

**SACCO**  
system  
Supporting food culture & life

FAMILY  
SPIRIT FOR  
SUSTAINABILITY



2020

Bilancio di  
**Sostenibilità**



# Sommario

INTRODUZIONE.....	2
Lettera agli stakeholder .....	2
Il nostro secondo bilancio di sostenibilità .....	3
Benvenuti in Sacco System .....	5
IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ .....	16
Sacco System per lo sviluppo sostenibile .....	16
Obiettivi e attività 2020 .....	22
Obiettivi e progetti 2021-2023 .....	24
Il 2020 in cifre .....	26
RESPONSABILITÀ ECONOMICA .....	27
Performance economica.....	27
Rapporti con i fornitori .....	28
Anticorruzione e conflitto di interessi .....	30
RESPONSABILITÀ AMBIENTALE.....	31
Energia .....	31
Acqua e scarichi idrici .....	33
Emissioni .....	34
Rifiuti.....	37
RESPONSABILITÀ SOCIALE .....	42
Occupazione .....	42
Salute e sicurezza sul lavoro .....	45
Formazione e crescita professionale .....	47
Comunità locali .....	48
Emergenza Coronavirus: la nostra risposta .....	50
Salute e sicurezza dei clienti .....	51
Allegati.....	53

# INTRODUZIONE

## Lettera agli stakeholder

Con piacere, vi presentiamo il Bilancio di Sostenibilità di Sacco System per l'anno 2020. È un documento per noi importante perché testimonia il nostro impegno, racconta le nostre attività e rendiconta i nostri principali impatti e risultati in ambito economico, ambientale e sociale. E lo fa per un anno particolarmente complicato e simile a nessun altro.

La pandemia del nuovo coronavirus ha avuto un fortissimo impatto sulle nostre vite e sul nostro modo di lavorare. Abbiamo dovuto reinventarci, modificare le nostre abitudini e rimodulare le nostre attività lavorative in tempi rapidissimi, non senza difficoltà e con l'apprensione e l'inesperienza di una situazione mai vissuta prima.

Le aziende di Sacco System non si sono mai fermate, ma, grazie alla professionalità e all'impegno dei nostri collaboratori, siamo riusciti a continuare ad operare in sicurezza e con l'affidabilità che ci contraddistingue, servendo la società di beni essenziali, senza interruzioni. Abbiamo dovuto mettere una distanza fisica, all'interno dei nostri ambienti lavorativi e con i nostri usuali interlocutori: clienti, distributori, fornitori, partner, comunità locale... ma abbiamo trovato altri modi e canali per essere sempre vicini, come prima e forse anche più di prima, come dimostrazione del Family Spirit che sempre ci contraddistingue e che si è dimostrato essere un sostegno in più per superare i momenti difficili.

L'emergenza sanitaria ha anche reso evidente che ricerca scientifica e innovazione sono le armi più forti nell'aiutarci ad affrontare le sfide del presente e del futuro. Ha inoltre dimostrato quanto intimamente siano connessi ed interdipendenti i sistemi ambientali, sociali ed economici e come soltanto una visione omnicomprensiva può funzionare nell'aiutarci a superare queste crisi.

È necessario mantenere alta l'attenzione sulla sostenibilità, per aiutare la transizione da tutti i problemi sociali e ambientali che l'epidemia ha rivelato, a un futuro migliore in cui tutti – individui, comunità, aziende e istituzioni – lavorano insieme per migliorare il benessere sociale e naturale.

In Sacco System facciamo e continueremo a fare la nostra parte: mettendo le persone al primo posto, dando il nostro contributo per lo sviluppo di comunità ed ecosistemi resilienti, migliorando le nostre performance ambientali, pensando alla continuità e alla solidità delle nostre attività economiche per garantire prosperità e un lavoro sicuro ai nostri collaboratori, continuando ad investire in innovazione e ricerca per offrire con le nostre biotecnologie soluzioni per lo sviluppo sostenibile. Grazie per fare parte anche quest'anno della nostra grande famiglia.



*Sacco System, Family Spirit*

*for Sustainability*

*Famiglia Verga*

# Il nostro secondo bilancio di sostenibilità

## Nota metodologica

Sacco System pubblica il suo secondo bilancio di sostenibilità, con l'obiettivo di comunicare le proprie prestazioni ambientali, sociali ed economiche in piena trasparenza verso tutti i propri stakeholder, raccontando le iniziative intraprese e i risultati raggiunti nell'ultimo anno.

