



RELAZIONE DI IMPATTO
ESERCIZIO 2024

Approvata dal Consiglio di Amministrazione del 18 marzo 2025

<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	19
2.2 Finalità inerente all'ambiente.....	24
2.2.1 Efficienza energetica ed energie rinnovabili	26
2.2.2 Economia circolare	27
2.3 Finalità inerente al personale proprio	29
2.3.1 Formazione e valorizzazione dei dipendenti	33
2.3.2 Cultura della sicurezza	34
2.4 Finalità inerente alla filiera	35
2.5 Altre azioni di rilievo sociale	39

LA VALUTAZIONE DI IMPATTO 41

3.1 SABI 2.0	43
3.2 Utilizzo	44
3.3 Esiti	45
3.3.1 Il valore creato attraverso il Prodotto San Michele	45
3.3.2 Il valore creato attraverso il Lavoro	47
3.3.3 Il valore economico creato e condiviso	49
3.3.4 La sostenibilità delle operations	50
3.3.5 La Governance	54
3.3.6 L'impatto di San Michele sugli SDGs	55

GLI OBIETTIVI PER IL 2025 56

LETTERA AGLI STAKEHOLDER



Stiamo lavorando, in squadra, affinché il percorso di crescita continua nell'ambito della sostenibilità, avviato con la trasformazione in Società Benefit, non si fermi di fronte al complesso scenario che il nostro settore è chiamato ad affrontare tra drastico calo dell'export da peste suina, aumento dei prezzi di materia prima e riduzione dei consumi. In un mercato in contrazione, il Salumificio San Michele ha comunque confermato nel 2024 il trend di sviluppo ormai consolidato da anni con una crescita di fatturato annua in doppia cifra percentuale. L'aumento del fatturato è stato determinato sia da un incremento dei volumi di vendita sia da una sostenuta dinamica dei prezzi che hanno contribuito a mantenere la marginalità in linea con gli obiettivi. Questo risultato scaturisce dalla percezione, da parte dei clienti, della qualità del nostro Prosciutto Crudo e dall'efficacia della strategia di mercato adottata che, nel tempo, ha permesso di sviluppare nuovi canali di vendita e di consolidare le collaborazioni con clienti strategici, con i quali sono stati definiti piani industriali a lungo termine, anche in un contesto di pressione sui margini. Questi successi hanno contribuito ad un ulteriore incremento della quota di mercato, in continua crescita. Attualmente, il Salumificio San Michele si distingue nel segmento dei Prosciutti Crudi MEC, affermandosi come uno dei principali punti di riferimento del settore, grazie a un differenziale di qualità riconosciuto dal mercato rispetto alla media.

In ogni caso, consapevole delle difficoltà che il nostro settore sta affrontando e che, peraltro sembrano non migliorare nel breve, è cruciale spingersi verso modelli di produzione più sostenibili: San Michele affronta con determinazione la sfida, impegnandosi ogni giorno nella ricerca e nello sviluppo di soluzioni innovative convinto che la sostenibilità sia un elemento di forza che consenta di emergere dall'instabilità del settore.

Accogliamo con entusiasmo ogni suggerimento che possiate offrire e che permetta al Salumificio San Michele di continuare ad offrire prodotti buoni, sicuri e sostenibili. Grazie ancora per il vostro contributo.

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 2024 - 31 dicembre 2024**.

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", "Salumificio" oppure "Società").

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 18 marzo 2025 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.

Al 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 l'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

Affettamento	1.495 t
Disosso	770.902 pz
Salagione e stagionatura	690.344 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 51% 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 49% viene invece venduto all'estero (in 30 Paesi, intra ed extra UE).

Salumificio San Michele partecipa alla **rete "Le Famiglie del Gusto"**, una rete d'impresa composta da quattro aziende familiari 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 2024 ha registrato una crescita delle vendite rispetto al 2023, permettendo di **superare negli ultimi anni la soglia dei € 70 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.

Inoltre, la costituzione di una **joint venture in Canada** con un importante operatore locale, che si affianca alla filiale commerciale operativa da alcuni anni negli USA, consente di dare ulteriore impulso alle vendite e di migliorare la redditività attraverso l'importazione e la distribuzione diretta.

PRINCIPALI TAPPE DELLA STORIA DELLA SOCIETÀ



1978

1978

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

1988

Primo stabilimento di disosso a Offanengo (CR).

1988

1996

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. di Vittorio 10 (LI) della capacità iniziale di circa 150.000 pezzi annui.

2003





2015

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

2020

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

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





2021

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.

2022



2023

2023

- Trasformazione in Società Benefit.
- Primo anno di autoproduzione di energia elettrica da impianto fotovoltaico presso il sito di Offanengo.

2024

- Installazione di impianti fotovoltaici presso gli stabilimenti di Langhirano Via G. di Vittorio, Via Fanti d'Italia e Via R. Pezzani.
- Avvio lavori di ampliamento del sito di stagionatura.

2024

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
Consiglio di Amministrazione	Cremonesi Daniele	Presidente	x	
	Marazzi Claudio	Consigliere	x	
	Cremonesi Caterina	Consigliere	x	
	Dall'Olio Giorgio	Consigliere		x
	Somenzi Serena	Consigliere		x
Collegio Sindacale	Forlani Daniela	Presidente		
	Vezzoli Margherita	Sindaco		
	Caldara Davide	Sindaco		
	Teli Martina	Sindaco supplente		
	Scarpellini Elena	Sindaco supplente		
Revisore Legale	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.

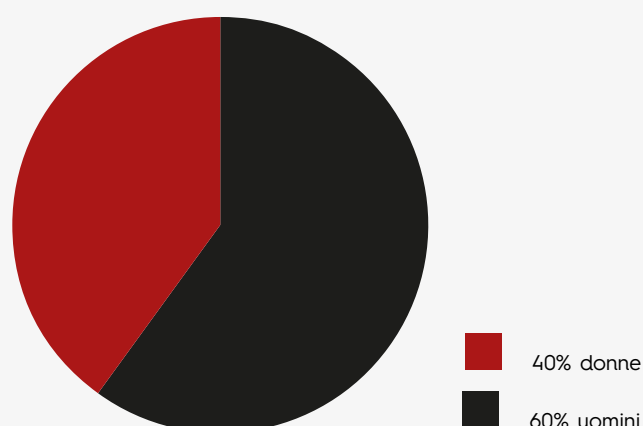
Nel 2023 è stata rivista la struttura di governo societaria, arricchendo il Consiglio di Amministrazione con **due nuovi consiglieri**, passando da tre a cinque membri. I consiglieri entrati hanno competenze rispettivamente economico-finanziarie e di sostenibilità.

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 2025.

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 2024 per perseguire la finalità di beneficio comune relative al prodotto sono:

OBIETTIVO	KPI	VALORI
A Proseguimento del percorso di miglioramento del profilo di benessere e nutrizione dei propri prodotti	Kg venduti di affettato a ridotto contenuto di sodio (Libra)	2.143 kg
B Sicurezza dei prodotti con focus sull'approvvigionamento della materia prima	Introduzione di un laboratorio interno	Raggiunto
C Monitorare e migliorare il livello di soddisfazione dei clienti circa la qualità del prodotto	Monitoraggio non conformità etichettatura, con riduzione non conformità rilevate internamente	Raggiunto

Stiamo assistendo ad 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, al contempo, sempre più allineati ad 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. I salumi italiani confermano, infatti, il trend di miglioramento nutrizionale di alimenti simbolo della tradizione gastronomica italiana in grado di soddisfare il gusto e di rispondere alla crescente attenzione alla salute e al benessere di tutte le fasce della popolazione.

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

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

San Michele, in linea con il trend del settore, nel 2024 ha avviato la vendita del **nuovo prodotto "LIBRA"**, a ridotto contenuto di sodio rispetto ai prosciutti crudi tradizionali, come meglio viene descritto in seguito.

Infine, anche per il 2024, un quarto dei prosciutti che giungono per la lavorazione negli stabilimenti del San Michele provengono da animali allevati e macellati secondo rigidi schemi di benessere animale, *Good Farming*, riconosciuti dai maggiori retailer europei. In particolare, i fornitori di prosciutti che aderiscono a questi rigidi schemi di *"animal welfare"*, garantiscono che i propri allevamenti siano stati sottoposti a specifici controlli in termini di composizione dei mangimi, uso di antibiotici, igiene e sicurezza in azienda nonché benessere degli animali nella fase di trasporto.

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. L'obiettivo è fornire al consumatore un prodotto in risposta alle tendenze orientate alla riduzione di sale, senza trascurare il gusto: la peculiarità di Libra è quella di mantenere l'autentico sapore del prosciutto tradizionale riducendo del 25% il contenuto di sodio rispetto ai prosciutti crudi tradizionali.

Nel 2024 San Michele ha proseguito nella produzione di tale prodotto e ha avviato la vendita, registrando 2.143 kg venduti.



All'evento "Food Match", organizzato da Food Editore, Libra è stato selezionato tra i TOP 5 come **“Miglior Prodotto Food 2024” 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.

Il Sole 24 ORE

SALUMI DI ALTA QUALITÀ
Produttori d'eccellenza da Parma a San Daniele fino a Norcia

Prosciutto LIBRA di SAN MICHELE: meno Sodio, meno Calorie, più Salute

Salumificio San Michele è un'icona della tradizione artigianale, abbinata all'impegno tangibile verso la sostenibilità. Fondata dalla **famiglia Cremonesi** oggi porta nelle case di ogni famiglia una selezione di salumi di qualità. Produce più di 800.000 prosciutti all'anno per Italia ed estero: la quasi totalità dell'Europa, USA, Canada, Argentina, Messico e Uruguay.

Salumificio San Michele è rinomato per la capacità di innovare e il suo ultimo gioiello è il prosciutto crudo LIBRA ricco di potassio, con il 25% in meno di sodio rispetto ai prosciutti tradizionali e solo 118 calorie.

La trasformazione in Società Benefit testimonia l'impegno concreto verso sostenibilità e bene comune, con le seguenti finalità:

- Miglioramento Nutrizionale per promuovere uno stile di vita sano tra i consumatori;
- Sostenibilità Ambientale per ridurre il suo impatto ambientale;
- Ambiente di Lavoro Inclusivo;
- Responsabilità nella Catena di Fornitura. La storia di Salumificio San Michele è un esempio di come un'azienda possa prosperare economicamente mentre si impegna per il bene sociale e ambientale, dimostrando che questi due obiettivi non solo possono coesistere, ma anche rafforzarsi a vicenda.

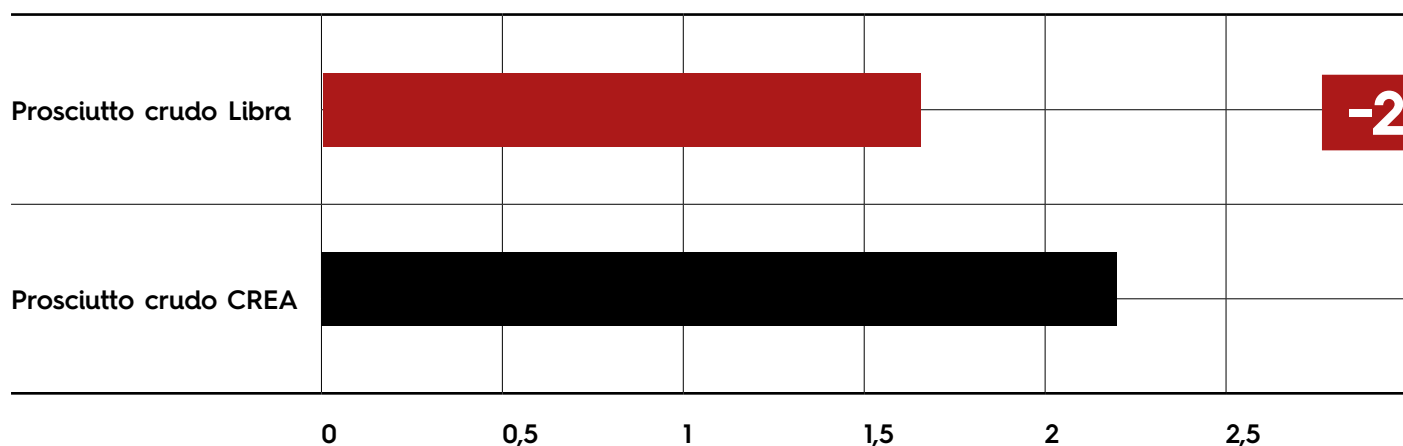
www.sanmichele.it

Salumificio San Michele, Daniele Cremonesi, CEO

la Repubblica

[LIBRA, IL PROSCIUTTO CON IL 25% IN MENO DI SODIO](#)

VALORE DEL SODIO (g/100g)



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



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 degli audit effettuati nel 2024, "SGS Italia" ha stabilito che le attività di trattamento del Salumificio San Michele sono conformi ai requisiti stabiliti nell'*IFS Food Standard*, Versione 9, con un punteggio medio del 97,9% - il punteggio maggiore, pari al 99%, è stato raggiunto nel sito di Langhirano di Via G. di Vittorio (LI). Tutti i siti hanno ottenuto la **certificazione "Global Standard for Food Safety"**. A seguito dell'audit BRCGS, effettuato senza preavviso nel 2024 per tutti i siti ad eccezione del sito di Langhirano di Via G. di Vittorio (LI), la Società ha ottenuto il grado di certificazione AA+ (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.

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 2024 è stato istituito un **laboratorio interno** per le analisi microbiologiche a garanzia del costante e continuo presidio della qualità dei prodotti e un maggior controllo di lotti rispetto al passato: dal mese di dicembre 2024, ogni stabilimento vede il controllo svolto su un campionamento di 3 prodotti a settimana.



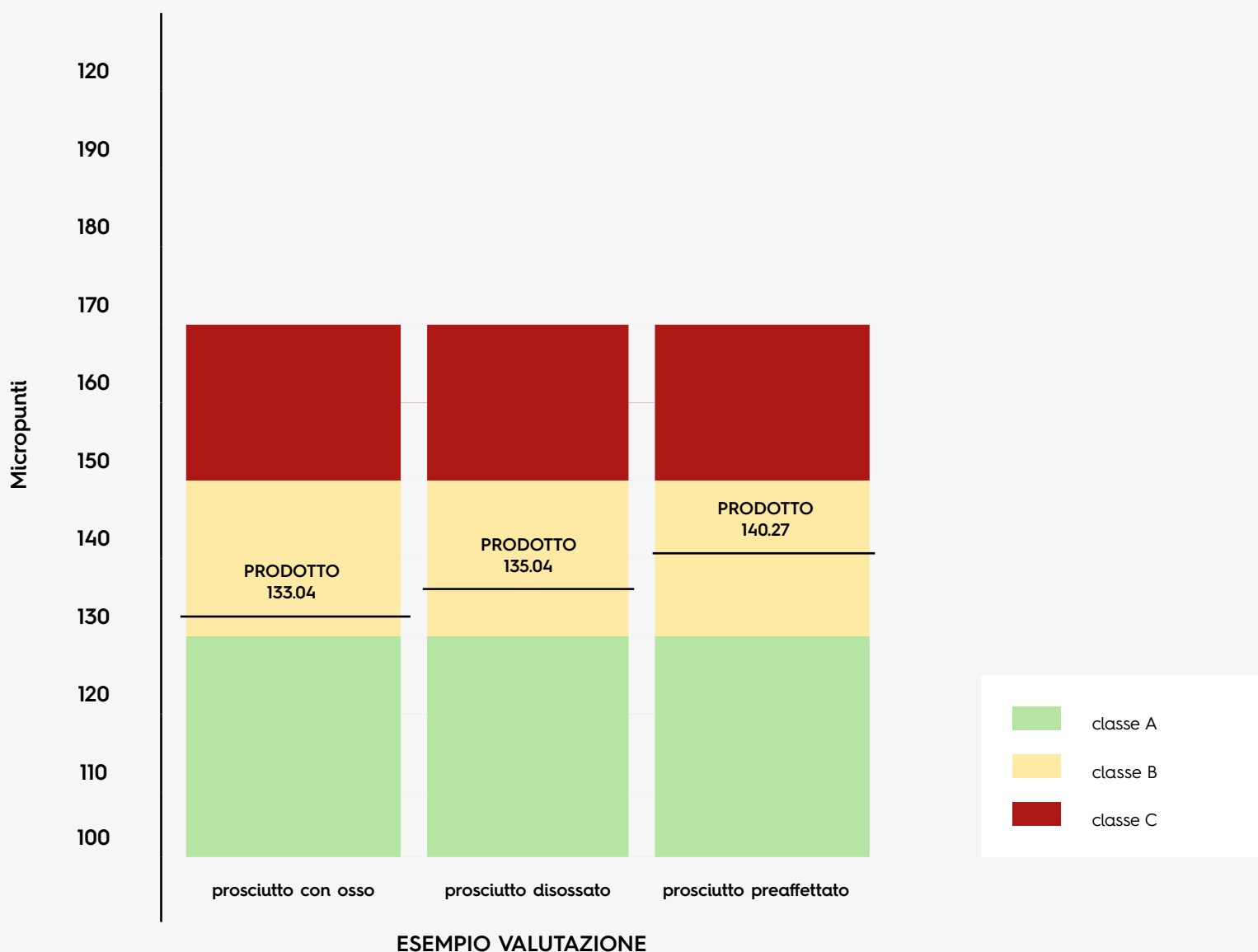
Inoltre, in aggiunta ai controlli interni, gli stabilimenti sono sottoposti a **audit da parte di clienti** ed enti certificatori, che nel 2024 sono stati:

- **N. 14 ispezioni da clienti;**
- **N. 37 verifiche da enti certificatori**, tra le quali si segnalano le verifiche condotte dagli enti **ECEPA e 3A PARCO TECNOLOGICO E AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA** per l'inserimento rispettivamente del Felino IGP e del Norcia IGP;
- **N. 14 ispezioni condotte da parte dell'organo ufficiale di controllo - ASL.**

In tema di qualità del prodotto, si specifica che 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.

Sul tema del **miglioramento del prodotto sotto il profilo della qualità nonché della salute e sicurezza**, nel 2024 San Michele ha raccolto una valutazione da parte di alcuni dei propri fornitori attraverso uno specifico questionario, i cui esiti sono riassunti nel paragrafo 3.3 della presente Relazione.

Infine, nel 2024, San Michele ha deciso di prendere parte al progetto pluriennale, avviato dal Consorzio del Prosciutto di Parma per definire l'impronta ambientale del prosciutto di Parma DOP. Il Consorzio, dopo il coinvolgimento del Politecnico di Milano per la fase di definizione e realizzazione del progetto, del suo *spin. off* Enersem per lo sviluppo del software previsto dalla ricerca e del CSQA per gli aspetti relativi alle verifiche, ha creato e messo a disposizione delle imprese del comparto del Prosciutto di Parma un software per il calcolo e la riduzione dell'impronta ambientale, che San Michele ha deciso di utilizzare per il **calcolo dell'impronta ambientale del prosciutto di Parma DOP**. San Michele ha ricevuto indicazioni sulle proprie prestazioni ambientali confrontate con realtà comparabili nonché indicazioni di miglioramento personalizzate per la riduzione dell'impronta ambientale.



Istruzioni per la lettura del grafico

I valori rappresentanti nel grafico hanno il seguente significato:

- **Area verde:** rappresenta la classe di prestazione A, migliore del benchmark;
- **Area gialla:** rappresenta la classe di prestazione B o classe di benchmark;
- **Area rossa:** rappresenta la classe di prestazione C, peggiore del benchmark;
- **Prodotto (linea):** rappresenta l'impronta ambientale calcolata sul prodotto oggetto di analisi.

Il prodotto in classe A è nella condizione ottimale. Per il prodotto classificato di tipo B, è richiesta la presentazione di un programma per migliorare le prestazioni ambientali, mentre il prodotto in classe C non ha accesso allo schema *Made Green in Italy* (MGI).

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, soprattutto in tema di etichettatura e relative informazioni fornite**, consente di identificare tempestivamente eventuali difetti o problemi nel processo produttivo e/o informativo. 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 e delle informazioni fornite.

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: San Michele ha avviato dalla fine del 2023 un processo di **raccolta centralizzata delle segnalazioni ricevute dai clienti**, che si aggiunge al sistema di rilevazione interno delle non conformità volto a ridurre le potenziali non conformità segnalate dai clienti, andando ad intervenire in maniera preventiva sulle non conformità rilevate internamente.

Con particolare riferimento alle etichettature, principale motivo di non conformità per il Salumificio, nel 2024 sono state installate nuove attrezzature (pc, tablet e stampanti) nel fine linea con conseguente implementazione di un gestionale che permette di visionare in formato digitale (e non più cartaceo) tutte le informazioni di ogni cliente - con i relativi dati di produzione e pallettizzazione - e, al tempo stesso, automatizzare il processo di stampa delle etichette grafiche e tecniche. Ne consegue una riduzione degli errori nel processo produttivo e informativo.

Attraverso il monitoraggio interno, le non conformità segnalate dai clienti sono state solamente 13 nel 2024, di cui 4 per etichettatura.

L'implementazione del gestionale è stata accompagnata da un'adeguata **formazione del personale** sull'utilizzo dello stesso.

OBIETTIVI PER L'ANNO 2025

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

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 2024 per perseguire la finalità di beneficio comune relative all'ambiente sono:

OBIETTIVO	KPI	VALORI
D Incrementare il consumo di energia da fonti rinnovabili	% consumo di energia elettrica da fonte rinnovabile	38%
E Proseguire nell'efficientamento energetico e riduzione del consumo di acqua	Quota di lampade led sul totale	55% raggiunto nel 2024 con un incremento di 27 punti percentuali rispetto al 2023
F Proseguire nella lotta agli sprechi alimentari	Kg di scarti recuperati e ridestinati	2.664 tonnellate
	Kg. di prosciutto destinato a opere religiose	1,6 tonnellate
G Proseguire l'attività di ricerca di soluzioni di packaging sostenibile	Acquisto di cartoni per l'imballaggio FSC	Avviato



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'efficiamento energetico costituisce quindi un obiettivo primario della Società.

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. Nel 2024 si è proceduto alla realizzazione di ulteriori impianti fotovoltaici con una potenza di picco complessiva pari a 476,85 Kwp, che hanno permesso di aumentare significativamente la quota di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili. Al 31 dicembre 2024 si registra un'autoproduzione di energia elettrica per complessivi 571.137 Kwh, di cui 550.905 Kwh consumata e la restante parte ceduta in rete.

In tema di energia rinnovabile, nel rispetto dell'obbligo di soddisfare una delle "Green Conditionalities" per le imprese a forte consumo di energia elettrica (imprese energivore), San Michele ha optato per la copertura di almeno il 30% del proprio fabbisogno complessivo di energia elettrica da fonti rinnovabili. La Società ha acquistato Garanzie d'Origine, **garantendosi una copertura del 35% degli approvvigionamenti di energia**

da fonti rinnovabili sul 2024 e 2025, ad un corrispettivo unitario GO rispettivamente di 1,1 €/Mwh e 1,8 €/Mwh che rappresenta il prezzo associato all'acquisto e alla gestione dei certificati di origine per l'energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili.

Nel 2024, i **consumi di energia elettrica da fonti rinnovabili** si attestano, dunque, attorno al **38%** sul totale dei consumi di energia elettrica.

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 che consentono di risparmiare circa il 70% di energia elettrica rispetto alle "vecchie" lampade al neon. I 1.337 neon presenti a fine 2021 sono stati sostituiti per il 55% da punti luce LED (a fine 2024 i neon sostituiti da **lampade a LED** sono pari a 740), con un incremento del 27% rispetto alla sostituzione registrata a fine 2023.

I **gas refrigeranti** introdotti nel corso 2024 sono pari a 173 kg rispetto ai 385 kg introdotti nel corso 2023 (riduzione del 55% dei kg introdotti): San Michele si pone l'obiettivo di monitorare costantemente la perdita dei gas e la conseguente introduzione rispettando rigorosamente le scadenze fissate per i controlli.

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 2024 sono stati pari a **2.600 tonnellate** e sono stati destinati al **riuso per l'industria del pet food e per la produzione di fertilizzanti**, a cui si aggiungono **64 tonnellate** di cotelte destinate alla produzione di aromi.

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, alle quali vengono destinati alimenti, perfettamente commestibili ma che, a causa di difetti estetici o scadenze ravvicinate, non sono adatti alla commerciabilità.

Nel corso del 2024 San Michele ha donato all'Istituto Suore Buon Pastore Ente Morale di Crema **1,6 tonnellate** di prodotti alimentari.

Un'ulteriore area di intervento per ridurre l'impatto ambientale consiste nel migliore utilizzo di packaging, consapevole che 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.

Per ciò che attiene il **packaging di plastica**, San Michele punta ad utilizzare materiali di packaging a minor contenuto di plastica, con plastica riciclata o con materiali alternativi. 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 2024, San Michele è inoltre intervenuto sul **packaging in legno e cartone**.

In particolare, San Michele ha ridotto drasticamente i kg smaltiti di legno (pallet) utilizzati per il trasporto di sale, da 5.400 kg smaltiti nel 2023 a 1.420 kg smaltiti nel 2024: la riduzione della quantità smaltita deriva da una migliore gestione dei bancali Epal in termini di consegne e successivi resi nonché di riparazione interna dei bancali danneggiati.

San Michele ha, inoltre, iniziato ad acquistare **cartoni per l'imballaggio** caratterizzati da una % di cartone riciclato e dotati di **certificazione FSC**: nel 2024 sono stati acquistati 7 tipologie di imballaggi in cartone riciclati al 100%.

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.

In ottica di ridurre progressivamente l'impatto ambientale generato dalla propria attività, nel 2024 San Michele ha optato per il coinvolgimento dei propri stakeholder, in particolare i fornitori, al fine di comprendere la percezione che essi hanno del Salumificio. Ai fornitori è stato chiesto di esprimere una valutazione sull'impegno del San Michele a rispettare l'ambiente che la circonda attraverso lo specifico questionario sopra citato, i cui esiti sono riassunti nel paragrafo 3.3 della presente Relazione.

OBIETTIVI PER L'ANNO 2025

- 4 Incrementare il consumo di energia da fonti rinnovabili
- 5 Proseguire nell'efficientamento energetico e riduzione del consumo di acqua
- 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 2024 per perseguire la finalità di beneficio comune relativa al personale proprio sono:

	OBIETTIVO	KPI	VALORI
H	Sviluppare piani formativi non obbligatori (corsi in lingua italiana etc.)	n. ore di formazione non obbligatoria	689,5
I	Sensibilizzare i collaboratori sui temi della sostenibilità, in particolare in materia di spreco alimentare e riutilizzo	Coinvolgimento di collaboratori verso i temi della sostenibilità	Avviato
J	Engagement dei dipendenti sul benessere aziendale con integrazione della valutazione dello stress da lavoro correlato e test di benessere aziendale	Implementazione test	Avviato
K	Implementare l'introduzione di soluzioni innovative in ausilio ai lavoratori	n. soluzioni innovative introdotte	n. 4 robot

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	2024
Lavoratori a tempo indeterminato	19
Lavoratori a tempo determinato	-
di cui lavoratori a tempo pieno	17
di cui lavoratori part-time	2
Lavoratori interinali	21

TURNOVER DEI LAVORATORI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE

TIPOLOGIA	1/01/2024	Assunzioni	Dimissioni	31/12/2024
Lavoratori a tempo indeterminato	21*	-	2	19
Lavoratori a tempo determinato	-	-	-	-
di cui lavoratori a tempo pieno	19*	-	2	17
di cui lavoratori part-time	2	-	-	2

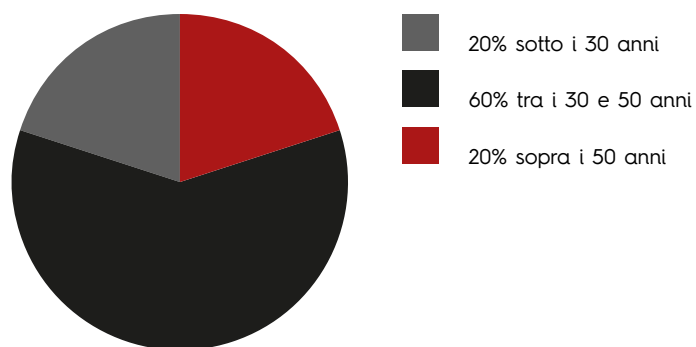
*corretti n. dipendenti per errore materiale

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.

I lavoratori (dipendenti e interinali) sono suddivisi per età, genere e categoria come segue.

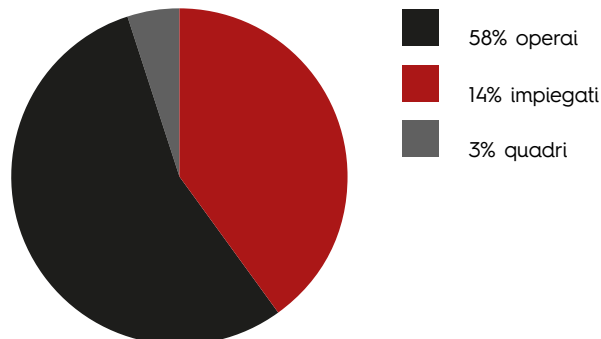
NUMERO DI LAVORATORI PER FASCIA DI ETÀ

FASCIA DI ETÀ	2024
Sotto i 30 anni	3
Tra i 30 e 50 anni	24
Sopra i 50 anni	8
TOTALE	40



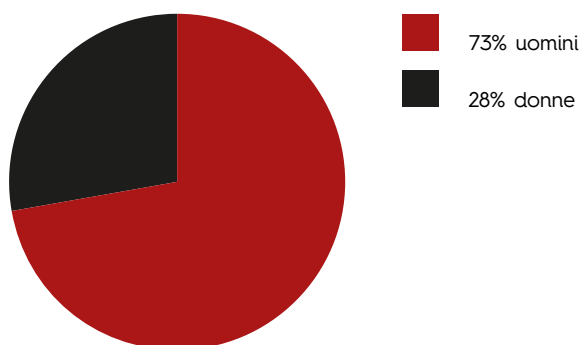
NUMERO DI LAVORATORI PER CATEGORIA

CATEGORIA	2024
Operai	23
Impiegati	14
Quadri	13
TOTALE	40



NUMERO DI LAVORATORI PER GENERE

GENERE	2024
Uomini	29
Donne	21
TOTALE	40



In riferimento alla provenienza geografica dei lavoratori, si segnala che 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 il 45% delle persone sono di origine straniera appartenenti a 6 nazionalità diverse, delle quali le più rappresentative sono India, Burkina Faso, Nigeria e Ghana.

PROVENIENZA GEOGRAFICA DEI LAVORATORI

Italia	22
Africa	12
India	6

Il rispetto e l'integrazione di tutte le nazionalità è la normalità, così come è la normalità accogliere nel proprio organico **persone con disabilità** e puntare alla loro valorizzazione personale.

Attualmente, San Michele si avvale, al proprio interno, della collaborazione di una persona con disabilità e punta a creare un ambiente lavorativo idoneo per supportarlo nella crescita professionale.

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 2024, 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 192 per il 2024.

Il personale ha anche potuto usufruire di corsi di lingua italiana per 314 ore nel 2024, nonché di corsi relativi a tematiche ritenute interessanti per San Michele, quali cultura, diritti e doveri, igiene, produzione e intelligenza artificiale.

Nel 2024 San Michele ha erogato **formazione non obbligatoria** per **689,5 ore** così ripartite:

- Dipendenti - 4,39 ore pro capite
- Interinali - 28,86 ore pro capite

Nel 2024, inoltre, n.2 dipendenti sono stati coinvolti nel progetto condotto da San Michele di calcolo dell'impronta ambientale del prosciutto crudo DOP nonché del più ampio percorso di avvicinamento ai temi della sostenibilità che San Michele sta affrontando. San Michele intende rafforzare l'informazione e la sensibilizzazione dei propri collaboratori sui temi della sostenibilità, soprattutto in termini di spreco alimentare e riutilizzo, aspetti di particolare attenzione nell'Industria Alimentare.

Oltre alla formazione non obbligatoria, San Michele intende migliorare progressivamente il benessere dei propri dipendenti e il sistema di valorizzazione degli stessi.

Sono in essere 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;
- per alcuni dipendenti, concessione di beni in fringe benefits (compensi in forma non monetaria, consistenti, nel caso specifico, nella messa a disposizione di autovetture).

Sul tema, San Michele si sta attivando per implementare un sistema di valutazione del benessere dei dipendenti in azienda e correlato stress lavorativo, attraverso uno specifico test a cui sottoporre i propri dipendenti.

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 2024 è proseguita la robotizzazione di alcune fasi del processo produttivo. Sono stati installati **n.4 robot mav** che automatizzano parzialmente lo spostamento delle bilancelle.

L'introduzione di sistemi automatizzati per lo spostamento delle bilancelle, in parziale sostituzione del lavoro manuale svolto precedentemente dal personale, porta con sé una serie di effetti positivi. Lo spostamento manuale di bilancelle può comportare rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, specialmente se il carico è pesante o se le operazioni sono ripetitive. La parziale 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 2024 si è registrata una ulteriore riduzione del rischio "mansione" a seguito dell'adozione delle nuove tecnologie

per la gestione degli spostamenti delle bilancelle 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 2024 **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.

In ottica di garantire un ambiente di lavoro sicuro con opportunità di crescita e valorizzazione del personale nel rispetto delle diversità di ognuno, nel 2024 San Michele ha optato per il coinvolgimento dei propri stakeholder, in particolare i fornitori, al fine di comprendere la percezione che essi hanno del Salumificio. Ai fornitori è stato chiesto di esprimere una valutazione sull'impegno del San Michele a garantire equità ed inclusione dei lavoratori, salute e sicurezza degli stessi, nonché formazione, riconoscimento, benessere e realizzazione attraverso lo specifico questionario sopra citato, i cui esiti sono riassunti nel paragrafo 3.3 della presente Relazione.

OBIETTIVI PER L'ANNO 2025

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

Gli specifici obiettivi individuati nel 2024 per perseguire la finalità di beneficio comune relativa alla propria filiera sono:

	OBIETTIVO	KPI	VALORI
L	Avviare il coinvolgimento e la sensibilizzazione dei fornitori ai temi della sostenibilità	Implementazione e invio di un questionario ai fornitori	Invio effettuato
M	Avviare un percorso di raccolta delle informazioni sui fornitori rispetto ai temi ESG	Implementazione e invio di un questionario ai fornitori	Invio effettuato

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.

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 2024 la base fornitori di San Michele conta circa 750 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 2024 San Michele si è servito di una decina di fornitori prevalentemente di origine UE, in linea con l'anno precedente.

I fornitori sono considerati, per il Salumificio San Michele, partner importanti con cui instaurare un rapporto di valore continuativo nel tempo, al fine di garantire una costante offerta di prodotti in grado di soddisfare standard elevati di qualità, di sicurezza e, sempre più importante, di sostenibilità. 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, con focus su agricoltori e allevatori. Per questo motivo il Salumificio cerca di porsi *“come parte attiva al miglioramento delle caratteristiche di sostenibilità della propria filiera”*, facendo leva sull’approvvigionamento di prosciutti provenienti dai migliori allevatori della filiera italiana che rispettano rigidi schemi di benessere animale, *Good Farming*, i quali garantiscono che i propri allevamenti siano stati sottoposti a specifici controlli sui mangimi, sull’uso di antibiotici, sull’igiene e sicurezza nonché sul trasporto degli animali.

Non solo, nel 2024 San Michele ha deciso di attivare un percorso improntato al **coinvolgimento dei propri fornitori**, consapevole che la promozione di una catena di fornitura responsabile non può prescindere dalla capacità dei propri fornitori di rispondere a determinati requisiti ESG, nonché dalla percezione che i propri fornitori hanno sulle azioni attuate dal Salumificio stesso. Tutto questo permette di misurare e monitorare nel tempo le performance dei fornitori e di valutare eventuali azioni da intraprendere.

QUESTIONARIO AI FORNITORI



Dall'ampia lista di supplier food e non food (753 fornitori al 31 dicembre 2024) San Michele ha proceduto ad effettuare un'attenta e precisa attività di risk assessment, andando ad identificare le categorie merceologiche più importanti all'interno della supply chain con maggiore rischio teorico in tema di diritti umani, benessere animale e impatto ambientale, all'interno delle quali sono stati identificati i fornitori considerati più importanti in base al volume di fatturato: dall'analisi effettuata, sono stati selezionati complessivamente **13 fornitori** che rappresentano un fatturato complessivo di circa **€ 37 milioni** e coprono circa il **74% delle categorie merceologiche di fornitori di cui si avvale San Michele**. Questa selezione mirata vuole assicurare che il programma di coinvolgimento si concentri, almeno inizialmente, sulle realtà più influenti, massimizzando l'efficacia dei risultati ottenuti dal coinvolgimento. Il coinvolgimento si è tradotto nell'invio di uno specifico questionario ai 13 fornitori selezionati, il quale ha registrato un tasso di adesione pari al 61,5% (n.8 fornitori hanno risposto al questionario).

Il questionario inviato ai fornitori è stato predisposto allo scopo di rispondere ad una duplice esigenza.

Da un lato, il questionario ha permesso di comprendere la percezione dei fornitori circa l'attenzione del San Michele ad alcune tematiche di sostenibilità: **"Prodotto"** (valutazione sull'impegno del San Michele a garantire un prodotto di qualità, sostenibile, accessibile e sicuro), **"Lavoro"** (valutazione sull'impegno del San Michele a garantire equità ed inclusione dei lavoratori, salute e sicurezza degli stessi, nonché formazione, riconoscimento, benessere e realizzazione), **"Ambiente"** (valutazione sull'impegno del San Michele nei confronti dell'ambiente in cui opera), nonché **"Filiera"** (valutazione sull'impegno del San Michele a garantire ai fornitori equità e correttezza nei rapporti commerciali, condizioni contrattuali soddisfacenti e una relazione solida e reciprocamente vantaggiosa in ottica di partnership di lunga durata), i cui esiti sono riassunti nel paragrafo 3.3 della presente Relazione.

Dall'altro lato, il questionario ha permesso di approfondire il livello di attenzione dei fornitori nei confronti di ambiente, dipendenti e comunità, avviando un processo di raccolta delle informazioni con l'obiettivo di valutare il grado di maturità dei propri fornitori in merito alle tematiche ESG.

74%
FORNITORI

37
MLN €
acquisti

13
SOGGETTI

Nello specifico, il questionario ha permesso di prendere conoscenza dell'impegno dei fornitori nella redazione del Bilancio di Sostenibilità, nella definizione di politiche adeguate volte alla riduzione delle emissioni di CO₂, nonché nella definizione di specifiche iniziative avviate o da avviare su specifici temi considerati prioritari per il fornitore stesso, quali Salute & Benessere, Packaging sostenibile, Biodiversità-Natura, Benessere animale, Diritti umani, Tracciabilità, Impatto economico sul territorio. Tale questionario di self-assessment ha permesso a San Michele di procedere ad una valutazione delle performance di sostenibilità dei fornitori destinatari del questionario.

Come primo aspetto, San Michele ha potuto osservare come il **25% dei propri fornitori calcoli le emissioni di CO₂** - prodotte dall'azienda (Scope 1 e Scope 2) e prodotte indirettamente lungo la catena del valore (Scope 3) - mentre il 38% sia disponibile a valutare la possibilità di calcolarle.

In termini di obiettivi di riduzione delle emissioni, i fornitori che hanno definito obiettivi specifici corrispondono al 13% degli intervistati, il 25% ha intenzione di definirli nei prossimi 12 mesi, mentre il 38% si ritiene disponibile a valutare la possibilità di definirli. Inoltre, il 50% dei fornitori destinatari del questionario ha già avviato delle azioni di riduzione delle emissioni, che hanno riguardato prevalentemente l'efficienza energetica e l'uso di fonti rinnovabili.

La riduzione delle emissioni è percepita come elemento da attenzionare dai fornitori su cui intervenire con azioni di miglioramento, tanto che il 75% dei fornitori si dichiara interessato a partecipare ad iniziative congiunte con l'impresa per ridurre le emissioni lungo la filiera.

Relativamente agli altri temi di sostenibilità considerati prioritari per i fornitori, San Michele ha potuto osservare come i **Diritti umani e Salute & Benessere** siano considerati i più importanti, seguiti da **Packaging sostenibile, Benessere animale e Tracciabilità** a parimerito. Tra le iniziative avviate o da avviare nei prossimi 12 mesi, i fornitori dichiarano di essersi attivati primariamente sul tema dei Diritti umani, seguito da Salute & Benessere e Benessere animale. Anche su questi temi, i fornitori si dichiarano interessati per il 63% a partecipare ad iniziative congiunte con San Michele per migliorare le performance in tema di sostenibilità.

OBIETTIVI PER L'ANNO 2025

- 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 2024 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.



**I BAMBINI
DELLE FATE
DAL 2005**

105
Progetti
sostenuti

18
Regioni
attive

6
Case per il
"Dopo di noi"

4800+
Famiglie
sostenute

4000+
Aziende
coinvolte



In particolare, Salumificio contribuisce al progetto "Mai stati sulla luna?" che si propone di aiutare le famiglie con persone autistiche che vogliono consolidare le autonomie personali, relazionali e sociali necessarie ad una migliore qualità di vita. Il progetto ha voluto supportare le persone autistiche, ormai giovani adulti, nel delicato passaggio verso l'inserimento lavorativo attraverso un laboratorio di apprendimento dei prerequisiti lavorativi.



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. Nel 2024, San Michele ha proceduto con la sponsorizzazione per la “Regular Season 2024/2025”.



FONDAZIONE DEGLI INDUSTRIALI CREMONESI

La Fondazione degli industriali cremonesi, chiamata “Next Generation 3C”, riunisce tutte le imprese che intendono finanziare progetti destinati ai giovani, allo scopo di favorire potenziali giovani start-upper e cercare di accompagnare i ragazzi nel mondo del lavoro. San Michele si colloca tra i soci sostenitori di tali progetti.



LUNGA SPORT A.S.D. DI LANGHIRANO

La Lunga Sport A.S.D. di Langhirano è un’associazione che svolge e promuove attività sportiva dilettantistica nel settore degli sport invernali, affiliata alla “Federazione Italiana Sport Invernali (FISI)”. Il marchio “Salumificio San Michele” è apposto sull’abbigliamento sportivo degli atleti.



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: **Governance, Prodotto, Lavoro, Valore economico e Sostenibilità delle operations**.

3.2 UTILIZZO

Il primo step di utilizzo consiste nell'**analisi di materialità**, la quale permette di determinare quali temi sono sufficientemente importanti per l'azienda e per i suoi stakeholder da renderne essenziale la valutazione e la rendicontazione.

SABI si è concentrato sui seguenti **15 "impatti sociali e ambientali standard"** che sono stati identificati osservando i principi standard esistenti (ESRS, GRI, SDGs), la normativa sulle Società Benefit e dall'esperienza derivata da 3 anni di utilizzo di SABI da parte delle imprese:

1. Disuguaglianze economiche e sociali
2. Diversità, Equità e Inclusione
3. Salute e sicurezza dei lavoratori
4. Benessere degli individui
5. Diritti Umani
6. Cambiamento climatico
7. Inquinamento
8. Acque e risorse marine
9. Biodiversità ed ecosistemi
10. Circolarità e uso delle risorse
11. Progresso della società e innovazione
12. Educazione, informazione e cultura
13. Sviluppo economico
14. Sviluppo, benessere e realizzazione dei lavoratori
15. Comunità Locali

Per ciascuno dei 15 impatti è stato chiesto all'impresa di indicare il grado di rilevanza, scegliendo tra **"Trascurabile"**, **"Abbastanza rilevante"**, **"Molto rilevante"** e **"Core business"**, ed in funzione delle scelte effettuate, SABI propone delle domande ponderate per procedere nella valutazione d'impatto.

SABI offre la possibilità di **coinvolgere gli stakeholder** (soci, clienti, lavoratori), grazie all'invio di questionari (survey) dedicati e predisposti sulla base degli impatti identificati come "materiali". Questo passaggio è fortemente raccomandato perché consente di rendere più solida l'autovalutazione, integrando un importante elemento di de-soggettivazione.

Nel 2024, primo esercizio completo come "Società Benefit", San Michele ha ritenuto opportuno coinvolgere nell'autovalutazione una specifica categoria di stakeholder, i **fornitori**, per i quali ha predisposto un questionario indirizzato ad un campione rappresentativo degli stessi, dopo attenta mappatura di tutti i fornitori di cui San Michele si è avvalsa nel corso del 2024. Al fine dell'autovalutazione di impatto, il questionario ha permesso alla Società di comprendere la percezione dei fornitori circa l'attenzione del San Michele ad alcune tematiche di sostenibilità.

Lo step successivo ha riguardato la compilazione del **questionario di autovalutazione** da parte della Società. Il questionario è strutturato in 5 capitoli corrispondenti alle 5 aree di osservazione. In ciascun capitolo viene chiesto di confermare, per ogni domanda, il grado di presidio su alcuni requisiti minimi di sostenibilità. E' 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.

I risultati del processo di autovalutazione vengono descritti nel paragrafo seguente.

Per superare una valutazione meramente autoreferenziale circa le proprie performance in termini di sostenibilità, nell'ottica di migliorare le proprie azioni volte al perseguimento delle quattro finalità di beneficio comune definite nel nuovo statuto, nel 2024 San Michele ha provveduto ad inviare ai propri fornitori, opportunamente selezionati, **un questionario contenente specifiche domande inerenti alle quattro aree di impatto individuate da San Michele: "Prodotto", "Ambiente", "Personale" e "Filiera"**. Le domande sono state pensate per comprendere come i fornitori percepiscono e valutano l'attenzione che San Michele ripone ad alcune tematiche di sostenibilità, i cui risultati vengono riepilogati di seguito.

3.3 ESITI

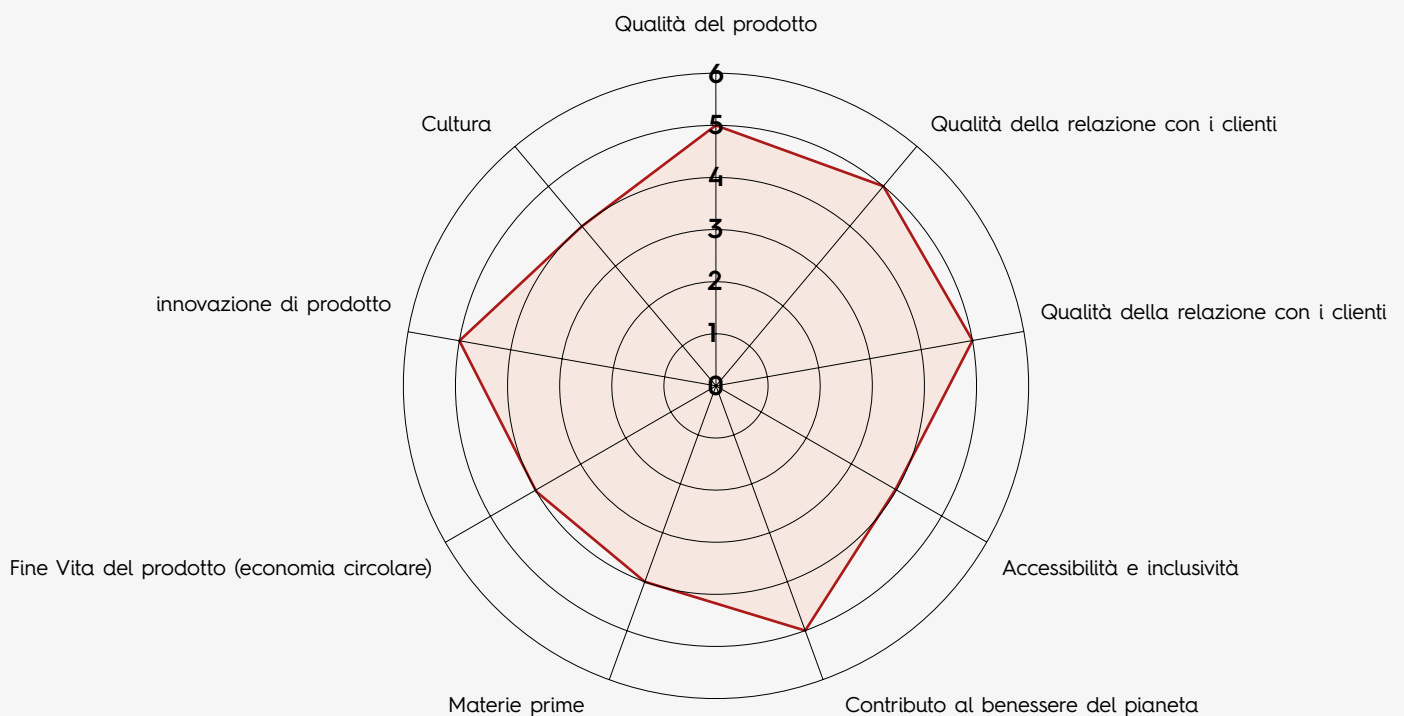
IL VALORE CREATO ATTRAVERSO IL PRODOTTO SAN MICHELE

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.

L'autovalutazione del proprio **Prodotto** viene presentata, su scala 1-6 in forma aggregata ponderando le valutazioni sui singoli elementi in base alla rilevanza attribuita dall'azienda.

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 frutto dell'introduzione di una rete di agenti dedicati con una presenza più diretta e proattiva sul campo, che permette 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. In ottica di miglioramento delle azioni inerenti al Prodotto è stata raccolta dai fornitori la valutazione dell'impegno del San Michele a garantire un prodotto di qualità, sostenibile, accessibile e sicuro.



COSA DICONO DI NOI



I fornitori hanno espresso una valutazione **media** pari a **2,63** di 3, espressione di un prodotto sostanzialmente di buona qualità, eco-sostenibile, competitivo sotto il profilo economico e sicuro.

Inoltre, secondo i fornitori intervistati, il Salumificio San Michele considera **la sicurezza e tutela del cliente, la qualità del prodotto, il contributo al benessere delle persone, la qualità nella relazione con il cliente nonché il rapporto qualità-prezzo** tra le tematiche più importanti da tenere in considerazione affinché i propri prodotti siano in linea con le esigenze delle persone, e in senso lato, del contesto che la circonda.

**2,63****VALUTAZIONE MEDIA**

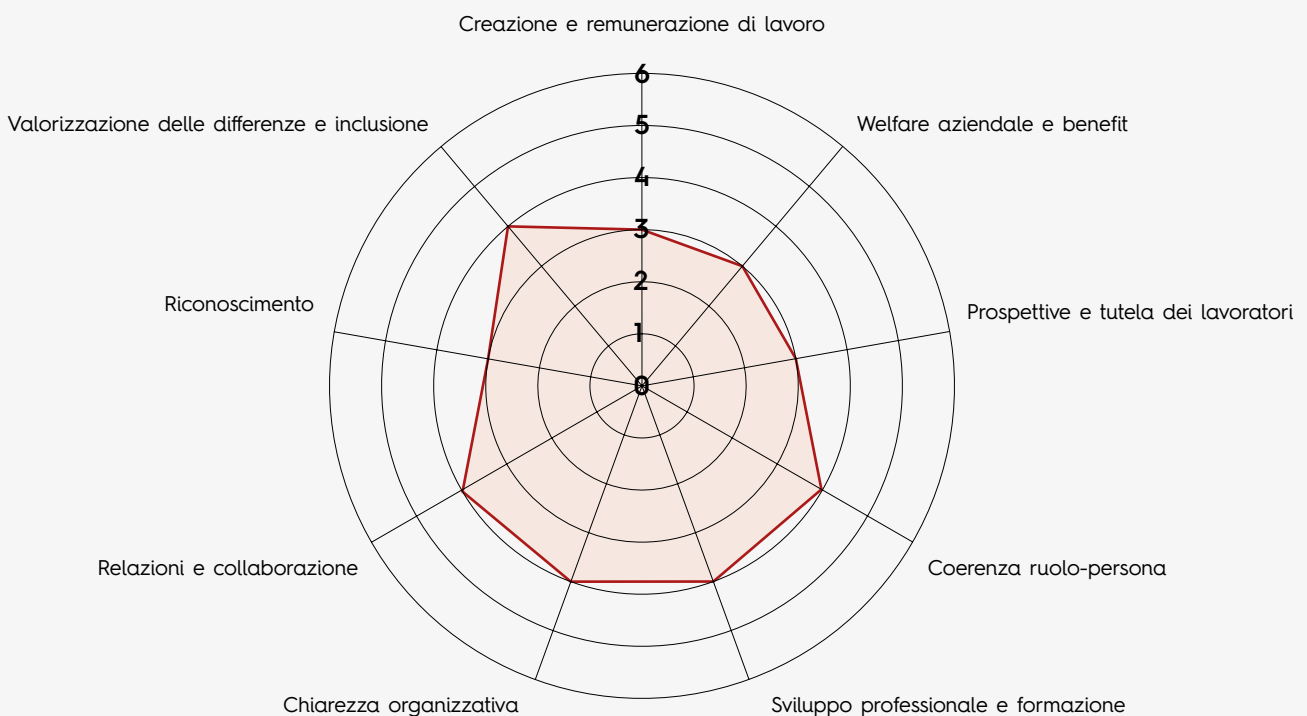
IL VALORE CREATO ATTRAVERSO IL LAVORO

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 responsabilità assegnate anche a lavoratori interinali.

Inoltre, sono regolarmente offerte occasioni di formazione non obbligatoria sia per i lavoratori diretti che interinali. In ottica di miglioramento delle azioni inerenti al Lavoro, è stata raccolta dai fornitori la valutazione sull'impegno del San Michele a garantire equità ed inclusione dei lavoratori, salute e sicurezza degli stessi, nonché formazione, riconoscimento, benessere e realizzazione.



COSA DICONO DI NOI



I fornitori hanno attribuito un punteggio **medio** di **2,75** di 3, a testimonianza dell'impegno nel promuovere l'equità e l'inclusione dei lavoratori, assicurare la loro salute e sicurezza, oltre a favorire la formazione, il riconoscimento, il benessere e la realizzazione personale.

Inoltre, secondo i fornitori intervistati, il Salumificio San Michele considera la **sicurezza sul posto di lavoro, i diritti dei lavoratori, la formazione e sviluppo professionale, le relazioni e collaboratori nonché la prospettiva e tutela dei collaboratori**, come tematiche fondamentali per dare valore alle persone con cui collabora.

**2,75****VALUTAZIONE MEDIA**

IL VALORE ECONOMICO CREATO E CONDIVISO

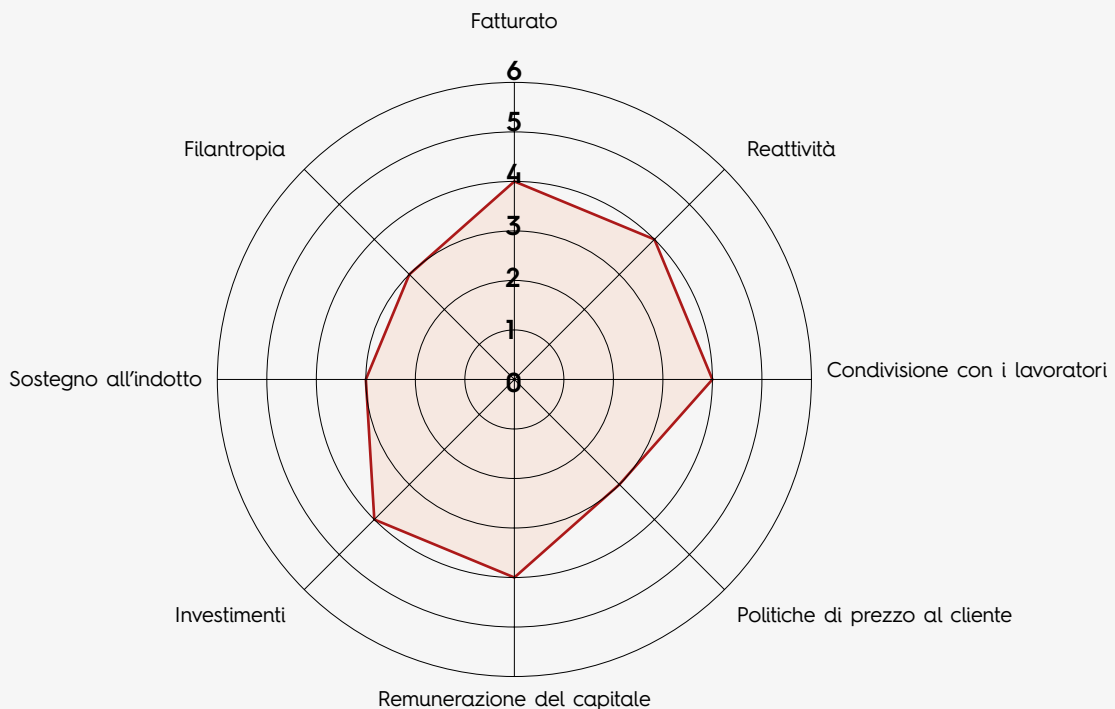
La Buona Impresa persegue il profitto puntando non solo alla redditività di breve periodo, ma anche alla crescita del valore dell'impresa nel lungo, prestando attenzione alla ricaduta che questo ha su tutti gli attori coinvolti e, indirettamente, sul contesto. In questa visione, la redditività dell'impresa 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 2024 ha registrato una crescita delle vendite rispetto al 2023, permettendo di superare negli ultimi anni la soglia dei € 70 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 SOSTENIBILITÀ DELLE OPERATIONS

La Buona Impresa persegue le sue finalità prestando particolare attenzione ai propri processi di produzione, cercando di migliorare le performance in termini di sostenibilità ambientale e sociale degli stessi. Inoltre, la Buona Impresa allarga l'attenzione anche alla propria filiera, impegnandosi affinché la stessa possa definirsi "sostenibile" in termini di impatti ambientali e sociali che produce in senso lato.

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

La valutazione si concentra su 6 elementi considerati rilevanti nella valutazione della sostenibilità dei propri processi di produzione: Energia ed emissioni (scope 1 e 2), Consumi di acqua e scarichi idrici, Ecosistema e biodiversità, Gestione dei rifiuti, Sicurezza sul posto di lavoro, Trasporti e logistica.

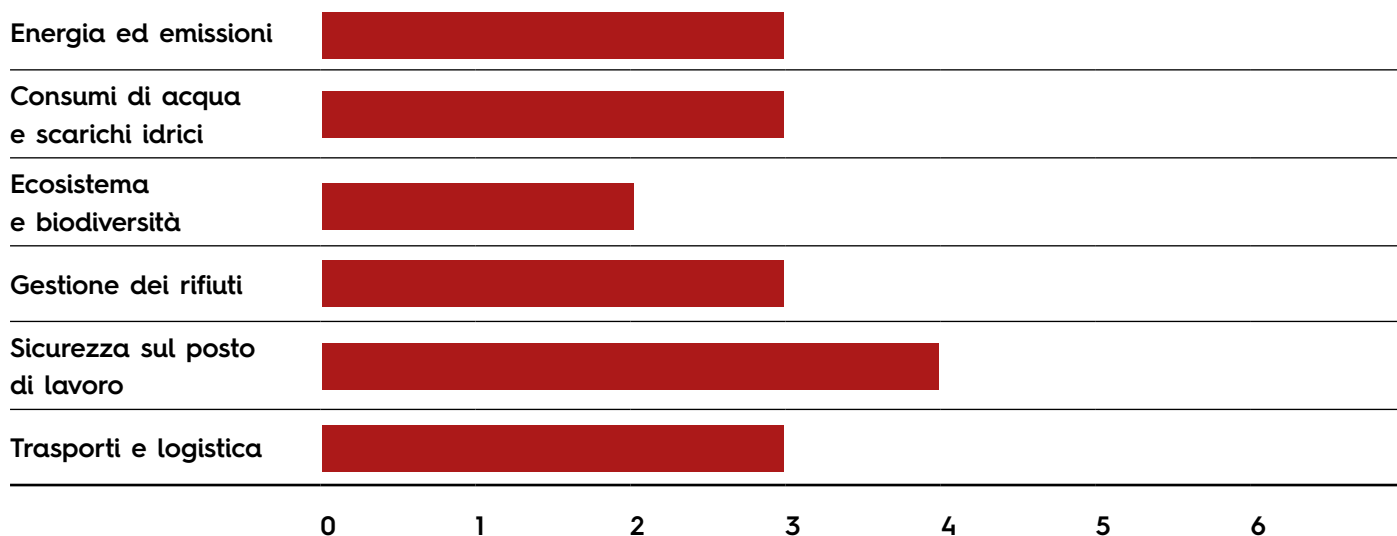
COSA DICONO DI NOI



Complessivamente, la valutazione di tali elementi appare **buona** (punteggio medio pari a **3** di 6). Un punteggio pari a 4 di 6 è stato attribuito all'impegno di San Michele nel garantire la **sicurezza sul posto di lavoro**, compiendo

passi importanti nell'**ottimizzazione e automazione dei processi**, con risvolti positivi sui rischi fisici connessi all'attività. A conferma di ciò, il 2024 è stato il terzo anno in cui non si registrano infortuni.

PROCESSI DI PRODUZIONE



3
VALUTAZIONE MEDIA

Anche la valutazione della **sostenibilità nella filiera** viene presentata, su scala 1-6, in forma aggregata ponderando le valutazioni sui singoli elementi in base alla rilevanza attribuita dall'azienda.

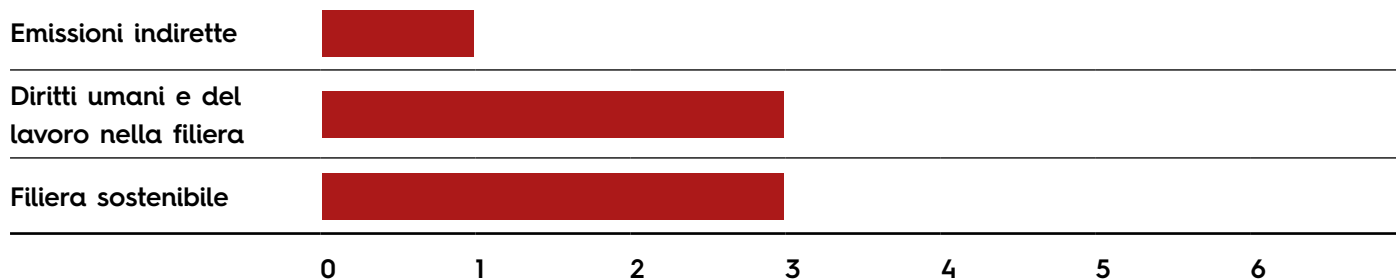
La valutazione si concentra su 3 elementi: Emissioni indirette (Scope 3), Diritti umani e del lavoro nella filiera, Filiera sostenibile.

COSA DICONO DI NOI



Complessivamente, la valutazione di tali elementi appare **buona** (Diritti umani e del lavoro nella filiera e Filiera sostenibile hanno ricevuto punteggio pari a **3** di 6), ad eccezione del calcolo e monitoraggio delle emissioni indirette (Scope 3), con punteggio pari a 1 di 6, che al momento non è presidiato dal San Michele, ma al quale intende progressivamente dedicare particolare attenzione consapevole della criticità del tema.

FILIERA



COSA DICONO DI NOI



In ottica di miglioramento delle azioni inerenti all'**Ambiente**, è stata raccolta dai fornitori la valutazione sull'impegno del San Michele nei confronti dell'ambiente in cui opera. I fornitori hanno espresso una valutazione **media** pari a **2,50** di 3, a dimostrazione di un impegno del San Michele a rispettare l'ambiente che la circonda.

Anche nella richiesta di valutare l'impegno del San Michele nei confronti della comunità in cui opera, i fornitori hanno espresso una valutazione media pari a **2,75** di 3, che indica un impegno a rispettare la comunità in senso lato.

Inoltre, secondo i fornitori intervistati, il Salumificio San Michele considera prevalentemente **la circolarità e uso delle risorse nonché l'inquinamento** come questioni da attenzionare nello svolgimento delle proprie attività e dei propri processi di produzione.

In ottica di miglioramento delle azioni inerenti alla **Filiera**, è stata raccolta dai fornitori la valutazione sull'impegno del San Michele a garantire **condizioni contrattuali soddisfacenti** ai propri fornitori nonché a garantire **equità e correttezza** nei rapporti commerciali. I fornitori hanno manifestato una **valutazione complessivamente più che positiva**, riconoscendo l'impegno del Salumificio a soddisfare tali esigenze in maniera superiore alle aspettative.

Inoltre, i fornitori riconoscono l'impegno del Salumificio nel **creare e mantenere una solida relazione reciprocamente vantaggiosa in ottica di partnership di lungo periodo**.

Per concludere, i fornitori hanno comunicato una **percezione positiva nei confronti del San Michele** considerando sia il valore che produce per i fornitori sia il valore che produce per il contesto che la circonda, **tanto che desiderano che la collaborazione con la Società permanga nel medio-lungo periodo**.

**2,50****VALUTAZIONE MEDIA**

LA GOVERNANCE

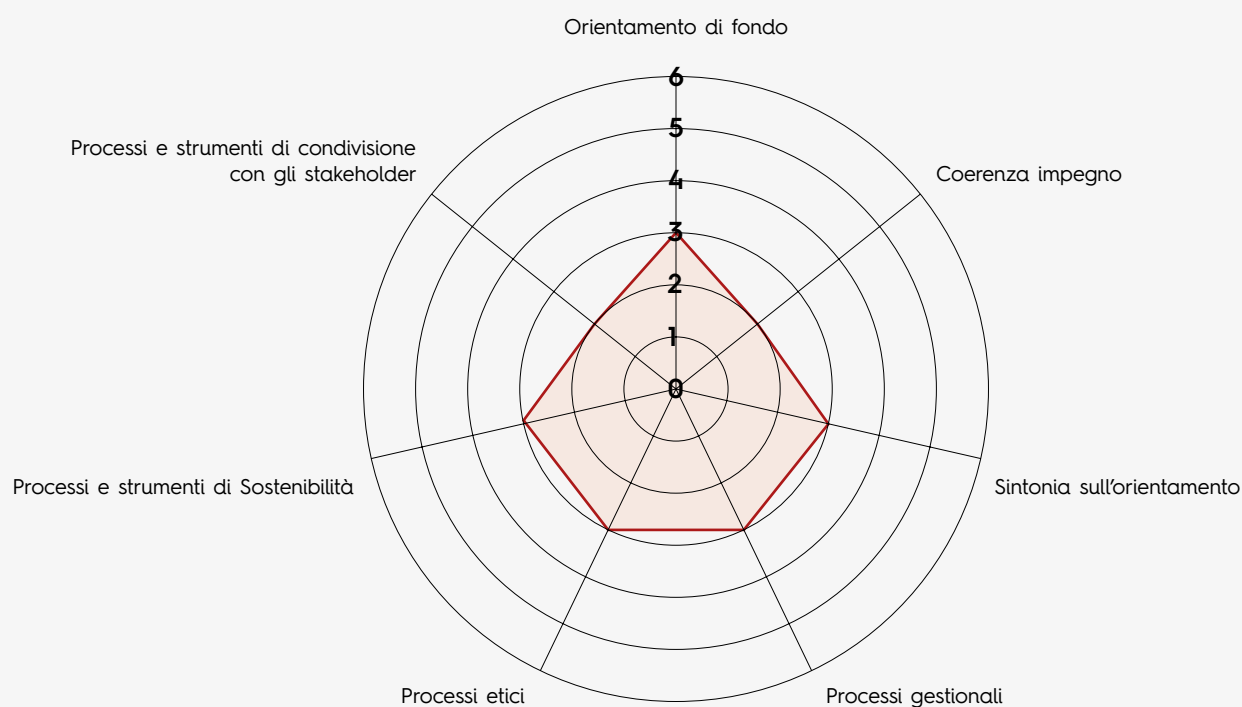
La Buona Impresa è tale innanzitutto per la scelta di adottare un certo orientamento di fondo e prendere un impegno cogente e di lungo periodo in questa direzione. Esso si declina poi nell'adozione di processi strategici coerenti e trasparenti, e in una modalità sistemica di valutazione dei risultati.

VISIONE E ORIENTAMENTO DI FONDO

- **Orientamento di fondo:** San Michele si impegna nel perseguire finalità di beneficio comune, attualmente gestendo gli impatti negativi che derivano dalla propria attività;
- **Cogenza impegno:** San Michele ha esplicitato l'impegno a svolgere il proprio ruolo sociale attraverso la comunicazione;
- **Sintonia sull'orientamento:** San Michele conta su un buon livello di adesione da parte dei vertici riguardo a visione, scopo e impegno dell'impresa nel perseguire finalità di beneficio comune.

PROCESSI E STRUMENTI

- Livello di adozione di processi gestionali volti ad integrare gli obiettivi di impatto nella gestione dell'impresa (voto 3/6)
- Livello di adozione di processi che rispettino l'etica e la trasparenza (voto 3/6)
- Livello di adozione di strumenti, processi e pratiche che presidino la sostenibilità ambientale e sociale (voto 3/6)
- Livello di adozione di strumenti, processi e pratiche che garantiscano un buon coinvolgimento degli stakeholder (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.

Nello specifico, SABI riepiloga gli impatti materiali per l'azienda, con una valutazione (verde, giallo, rosso) dell'impatto generato dall'attività della stessa, in base all'autovalutazione espressa. Ai fini della presente rappresentazione, è considerato impatto positivo (valutazione di colore verde), se la valutazione media complessiva associata è superiore a 3,8.

Vengono qui rappresentati gli SDGs che sono impattati dagli elementi a cui l'impresa ha dato una valutazione media non soddisfacente (inferiore a 3,8): impatti potenzialmente negativi per l'ambiente o per la comunità che verranno certamente attenzionati maggiormente dalla Società per porvi rimedio.



Diversità, equità e inclusione



Inquinamento



Circolarità e uso delle risorse



Progresso della società e innovazione



Acque e risorse marine



Cambiamento climatico

04

GLI OBIETTIVI PER IL 2025

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 2025.

- 1 Proseguimento del percorso di miglioramento del profilo di benessere e nutrizione dei propri prodotti
- 2 Sicurezza dei prodotti con focus sull'approvvigionamento della materia prima
- 3 Monitorare e migliorare il livello di soddisfazione dei clienti circa la qualità del prodotto
- 4 Incrementare il consumo di energia da fonti rinnovabili
- 5 Proseguire nell'efficientamento energetico e riduzione del consumo di acqua
- 6 Proseguire nella lotta agli sprechi alimentari
- 7 Proseguire l'attività di ricerca di soluzioni di packaging sostenibile
- 8 Sviluppare piani formativi non obbligatori (corsi in lingua italiana etc.)
- 9 Sensibilizzare i collaboratori sui temi della sostenibilità, in particolare in materia di spreco alimentare e riutilizzo
- 10 Engagement dei dipendenti sul benessere aziendale con integrazione della valutazione dello stress da lavoro correlato e test di benessere aziendale
- 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.

