criteri di sostenibilità ambientale e salubrità.

Grazie a tale certificazione, lo stabilimento di Trezano è in grado di dimostrare che i prodotti garantiscono i seguenti requisiti:

- Formulazioni costituite da ingredienti di origine naturale selezionati sulla base di criteri di sostenibilità ambientale e salubrità;
- Test obbligatori sul prodotto finito per prevenire effetti indesiderati e garantirne la stabilità;
- Etichette con claim veritieri supportati da test o bibliografia scientifica attendibile;
- Certificazione e controllo effettuati nel rispetto dei requisiti imposti dalla norma EN 17065.

QUALITÀ VEGANA



Qualità Vegana è una certificazione che ha lo scopo di fornire ai consumatori vegani le informazioni per effettuare acquisti consapevoli.

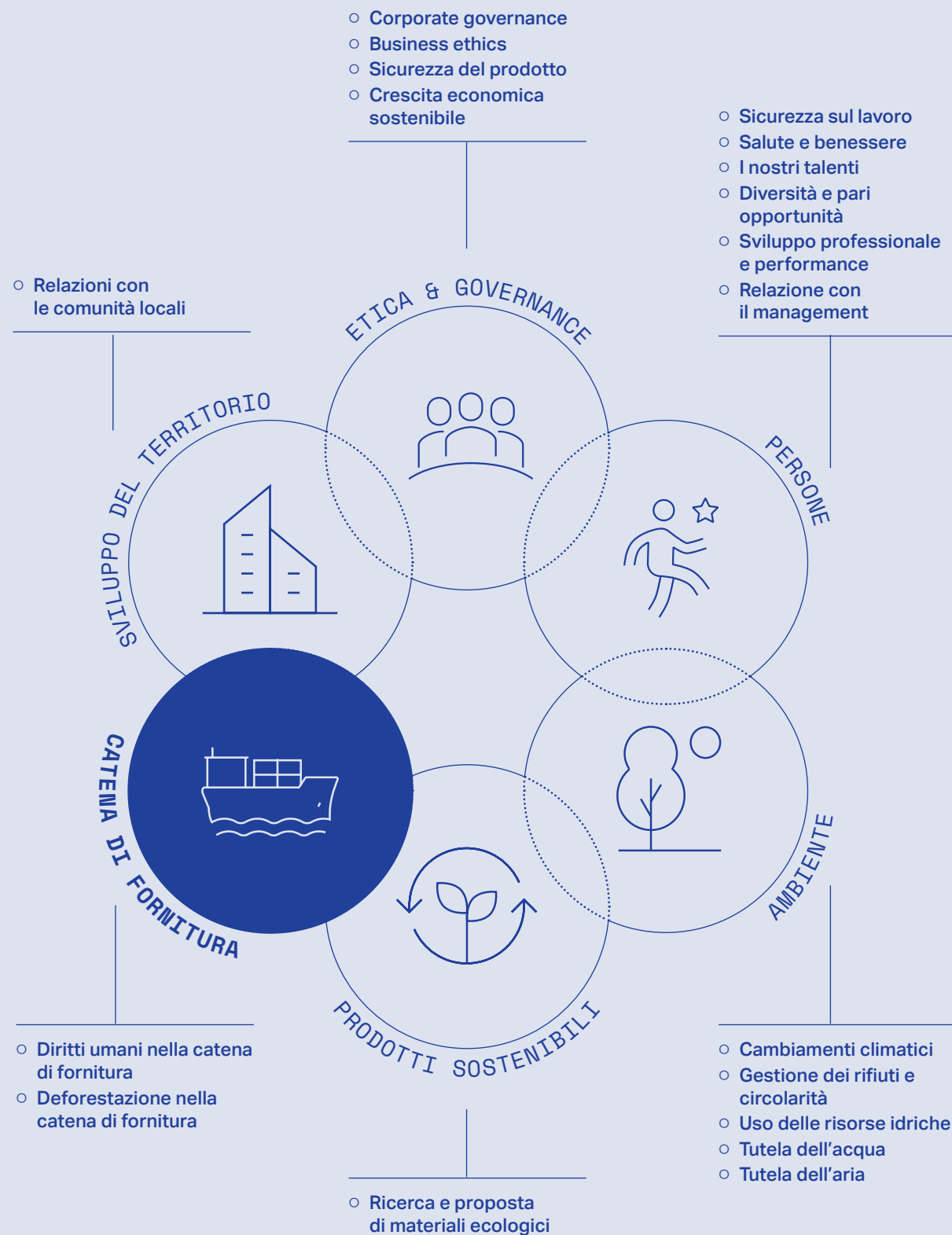
Lo standard "Qualità Vegana", di proprietà di Alberto Bergamaschi, certifica le produzioni di altissima qualità, differenziandole e promuovendole sul mercato.

La certificazione "Qualità Vegana" è impostata su tre differenti livelli.

Lo Stabilimento di Cremona possiede la certificazione di 1° livello ovvero certifica che il prodotto e la confezione sono senza ingredienti di origine animale.

5

catena di fornitura



SDGs



Vogliamo promuovere e condividere i nostri valori lungo tutta la catena di fornitura e lavorare per una filiera qualificata anche sotto il profilo di etica di business con un focus sul rispetto dei diritti umani.



Sfide e opportunità nella catena di fornitura

Le relazioni con la catena di fornitura sono un fattore imprescindibile e una fonte significativa per la creazione di valore. Le attività di engagement con i fornitori strategici possono portare a sostanziali miglioramenti degli impatti ambientali e sociali dei prodotti commercializzati, in particolare l'adozione di una strategia di valutazione ed engagement dei fornitori è necessaria per gestire due aspetti chiave: diritti umani e deforestazione.

DIRITTI UMANI E RISCHI REPUTAZIONALI

Nel settore di attività in cui Fine Foods opera vengono utilizzati ingredienti come la soia e principi attivi farmaceutici (API). La produzione non etica della soia, oltre a contribuire alla deforestazione, può essere ricollegata a pratiche di lavoro non corrette, con ricorrente violazioni dei diritti umani. Anche la produzione di API presenta sfide etiche, sociali e ambientali importanti lungo tutta la catena di fornitura. In ultima analisi, l'implicazione dei fornitori nelle violazioni dei diritti umani ha conseguenze sulla reputazione dei marchi dei prodotti, portando indirettamente ad una perdita di business per il settore in cui Fine Foods opera.

CIRCOLO VIRTUOSO

Le aziende, orientando le proprie scelte di acquisto, possono favorire un circolo virtuoso in cui i propri impegni di sostenibilità si riverberano lungo tutta la catena di fornitura, favorendo miglioramenti sistemici e duraturi.

Caratteristiche della catena di fornitura

I fornitori del Gruppo Fine Foods si dividono principalmente in due categorie di acquisti:

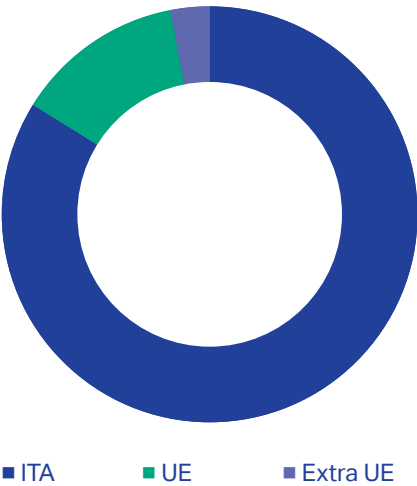
- materie prime e materiali di confezionamento
- servizi e materiali indiretti ²⁴

Considerando la distribuzione geografica dei fornitori del Gruppo, si osserva che oltre l'80% dei fornitori di materiali ha sede in Italia, così come la sostanziale totalità dei fornitori di servizi e materiali indiretti:

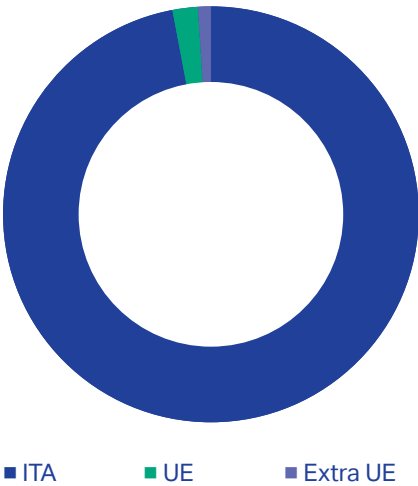
N° fornitori	Materie prime e confezionamento	Servizi e materiali indiretti
ITA	83%	98%
UE	13%	2%
Extra UE	3%	1%

²⁴ Per materiali "indiretti" si intendono tutti quei materiali, strumenti, prodotti che non costituiscono, non fanno parte, del prodotto finito.

N° fornitori di materie prime e confezionamento



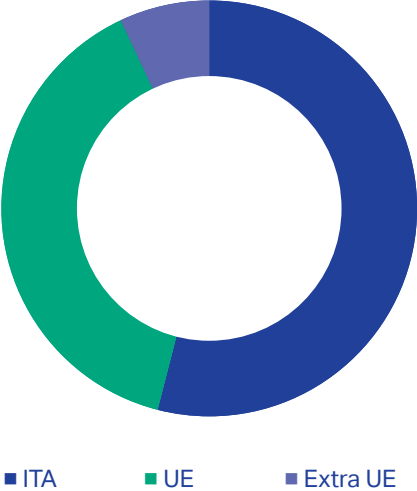
Servizi e materiali indiretti



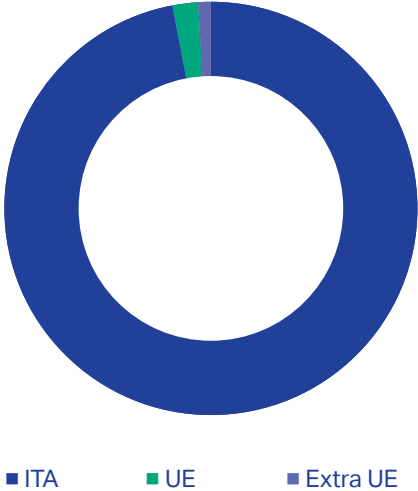
Facendo un focus sul valore dell'ordinato, ovvero, sulla spesa totale per l'acquisto di materie prime e di confezionamento, le percentuali variano in modo abbastanza rilevante. Pur occupando ancora una volta il podio, la spesa per l'acquisto di materiali diretti in Italia supera di poco il 50%. Nei restanti paesi europei il valore delle materie prime e di confezionamento acquistate raggiunge quasi il 40%. Per quanto riguarda la componente servizi e materiali indiretti, la spesa fuori dal territorio nazionale è sostanzialmente irrilevante:

Valore dell'ordinato (Euro oppure %)	Materie prime e confezionamento	Servizi e materiali indiretti
ITA	54%	97%
UE	39%	2%
Extra UE	7%	1%

Valore dell'ordinato materie prime e confezionamento



Valore dell'ordinato di servizi e materiali indiretti



Valutazione sociale e ambientale dei fornitori

Nel corso del 2021 la Capogruppo Fine Foods ha definito la lista dei fornitori di materie prime più importanti, destinatari cioè del 80% del valore delle materie prime e delle materie di confezionamento ordinate.

Per valutare le loro performance in ambito ESG, l'azienda si è appoggiata alla società Ecovadis. Al fine di ridurre i rischi reputazionali conseguenti da condotte non etiche dei fornitori e per portare l'intera filiera verso una gestione il più possibile virtuosa, Ecovadis fornisce un servizio di valutazione della sostenibilità di un'azienda considerando i suoi impatti su **ambiente**,

diritti umani, etica e acquisti sostenibili. Ogni azienda viene valutata in base alle questioni materiali individuate per ciascuna specifica realtà, in base alla sua dimensione, ubicazione, settore di appartenenza.

Le valutazioni eseguite vengono codificate e comunicate sottoforma di scorecard che, attraverso un punteggio da 0 a 100, danno un'indicazione del livello di maturità dell'azienda in ambito sostenibilità. Un punteggio sotto i 45 punti è considerato migliorabile mentre sopra i 65 è considerato avanzato/eccellente.

Si riporta di seguito la tabella con i punteggi come da codifica Ecovadis:

PUNTEGGIO	CSR PERFORMANCE	DESCRIZIONE
85-100	ECCELLENTE	<ul style="list-style-type: none">· Approccio CSR strutturato e proattivo· Policies dettagliate e azioni consistenti implementate su tutti i principali temi CSR· Processo di monitoraggio e reporting sulle principali tematiche CSR· Implementazione di pratiche CSR innovative e ottenimento di riconoscimenti
64-84	AVANZATO	<ul style="list-style-type: none">· Approccio CSR strutturato e proattivo· Policies e azioni implementate su tutti i principali temi CSR.· Processo di monitoraggio e reporting sulle principali tematiche CSR
45-64	IMPEGNATO	<ul style="list-style-type: none">· Approccio CSR strutturato e proattivo· Evidenze di policies e azioni implementate
25-44	PARZIALE	<ul style="list-style-type: none">· Implementazione di sporadiche azioni e policies di CSR· Embrionale struttura CSR
0-24	NEGATIVO	<ul style="list-style-type: none">· Evidenze di condotte non compliance· Nessuna policy o azione CSR implementata

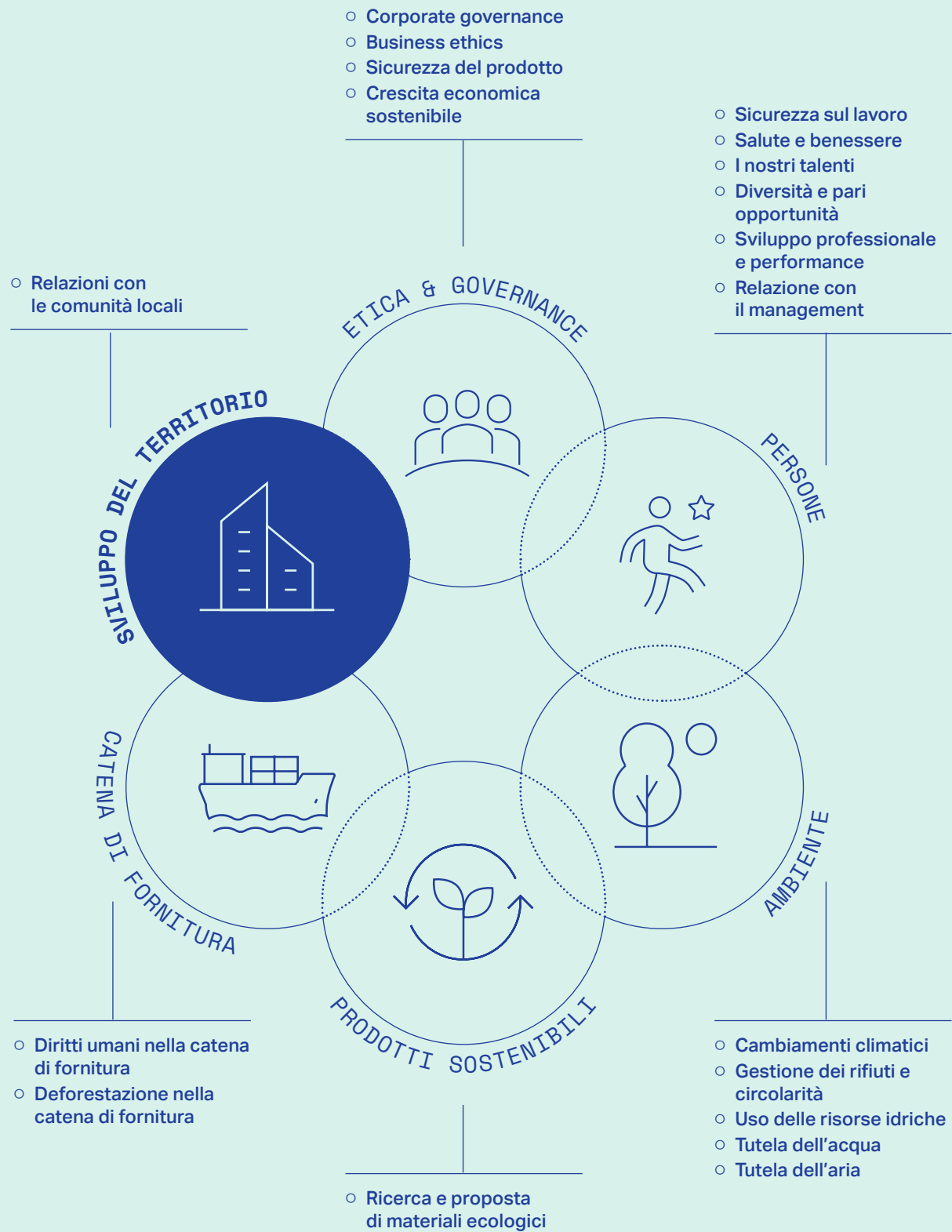
Fine Foods nel corso del 2021 ha valutato 43 fornitori corrispondenti al 75% del valore delle materie prime e delle materie di confezionamento ordinate. Il 75% dei fornitori analizzati è al di sopra della soglia di accettabilità definita da Fine Foods, ovvero con punteggio uguale o superiore a 45/100. Nessuno dei fornitori valutati rientra nella fascia ad alto rischio (sotto i 25 punti). Per questo primo anno non sono stati valutati nuovi fornitori. Pur essendo un buon risultato da un punto di vista della qualità della catena di fornitura è in corso una campagna

di miglioramento dei rating dei nostri fornitori sottosoglia attraverso l'engagement diretto.

Oltre al punteggio numerico, Ecovadis fornisce una guida sui punti di forza e sulle aree di miglioramento che l'azienda può utilizzare per migliorare il suo rating di sostenibilità e su cui Fine Foods basa la sua strategia di engagement.

06

responsabilità
sociale e sviluppo
del territorio



SDGs



Vogliamo impegnarci nella costruzione di un futuro equo promuovendo azioni di beneficio comune per le comunità in cui ci insediamo.



Creare relazioni e valore per il territorio

Nell’aprile 2021, Fine Foods ha modificato il Suo statuto trasformandosi in Società Benefit. Questa decisione rappresenta l’impegno formale di perseguire finalità di beneficio comune e di operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente, nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente, beni e attività culturali e sociali, enti e associazioni e di altri portatori di interesse.

Creare relazioni con le comunità locali significa costruire rapporti di fiducia e di reciproco vantaggio per l’azienda e per gli stakeholder esterni.

L’obiettivo ultimo è quello di aumentare il benessere individuale e collettivo, attraverso la messa a disposizione di competenze e risorse.

Per Fine Foods tale collaborazione è stata sempre interconnessa con la natura dell’attività dell’azienda, che vede nelle proprie risorse umane, specializzate in materie tecniche e scientifiche, il suo futuro. Attraverso la realizzazione di progetti che vedono al centro l’educazione e la formazione dei giovani, Fine Foods contribuisce anche allo sviluppo sostenibile, in particolare contribuisce all’SDG11, città sostenibili, e all’SDG4, educazione di qualità.

LA COLLABORAZIONE CON L’IMLAB DEL POLITECNICO DI MILANO PER IL MIGLIORAMENTO CONTINUO

Fine Foods ha avviato una preziosa collaborazione con il Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano, orientata all’implementazione di selezionati progetti di miglioramento continuo, perseguendo gli obiettivi strategici aziendali che puntano ad incrementare l’efficienza produttiva.

Nel 2020, nonostante l’anno complicato a causa della pandemia globale e rispettando le rigorose misure di sicurezza in essere, è stato portato a compimento il primo progetto. Due studenti hanno potuto intraprendere un percorso di affiancamento con i tecnici dell’area Engineering, applicando le teorie della metodologia di Lean Production studiate in aula calandole in un contesto concreto direttamente in reparto.

COLLABORAZIONE CON GLI ISTITUTI SCOLASTICI

L’azienda è da sempre attiva sul fronte delle collaborazioni con gli istituti scolastici affini alla sua attività. In particolare, Fine Foods si è da tempo messa a disposizione per collaborare con gli istituti superiori presenti sul territorio per l’attivazione di progetti di

alternanza scuola-lavoro, tirocini e stage. Di seguito si riporta l’elenco di dettaglio delle attività eseguite:

Nome Ente	Indirizzo / evento	Attività
Università di Bologna	Master in Nutraceutici – Marketing	2021: incontro di orientamento e presentazione dell’azienda
Università di Pavia	Scienze del Farmaco	2021: attivazione di n° 1 tirocinio
Confindustria Lecco-Sondrio	Incontro di orientamento	2021: presentazione dell’azienda
Università di Pavia	Master in sviluppo nutraceutici	2021: attivazione di n° 1 tirocinio

Università di Brescia	Career Day	2021: incontro di orientamento, presentazione dell’azienda ed esecuzione di 4 colloqui individuali
Università Bicocca	Career Day	2021: incontro di orientamento, presentazione dell’azienda ed esecuzione di 13 colloqui individuali
ITS Nuove Tecnologie della Vita (Bergamo)	Biotechnologie	2020: attivazione di un tirocinio 2021: attivazione di n° 2 tirocini
ITS – Job Academy (Bergamo)	Marketing, Sales and Export Management	2021: attivazione di n° 1 tirocinio
Università di Siena	Master in qualità e certificazione di prodotto nelle aziende agroalimentari	2021: incontro di orientamento e presentazione dell’azienda
POLIMI	Ingegneria	2020: n° 2 studenti per Talent Development Program nel dipartimento di Continuous Improvement 2021: n° 3 studenti per Talent Development Program nel dipartimento di Continuous Improvement
Confindustria Bergamo	Bergamo Job Festival	2020: partecipazione al Progetto Focus.
I.S.I.S. Giulio Natta (Bergamo)	Periti Chimici	2020: n° 4 studenti in alternanza scuola lavoro 2021: n° 4 studenti in alternanza scuola lavoro
I.T.I.G. Marconi (Bergamo)	Periti Tecnici	2021: incontro conoscitivo per la presentazione del progetto Maintenance academy.

Fine Foods, attraverso la sua attività, le sue competenze e le sue risorse, intende estendere il suo impegno verso le comunità sul territorio.

Attraverso le iniziative di engagement che hanno visto coinvolti Dirigenti e collaboratori nell’ambito dell’analisi di materialità, sono state individuate specifiche aree di intervento su cui Fine Foods attuerà, nei prossimi anni, attività di valore sociale e

ambientale coinvolgendo le comunità sul territorio. Di seguito le aree di intervento selezionate:

1. Salute e cura delle persone
2. Formazione dei giovani
3. Consumo responsabile
4. Cura dell’ambiente

ADESIONI AD ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Si riportano di seguito le Associazioni di Categoria principali alle quali il Gruppo Fine Foods aderisce:

- Food Supplements Europe
- Unione Italiana Food
- Federsalus* (da febbraio 2022 confluita in Unione Italiana Food)
- Confindustria
- Cosmetica Italia
- Egualea
- Farindustria

appendice

GRI index per tema materiale

DIMENSIONI SOSTENIBILITÀ/ tema materiale	GRI	Descrizione GRI	Correlazione D.lgs 254/2016, art. 3 c. 1,2	SDG e principi Global Compact	Perimetro
ETICA & GOVERNANCE					
Corporate Governance	102-14	Strategia	Lotta alla corruzione		Gruppo Fine Foods
	102-18	Governance			
	102-35	Politiche retributive			
	102-40:44	Coinvolgimento degli stakeholder			
Business ethics	102-16	Etica e integrità	Lotta alla corruzione		Gruppo Fine Foods
	205	Anticorruzione			
	206	Pratiche anti-competitive			
	207	Imposte			
	419	Conformità socioeconomica			
	307	Conformità ambientale			
Sicurezza del prodotto	416	Salute e sicurezza dei consumatori	Sociale		Gruppo Fine Foods; Fornitori
Crescita economica sostenibile	201	Performance economica	Personale	 	Gruppo Fine Foods
	401	Occupazione			
PERSONE					
Sicurezza sul lavoro	403	Salute e sicurezza	Personale		Gruppo Fine Foods
Salute e benessere	401-2	Benefit previsti per i dipendenti	Personale		Gruppo Fine Foods
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori			
Sviluppo professionale	404	Formazione e istruzione	Personale		Fine Foods, Pharmatek
Attrarre e trattenere talenti	401-1	Nuove assunzioni e turnover	Personale		Gruppo Fine Foods
Diversità e pari opportunità	405	Diversità e pari opportunità	Personale		Gruppo Fine Foods
	406	Non discriminazione			
Relazioni tra lavoratori e management	402	Relazioni tra lavoratori e management	Personale		Gruppo Fine Foods

AMBIENTE

Cambiamenti Climatici	302	Energia	Ambiente	  	Gruppo Fine Foods
	305	Emissioni			
Gestione dei rifiuti e circolarità	306	Rifiuti	Ambiente	 	Gruppo Fine Foods
Uso delle risorse idriche	303	Acqua e scarichi idrici	Ambiente		Gruppo Fine Foods
Tutela dell'acqua	303	Acqua e scarichi idrici	Ambiente		Gruppo Fine Foods
Tutela dell'aria	305-7	Altre emissioni significative	Ambiente		Gruppo Fine Foods



CATENA DI FORNITURA

Diritti umani nella catena di fornitura	414	Valutazione sociale dei fornitori	Diritti umani	 	Fine Foods; Fornitori
Deforestazione nella catena di fornitura	308	Valutazione ambientale dei fornitori	Ambiente	 	Fine Foods; Fornitori

PRODOTTI SOSTENIBILI

Ricerca e proposta di materiali ecologici	103	Modalità di gestione	Ambiente		Fine Foods
---	-----	----------------------	----------	---	------------

SVILUPPO DEL TERRITORIO

Relazioni con le comunità locali	102-12	Iniziative esterne	Sociale	 	Gruppo Fine Foods; Comunità
----------------------------------	--------	--------------------	---------	--	-----------------------------

Nota metodologica

Il presente documento costituisce la prima edizione della Dichiarazione Consolidata di carattere Non Finanziario (di seguito DNF o Report di Sostenibilità) del Gruppo Fine Foods.

La DNF, redatta in conformità all'art. 4 del D.lgs 254/2016, contiene le informazioni relative ai temi ambientali, sociali, attinenti al personale, al rispetto dei diritti umani e alla lotta alla corruzione utili a fornire agli stakeholder una versione accurata, esauritiva e trasparente delle strategie adottate dall'azienda per il perseguimento del successo sostenibile, nonché dei risultati conseguiti e dell'impegno in ambito ESG (Environmental, Social e Governance).

Il report di sostenibilità viene redatto in base ai GRI standard, opzione Core: pertanto il report dovrà:

- 1. Soddisfare i requisiti (GRI 101-1)
- 2. Contenere almeno le seguenti informative generali (GRI 102):
 - a. profilo dell'organizzazione (GRI 102-1 a 13)
 - b. strategia (gri 102-14)
 - c. etica e integrità (GRI 102-16)
 - d. governance (GRI 102-18)
 - e. coinvolgimento degli stakeholder (GRI 102-40 a 44)
 - f. pratiche di rendicontazione (GRI 102-45 a 56)
- 3. Rendicontare le modalità di gestione di ciascun tema materiale (GRI 103).
- 4. Utilizzare le serie specifiche dei GRI standard per rendicontare i temi materiali (in conformità all'opzione Core del GRI, devono essere soddisfatti tutti i requisiti di rendicontazione per almeno una informativa specifica illustrata nei relativi GRI serie 200-300-400).
- 5. Accertarsi della ragione delle omissioni
- 6. Informare l'ente GRI riguardo l'utilizzo del GRI standard inviandone una copia alla sede centrale

Per ciascun tema materiale viene specificato (GRI 103-1):

- 1. Perché il tema è materiale
- 2. Il perimetro:
 - a. dove si verificano gli impatti (area geografica)
 - b. il coinvolgimento dell'organizzazione negli impatti (provocato direttamente o indirettamente per rapporti commerciali)
- 3. Limitazioni specifiche

Per quanto riguarda la gestione, viene rendicontato (GRI 103-2):

- 1. La spiegazione di come viene gestito il tema. Per i temi materiali per i quali esiste già una modalità di gestione, viene descritta tale modalità. In alternativa vengono descritti i progetti in corso per implementare il processo per gestire il tema specifico oltre alle ragioni per cui non esiste ancora tale gestione.
- 2. La Dichiarazione delle finalità delle modalità di gestione
- 3. La descrizione dei seguenti elementi:
 - Politiche (riportare i soggetti/ comitati responsabili dell'approvazione, riferimenti a standard internazionali, iniziative ampiamente riconosciute, data di pubblicazione/revisione)
 - Impegni (posizione dell'organizzazione, se obbligatori per legge o volontari, conformità a norme internazionali riconosciute)
 - Obiettivi e target (baseline e contesto, risultati quali/quantitativi attesi, tempistiche)
 - Responsabilità (eventuale collegamento a valutazioni di performance e incentivazioni)
 - Risorse (se possibile si specificano le risorse finanziarie, umane assegnate e logica di assegnazione)

- Sistemi di gestione dei reclami (titolarità sistema, scopo, attività coperte dal sistema, destinatari, modalità di gestione, processo per affrontare i reclami)
- Azioni specifiche, come processi, progetti, programmi, iniziative (specificare se non a breve e lungo termine, la priorità, se le azioni fanno parte di un processo di due diligence e mirano a evitare, mitigare o porre rimedio agli impatti negativi relativi al tema, se si prendono in considerazione std internazionali)

Per ciascun tema materiale, viene fornita la valutazione della modalità di gestione del tema specifico. Tale valutazione include (GRI 103-3):

- I sistemi per valutare l'efficacia (es. verifiche/audit esterni o interni, rating, sistemi di misurazione, feedback degli stakeholder, sistemi dei reclami)
- I risultati delle valutazioni (es. analisi delle performance, progressi raggiunti)
- Adeguamenti alla modalità di gestione

Indice dei contenuti GRI
Per agevolare gli stakeholder nel rintracciare le informazioni di loro interesse, è riportato il GRI content index per tema materiale in coda alla presente nota.

Periodicità di rendicontazione
La Dichiarazione sarà pubblicata con cadenza annuale, con le informazioni qualitative e quantitative relative all'esercizio chiuso al 31 dicembre dell'anno precedente.

Perimetro di rendicontazione
La presente dichiarazione si riferisce all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 e comprende i dati della società madre (Fine Foods & Pharmaceuticals NTM) e delle società figlie consolidate integralmente. In particolare:

- Fine Foods & Pharmaceuticals NTM S.p.A.
- Pharmatek Pmc S.R.L. – a partire dal 1° gennaio 2021
- Euro Cosmetic S.p.A. – a partire dal 1° ottobre 2021

Eventuali limitazioni al perimetro sono puntualmente indicate all'interno del documento.

Processo e modalità di reporting
Il processo di redazione del report è coordinato e gestito dall'ufficio ESG della Capogruppo, in collaborazione con le funzioni aziendali interessate.

La pubblicazione del documento, contestuale a quella della Relazione Finanziaria Annuale, è seguita all'approvazione da parte del Consiglio di Amministrazione di Fine Foods.

Il report contiene i dati e le informazioni rilevanti ai fini della comprensione delle attività del gruppo. Tale rilevanza è stata determinata attraverso l'analisi di materialità che ha permesso di identificare i temi prioritari di sostenibilità per Fine Foods e per i suoi stakeholder.

Si riportano schematicamente le responsabilità del processo di rendicontazione:

- La funzione ESG coordina e coinvolge le funzioni aziendali nella fase di raccolta, analisi e consolidamento dei dati
- Ciascun responsabile (owner di processo) controlla e valida, per quanto di sua competenza, le informazioni riportate nella DNF
- Il Comitato ESG viene consultato e coinvolto nella fase di redazione della DNF ed infine approva il documento prima di presentarlo al CdA
- Il Comitato Rischi e OPC e, per quanto di competenza, l'organismo di Vigilanza forniscono il loro parere al CdA
- Il CdA approva la DNF contestualmente al progetto di bilancio
- La società di revisione EY Spa rilascia un giudizio di conformità ("limited assurance engagement") con apposita "Relazione della società di Revisione" riportata di seguito nel presente documento.

I dati economici e finanziari, operativi e di governance sono ripresi direttamente dalla Relazione Finanziaria Annuale, dai Regolamenti dei Comitati, dagli allegati al Modello 231, dalla Relazione sul Governo Societario e gli Assetti proprietari.

I dati ambientali, sul personale e quelli relativi agli altri temi materiali identificati e trattati nel documento, sono raccolti direttamente presso i rispettivi responsabili di processo.

Le modalità di calcolo utilizzate per determinare gli indicatori sono riportate negli specifici paragrafi di riferimento. Per garantire la comparabilità nel tempo degli indicatori ritenuti più significativi e dare al lettore la possibilità di confrontare le performance ottenute, i valori correnti sono stati posti a confronto, tramite l'utilizzo di grafici e tabelle, con quelli relativi ai due esercizi precedenti, e almeno all'esercizio precedente laddove non fosse tecnicamente possibile reperire i dati. All'interno del documento si è cercato di riportare con uguale evidenza gli aspetti positivi e quelli negativi, fornendo, ove si è ritenuto opportuno, un commento ai risultati ottenuti.

Il futuro della rendicontazione

Dal 1° gennaio 2023 entra in vigore la nuova serie di standard GRI 2021 in cui vengono modificati in modo consistente i cosiddetti "GRI universali" (GRI 101-102-103). Le principali novità contenute nei nuovi GRI 1, GRI 2 e GRI 3 riguardano la modalità di condurre l'analisi di materialità e l'allineamento con il concetto di doppia materialità, l'adozione di standard specifici settoriali e l'eliminazione della possibilità di scegliere tra modalità di "CORE o "COMPREHENSIVE". Le modifiche sono state necessarie per permettere un miglior allineamento con le nuove direttive UE riguardanti la tassonomia delle attività economiche sostenibili, la trasparenza delle informazioni sulla finanza sostenibile nonché l'ampliamento del perimetro dell'obbligo di divulgazione dei dati non finanziari. Di seguito, in sintesi, i contenuti principali del nuovo quadro normativo.

Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)

Il 21 aprile 2021 la Commissione UE ha pubblicato una proposta legislativa che aggiorna la NFRD. Una delle principali novità è l'ampliamento del perimetro di applicazione: la nuova Direttiva riguarderebbe infatti tutte le imprese con sede in Europa con più di 250 dipendenti (attualmente, la NFRD prevede una soglia di 500 dipendenti) e tutte le PMI quotate sui mercati europei (a eccezione delle microimprese). Inoltre, i dati dovranno essere riportati sulla base di standard comuni di reporting, che saranno sviluppati dall'European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG) e adottati dalla Commissione UE con atti delegati specifici. Gli standard saranno sviluppati secondo il principio della doppia materialità: le imprese dovranno fornire informazioni sia sui rischi ambientali e sociali a cui sono esposte, sia sull'impatto delle attività aziendali sui fattori di sostenibilità.

Regolamento 2020/852 sulla tassonomia delle attività economiche eco-compatibili (Taxonomy Regulation – TR)

L'articolo 8 della TR prevede che le imprese soggette alla Direttiva sulla rendicontazione non-finanziaria pubblichino informazioni sull'allineamento delle attività alla tassonomia. Il 6 luglio 2021 la Commissione UE ha pubblicato la versione definitiva dell'atto delegato che dettaglia i contenuti, le tempistiche e le modalità con cui queste informazioni devono essere pubblicate. In particolare, le imprese non finanziarie devono pubblicare informazioni su: quota di fatturato proveniente da prodotti o servizi associati ad attività economiche allineate alla tassonomia; quota di spese in conto capitale (Capex) e di spese operative (Opex) relative ad attivi o processi associati ad attività economiche allineate alla tassonomia. Alle società finanziarie è richiesto di pubblicare indicatori chiave di performance che esprimano la percentuale di allineamento alla tassonomia degli asset in gestione.

Regolamento 2019/2088 sulla trasparenza delle informazioni sulla finanza sostenibile (Sustainable Finance Disclosure Regulation – SFDR)

Il Regolamento richiede agli operatori e ai consulenti finanziari di comunicare come tengono in considerazione rischi e impatti ambientali, sociali e di governance (ESG) a livello di soggetto e a livello di prodotto. Il Regolamento impone specifici requisiti di disclosure per i prodotti che promuovono caratteristiche ambientali o sociali (art. 8 SFDR) e per i prodotti che hanno come obiettivo investimenti sostenibili (art. 9 SFDR). Inoltre, gli art. 5 e 6 della TR richiedono ai prodotti che investono in attività che hanno obiettivi ambientali di fornire informazioni sulla percentuale di allineamento degli investimenti alla tassonomia. Si tratta quindi di un sottoinsieme di prodotti tra quelli classificabili come art. 8 o art. 9 della SFDR.

L'azienda si adeguerà a qualsiasi sviluppo futuro della normativa.

Messa a disposizione del documento

Il Gruppo Fine Foods mette a disposizione degli azionisti e del pubblico interessato, il presente Report di Sostenibilità, entro gli stessi termini e con le stesse modalità previste dal progetto di bilancio, attraverso la sua pubblicazione sul sito internet → www.finefoods.it.

Questo documento costituisce, inoltre, la Communication On Progress per il Global Compact delle Nazioni Unite.

Contatti per informazioni sul report
Alla C.A. Ufficio ESG
Via Berlino, 39 | 24040 Zingonia-Verdellino (BG) | Italy
e-mail: esg@finefoods.it
tel: +39 035 4821382

GRI index

GRI	Descrizione	Pagine di riferimento	Note/ omissioni
102-1	Nome dell'organizzazione	10-11	
102-2	Principali marchi, prodotti e/o servizi	10-11-12	
102-3	Luogo in cui ha sede il quartier generale dell'organizzazione	11	
102-4	Paesi nei quali opera l'organizzazione	11-23	
102-5	Assetto proprietario e forma legale	10-11-127	
102-6	Mercati serviti	22-23	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	26-27	
102-8	Informazioni sui dipendenti e altre tipologie di lavoratori	58-59-77-78	
102-9	Descrizione della supply chain (N° fornitori, volumi e mercati di approvvigionamento)	111-112-113	
102-10	Cambiamenti significativi nelle dimensioni, nella struttura, nell'assetto proprietario e nella supply chain avvenuti nel periodo di rendicontazione	10-11-12	
102-11	Spiegazione dell'eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	97-98-99	
102-12	Iniziative esterne	34-43-118-119-120-121	
102-13	Partecipazione ad associazioni di categoria nazionali e/o internazionali	121	
STRATEGIA			
102-14	Dichiarazione dell'alta direzione	6-7	
ETICA E INTEGRITÀ			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	13-14-15-52-53	
GOVERNANCE			
102-18	Struttura di governo dell'organizzazione	48-49-50-51	
102-35	Politiche retributive	74-75	
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER			
102-40	Elenco di gruppi di stakeholder	32-33	
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	58-59	
102-42	Identificazione e selezione dei principali stakeholder	32-33	
102-43	Approccio all'attività di coinvolgimento degli stakeholder	32-33-34	
102-44	Argomenti chiave e criticità emerse dall'attività di coinvolgimento degli stakeholder	34-35-36	

PRATICHE DI REPORTING			
102-45	Entità incluse nel bilancio consolidato	124-125-126-127	
102-46	Definizione dei contenuti del Report e dei confini dei temi	34-35-36-37-38-124-125	
102-47	Elenco dei topic material	37-38-39	
102-48	Modifiche di informazioni contenute nei precedenti report	126-127	
102-49	Cambiamenti significativi in termini di topic materiali e loro perimetro	126-127	
102-50	Periodo di rendicontazione	127	
102-51	Data di pubblicazione del report più recente	127	
102-52	Periodicità di rendicontazione	127	
102-53	Contatti per informazioni sul report	129	
102-54	Indicazione dell'opzione "in accordance" scelta	126	
102-55	Indice dei contenuti GRI	130-134	
102-56	Attestazione esterna	136-137-138	

RENDICONTAZIONE DEI TEMI MATRIALI SPECIFICI

GRI 200	INFORMATIVA ECONOMICA		
201	Performance economica		
103-1	Materialità e perimetro	26-27-28-29-36-37-40-124-125	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	26	
205	Anticorruzione		
103-1	Materialità e perimetro	14-15-36-37-40-52-53-124-125	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
205-3	Episodi accertati di corruzione	52	
206	Pratiche anti-competitive		
103-1	Materialità e perimetro	36-37-53-124-125	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
206-1	Azioni legali per pratiche anti-competitive	53	
207	Imposte		
103-1	Materialità e perimetro	27-28-36-37-52-53-124-125	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
207-1	Approccio alla fiscalità	27-28-53-54	
207-2	Governance fiscale, controllo e gestione del rischio	53-54	
207-4	Rendicontazione paese per paese	28	

GRI 300INFORMATIVA AMBIENTE			
302Energia			
103-1	Materialità e perimetro	36-37-41-42-88-89-90-91-92-124-12588—89-9090-91-92	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
302-1	Consumo di energia dell'organizzazione		
302-4	Riduzione del consumo di energia	90-91-92	
303Acqua e scarichi idrici			
103-1	Materialità e perimetro	36-37-41-42-95-96-97-98-99-124-125	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa		
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	95-96-97-98-99	
303-3	Prelievo idrico	96-97	
303-5	Consumo di acqua	95-96	
305Emissioni			
103-1	Materialità e perimetro	36-37-41-42-86-87-88-89-90-91-92	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)		
305-2	Emissioni indirette di GHG (Scope 2)	86-87-88	
305-4	Intensità delle emissioni di GHG	87	
305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	87	
305-7	Ossidi di azoto (NOX), ossidi di zolfo (SOX) e altre emissioni significative	88-89-90	
305-7	Ossidi di azoto (NOX), ossidi di zolfo (SOX) e altre emissioni significative	97	
306Rifiuti			
103-1	Materialità e perimetro	36-37-41-42-93-94-124-125	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti		
306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	93-94	
306-3	Rifiuti prodotti	93-94	
306-4	Rifiuti non destinati allo smaltimento	93-94	
306-5	Rifiuti destinati allo smaltimento	93-94	
307Conformità ambientale			
103-1	Materialità e perimetro	36-37-41-42-96-97-124-125	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
307-1	Non compliance a regolamenti e leggi in materia ambientale		
307-1	Non compliance a regolamenti e leggi in materia ambientale	96-97	

308Valutazione ambientale dei fornitori			
103-1	Materialità e perimetro	36-37-43-112-113-114	Per il 2021 si è deciso di valutare i fornitori a partire dalla lista aggiornata al 2020. Pertanto sono stati valutati unicamente fornitori della Capogruppo Fine Foods.
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali		
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	114	
GRI 400INFORMATIVA SOCIALE			
401Occupazione			
103-1	Materialità e perimetro	36-37-40	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
401-1	Nuovi assunti e turnover del personale		
401-2	Benefit previsti per dipendenti	59	
401-3	Congedo parentale	77	
401-3	Congedo parentale	79-80	
402Relazioni tra lavoratori e management			
103-1	Materialità e perimetro	36-37-80-81-124-125	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
402-1	Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi		
402-1	Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	80	
403Salute e sicurezza			
103-1	Materialità e perimetro	36-37-41-64-65-66-67-68-69	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro		
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	64-65-66-67-68-69	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	67-68	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	68	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	68	
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	67-68	
403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	65-66-67-68	
403-9	Infortuni sul lavoro	64-65-67	
403-10	Malattie professionali		
404Formazione e istruzione			
103-1	Materialità e perimetro	36-37-41-71-72-73-74-75-124-125	Le ore di formazione sono limitate a Fine Foods e Pharmatek per questo 1° anno di reporting.
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente		
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	72	

404-3	dipendenti che hanno ricevuto una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale.	75	
405	Diversità e pari opportunità		
103-1	Materialità e perimetro	36-37-41-48-49-77-78-124-125	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
405-1	Diversità degli organi di governo	48-49-77-78	
405-2	Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	79	Per questo primo anno di rendicontazione il tema è limitato a Fine Foods.
406	Non discriminazione		
103-1	Materialità e perimetro	15-52-70-80-81	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive attuate	80	
414	Valutazione sociale dei fornitori		
103-1	Materialità e perimetro	27-33-36-37-42-52-111-112-113-114	Per il 2021 si è deciso di valutare i fornitori a partire dalla lista aggiornata al 2020. Pertanto sono stati valutati unicamente fornitori della Capogruppo Fine Foods.
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
414-1	Nuovi fornitori sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	114	
416	Salute e sicurezza dei consumatori		
103-1	Materialità e perimetro	36-37-56-57-58	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
416-2	Episodi di Non Conformità riguardanti impatti sulla salute e sicurezza dei prodotti venduti	58	
419	Conformità Socioeconomica		
103-1	Materialità e perimetro	48-49-50-51-52-53-54-55	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		
419-1	419: NC normativa socioeconomica	Non si sono verificati episodi di non compliance della normativa	
	Prodotti sostenibili		
103-1	Materialità e perimetro	36-37-42-102-103-104-105-106-124-125	
103-2	Approccio alla gestione della tematica		
103-3	Valutazione dell'approccio alla gestione		

Relazione della società di revisione indipendente sulla dichiarazione consolidata di carattere non finanziario ai sensi dell'art. 3, c. 10, D.Lgs. 254/2016 e dell'art. 5 del regolamento Consob adottato con Delibera n. 20267 del 18 gennaio 2018

Al Consiglio di Amministrazione della
Fine Foods & Pharmaceuticals N.T.M S.p.A.

Ai sensi dell'articolo 3, comma 10, del Decreto Legislativo 30 dicembre 2016, n. 254 (di seguito "Decreto") e dell'articolo 5 del Regolamento CONSOB n. 20267/2018, siamo stati incaricati di effettuare l'esame limitato ("limited assurance engagement") della dichiarazione consolidata di carattere non finanziario della Fine Foods & Pharmaceuticals N.T.M S.p.A. e sue controllate (di seguito il "Gruppo") relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 predisposta ai sensi dell'art. 4 del Decreto, approvata dal Consiglio di Amministrazione in data 30 marzo 2022 (di seguito "DNF"). L'esame limitato da noi svolto non si estende alle informazioni contenute nel paragrafo "Tassonomia UE" della DNF, richieste dall'art. 8 del Regolamento europeo 2020/852.

Responsabilità degli Amministratori e del Collegio Sindacale per la DNF

Gli Amministratori sono responsabili per la redazione della DNF in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e ai "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" definiti dal GRI - Global Reporting Initiative (di seguito "GRI Standards"), da essi individuato come standard di rendicontazione.

Gli Amministratori sono altresì responsabili, nei termini previsti dalla legge, per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di una DNF che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono responsabili inoltre per l'individuazione del contenuto della DNF, nell'ambito dei temi menzionati nell'articolo 3, comma 1, del Decreto, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo e nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell'attività del Gruppo, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto dallo stesso prodotti.

Gli Amministratori sono infine responsabili per la definizione del modello aziendale di gestione e organizzazione dell'attività del Gruppo, nonché, con riferimento ai temi individuati e riportati nella DNF, per le politiche praticate dal Gruppo e per l'individuazione e la gestione dei rischi generati o subiti dallo stesso.

Il Collegio Sindacale ha la responsabilità della vigilanza, nei termini previsti dalla legge, sull'osservanza delle disposizioni stabilite nel Decreto.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza dell'International Code of Ethics for Professional Accountants (including International Independence Standards) (IESBA Code) emesso dall'International Ethics Standards Board for Accountants, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale. La nostra società di revisione applica l'International Standard on

Quality Control 1 (ISQC Italia 1) e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità della DNF rispetto a quanto richiesto dal Decreto e dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo quanto previsto dal principio "International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information" (di seguito "ISAE 3000 Revised"), emanato dall'International Auditing and Assurance Standards Board (IAASB) per gli incarichi limited assurance. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che la DNF non contenga errori significativi. Pertanto, il nostro esame ha comportato un'estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l'ISAE 3000 Revised ("reasonable assurance engagement") e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

1. analisi dei temi rilevanti in relazione alle attività ed alle caratteristiche del Gruppo rendicontati nella DNF, al fine di valutare la ragionevolezza del processo di selezione seguito alla luce di quanto previsto dall'art. 3 del Decreto e tenendo presente lo standard di rendicontazione utilizzato;
2. analisi e valutazione dei criteri di identificazione del perimetro di consolidamento, al fine di riscontrarne la conformità a quanto previsto dal Decreto;
3. comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario inclusi nella DNF ed i dati e le informazioni inclusi nel Bilancio Consolidato del Gruppo;
4. comprensione dei seguenti aspetti:
 - o modello aziendale di gestione e organizzazione dell'attività del Gruppo, con riferimento alla gestione dei temi indicati nell'art. 3 del Decreto;
 - o politiche praticate dall'impresa connesse ai temi indicati nell'art. 3 del Decreto, risultati conseguiti e relativi indicatori fondamentali di prestazione;
 - o principali rischi, generati o subiti connessi ai temi indicati nell'art. 3 del Decreto.

Relativamente a tali aspetti sono stati effettuati inoltre i riscontri con le informazioni contenute nella DNF e effettuate le verifiche descritte nel successivo punto 5, lett. a).

5. comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nella DNF. In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione della Fine Foods & Pharmaceuticals N.T.M S.p.A. e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione della DNF.

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

- a livello di Gruppo,
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nella DNF, e in particolare a modello aziendale, politiche praticate e principali rischi, abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.
- per la società Fine Foods & Pharmaceuticals N.T.M S.p.A., che abbiamo selezionato sulla base della sua attività, del suo contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato e della sua ubicazione, abbiamo effettuato una visita in loco nel corso della quale ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che la DNF della Fine Foods & Pharmaceuticals N.T.M S.p.A. relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2021 non sia stata redatta, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e dai GRI Standards.

Le nostre conclusioni sulla DNF del Gruppo non si estendono alle informazioni contenute nel paragrafo "Tassonomia UE" della stessa, richieste dall'art.8 del Regolamento europeo 2020/852.

Altri aspetti

I dati comparativi presentati nella DNF in relazione agli esercizi chiusi il 31 dicembre 2020 e 31 dicembre 2019, non sono stati sottoposti a verifica.

Bergamo, 31 marzo 2022

EY S.p.A.



Marco Malaguti
(Revisore Legale)

**FINE FOODS
& PHARMACEUTICALS N.T.M. S.p.A.**

Via Berlino, 39
24040 Zingonia/Verdellino
Bergamo Italia
T. +39 035 4821382
Info@finefoods.it

FINEFOODS.IT