La redazione di questo documento ci permette inoltre di monitorare l'andamento delle nostre performance, in modo da evidenziarne criticità e punti di forza e modulare di conseguenza i nostri sforzi e il nostro impegno, per minimizzare gli impatti negativi e massimizzare quelli positivi.

Il bilancio di sostenibilità rappresenta quindi per noi non soltanto un importante strumento di comunicazione e di legame con tutti i nostri portatori di interesse, ma anche un fondamentale cruscotto di controllo, attraverso cui avere una visione di insieme delle nostre performance, che impattano o contribuiscono allo sviluppo sostenibile.

Per la prima volta, il report viene redatto in conformità ai GRI Standards, opzione Core. Questo ha richiesto un grande lavoro di studio e di analisi preliminare, per predisporre la stesura del documento in ottemperanza a quanto richiesto dagli standard, sia in termini di contenuto che di qualità. La scelta degli indicatori e la preparazione degli strumenti di raccolta dati hanno richiesto molto tempo, motivo per cui questo documento viene pubblicato con qualche ritardo rispetto al principio di tempestività sollecitato dal GRI. La scelta di un diverso set di indicatori ha implicato anche un certo disallineamento dal Bilancio 2019, in termini di struttura e di temi trattati: i dati soggetti a revisione e correzione saranno opportunamente segnalati nel documento; allo stesso modo, saranno garantite continuità e comparabilità con i bilanci futuri. Anche per questo motivo, Sacco System ha scelto di mantenere annuale la periodicità del bilancio.

La presente pubblicazione è costituita da una sezione introduttiva alla rete d'impresa Sacco System, seguita da una relativa ai principali obiettivi di sostenibilità e quindi dai tre capitoli dedicati ai più rilevanti aspetti economici, ambientali e sociali, che hanno caratterizzato le attività aziendali nell'esercizio 01.01.2020 – 31.12.2020, laddove possibile facendo un confronto con gli anni precedenti. Il perimetro di analisi di questi tre capitoli è quello delle tre aziende ubicate sul territorio italiano: Sacco S.r.l., Caglificio Clerici S.p.A. e Centro Sperimentale del Latte S.r.l. All'interno degli stessi, si potrà fare riferimento alle tre aziende complessivamente come Sacco System. In chiusura al documento, il GRI Content Index indica quali informative GRI sono state rendicontate, con un'indicazione agli SDGs correlati, e aiuterà il lettore a ritrovarle nel documento.

La redazione del Bilancio 2020 è stata coordinata dal CSR & Sustainability Manager (in possesso della certificazione di GRI Sustainability Professional), sotto la supervisione dell'Alta Direzione.

Un gruppo di lavoro interno ha lavorato alla selezione dei temi materiali, identificando i temi su cui l'azienda ha significativi impatti economici, ambientali o sociali e ritenendo tuttora validi i risultati ottenuti dalle attività di stakeholder engagement condotte nell'anno 2019 (Figura 1). La definizione e la scelta dei gruppi di stakeholder da coinvolgere nel processo di reporting ci ha portato a disegnare la mappa riportata in Figura 2. Gli stakeholder più rilevanti di Sacco System sono coloro che apportano le risorse fondamentali per il funzionamento operativo delle aziende (dipendenti, collaboratori, fornitori) o ai quali sono direttamente destinate le attività (clienti). Seguono poi in ordine di rilevanza gli altri soggetti su cui indirettamente ricadono le nostre attività (comunità locale, consumatori finali) o le cui prestazioni sono funzionali alle attività di Sacco System (partner di ricerca, distributori e agenti). Non possiamo infine trascurare altri portatori d'interesse, con cui ci relazioniamo per scambiare

esperienze e condividere risorse, valori e conoscenze (reti internazionali, associazioni di categoria, istituzioni e pubblica amministrazione, enti del terzo settore).

La scelta, il calcolo e l'interpretazione degli indicatori così come la raccolta, la contestualizzazione e l'elaborazione dei dati necessari e dei testi, utili a rendicontare ciascun tema, hanno visto il coinvolgimento di diverse personalità aziendali, responsabili d'area o figure analoghe competenti. Le aree coinvolte sono state Finance & Control, Procurement, Production, Operations, Logistics, Human Resources, Research & Development, Scientific, Quality Assurance, Marketing & Communications. Lo stesso gruppo ha poi revisionato il documento finale, che infine è stato riesaminato e approvato dall'Alta Direzione.

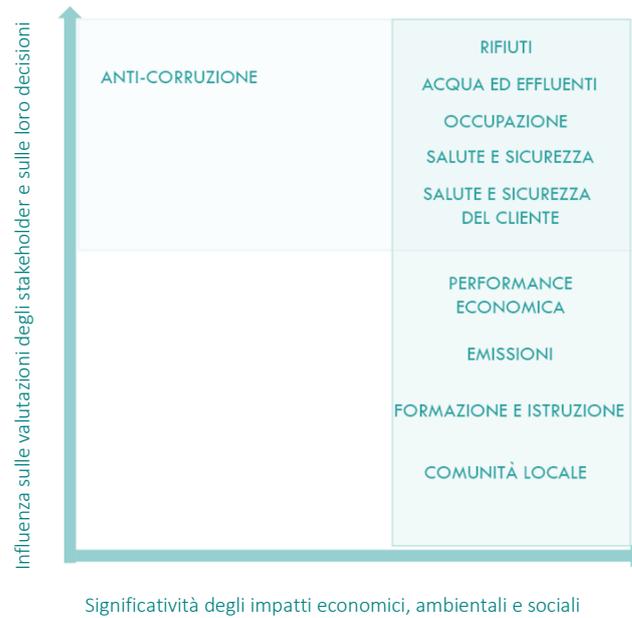


Figura 1 - Rappresentazione dei temi materiali



Figura 2 - Mappa degli stakeholder

## Benvenuti in Sacco System



Istituita nel 2016, Sacco System è una rete italiana altamente innovativa di industrie biotech, che racchiude quasi un secolo e mezzo di conoscenza ed esperienza.

Le quattro società che la compongono sono Caglificio Clerici S.p.A. e Sacco S.r.l. (di proprietà della Famiglia Verga), Centro Sperimentale del Latte S.r.l. (controllata da Sacco al 100%) e Kemikalia AB (proprietà di Caglificio Clerici all'88%): esse operano in un unico sistema sinergico che fornisce alle industrie alimentari, nutraceutiche e farmaceutiche know-how e risorse condivise.

Sacco System vanta profonde radici locali e ramificazioni in tutto il mondo: ai cinque impianti produttivi delle quattro aziende, dislocati tra Lombardia e Svezia, si aggiungono anche gli uffici commerciali di CSL France, CSL APAC e, dal 2020, anche Sacco System Japan. I nostri prodotti sono attualmente venduti in oltre 110 Paesi in tutto il mondo.

La nostra mission è offrire i migliori prodotti che consentano miglioramenti nella cultura del cibo e nello stile di vita. Prodotti personalizzati a base di batteri lattici, probiotici, enzimi, risultati delle ultime ricerche e sperimentazioni, applicati alla nostra eredità di scienza dell'alimentazione, salute e benessere: questo è e rimarrà il segreto del nostro successo. La nostra azienda lavora con la vita, per la vita e trae forza dal rapporto con i suoi dipendenti e collaboratori, la risorsa più preziosa di Sacco System: siamo un'azienda familiare che crede nell'offrire alla prossima generazione un futuro migliore e nel rilanciare la competitività delle aziende italiane.

È una sfida costante, ma che ci consente di condividere i nostri valori con la nostra rete di stakeholder: clienti diretti, partner, collaboratori, fornitori e consumatori finali, con la massima trasparenza e onestà. A tal fine, Sacco System è una realtà aperta al dialogo e impegnata nello sviluppo di una comunità di professionisti di talento, appassionati e consumatori curiosi. Mettiamo tutte le nostre competenze ed esperienze acquisite a disposizione

dei nostri clienti. Ci evolviamo in armonia con la natura: parliamo di prodotti più sani, più naturali, pratici e “su misura” in un modo nuovo.



 **food**



 **probiotics**



 **agrovet**



 **labware**



## Una storia di famiglia

La storia di Sacco System è la storia della famiglia Clerici, ora famiglia Verga. Questa storia di profondo impegno per la qualità e la ricerca è iniziata nel 1872, quando Martino Clerici fondò Caglificio Clerici a Cadorago, 40 km a nord di Milano, vicino al Lago di Como, e continua con orgoglio oggi.

Giunta alla sua quinta generazione di gestione familiare, l'azienda continua a credere nell'importanza della tradizione al servizio della qualità e della ricerca. Con una storia lunga quasi 150 anni, la nostra eccellenza nell'innovazione industriale è riconosciuta in tutto il mondo. La dedizione è il motore silenzioso che guida la famiglia nelle sue scelte aziendali: impegno per la qualità, ricerca, sviluppo e tecnologia Made in Italy all'interno dell'azienda e nel mondo.

## I valori di una crescita virtuosa

Nella sua attività, Sacco System persegue una mission ambiziosa: promuovere una crescita virtuosa nella buona alimentazione, capace di migliorare la vita dei consumatori. Per raggiungere questo obiettivo, Sacco System si impegna ad operare nel rispetto di 3 valori.



### *FAMILY SPIRIT*

- a. **FAMILY COMPANY:** la centralità delle persone e delle relazioni umane, sia all'interno dell'azienda sia verso clienti e fornitori, la promozione di rispetto, cura e disponibilità;
- b. **TRADIZIONE ED EXPERTISE:** una storia lunga quasi 150 anni, fatta di tradizione, esperienze condivise, crescita qualitativa e tecnologica dell'azienda in parallelo con il mercato;
- c. **AFFIDABILITÀ:** una solida presenza aziendale che ispira fiducia e credibilità, tradotta nella costanza delle performance, efficacia dei prodotti e miglioramento dei risultati.

### *INTELLIGENZA CREATIVA*

- d. **RICERCA E INNOVAZIONE:** la valorizzazione di menti vivaci e dinamiche, con solidi background economico-scientifici, capaci di generare idee sempre nuove e di anticipare le tendenze; la volontà di migliorare, crescere e progredire nel settore "food and life", grazie alla sinergia tra Ricerca & Sviluppo e forza commerciale e all'investimento di parte del fatturato annuo in ricerca e innovazione;
- e. **FORMAZIONE COSTANTE:** l'elevata specializzazione delle risorse, raggiunta grazie a percorsi di aggiornamento personalizzati con formatori interni ed esterni e a collaborazioni con centri di ricerca e università mondiali.

### *AGILITÀ*

- f. **FLESSIBILITÀ E PERSONALIZZAZIONE:** lo sviluppo di progetti a misura di cliente, frutto di passione e attenzione costanti su piccola e larga scala;
- g. **SODDISFAZIONE DEL CLIENTE:** il costante impegno per raggiungere o superare le aspettative dei nostri clienti, tendendo a creare con loro una relazione stabile, continuativa, durevole, basata sulla fiducia e sulla soddisfazione dei loro bisogni e delle loro esigenze.

## Codice Etico

Per continuare a essere leader e per affrontare con successo le sfide del mercato globale, dobbiamo proseguire verso l'obiettivo dell'eccellenza, perseguendo la soddisfazione del dipendente, la soddisfazione del cliente e la tutela dell'ambiente.

La qualità è il nostro credo: su questo è fondata la nostra consolidata affidabilità. Lavoriamo con sensibilità economica, nel rispetto della legalità, dell'ambiente, della salute e sicurezza sul lavoro. Pianifichiamo le nostre attività e ne controlliamo i risultati nel rispetto dei principi di trasparenza nelle responsabilità contabili amministrative societarie. Fondiamo i nostri principi etici sul miglioramento continuo delle condizioni di salute e sicurezza negli ambienti di lavoro e dell'ambiente esterno.

Nel nostro Codice Etico, esprimiamo i principi di azione e di comportamento che devono governare l'attività di ogni amministratore, dirigente, dipendente e collaboratore della Società. Essi impegnano tutta la nostra preparazione, intelligenza e volontà nel lavorare con passione, entusiasmo ed energia positiva.

Il Codice Etico delle tre aziende (Sacco, Caglificio Clerici e CSL) può essere scaricato dal nostro sito web.

## La politica della qualità e certificazioni

Sacco System è una realtà biotech orientata al raggiungimento costante della qualità in ambito agrofood, health & nutrition: da sempre le aziende del network soddisfano pienamente gli standard qualitativi più elevati in termini di sicurezza, eticità e legalità dei prodotti e servizi.

Per raggiungere questo obiettivo strategico, Sacco System poggia su un'organizzazione aziendale che promuove la cultura e la sensibilità verso i temi della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, la formazione continua del personale in materia igienico-sanitaria e processi produttivi conformi alla normativa vigente e rispettosi dell'ambiente.

Sono questi i presupposti della ricerca scientifica Sacco System, focalizzata al miglioramento della salute, della sicurezza e del benessere per il cliente e per il consumatore finale.

A conferma del forte impegno verso la qualità, Sacco System ha conseguito negli anni le principali certificazioni, sia di tipo qualitativo sia di tipo religioso. Ecco i dettagli azienda per azienda:

- ❖ ISO 9001 (SACCO)
- ❖ ISO 22000 (CLERICI, SACCO)
- ❖ FSSC 22000 (Food Safety System Certification) (CLERICI, SACCO, CSL)
- ❖ PRODOTTI KOSHER (CLERICI, SACCO, CSL)
- ❖ PRODOTTI HALAL (CLERICI, SACCO, CSL)
- ❖ AUTORIZZAZIONE GMP (Good Manufacturing Practices) (SACCO, CSL)
- ❖ AUTORIZZAZIONE ALLA FABBRICAZIONE DI ADDITIVI ZOOTECNICI (CSL)

## Le Aziende di Sacco System

### *Caglificio Clerici: sentimento familiare*



Caglificio Clerici è l'azienda storica di famiglia: 148 anni di passione per la qualità, la ricerca, lo sviluppo e la tecnologia, tutti condotti in Italia ma al servizio dell'industria alimentare di tutto il mondo. Fondato nel 1872, il Caglificio Clerici produce da allora caglio animale e altri enzimi per l'industria casearia.

Da quasi 150 anni studiamo e sviluppiamo tecnologie che aiutano caseifici e latterie a lavorare il latte nel modo più sicuro, più sano e più igienico. Per raggiungere questo obiettivo, per la produzione del nostro caglio selezioniamo solo abomasmi della migliore qualità. L'estrazione delicata e attenta degli enzimi è il punto chiave della nostra produzione, un'arte tramandata attraverso le generazioni. Clerici produce caglio con la stessa dedizione ed entusiasmo del passato ma utilizzando le nuove tecnologie messe a disposizione delle mani esperte del nostro team di professionisti.

### *Sacco: innovazione su misura*

Sacco è l'azienda biotech che, dal 1934, si propone sul mercato internazionale come produttore e partner negli ambiti ricerca, scale up, produzione e confezionamento di colture microbiche selezionate, liofilizzate e congelate, da impiegare principalmente nell'industria lattiero-casearia e alimentare in genere. L'expertise e il know-how Sacco supportano l'industria alimentare nella produzione di alimenti fermentati più salubri, arricchiti dalle caratteristiche apprezzate da clienti e consumatori finali. Il punto di forza dell'azienda risiede nel team di Ricerca & Sviluppo, in grado di produrre colture personalizzate per il singolo cliente, attraverso procedure validate e garantite.



In Sacco si distingue anche la divisione Labware, che opera con l'obiettivo di fornire ai clienti (industrie alimentari, laboratori di analisi, istituti di ricerca) prodotti, soluzioni e consulenza tecnica relativamente a controlli microbiologici e chimici di materie prime, prodotti finiti e ambienti di lavoro.

### *Centro Sperimentale del Latte: probiotici tra scienza e ricerca*

Il CSL, Centro Sperimentale del Latte, è l'azienda italiana nata nel 1948 con l'obiettivo di studiare e valorizzare i batteri lattici e altri microrganismi degli alimenti. Sull'insegnamento del fondatore, il dr. Leo Vesely, oggi il Centro



Sperimentale del Latte ricerca, sviluppa, produce e commercializza probiotici, fermenti lattici, muffe e lieviti, destinati ai settori farmaceutico, nutraceutico, lattiero-caseario, alimentare e agro-zootecnico.

Il lavoro industriale è affiancato da una copiosa attività di ricerca tecnico-scientifica di base e applicata, che prende

corpo nelle oltre 300 pubblicazioni, tra lavori sperimentali e review. Il cliente rappresenta da sempre il fulcro dell'attività di CSL, partner ideale per lo studio e la messa a punto di nuovi prodotti e tecnologie rispondenti alle esigenze del singolo committente e del mercato.

A seguito dell'acquisizione nel 2013, con Sacco diventa il polo italiano di riferimento nel settore dei fermenti lattici e rappresenta, di fatto, la quarta forza produttiva a livello mondiale nell'ambito delle colture batteriche, con una vasta collezione di ceppi microbici isolati e selezionati in base alle loro caratteristiche fermentative e funzionali. La nostra ceppoteca, tra le più ricche nel panorama europeo ed extra-europeo, conta ormai più di 6000 ceppi batterici.

### *Kemikalia: eccellenza nel dairy e nella nutraceutica*



Kemikalia è l'azienda svedese leader di mercato per sviluppo, produzione e commercializzazione degli ingredienti destinati all'industria alimentare casearia della Svezia, dei paesi nordeuropei e di altre nazioni UE. Gli anni di esperienza accumulati dalla sua fondazione nel 1914 fino ad oggi costituiscono il fondamento della sua attività, unitamente allo sviluppo di nuove tecnologie al passo con

i tempi. Con l'ingresso di Caglifacio Clerici in Kemikalia nel 2006, Sacco System rafforza la propria vocazione internazionale, destinandosi a diventare il player di riferimento internazionale nel settore degli enzimi. In anni più recenti, Kemikalia ha avviato la produzione di integratori vitaminici ad ampliamento della propria offerta di mercato nel settore nutraceutico. La proficua collaborazione con i clienti, i fornitori e i centri universitari assicura un'eccellenza qualitativa che non conosce eguali. Una gestione aziendale attiva incentrata sulla qualità e una cultura di impresa che incoraggia i dipendenti a ricercare opportunità di miglioramento continuo sono i pilastri di un business in continua ascesa.

## Le Persone di Sacco System

La risorsa più preziosa di Sacco System sono le persone: ogni risultato raggiunto e ogni obiettivo futuro sono stati e sempre saranno frutto dell'ingegno, delle capacità, dell'impegno, delle competenze e del senso di appartenenza che ogni collaboratore con il suo lavoro quotidiano mette in essere nelle proprie funzioni e responsabilità.

La rete Sacco System è fatta innanzitutto di relazioni umane, interconnesse e funzionali soltanto nel rapporto con l'altro, guidate da principi di scambio, collaborazione e reciprocità. In ogni strategia aziendale riteniamo sia fondamentale il coinvolgimento dei lavoratori tramite azioni di partecipazione, consultazione e sviluppo di competenze.

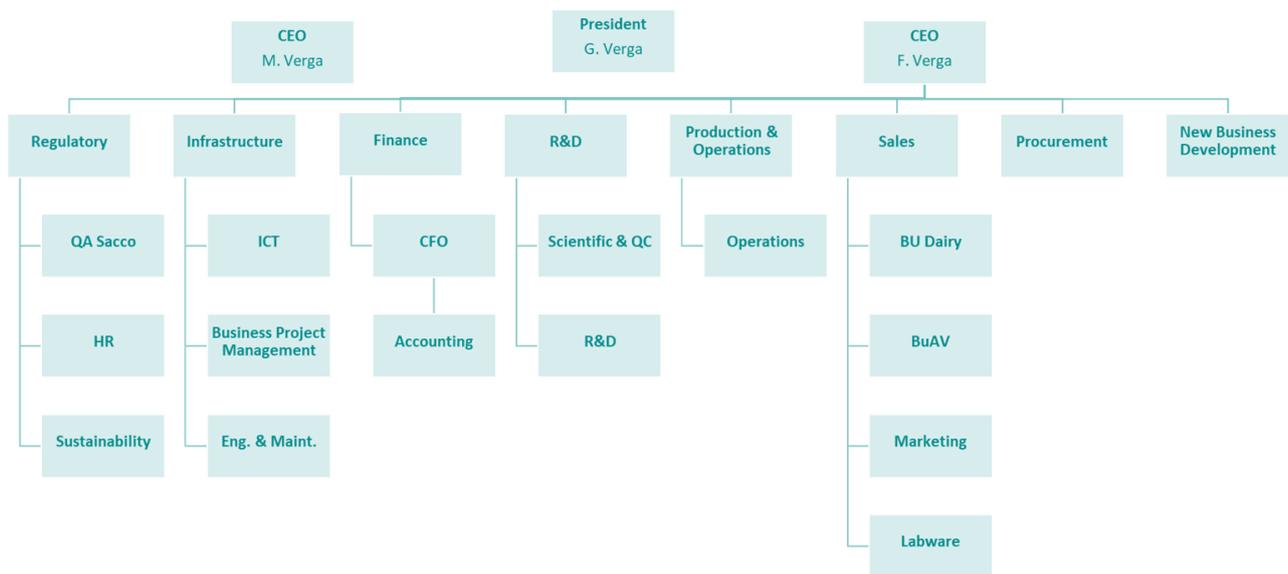


Figura 3 - Organigramma Sacco

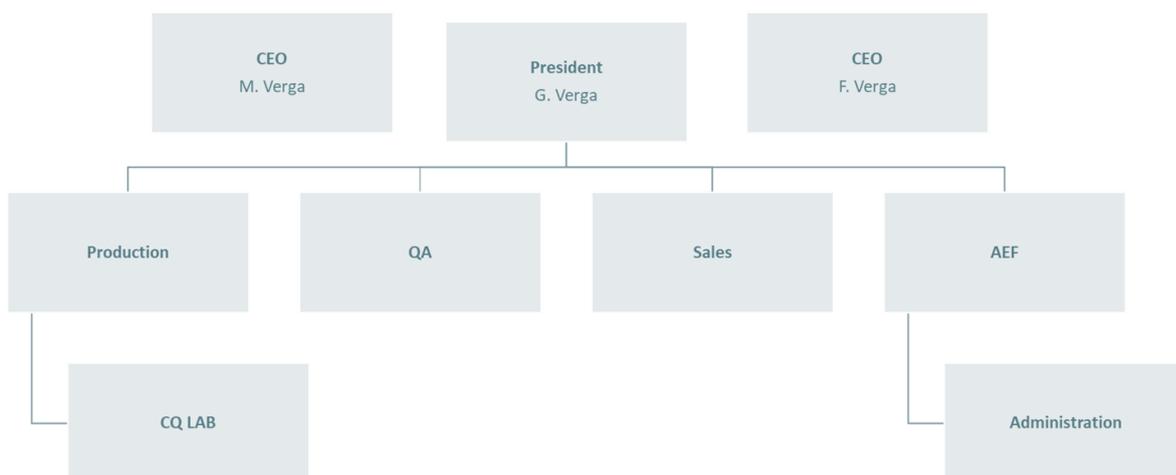


Figura 4 - Organigramma Caglicio Clerici

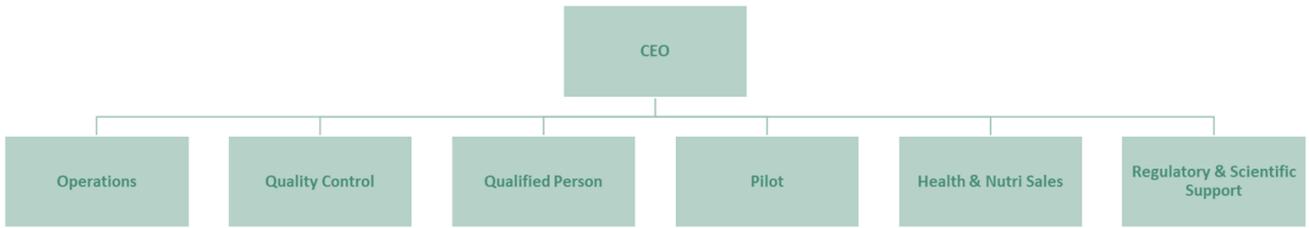


Figura 5 - Organigramma CSL

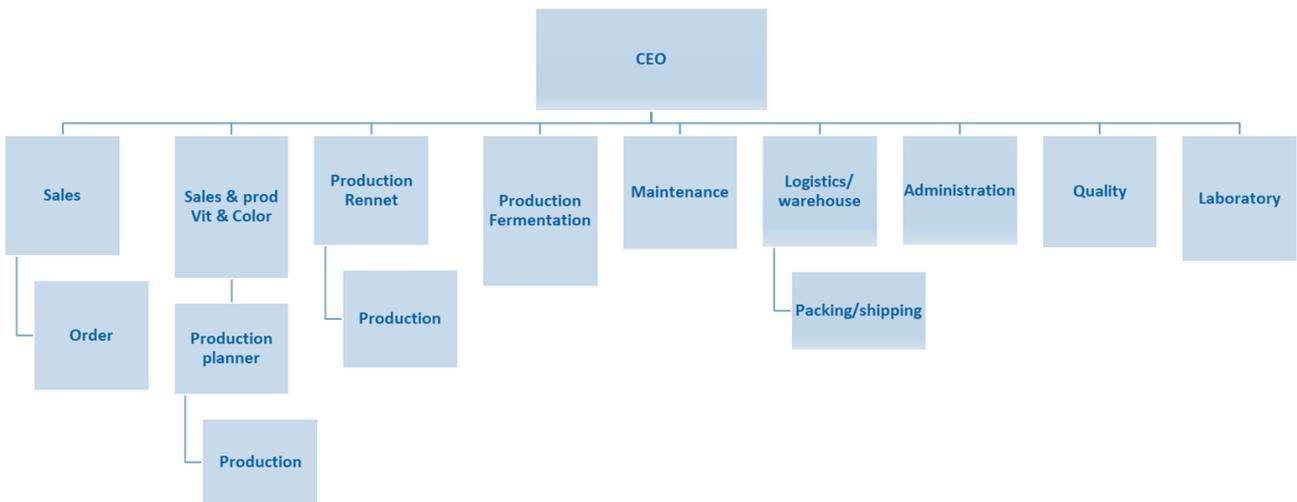


Figura 6 - Organigramma Kemikalia

## Partnership e programmi

Nella vita quotidiana così come in quella lavorativa, è necessario avere dei validi alleati per il raggiungimento dei propri obiettivi. Sacco System ha così scelto di aderire a programmi nazionali ed internazionali per essere più forte nelle proprie strategie di sostenibilità.

### *EcoVadis*



Caglificio Clerici e Sacco si sottopongono periodicamente ad assessment da parte di EcoVadis, uno dei più importanti provider al mondo di rating di sostenibilità. Il percorso di valutazione prevede una dettagliata analisi da parte di un team di esperti relativamente a prestazioni ambientali, etica e tematiche legate al lavoro, diritti umani.

Grazie alle attività compiute nel corso del 2020, a inizio 2021 Caglificio Clerici ha ottenuto un punteggio di 71/100 e le performance sono state ritenute “avanzate”; per questo risultato, è stata premiata con la Medaglia d’Oro EcoVadis. Questo risultato colloca l’azienda nell’1% delle aziende più performanti in termini di sostenibilità nel settore della produzione di prodotti lattiero-caseari, fra quelle di simili dimensioni valutate da EcoVadis.

Anche Sacco ha raggiunto un ottimo posizionamento, con un punteggio al di sopra della media di settore in tutti i temi analizzati e la conseguente assegnazione di una Medaglia d’Argento.

### *Fondazione Sodalitas*

Sodalitas è la fondazione attiva in Italia dal 1995 che si propone come partner di riferimento per tutte quelle imprese che vogliono fare della Responsabilità Sociale d’Impresa e della Sostenibilità un proprio fattore distintivo, integrandole nelle strategie di business. Sodalitas promuove progetti negli ambiti Giovani e Lavoro, Inclusione Sociale, Territori Sostenibili, oltre a sostenere il networking tra imprese e la creazione di partnership con istituzioni, terzo Settore, scuola, università, centri di ricerca. Fondazione Sodalitas è partner nazionale di CSR Europe.



### *Responsible Care*



Entrambe le Aziende del sito produttivo di Cadorago, Caglificio Clerici e Sacco, partecipano a “Responsible Care®”, il programma mondiale volontario di promozione dello sviluppo sostenibile dell’industria chimica, gestito in Italia da Federchimica. Aderendo al programma, le aziende si impegnano a sviluppare le proprie attività nella costante attenzione a un miglioramento continuo della sicurezza, della salute e dell’ambiente.

## European Network Workplace Health Promotion

Il network europeo ENWHP Workplace Health Promotion è quella rete di imprese e istituzioni che agiscono attivamente per portare all'interno dei luoghi di lavoro buone pratiche per la promozione della salute e del benessere dei lavoratori e delle loro famiglie. Le aziende che partecipano al programma si impegnano a promuovere un'alimentazione sana, incentivare la pratica di attività fisica, offrire opportunità per smettere di fumare e contrastare altre dipendenze, mettono in atto interventi per migliorare il benessere sul lavoro e oltre il lavoro.



## Club Imprese Eccellenti



Il Club è un'iniziativa di Global Strategy, la società internazionale di Management Consulting e Corporate Finance che si propone come partner per le aziende nella

definizione e nell'implementazione di soluzioni gestionali. L'OsservatorioPMI® è un progetto attraverso cui Global Strategy ogni anno individua le migliori aziende italiane sulla base di stringenti KPI di carattere economico-finanziario. