



# RELAZIONE DI IMPATTO

## ESERCIZIO 2023

Approvata dal Consiglio di Amministrazione del 25 marzo 2024

<i>Lettera agli stakeholder</i> .....	03
<i>Nota metodologica</i> .....	04

## **PROFILO GENERALE DELL'IMPRESA 05**

1.1 Storia e attività .....	06
1.2 Organi sociali e governance .....	11

## **RENDICONTAZIONE SUL PERSEGUIMENTO DELLE FINALITÀ 13**

2.1 Finalità inerente al prodotto .....	15
2.1.1 Miglioramento del profilo nutrizionale .....	16
2.1.2 Qualità e sicurezza del prodotto .....	17
2.2 Finalità inerente all'ambiente.....	21
2.2.1 Efficienza energetica ed energie rinnovabili .....	22
2.2.2 Economia circolare .....	23
2.3 Finalità inerente al personale proprio .....	24
2.3.1 Formazione e valorizzazione dei dipendenti .....	27
2.3.2 Cultura della sicurezza .....	28
2.4 Finalità inerente alla filiera .....	29
2.5 Altre azioni di rilievo sociale .....	31

## **LA VALUTAZIONE DI IMPATTO 34**

3.1 SABI 2.0 .....	35
3.2 Utilizzo .....	36
3.3 Esiti .....	37
3.3.1 Il valore creato attraverso il Prodotto .....	37
3.3.2 Il valore creato attraverso il Lavoro .....	38
3.3.3 Il valore economico creato e condiviso .....	39
3.3.4 La Governance .....	40
3.3.5 L'impatto di San Michele sugli SDGs .....	41

## **GLI OBIETTIVI PER IL 2024 43**

## LETTERA AGLI STAKEHOLDER



*Quest'anno è iniziato un viaggio contrassegnato dall'integrazione del nostro Statuto con la volontà di crescere operando in modo responsabile, sostenibile e trasparente.*

*In qualità di Presidente del Salumificio San Michele S.p.A., introduco con orgoglio la prima Relazione di Impatto dalla trasformazione in Società Benefit della nostra azienda: un tentativo di dipanare la matassa, osservare la complessità - stato naturale di qualsiasi impresa, pur piccola che sia - e restituirla in una forma più ordinata alla lettura.*

*Da quest'anno la nostra Società si impegnerà a comunicare annualmente, con trasparenza e completezza, gli obiettivi raggiunti e le sfide future volte al perseguimento delle quattro finalità di beneficio comune previste dallo Statuto. La presente Relazione è il principale documento attraverso il quale rendicontiamo quanto fatto per voi e la collettività nell'anno trascorso e vi aggiorniamo in merito alle azioni che intendiamo mettere in campo per il perseguimento del beneficio comune per il nuovo anno.*

*Il presente documento, unitamente al bilancio economico, riveste un'importanza centrale e rappresenta una vera e propria roadmap volta a guidare il nostro agire futuro come Società Benefit con l'ambizione di stabilire nuovi standard per noi stessi e che ambiamo diventare un punto di riferimento per gli altri operatori del settore.*

*Vogliamo invitarvi a far parte di questo processo di crescita continua. Per tale motivo, stiamo definendo gli strumenti e le metodologie più idonee per coinvolgervi in prima persona. La vostra voce, le vostre opinioni e le vostre necessità sono fondamentali.*

*Accogliamo con entusiasmo ogni suggerimento e feedback che possiate offrire e vi incoraggiamo a continuare a dialogare con noi, costruendo insieme un futuro ancora più luminoso. Grazie ancora per aver creduto in Salumificio San Michele S.p.A. Insieme, continueremo a fare la differenza. Cordiali saluti,*

**Daniele Cremonesi**

Presidente del Consiglio d'amministrazione  
Salumificio San Michele S.p.A.

## NOTA METODOLOGICA

Questo documento è realizzato in conformità alla normativa sulle società benefit che prevede (comma 382 L. 28-12-2015 n. 208) che le società che acquisiscono tale qualifica debbano redigere una relazione concernente il perseguimento del beneficio comune, da allegare al bilancio societario e che includa:

- la descrizione degli obiettivi specifici, delle modalità e delle azioni attuati dagli amministratori per il perseguimento delle finalità di beneficio comune e delle eventuali circostanze che lo hanno impedito o rallentato;
- la valutazione dell'impatto generato utilizzando uno standard di valutazione esterno con specifiche caratteristiche;
- una sezione dedicata alla descrizione dei nuovi obiettivi che la Società intende perseguire nell'esercizio successivo.

I dati si riferiscono, salvo diversa indicazione, al periodo **1° gennaio 2023 – 31 dicembre 2023**.

Il perimetro delle informazioni e dei dati economici, ambientali e sociali è lo stesso del bilancio di esercizio e include unicamente il Salumificio San Michele SpA (di seguito anche "San Michele" oppure "Salumificio").

Lo standard di valutazione esterno che è stato adottato è lo Strumento di Autovalutazione della Buona Impresa (S.A.B.I.), sviluppato da Fondazione Buon Lavoro, attivo dal 2020.

La redazione del documento è stata supervisionata da Serena Somenzi, consigliere di amministrazione nominata responsabile dell'impatto. La Società si è avvalsa della consulenza di SENECA srl, Società specializzata in rendicontazione di sostenibilità.

La relazione di impatto è stata approvata dal Consiglio di Amministrazione in data 25 marzo 2024 e viene pubblicata nel sito internet della Società.



# PROFILO GENERALE DELL'IMPRESA

---

1.1 Storia e attività

1.2 Organi sociali e governance

## 1.1 STORIA E ATTIVITÀ



Il Salumificio San Michele svolge l'attività di produzione e commercializzazione di salumi, occupandosi, in particolare, della **produzione e commercializzazione di prosciutti crudi**.

L'attività inizia circa **45 anni fa** a San Michele Tiorre (Felino, PR) e da allora la scelta strategica è quella di internalizzare l'intero ciclo produttivo e di sviluppare il valore aggiunto della produzione estendendo il presidio commerciale a ulteriori fasi della catena del valore. Il perseguimento di questa strategia ha comportato l'ampliamento dell'attività imprenditoriale che, alla tradizionale attività di salatura e stagionatura, ha aggiunto nel tempo le attività di disosso e preparazione del prodotto in mattonelle, per arrivare fino all'attività di affettamento e confezionamento di salumi destinati alla grande distribuzione e pronti al consumo.

Il continuo sviluppo dell'attività commerciale dell'azienda sia sul mercato nazionale che estero ha richiesto un ampliamento continuo dell'attività di produzione e stagionatura a Langhirano con l'acquisizione di due siti produttivi nel 2003 e nel 2016.

Nel contempo si sono sviluppate le attività di lavorazione a valle della catena produttiva, prima a Offanengo (CR) con l'attività di disosso, nata nel 1988 e rinnovata con interventi strutturali nel 1996, nel 2020 e nel 2021, e successivamente con l'attività di affettamento iniziata nel 2010 a Langhirano (PR), che ha visto l'installazione di ulteriori linee di lavorazione, l'ultima delle quali nel 2022. Il 2023 ha segnato l'inizio del progetto strategico di ampliamento della capacità di stagionatura nello stabilimento di Langhirano, Via Fanti d'Italia, in linea con gli obiettivi del piano strategico 2023-2028 volto a consolidare la crescita che ha caratterizzato gli ultimi anni dell'azienda e a gettare le basi per un'ulteriore crescita futura, aumentando a regime anche la capacità di produzione dell'impianto di punta.

### PRODUZIONE ANNUA

<b>Affettamento</b>	1.500 t
<b>Disosso</b>	800.000 pz
<b>Salagione e stagionatura</b>	700.000 pz

Ad oggi, la **sede amministrativa è situata a Offanengo (CR)**.

**L'attività produttiva si svolge in cinque siti aziendali** e in particolare:

- la sede di Offanengo (CR), dedicata all'attività di disosso e logistica;
- i tre stabilimenti di Langhirano (PR), nei quali si svolge l'attività di salagione e stagionatura oltre che di affettamento;
- la sede storica di San Michele Tiorre Felino (PR), adibita esclusivamente alla stagionatura.

La specializzazione produttiva si concentra principalmente sul prosciutto crudo da cosce di suino selezionate dai migliori produttori europei e sul Prosciutto di Parma.

Il 95% della produzione totale viene disossata nei seguenti formati: pressato, addobbo, pelatello, mattonella, trancio. Relativamente ai formati "mattonella" e "affettato", l'offerta si estende a una grande varietà di salumi che permettono di soddisfare le richieste diversificate della clientela sia nazionale che estera.

Il 48% della produzione è volta all'approvvigionamento del mercato italiano (catene di negozi, gruppi di supermercati, salumifici, aziende di affettatura, catering, produttori di piatti pronti, grossisti tradizionali).

Il 52% viene invece venduto all'estero (in 30 Paesi, intra e extra UE).

Salumificio San Michele partecipa alla **rete "Le Famiglie del Gusto"**, una rete d'impresa composta da quattro aziende famigliari italiane specializzate nella produzione di salumi da oltre 50 anni. Queste aziende collaborano condividendo la tradizione italiana tramandata di generazione in generazione. Ciascuna di esse è fortemente specializzata nella lavorazione di una o più gamme di salumeria, per offrire, insieme, un vasto assortimento altamente competitivo.

I prodotti sono seguiti in ogni fase della lavorazione, dall'arrivo delle materie prime fino all'affettamento.

Il valore aggiunto dell'offerta proposta è arricchito da prodotti realizzati con soli ingredienti naturali e senza antibiotici, nonché prodotti biologici vegetali.

L'esercizio 2023 ha registrato una crescita delle vendite rispetto al 2022, permettendo di **superare negli ultimi anni la soglia dei € 50 milioni di fatturato**, a conferma

di un continuo trend di sviluppo che nell'ultimo decennio ha visto raddoppiare il fatturato complessivo dell'azienda con un andamento positivo sia sul mercato nazionale che sui mercati esteri.

La Società nel 2023 ha avviato un percorso in materia di sostenibilità, con la volontà di progredire nella gestione di questo tema in maniera sempre più strutturata e pianificata, tenendo conto delle evoluzioni del contesto esterno e in coerenza con la propria mission e il piano strategico aziendale.

Questo percorso ha portato alla **trasformazione - avvenuta in data 4 luglio 2023 - del Salumificio San Michele in Società Benefit** (comma 376 e ss. L.208/2015) attraverso l'integrazione nello statuto della Società di una serie di finalità di beneficio comune che bilanciano l'interesse dei soci con quelli degli stakeholder.

## PRINCIPALI TAPPE DELLA STORIA DELLA SOCIETÀ



**1978**

Avvio attività presso lo stabilimento di San Michele Tiorre Felino (PR).

**1988**

Primo stabilimento di disosso a Offanengo (CR).

**1996**

Lo stabilimento di disosso ottiene il Bollo CE per l'accesso al mercato estero.

**2003**

Acquisizione nuovo stabilimento di stagionatura a Langhirano, via G. Divittorio 10 (LI) della capacità iniziale di circa 150.000 pezzi annui.





**2015**

Centro di affettamento, Langhirano, via R. Pezzani, 13 (L3) - avvio della seconda linea di produzione.

2010

**2010**

Centro di affettamento, Langhirano, via R. Pezzani, 13 (L3) - avvio prima linea di produzione.

2015

2016

**2016**

Secondo stabilimento di stagionatura a Langhirano, via Fanti d'Italia 1 (L2) della capacità di circa 540.000 pezzi annui, di cui 80.000 per la produzione del Prosciutto di Parma.

**2020**

Ristrutturazione dello stabilimento di Offanengo, in particolare della parte produttiva.

2020





20  
21

**2021**

Realizzazione di un nuovo sistema automatizzato di pressatura prosciutti con stampo multiplo.

**2022**

- Centro di affettamento Langhirano (PR) (L3)
- Avvio della terza linea di produzione. Sostituzione centrale termica centro logistico di Offanengo.

20  
22



20  
23

**2023**

Trasformazione in Società Benefit.

## 1.2 ORGANI SOCIALI E GOVERNANCE

La struttura di governance della Società è improntata al modello tradizionale di gestione e controllo e mira a raggiungere un presidio adeguato delle diverse attività e funzioni dell'azienda, oltre a un buon livello di flessibilità e rapidità decisionale.

ORGANO	RIFERIMENTI	CARICA	ESECUTIVO	INDIPENDENTI
<b>Consiglio di Amministrazione</b>	Cremonesi Daniele	Presidente	x	
	Marazzi Claudio	Consigliere	x	
	Cremonesi Caterina	Consigliere	x	
	Dall'Olio Giorgio	Consigliere		x
	Somenzi Serena	Consigliere		x
<b>Collegio Sindacale</b>	Forlani Daniela	Presidente		
	Vezzoli Margherita	Sindaco		
	Caldara Davide	Sindaco		
	Teli Martina	Sindaco supplente		
	Scarpellini Elena	Sindaco supplente		
<b>Revisore Legale</b>	Gervasio Daniele	Revisore		

## COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE

San Michele ritiene che la diversità nella composizione del Consiglio di Amministrazione in termini di età, sesso, competenza e background professionale sia un mezzo importante per promuovere decisioni lungimiranti e azioni che portino il maggior beneficio per la Società e per gli stakeholder.

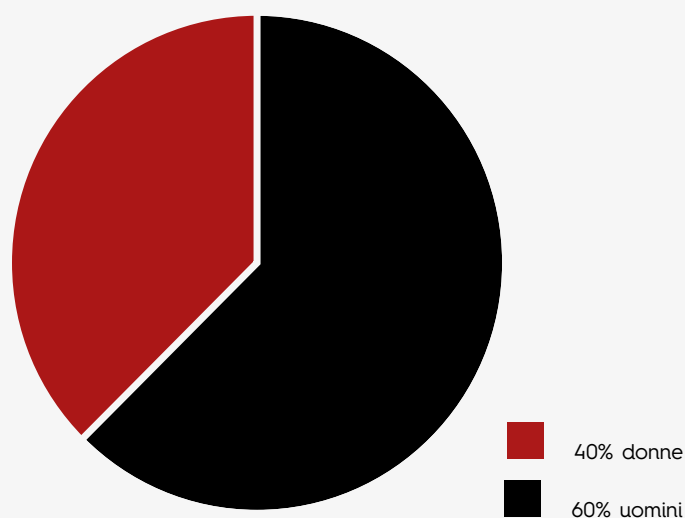
Nel 2023 è stata rivista la struttura di governo societaria, arricchendo il Consiglio di Amministrazione con **due nuovi consiglieri**, passando da tre a cinque membri. I consiglieri entrati hanno competenze rispettivamente economico-finanziarie e di sostenibilità.

È stata altresì introdotta la figura del **Responsabile di impatto** nella dr.ssa Serena Somenzi.

Questa figura ha il compito di fornire gli indirizzi, coordinare e supervisionare le azioni adottate per il raggiungimento del beneficio comune.

Il Consiglio di Amministrazione è responsabile della strategia aziendale, anche in tema di sostenibilità.

A seguito della trasformazione in Società Benefit, ai sensi dell'art. 1, comma 380 della L. n. 208/2015, spetta all'organo amministrativo la responsabilità di bilanciare l'interesse dei soci e perseguire le finalità di beneficio comune e gli interessi di tutte le parti interessate, in conformità a quanto stabilito dallo statuto nonché deliberare la presente relazione di impatto e gli obiettivi previsti per l'anno successivo.





## RENDICONTAZIONE SUL PERSEGUIMENTO DELLE FINALITÀ

---

- 2.1 Finalità inerente al prodotto
- 2.2 Finalità inerente all'ambiente
- 2.3 Finalità inerente al personale proprio
- 2.4 Finalità inerente alla filiera
- 2.5 Altre azioni di rilievo sociale

## RENDICONTAZIONE SUL PERSEGUIMENTO DELLE FINALITÀ

Il nuovo statuto del Salumificio San Michele definisce le finalità di beneficio comune che l'azienda si impegna a perseguire per produrre un impatto positivo tangibile sulla società e sull'ambiente, creando al contempo le condizioni per il mantenimento di risultati economici apprezzabili.

Le finalità sono quattro, ciascuna delle quali relativa a un'area di impatto:

### AREA DI IMPATTO

### FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE

#### Prodotto

Mettere a disposizione dei consumatori prodotti buoni e sani, garantendo le caratteristiche di qualità della migliore tradizione italiana, insieme a un progressivo miglioramento del profilo nutrizionale, attraverso una rigorosa selezione delle materie prime, un accurato controllo del processo produttivo e una continua attività di ricerca e innovazione.

#### Ambiente

Ridurre progressivamente l'impatto ambientale generato dalla propria attività, utilizzando quote crescenti di energia proveniente da fonti rinnovabili e adottando tecnologie di ultima generazione, oltre a sistemi ispirati ai principi dell'economia circolare, così da minimizzare sia il consumo di energia e di risorse naturali sia la produzione di emissioni e di rifiuti.

#### Personale

Garantire un ambiente di lavoro sicuro, che offra opportunità di crescita valorizzando il merito e sostenga il processo di integrazione nella comunità dei lavoratori di origine straniera e delle loro famiglie.

#### Filiera

Porsi come parte attiva nel miglioramento delle caratteristiche di sostenibilità della propria catena di fornitura in termini di tutela dei diritti umani, impatto ambientale e benessere animale.

Di seguito si presenta una rendicontazione sugli obiettivi perseguiti nel corso dell'anno per ogni finalità e si annunciano gli obiettivi definiti per l'anno 2024.

## 2.1 FINALITÀ INERENTE AL PRODOTTO

Mettere a disposizione dei consumatori prodotti buoni e sani, garantendo le caratteristiche di qualità della migliore tradizione italiana, insieme a un progressivo miglioramento del profilo nutrizionale, attraverso una rigorosa selezione delle materie prime, un accurato controllo del processo produttivo e una continua attività di ricerca e innovazione.

Gli specifici obiettivi individuati nel 2023 per perseguire la finalità di beneficio comune relative al prodotto sono:

OBIETTIVO	KPI	VALORI
A Commercializzare un nuovo prodotto con ridotto contenuto di sodio	Data messa in commercio	Aprile 2023
	% di riduzione di sodio	-25%
B Garantire la sicurezza dei prodotti	N. analisi microbiologiche	500 analisi per 1500 parametri
	% analisi con esito positivo	97%
C Avviare la raccolta e gestione centralizzata delle non conformità segnalate dai clienti	Avvio effettuato	Raggiunto

Stiamo assistendo a un autentico cambiamento culturale tra i consumatori che dimostrano, sempre di più, un interesse per prodotti alimentari che non solo rispondano a elevati standard di qualità, ma che siano al contempo nutrienti, salutari e rispettosi dell'ambiente.

Questa tendenza rispecchia perfettamente la filosofia del Salumificio, che si impegna a fornire prodotti che siano di alta qualità e nel contempo sempre più allineati a uno stile di vita sano e bilanciato.

## MIGLIORAMENTO DEL PROFILO NUTRIZIONALE

L'industria alimentare nel corso del tempo ha vissuto una fisiologica evoluzione, soprattutto per quanto concerne i valori nutrizionali dei prodotti in commercio. Tale processo di miglioramento ha riguardato anche i salumi italiani che – pur mantenendo l'autenticità organolettica che storicamente li contraddistingue – risultano migliori, rispetto al passato, dal punto di vista nutrizionale.

Da un'[indagine condotta da IVSI \(Istituto Valorizzazione Salumi Italiani\) e ISIT \(Istituto Salumi Italiani Tutelati\), CREA e SSICA \(Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari\)](#), emerge come i miglioramenti nutrizionali più consistenti si registrino nel contenuto lipidico, vitaminico e minerale, oltre alla riduzione del cloruro di sodio.

L'impegno di San Michele a tal riguardo si è concretizzato nello sviluppo di un'offerta di prodotti **senza conservanti aggiunti, privi di allergeni**.

Inoltre, anche per il 2023 un quarto dei prosciutti deriva da animali allevati e macellati secondo rigidi schemi di benessere animale, **Good Farming**, riconosciuti dai maggior retailer europei. A questa linea si aggiunge anche per il 2023 la **linea ABF**, prosciutti ottenuti da animali che nel corso della loro vita non hanno mai ricevuto antibiotici.



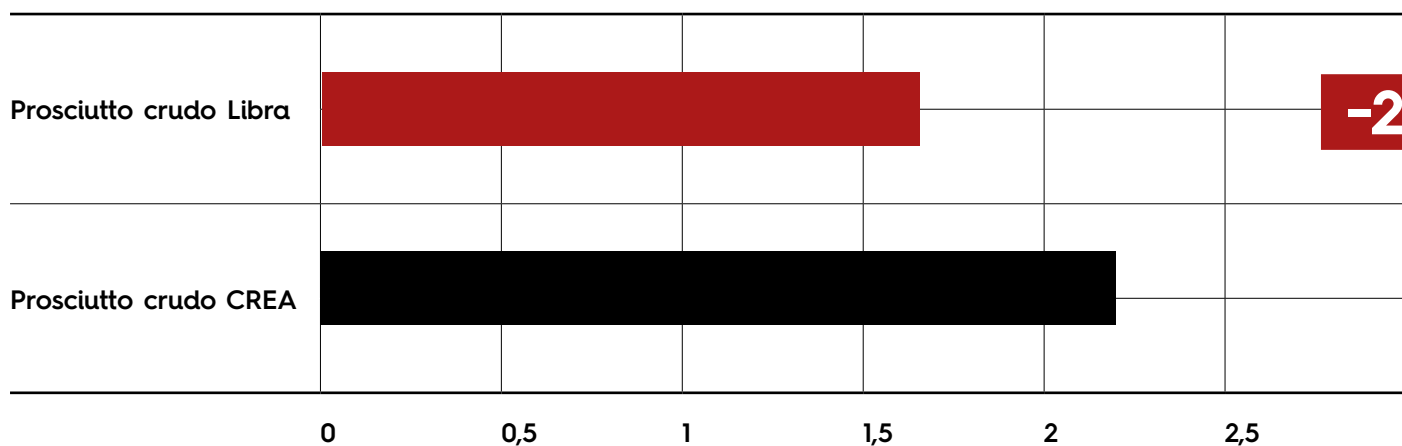
### LIBRA. IL NUOVO PRODOTTO A CONTENUTO RIDOTTO DI SODIO

Nel 2023 è stato lanciato il nuovo prodotto “LIBRA” a ridotto contenuto di sodio rispetto ai prosciutti crudi tradizionali (25% in meno) e senza l’utilizzo di conservanti. Il sale utilizzato deriva dall’acqua del mare sotterraneo, ricco di minerali, vicino al deserto di Atacama. Il sole cocente, facendo evaporare l’acqua, permette la reazione chimica che consente l’unione tra sodio e potassio e la formazione del granello di sale.

All’evento “Food Match”, organizzato da Food Editore, Libra è stato **selezionato tra i TOP 5 come Miglior Prodotto Food del settore Carni & Salumi**.

Si tratta del premio all’innovazione Food & Beverage che dal 2014 mette in mostra le novità proposte dalle aziende italiane nel mondo dell’alimentare, per valorizzarne l’impegno, la ricerca e sviluppo e l’attenzione ai consumatori.

VALORE DEL SODIO (g/100g)



	Sodio (g/100g)
Prosciutto crudo Libra	1,7
Prosciutto crudo CREA	2,2

All'evento "Food Match", organizzato da Food Editore, Libra è stato selezionato tra i TOP 5 come Miglior Prodotto Food del settore Carni & Salumi.

Si tratta del premio all'innovazione Food & Beverage che dal 2014 mette in mostra le novità proposte dalle aziende italiane nel mondo dell'alimentare, per valorizzarne l'impegno, la ricerca e sviluppo e l'attenzione ai consumatori.



## QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO

La Società, per meglio confrontarsi su un mercato molto competitivo e per fornire un prodotto sempre più rispondente alle richieste dei clienti, considera come elementi strategici la garanzia della qualità e la sicurezza alimentare e l'ottenimento delle certificazioni più affidabili e riconosciute sul mercato.

Tutti gli stabilimenti rispettano i Regolamenti europei 852 e 853 del 2004 ("Pacchetto igiene") e il Regolamento 178 del 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.

Salumificio San Michele aderisce agli standard volontari di certificazione internazionali che mirano a garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti, contribuendo ad aumentare la fiducia dei consumatori e l'allineamento alle norme internazionali.

Il Salumificio ha ottenuto le certificazioni volontarie **UNI EN ISO 22005 per la Rintracciabilità delle Filiere Agroalimentari** nel sito di Langhirano, Via Fanti.

Il Salumificio ha ottenuto le più **importanti certificazioni** del settore quali **BRCGS** (British Retail Consortium Global Standard) e **IFS** (International Food Standard).

A seguito dell'audit effettuato nel dicembre 2023, "SGS Italia" ha stabilito che le attività di trattamento del Salumificio San Michele sono conformi ai requisiti stabiliti nell'IFS Food Standard, Versione 8, a livello Superiore, con un punteggio del 98,2%.

Tutti i siti hanno ottenuto la certificazione "**Global Standard for Food Safety**". A seguito dell'audit BRCGS, effettuato senza preavviso nel 2023, la Società ha ottenuto il grado di certificazione A++ (i gradi di certificazione vanno tra A e D).

## I REGOLAMENTI E LE CERTIFICAZIONI

---

### **Regolamento (CE) sull'igiene dei prodotti alimentari n. 852/2004**

Stabilisce le norme igieniche fondamentali per la produzione e la distribuzione di alimenti destinati al consumo umano. Il Regolamento è fondamentale per garantire la sicurezza alimentare e proteggere la salute dei consumatori nell'Unione Europea. La sua attuazione contribuisce a ridurre il rischio di contaminazione microbiologica, chimica e fisica degli alimenti e a garantire che gli alimenti commercializzati nell'UE siano sicuri per il consumo umano.

---

### **Regolamento (CE) n. 853/2004 norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**

Integra il sopra indicato Regolamento che stabilisce le norme generali sull'igiene dei prodotti alimentari.

---

### **Regolamento (CE) n. 178/2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare**

Istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

---

### **UNI EN ISO 22005.**

Stabilisce i requisiti per i sistemi di gestione della rintracciabilità nella catena alimentare.

---

### **UNI 10854**

Si riferisce al sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP), che è un approccio basato sulla prevenzione, utilizzato per identificare, valutare e controllare i pericoli significativi per la sicurezza alimentare.

---

### **CERTIFICAZIONE IFS FOOD**

International Food Standard (IFS) è uno standard di sicurezza alimentare ampiamente riconosciuto a livello globale. La certificazione IFS Food aiuta le aziende a dimostrare il rispetto delle migliori pratiche del settore, garantendo che i prodotti soddisfino gli standard internazionali per la sicurezza alimentare, la qualità e le prestazioni aziendali in ogni parte della catena di fornitura.

---

### **CERTIFICAZIONE BRCS**

BRCS è uno standard globale di sicurezza alimentare utilizzato per valutare i fornitori di prodotti alimentari. Si tratta di un insieme di standard di sicurezza alimentare riconosciuti a livello internazionale, sviluppati per garantire che i fornitori di prodotti alimentari mantengano elevati livelli di sicurezza e qualità dei prodotti.

---

Nell'ambito della produzione e distribuzione di prodotti destinati al consumo umano, garantire la sicurezza del consumatore è una priorità assoluta.

I consumatori devono poter avere fiducia nella sicurezza e nella qualità dei prodotti che acquistano e consumano. Le analisi sul prodotto, sulle superfici e sull'acqua svolgono un ruolo cruciale in questo contesto, poiché permettono di identificare la presenza di contaminanti potenzialmente dannosi, che possono derivare da una vasta gamma di fonti, tra cui processi di produzione, materiali di imballaggio, trasporti e ambienti di stoccaggio.

Per garantire adeguati standard di qualità e sicurezza alimentare San Michele ha implementato un sistema di controllo qualità in tutti gli stabilimenti, presidiati dagli SGQA.

I controlli prevedono verifiche sull'intero processo produttivo e analisi di laboratorio su materie prime, processo produttivo e prodotto finito.

**Nel 2023 sono state condotte circa 500 analisi microbiologiche** con la valutazione di più di 1.500 parametri, di cui il 97% con esito positivo.

Inoltre, in aggiunta ai controlli interni, gli stabilimenti sono sottoposti a **audit da parte di clienti** ed enti certificatori.

- **N. 10 Ispezioni da clienti;**
- **N. 10 verifiche da enti certificatori;**
- **N. 7 verifiche annuali** nell'ambito del **piano di sorveglianza BIO, IGP e DOP**, oltre alle ispezioni periodiche infrannuali.

L'azienda è dotata di sale di affettamento di ultima generazione con accesso limitato e ricircolo forzato di aria superfiltrata in sovra pressione chiamate "**camere**

**bianche"**, in cui viene ridotta al minimo la contaminazione ambientale. Queste misure creano le condizioni ambientali necessarie per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche dei cibi confezionati, ottenendo così una maggiore conservabilità.

Si segnala che nel 2023 non si sono registrati casi di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza dei prodotti.

Il Salumificio ritiene le informazioni uno dei pilastri su cui poggia la qualità del proprio prodotto. Implementare un'attività di **ricezione e analisi centralizzata delle segnalazioni circa le potenziali non conformità** consente di identificare tempestivamente eventuali difetti o problemi nel processo produttivo. Attraverso un monitoraggio continuo, è possibile individuare trend e aree di miglioramento, consentendo all'azienda di apportare modifiche preventive e correttive per ottimizzare la qualità del prodotto.

Inoltre, una registrazione centralizzata favorisce la comunicazione e la collaborazione tra i dipartimenti aziendali coinvolti, garantendo un approccio integrato alla gestione della qualità e facilitando l'implementazione di soluzioni efficaci.

Nel 2023 San Michele ha avviato il processo di raccolta centralizzata delle segnalazioni ricevute dai clienti.

All'ufficio RSGA sono pervenute 226 segnalazioni da parte dei clienti, che sono state tempestivamente analizzate.

Di queste, solo le segnalazioni ritenute fondate a seguito di analisi documentale sono state inserite nel registro delle non conformità.

## OBIETTIVI PER L'ANNO 2024

- 1 Proseguimento del percorso di miglioramento del profilo di benessere e nutrizione dei propri prodotti
- 2 Monitorare e migliorare il livello di soddisfazione dei clienti circa la qualità del prodotto
- 3 Sicurezza dei prodotti con focus sull'approvvigionamento della materia prima

## 2.2. FINALITÀ INERENTE ALL'AMBIENTE

Ridurre progressivamente l'impatto ambientale generato dalla propria attività, utilizzando quote crescenti di energia proveniente da fonti rinnovabili e adottando tecnologie di ultima generazione, oltre a sistemi ispirati ai principi dell'economia circolare, così da minimizzare sia il consumo di energia e di risorse naturali sia la produzione di emissioni e di rifiuti.

Gli specifici obiettivi individuati nel 2023 per perseguire la finalità di beneficio comune relative all'ambiente sono:

OBIETTIVO	KPI	VALORI
D Sviluppare l'implementazione della dotazione di impianti fotovoltaici della Società	Kwhp complessivi	quasi 500 Kwhp
E Continuare il piano di efficientamento energetico dei sistemi illuminanti	N. di lampade sostituite Quota di lampade led sul totale	240 30% raggiunto nel 2023 con un incremento di 22 punti percentuali rispetto al 2022
F Recuperare gli scarti alimentari destinandoli a uso zootecnico	Kg di scarti recuperati e ridestinati	1.672.022 Kg
G Donare per uso sociale i prodotti non più commercializzabili	Kg di prosciutto destinato al Banco Alimentare e a opere religiose	2.670 Kg

Il settore alimentare contribuisce significativamente alle emissioni di gas serra, all'uso dell'acqua, alla deforestazione e all'inquinamento del suolo e delle acque.

Gli sforzi per ridurre l'impatto ambientale del settore alimentare includono l'adozione di processi produttivi sostenibili, la riduzione degli sprechi alimentari, l'ottimizzazione della catena di approvvigionamento e l'innovazione tecnologica per migliorare l'efficienza energetica.

San Michele è ormai da tempo impegnato su questi fronti. In particolare il sito di affettamento di Langhirano ha implementato e mantiene aggiornato un **Sistema di Gestione Ambientale** conforme allo standard **UNI EN ISO 14001 2015** per rispondere alla costante evoluzione dei requisiti regolamentari, all'impegno nella minimizzazione del proprio impatto ambientale, sottoponendosi ogni anno a audit da parte del certificatore.

## EFFICIENZA ENERGETICA ED ENERGIE RINNOVABILI

I consumi energetici hanno un impatto importante sia in termini ambientali che sui costi delle aziende del comparto e l'efficientamento energetico costituisce quindi un obiettivo primario della Società.

Nel corso degli ultimi anni, sono stati portati avanti diversi progetti quali l'installazione di impianti di asciugamento prosciutti ad alta efficienza presso il sito di Langhirano, Via Fanti d'Italia che hanno permesso di conseguire Titoli di Efficienza Energetica (**Certificati Bianchi**).

A riprova, ENEA ha riconosciuto i certificati bianchi di basso consumo, anche a seguito di un monitoraggio costante dei dati energetici da parte della società elettrica per un periodo di 5 anni da dicembre 2017 a novembre 2022 per complessivi 18.042 TEE.

## I CERTIFICATI BIANCHI

Il meccanismo dei **certificati bianchi**, entrato in vigore nel 2005, è il **principale strumento di promozione dell'efficienza energetica in Italia**.

I certificati bianchi sono **titoli negoziabili** che certificano il conseguimento di risparmi negli usi finali di energia attraverso interventi e progetti di incremento dell'efficienza energetica. Un certificato equivale al **risparmio di una Tonnellata Equivalente di Petrolio (TEP)**.

Nel 2022 San Michele ha avviato un processo di realizzazione di **impianti a pannelli fotovoltaici per coprire parte delle proprie esigenze energetiche**.

Il primo impianto è attivo presso il sito di Offanengo da novembre del 2022 e ha una potenza di picco di 197,60 Kwp. Il 2023 è stato il primo anno completo di autoproduzione di energia elettrica per un totale di 224.500 kWh. Sono stati altresì definiti progetti e investimenti per la realizzazione di ulteriori impianti fotovoltaici per quasi 500 Kwph presso gli stabilimenti di stagionatura ed affettamento di Langhirano (PR) che consentiranno di aumentare in maniera significativa la quota di produzione di energia da fonti rinnovabili, per gli esercizi futuri.

Nel parcheggio di Offanengo e nel sito di Langhirano di Via Fanti è disponibile una **colonnina per la ricarica di auto elettriche** a disposizione degli ospiti e dei dipendenti. Nel corso del 2022 San Michele ha avviato un progetto di progressiva sostituzione dei sistemi di illuminazione tradizionali esistenti con **lampade LED**, abbinata a sistemi automatici di accensione e spegnimento. A fine 2023 i LED rappresentano circa il 30% del totale, per complessivi 310 punti luce LED che consentono di risparmiare circa il 70% di energia elettrica rispetto alle "vecchie" lampade al neon.

## ECONOMIA CIRCOLARE

La trasformazione delle carni comporta la generazione di una grande quantità di scarti che in parte consistente costituiscono una risorsa di tipo secondario utile per altri processi. La gestione di questi scarti è piuttosto articolata, perché è necessario distinguere tra sottoprodotti, coprodotti e rifiuti.

L'industria dei sottoprodotti di origine animale ha costruito un modello efficiente di economia circolare. Le aziende del settore, infatti, reimpiegano gli scarti di lavorazione delle carni dando loro una seconda vita.

Il Salumificio produce solo sottoprodotti di categoria 3 che per il 2023 sono stati pari a **1.700 tonnellate** e sono stati destinati al **riuso per l'industria del pet food e per la produzione di fertilizzanti**.

I **sottoprodotti** sono divisi in **tre famiglie**:

- **categoria 1**

(parti di bovini regolarmente macellati come cranio, interiora oppure carcasse di animali malati ecc.), **destinati all'incenerimento**;

- **categoria 2**

in cui sono compresi deiezioni, contenuto stomacale dei ruminanti o animali morti in genere;

- **categoria 3**

che comprende materiali con caratteristiche che li renderebbero anche idonei al **consumo umano** (ad esempio grasso o ossa), ma vengono destinati ad altri impieghi (come la produzione di alimenti per animali da compagnia).

Meno sprechi alimentari sono avvenuti grazie a diversi programmi in partnership come, ad esempio, le **donazioni di alimenti ad associazioni caritatevoli** presenti sul territorio. Gli alimenti, perfettamente commestibili ma che, a causa di difetti estetici o scadenze ravvicinate, non sono adatti alla commerciabilità vengono periodicamente destinati al Banco Alimentare, alla Caritas diocesana di Crema o ad altre associazioni caritatevoli.

Nel corso del 2023 San Michele ha donato all'Istituto Suore Buon Pastore Ente Morale di Crema 2,6 tonnellate di prodotti alimentari.

Un'ulteriore area di intervento per ridurre l'impatto ambientale consiste nell'utilizzare materiali di packaging a minor contenuto di plastica, con plastica riciclata o con materiali alternativi.

Il ruolo delle **confezioni dei prodotti** ha una duplice importanza. Da un lato un packaging resistente e durevole mantiene il gusto, la qualità e la sicurezza del prodotto, evitandone lo spreco. Dall'altro lato, il packaging stesso genera un impatto sull'ambiente legato al suo intero ciclo di vita.

La Società, per questo motivo, ha avviato una progettualità dedicata alla valutazione delle migliori scelte per la realizzazione di packaging a ridotto contenuto di plastica. Nel corso dell'esercizio la Società non ha ricevuto sanzioni, pene e contenziosi - di natura civile o penale - verso terzi per danni causati all'ambiente o reati ambientali e non si sono verificati danni causati all'ambiente per cui la Società è stata dichiarata colpevole in via definitiva.

## OBIETTIVI PER L'ANNO 2024

- 4 Effettuare ulteriori interventi di efficientamento energetico e riduzione del consumo di acqua
- 5 Avviare le attività di ampliamento del proprio parco di impianti fotovoltaici al fine di incrementare l'autoproduzione di energia elettrica da fonti rinnovabili.
- 6 Proseguire nella lotta agli sprechi alimentari
- 7 Proseguire l'attività di ricerca di soluzioni di packaging sostenibile

## 2.3 FINALITÀ INERENTE AL PERSONALE PROPRIO

**Garantire un ambiente di lavoro sicuro, che offra opportunità di crescita valorizzando il merito e sostenga il processo di integrazione nella comunità dei lavoratori di origine straniera e delle loro famiglie.**

Gli specifici obiettivi individuati nel 2023 per perseguire la finalità di beneficio comune relativa al personale proprio sono:

OBIETTIVO	KPI	VALORI
H Introdurre soluzioni innovative nel processo produttivo che riducono il rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori	n. soluzioni innovative introdotte	Automatizzata la fase produttiva pre-sugnature
I Garantire attività formativa anche non obbligatoria	n. di ore di formazione non obbligatoria	270

San Michele all'interno della **Politica** interna elaborata nell'ambito del sistema di gestione della qualità declina i valori che definiscono il rapporto con i propri lavoratori, rispetto ai quali la Società si impegna a:

- garantire il rispetto delle diversità culturali e dei diritti
- garantire l'assenza di lavoro infantile e minorile
- garantire l'assenza di ogni forma di lavoro non spontaneo o sotto forma di punizione
- garantire l'assenza di ogni forma di discriminazione nei confronti di un individuo o un gruppo di individui in virtù della loro appartenenza ad una particolare categoria (sesso, credo, etc.)
- garantire l'assenza di ogni forma di violenza e/o coercizione mentale o fisica
- garantire il rispetto del diritto alla sicurezza e alla salute sul luogo del lavoro
- garantire la piena libertà di associazione ed il diritto alla contrattazione collettiva
- rispettare gli orari di lavoro e la correlata retribuzione
- perseguire l'obiettivo di prevenzione degli incidenti, infortuni e malattie professionali.

Il contratto di lavoro applicato è il CCNL dell'Industria Alimentare.

**NUMERO DI LAVORATORI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE**

TIPOLOGIA	2023
Lavoratori a tempo indeterminato	23
Lavoratori a tempo determinato	-
Lavoratori a tempo pieno	21
Lavoratori part-time	2
Lavoratori interinali	18

**TURNOVER DEI LAVORATORI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE**

TIPOLOGIA	1/01/2023	Assunzioni	Dimissioni	31/12/2023
Lavoratori a tempo indeterminato	20	3	-	23
Lavoratori a tempo determinato	-	-	-	-
Lavoratori a tempo pieno	18	3	-	21
Lavoratori part-time	2	-	-	2

Si precisa che alla produttività del Salumificio contribuisce in larga parte anche la forza lavoro di terze parti alle quali vengono esternalizzate le lavorazioni di disosso e di affettamento.

#### NUMERO DI LAVORATORI PER FASCIA DI ETÀ

FASCIA DI ETÀ	2023
Sotto i 30 anni	7
Tra i 30 e 50 anni	24
Sopra i 50 anni	10
<b>TOTALE</b>	<b>41</b>

In Italia ci sono circa 22.000 persone impiegate nell'industria della carne: il 50% della forza lavoro nella macellazione e il 25% nella lavorazione della carne sono immigrati provenienti dall'Europa orientale, dai Balcani, dall'Africa settentrionale e centrale e dall'Asia orientale.

I principi di **diversità ed inclusione** sono da sempre valori fondamentali che caratterizzano la realtà multiculturale dell'azienda, che si impegna a creare un ambiente di lavoro inclusivo e libero da qualsiasi tipo di discriminazione. Circa 40% delle persone sono di origine straniera appartenenti a 5 nazionalità diverse, delle quali le più rappresentative sono India, Burkina Faso e Nigeria. Il rispetto e l'integrazione di tutte le nazionalità è la normalità.

#### PROVENIENZA GEOGRAFICA DEI LAVORATORI

Italia	24
Africa	12
India	5

## FORMAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI DIPENDENTI

Per quanto riguarda la formazione, obiettivo di San Michele è quello di incrementare le competenze dei propri lavoratori, con una particolare focalizzazione su **salute e sicurezza del lavoro, igiene e sicurezza alimentare e utilizzo dei macchinari**.

Il rispetto per le norme di sicurezza sul lavoro non può prescindere da una corretta ed efficace formazione dei dipendenti. Salumificio si impegna regolarmente nella formazione e sensibilizzazione dei dipendenti sul tema della salute e sicurezza, portandoli a conoscenza di tutti i rischi generali e specifici legati alle mansioni, le procedure di sicurezza da adottare, i sistemi di prevenzione implementati. Tutti i nuovi assunti vengono adeguatamente formati in materia e poi regolarmente aggiornati.

Nel 2023, oltre ai percorsi formativi legati alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, sono stati implementati piani formativi di **miglioramento delle competenze di gestione degli impianti automatizzati**. Le nuove macchine installate, caratterizzate da tecnologie innovative, abilitano la digitalizzazione di questa parte del processo. Gli operatori, conseguentemente, sono stati formati all'utilizzo dei software e delle tecnologie per il funzionamento dei processi. Le ore di formazione per l'uso dei macchinari ammontano a 210 per il 2023.

Il personale ha anche potuto usufruire di corsi per l'uso di Google Workplace e di lingua inglese.

Nel 2023 San Michele ha erogato **formazione non obbligatoria** per 270 ore così ripartite:

- Dipendenti - 2,86 ore pro capite
- Interinali - 10,7 ore pro capite

San Michele in materia di **welfare aziendale** intende rafforzare progressivamente negli anni il proprio sistema, con l'obiettivo di conciliare la vita privata e il lavoro. Sono in essere inoltre condizioni migliorative rispetto a quelle previste dal contratto compresi:

- progetti di inclusione specifici sulla base delle esigenze individuali;
- possibilità di effettuare cambiamenti di orario di lavoro in caso di necessità individuali;
- per i soli lavoratori dei siti di Langhirano, premio annuale erogato sulla base di un accordo di II livello con le Associazioni territoriali;
- installazione di impianto per l'erogazione gratuita di acqua potabile (refrigerata, gassata).
- Il 20% dei dipendenti gode di fringe benefits (compensi in forma non monetaria, consistenti nella messa a disposizione di beni e/o servizi a favore dei lavoratori).

## CULTURA DELLA SICUREZZA

San Michele ha intrapreso una progettualità volta a migliorare i processi all'interno degli stabilimenti, adottando **soluzioni innovative** che permettono di agevolare l'operatività dei lavoratori. Nel 2023 sono stati installati:

- Robot scarico materia prima che automatizza sia la fase di scarico materia prima (riempimento bilancelle) che le fasi di primo e secondo sale (svuotamento bilancelle);
- Robot mav che automatizza alcuni percorsi di telai che una volta venivano fatti a mano dagli operatori;
- Braccio robotico di scarico della materia prima;
- Impilatore di vaschette a fine linea.

L'introduzione di sistemi automatizzati per lo spostamento di telai, in sostituzione del lavoro manuale svolto precedentemente dal personale, porta con sé una serie di effetti positivi. Lo spostamento manuale di telai può comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, specialmente se il carico è pesante o se le operazioni sono ripetitive. L'automazione di queste attività riduce il coinvolgimento diretto dei lavoratori in compiti fisicamente impegnativi, **mitigando così il rischio di infortuni e lesioni sul lavoro.**

L'automazione consente di utilizzare in modo più efficiente le risorse disponibili, inclusi tempo, manodopera e materiali e allocare queste risorse in altre attività ad alto valore aggiunto.

Tutti i rischi vengono valutati sia attraverso la stesura e l'aggiornamento dei DVR sia attraverso sopralluoghi e segnalazioni da parte del RSPP, preposti e personale. Nel 2023 si è registrata una riduzione del rischio "mansione" a seguito dell'adozione delle nuove tecnologie per la gestione degli spostamenti dei telai in forma automatizzata.

San Michele **monitora altresì i fornitori che prestano servizio all'interno dei propri spazi** mediante verifica della documentazione obbligatoria (formazione, idoneità, rispetto delle limitazioni, stesura dei DVR).

Nel corso del 2023 **non si sono verificati infortuni**, morti sul lavoro del personale dipendente interinale e di ciò è stato dato atto anche in sede di riunione annuale sulla sicurezza ex art. 35 D.Lgs. 81/2008.

Nel corso dell'esercizio non si sono registrati addebiti in ordine a malattie professionali su dipendenti o ex dipendenti e cause di mobbing, per cui la Società è stata dichiarata definitivamente responsabile.

## OBIETTIVI PER L'ANNO 2024

- 8 Engagement dei dipendenti sul benessere aziendale con integrazione della valutazione dello stress lavoro correlato e test di benessere aziendale
- 9 Sviluppare piani formativi non obbligatori (corsi in lingua italiana etc.)
- 10 Sensibilizzare i collaboratori sui temi della sostenibilità, in particolare in materia di spreco alimentare e riutilizzo
- 11 Implementare l'introduzione di soluzioni innovative in ausilio ai lavoratori

## 2.4. FINALITÀ INERENTE ALLA FILIERA

Porsi come parte attiva nel miglioramento delle caratteristiche di sostenibilità della propria catena di fornitura in termini di tutela dei diritti umani, impatto ambientale e benessere animale.

L'obiettivo individuato nel 2023 per perseguire la finalità di beneficio comune relativa alla propria filiera è:

OBIETTIVO	KPI	VALORI
L Identificare nuovi fornitori	Avviare trattative di approvvigionamento con nuovi fornitori	Più di 40.000 kg da nuovo fornitore

L'impegno nei confronti dei consumatori inizia con un'accurata ricerca di ingredienti sicuri e controllati e continua con rigorose verifiche in ogni fase del processo produttivo. Un'attenta procedura per la selezione delle materie prime e per la qualifica dei fornitori garantisce un controllo costante della filiera. I fornitori sono considerati partner importanti con cui instaurare un rapporto di valore, continuativo nel tempo.

Lo scopo di una filiera responsabile è quello di rendere trasparenti i rapporti, minimizzandone i rischi, tra i soggetti che concorrono alla produzione del prodotto finale, garantendo al consumatore una completa tracciabilità del prodotto a garanzia del rispetto dei valori etici, a sostegno di agricoltori e allevatori; per questo motivo il Salumificio cercherà di porsi "come parte attiva al miglioramento delle caratteristiche di sostenibilità della propria filiera".

Il parco fornitori è distinto tra fornitori di materie prime food e fornitori di materiali sussidiari e servizi: dai primi vengono acquistate materie prime e semilavorati per la produzione, i secondi forniscono materiali e servizi ausiliari allo svolgimento delle attività di business quali, ad esempio, materiali per il packaging, servizi logistici, tecnologia, attrezzature professionali e tecniche.

Nel 2023 la **base fornitori** di San Michele conta circa **730 realtà** di cui le principali categorie sono **materie prime, packaging, servizi e materiale di manutenzione**.

Con riferimento alla fornitura di materia prima per le produzioni dei prosciutti crudi, nel 2023 San Michele si è servito di una decina di fornitori prevalentemente di origine UE, in linea con l'anno precedente.

Per il 2024 San Michele si impegna nell'approfondimento del livello di attenzione dei fornitori nei confronti di ambiente, dipendenti e comunità; l'obiettivo è quello di avviare un vero e proprio percorso di coinvolgimento degli stessi, al fine di aumentarne la sensibilità ambientale e sociale, come meglio sotto specificato.

Per il prossimo esercizio San Michele intende avviare un processo di valutazione delle performance di sostenibilità dei propri fornitori tramite l'invio di un questionario di self-assessment volto ad esaminare parametri specifici: presenza di politiche adeguate volte alla riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>, alla gestione dei rifiuti e delle risorse idriche; modalità di rapporto con il territorio; iniziative a supporto della comunità; informazioni in merito alle procedure anticorruzione.

## OBIETTIVI PER L'ANNO 2024

---

- 12 Avviare il coinvolgimento e la sensibilizzazione dei fornitori ai temi della sostenibilità
- 13 Avviare un percorso di raccolta delle informazioni sui fornitori rispetto ai temi ESG

## 2.5 ALTRE AZIONI DI RILIEVO SOCIALE

San Michele mira a consolidare progressivamente il proprio ruolo di attore impegnato nella comunità locale, sviluppando la propria relazione con il territorio di riferimento.

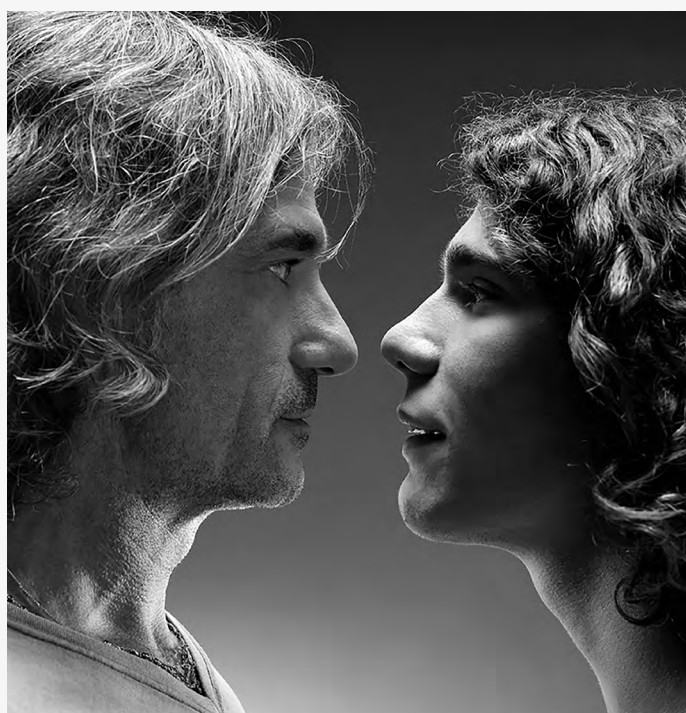
Nel corso del 2023 sono state realizzate, in continuità con gli anni precedenti, le seguenti iniziative:

### I BAMBINI DELLE FATE

I Bambini delle Fate S.p.A. è una Impresa Sociale che dal 2005 si impegna nella promozione di iniziative e progetti di inclusione per bambini e ragazzi con disabilità.



<b>I BAMBINI DELLE FATE DAL 2005</b>	4400+ Famiglie beneficiarie	90 Progetti sostenuti	17 Regioni attive	3900+ Sostenitori privati	1000+ Imprenditori coinvolti
--------------------------------------	--------------------------------	--------------------------	----------------------	------------------------------	---------------------------------



In particolare Salumificio contribuisce al progetto "Passi a ca? - AutiCam" che si propone di aiutare le famiglie con bambini affetti da grave disabilità che volessero consolidare le autonomie personali, relazionali e sociali necessarie ad una migliore qualità della vita.



### VOLLEY OFFANENGO

Volley Offanengo è una Società Sportiva Dilettantistica con profonde radici nella comunità locale, di cui Salumificio San Michele è Sponsor ufficiale. La squadra giovanile Under 18 è stata rinominata "Salumificio San Michele", portando il nome della Società.



### CROCE VERDE OFFANENGO (CR)



### LA LUNGA SPORT A.S.D. DI LANGHIRANO



# LA VALUTAZIONE DI IMPATTO

- 
- 3.1 SABI 2.0
  - 3.2 Utilizzo
  - 3.3 Esiti

## LA VALUTAZIONE DI IMPATTO

La norma sulla società benefit (L. 28-12-2015 n. 208), recita al comma 382:

*(...) la società benefit redige annualmente una relazione concernente il perseguimento del beneficio comune, da allegare al bilancio societario e che include:*

- a. la descrizione degli obiettivi specifici, delle modalità e delle azioni attuate dagli amministratori per il perseguimento delle finalità di beneficio comune e delle eventuali circostanze che lo hanno impedito o rallentato;*
- b. la valutazione dell'impatto generato utilizzando lo standard di valutazione esterno con caratteristiche descritte nell'allegato 4 annesso alla presente legge e che comprende le aree di valutazione identificate nell'allegato 5 annesso alla presente legge;*
- c. una sezione dedicata alla descrizione dei nuovi obiettivi che la società intende perseguire nell'esercizio successivo.*

Il punto b. chiede di integrare la rendicontazione con una "valutazione di impatto" sulla base di uno standard esterno che ricopra (da all.5 alla norma) una serie di dimensioni di valutazione standard (lavoratori, comunità, ambiente, altri portatori di interesse), allargando l'osservazione non solo alle finalità specifiche ma agli effetti più generali derivanti dall'attività d'impresa.

## 3.1 SABI 2.0

SABI è lo **Strumento di Autovalutazione della Buona Impresa** (S.A.B.I.), messo a disposizione gratuitamente alle imprese per la propria rendicontazione annuale, sviluppato da Fondazione Buon Lavoro, attivo dal 2020. Il modello della Buona Impresa ha l'obiettivo di definire un framework di valutazione rispetto alla capacità dell'impresa di creare valore per la società nel tempo. Non guarda subito alle dimensioni dell'impatto, ma alle finalità dell'impresa in sé (prodotto, lavoro, creazione di valore economico).

Inoltre, il modello mostra come lo svolgimento delle attività della gestione caratteristica possa produrre un impatto sociale.

Per ogni elemento di valutazione si mette in evidenza come questo incida sugli indicatori del benessere sociale. Per calcolare tale incidenza sono stati scelti due strumenti terzi:

- BES – Benessere Equo e Sostenibile.

Strumento creato dall'ISTAT per valutare il progresso della società in ambito sociale e ambientale. Composto da 130 indicatori suddivisi in 12 domini.

- SDGs – Sustainable Development Goals.

17 obiettivi definiti dalle Nazioni Unite allo scopo di indicare le aree di cambiamento in cui i Paesi devono operare per migliorare entro il 2030 le condizioni di vita delle popolazioni del mondo.

La scelta del BES ha lo scopo di richiamare la matrice italiana del modello.

L'impatto totale dell'impresa viene suddiviso in due livelli, il primo è quello generato attraverso il suo stesso modello di business (l'attenzione del modello viene posta principalmente su questo primo livello, che rappresenta il messaggio chiave della Buona Impresa), il secondo è quello generato dall'impresa sulla società e sull'ambiente nel suo complesso (in questo caso hanno scelto di appoggiarsi a modelli di misurazione e rendicontazione riconosciuti, come ad esempio GRI).

Il modello si applica a qualsiasi tipo di organizzazione, indipendentemente dalla forma giuridica e dalle dimensioni, a patto che si tratti di un'attività economica organizzata

ai fini della produzione o dello scambio di beni o di servizi.

SABI è stato riconosciuto come uno degli strumenti idonei come **standard terzi di valutazione dell'impatto** per le Società Benefit, rispettando i requisiti imposti dalla norma. Si tratta di un questionario di autovalutazione, suddiviso in 5 aree di osservazione: **Prodotto; Lavoro; Valore economico; Sostenibilità sociale e ambientale; Governance.**

## 3.2 UTILIZZO

Il primo step di utilizzo consiste nell'analisi di materialità. Per ognuna delle aree di osservazione sono stati definiti gli elementi rilevanti per l'impresa. In funzione di tali scelte, sono state proposte delle domande ponderate per procedere nella valutazione.

SABI offre la possibilità di coinvolgere gli stakeholder (Soci, clienti, fornitori, personale), grazie all'invio di questionari (survey) dedicati. Questo passaggio è fortemente raccomandato perché consente di rendere più solida l'autovalutazione, integrando un importante elemento di de-soggettivazione. La Società ha convenuto di coinvolgere gli stakeholder a partire dal 2024, primo esercizio completo come 'Società Benefit'.

Lo step successivo ha riguardato la compilazione del questionario. Il questionario è strutturato in 5 capitoli, che corrispondono alle 5 aree di osservazione. Per ogni domanda viene richiesto di attribuire un punteggio da 1 - 6 in base ai criteri suggeriti. È, inoltre, presente, per ogni domanda, un campo libero per i commenti; il campo è facoltativo e può servire per appuntare le motivazioni del voto assegnato o informazioni utili.

### 3.3 ESITI

#### IL VALORE CREATO ATTRAVERSO IL PRODOTTO

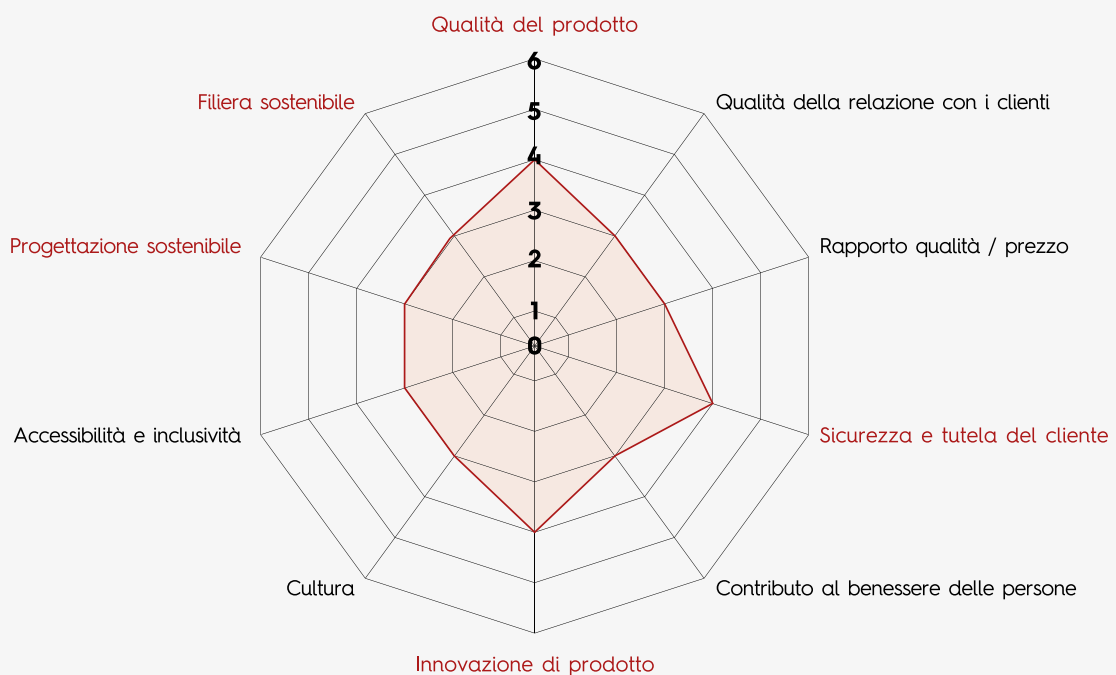
*La Buona Impresa porta sul mercato prodotti o servizi in grado di rispondere a un bisogno delle persone e lo fa pensando a come il suo prodotto/ servizio (e il modo in cui viene al mondo) possa contribuire a spingere in una direzione “positiva” per la società, presente e futura. Non, quindi, “un prodotto qualsiasi purché venda”, ma un prodotto concepito come un contributo utile alla società, concepito e realizzato con passione, con cura, pensando al servizio che può rendere a chi ne fruisce e, in generale, al contesto.*

La valutazione di sintesi del Prodotto viene presentata, su scala 1-6, in forma aggregata ponderando le valutazioni sui singoli elementi in base alla rilevanza attribuita dall'azienda.

Complessivamente, non si può che ritenere soddisfacente la valutazione su tutte le dimensioni e sui singoli elementi di valutazione osservati. Anche in termini di equilibrio, nella valutazione d'insieme non emergono sbilanciamenti particolari né punti di preoccupazione.

L'attuale capacità dell'azienda di intercettare i bisogni del mercato è stata significativamente potenziata nel corso del 2023 con l'introduzione di una rete di agenti dedicati, una presenza più diretta e proattiva sul campo. Questi agenti sono stati incaricati di raccogliere informazioni dirette dai clienti, esaminare le tendenze del settore e analizzare i feedback del mercato per identificare le esigenze emergenti e le opportunità di innovazione. Salumificio San Michele continuerà a sfruttare questa risorsa preziosa per guidare le iniziative future e garantire il successo nel lungo termine.

Per quanto riguarda la filiera produttiva al momento, non si è a conoscenza di eventi critici da parte dei fornitori. Tuttavia, si riconosce l'importanza di una comprensione approfondita della filiera per poter presidiare e migliorare gli impatti ambientali e sociali. Pertanto, è stato posto l'obiettivo di mappare la filiera entro il 2024. Si è pianificato di introdurre questionari per i fornitori, finalizzati a raccogliere informazioni sulla loro gestione ambientale e sociale. Questi questionari aiuteranno a valutare il grado di sostenibilità delle pratiche adottate dai partner e a identificare potenziali aree di miglioramento nella filiera produttiva.



## IL VALORE CREATO ATTRAVERSO IL LAVORO

*La Buona Impresa si prende cura delle persone e dà valore al loro lavoro, non solo perché strumentale al successo dell'impresa, ma anche perché considera sua responsabilità e suo interesse il bene di lungo periodo di tutti coloro che sono coinvolti nella filiera. Nella visione della Buona Impresa, l'elemento centrale dell'economia è il Lavoro, sia quello che l'impresa svolge per la società sia quello che il singolo svolge nell'impresa. "Lavoro" significa impiegare i propri talenti nella creazione di valore per altri, partecipando così allo sviluppo di una economia al servizio dell'Uomo e traendo da tutto questo remunerazione, sviluppo di sé e riconoscimento. Finalità dell'impresa è organizzare questi talenti, in modo da rendere il lavoro un'opportunità per le persone e, così facendo, una leva di sviluppo per il business.*

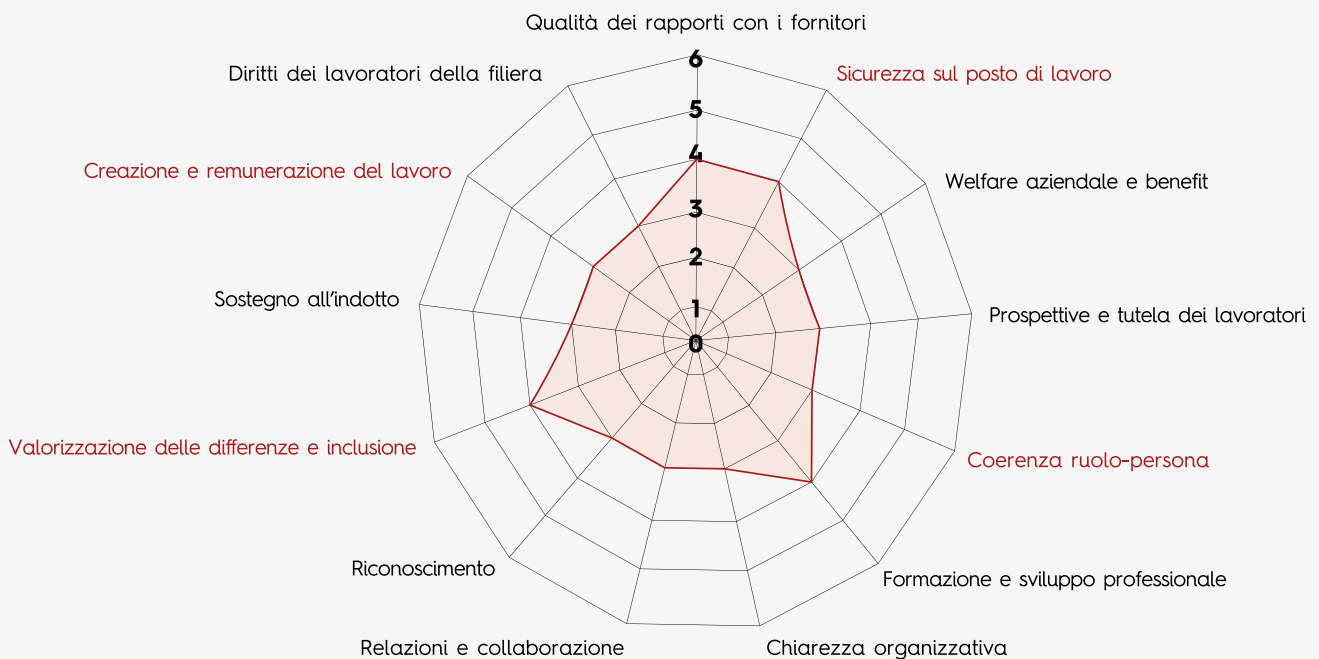
La valutazione del Lavoro viene presentata, su scala 1-6, in forma aggregata ponderando le valutazioni sui singoli elementi in base alla rilevanza attribuita dall'azienda. La valutazione di quest'anno rispetto al valore creato attraverso il lavoro è complessivamente buona.

La remunerazione è in linea con il mercato e comprende un premio di fine anno in base ai risultati. Il benessere dei lavoratori, guardando al basso livello di turnover, può considerarsi complessivamente positivo; sono di prossima implementazione progetti volti a comprenderne, attraverso appositi questionari, il grado di soddisfazione.

I ruoli sono ben presidiati e coerenti con le attività assegnate con ruoli di responsabilità assegnate anche a lavoratori interinali.

La sicurezza sul posto di lavoro risulta essere ben presidiata e gestita in conformità alle normative. A conferma di ciò, il 2023 è il secondo anno in cui non si registrano infortuni. L'azienda ha compiuto passi importanti nell'ottimizzazione e automazione dei processi, con risvolti positivi sui rischi fisici connessi all'attività. Sono regolarmente offerte occasioni di formazione non obbligatoria sia per i lavoratori diretti che interinali.

Il rapporto con i fornitori è duraturo; al momento, Salumificio San Michele non è a conoscenza di eventi cirtici da parte dei propri fornitori relativamente ai diritti umani. Nel 2024 i questionari che saranno trasmessi riguarderanno anche tematiche legate alla tutela dei diritti umani dei lavoratori.



## IL VALORE ECONOMICO CREATO E CONDIVISO

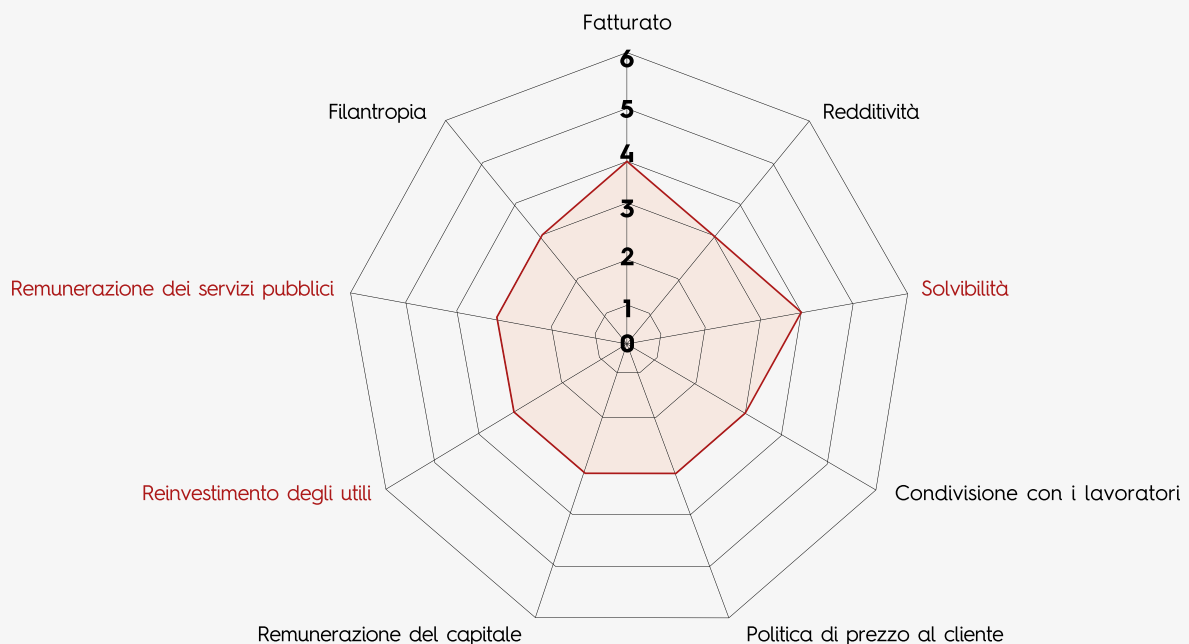
*La Buona Impresa persegue il profitto puntando non solo alla redditività di breve periodo, ma anche alla crescita del valore dell'impresa nel lungo, prestando attenzione alla ricaduta che questo ha su tutti gli attori coinvolti e, indirettamente, sul contesto. In questa visione, la redditività dell'impresa non solo non è antitetica rispetto al benessere sociale, ma ha un impatto di per sé sul contesto: obiettivo della buona impresa non è fare profitto in sé, ma farlo correttamente, creando valore per tutti i soggetti coinvolti, e utilizzarlo in modo equo e sostenibile, con attenzione alla ricaduta del valore sul contesto.*

La valutazione del Valore Economico viene presentata, su scala 1-6, in forma aggregata ponderando le valutazioni sui singoli elementi in base alla rilevanza attribuita dall'azienda.

La Società continua ad essere protagonista di una rapida crescita del suo core business in termini di valore della produzione.

L'esercizio 2023 ha registrato una crescita delle vendite rispetto al 2022, permettendo di superare negli ultimi anni la soglia dei € 50 milioni di fatturato, a conferma di un continuo trend di sviluppo che nell'ultimo decennio ha visto raddoppiare il fatturato complessivo dell'azienda con un andamento positivo sia sul mercato nazionale che sui mercati esteri.

I Soci vengono aggiornati periodicamente attraverso una reportistica a loro dedicata sull'andamento dell'azienda.



## LA GOVERNANCE

La Buona Impresa è tale innanzitutto per la scelta di adottare un certo orientamento di fondo e prendere un impegno cogente e di lungo periodo in questa direzione. Esso si declina poi nell'adozione di processi strategici coerenti e trasparenti, e in una modalità sistemica di valutazione dei risultati.

### VISIONE E ORIENTAMENTO DI FONDO

- Condivisione della Visione della Buona Impresa: l'azienda non ha attualmente formalizzato la propria Visione;
- Impegno per la Sostenibilità e la Trasparenza: l'impresa ha esplicitato questo impegno in comunicazione;
- Vincolo per il beneficio Comune: l'impresa ha formalizzato nel proprio Statuto l'impegno a perseguire finalità di beneficio comune.

### PROCESSI E STRUMENTI

- Coerenza dei processi decisionali, di pianificazione strategica e di monitoraggio con le finalità dell'impresa (voto 3/6)
- Livello di adozione di processi volti a garantire una gestione sostenibile degli impatti sociali ed ambientali (voto 3/6)
- Livello di trasparenza nella comunicazione interna ed esterna sui temi della sostenibilità e dell'impatto (voto 4/6)
- Livello e frequenza del dialogo con gli stakeholder e valorizzazione dei feedback (voto 2/6).

### L'IMPATTO DI SAN MICHELE SUGLI SDGs

Il SABI permette di analizzare gli SDGs su cui l'impresa produce un impatto positivo attraverso la sua attività. L'impatto generato attraverso il Prodotto viene attribuito direttamente dall'impresa, mentre gli impatti generati attraverso gli altri Pilastri dell'attività di impresa sono assegnati in automatico in base alle risposte date.

Ai fini della presente rappresentazione, è considerato impatto positivo se la valutazione media complessiva è superiore a 3,5.

Vengono qui rappresentati gli SDGs che sono impattati dagli elementi a cui l'impresa ha dato una valutazione media non soddisfacente (inferiore a 3): impatti potenzialmente negativi per l'ambiente o per la comunità che verranno certamente attenzionati dalla Società per porvi rimedio.



# 04

**GLI OBIETTIVI PER IL 2024**

---

Riportiamo di seguito il complesso degli obiettivi per il perseguimento delle finalità di beneficio comune che la Società si impegna a perseguire nel corso dell'anno 2024.

- 1 Proseguimento del percorso di miglioramento del profilo di benessere e nutrizione dei propri prodotti
- 2 Monitorare e migliorare il livello di soddisfazione dei clienti circa la qualità del prodotto
- 3 Sicurezza dei prodotti con focus sull'approvvigionamento della materia prima
- 4 Effettuare ulteriori interventi di efficientamento energetico e riduzione del consumo di acqua
- 5 Avviare le attività di ampliamento del proprio parco di impianti fotovoltaici al fine di incrementare l'autoproduzione di energia elettrica da fonti rinnovabili.
- 6 Proseguire nella lotta agli sprechi alimentari
- 7 Proseguire l'attività di ricerca di soluzioni di packaging sostenibile
- 8 Engagement dei dipendenti sul benessere aziendale con integrazione della valutazione dello stress lavoro correlato e test di benessere aziendale
- 9 Sviluppare piani formativi non obbligatori (corsi in lingua italiana etc.)
- 10 Sensibilizzare i collaboratori sui temi della sostenibilità, in particolare in materia di spreco alimentare e riutilizzo
- 11 Implementare l'introduzione di soluzioni innovative in ausilio ai lavoratori
- 12 Avviare il coinvolgimento e la sensibilizzazione dei fornitori ai temi della sostenibilità
- 13 Avviare un percorso di raccolta delle informazioni sui fornitori rispetto ai temi ESG

In linea generale, San Michele ha l'ambizione di continuare il processo trasformativo verso la creazione di una "Buona Impresa", iniziato nel 2023 con la scelta di diventare Società Benefit.



**SALUMIFICIO SAN MICHELE S.P.A. | [WWW.SAN-MICHELE.IT](http://WWW.SAN-MICHELE.IT) | [INFO@SAN-MICHELE.IT](mailto:INFO@SAN-MICHELE.IT)**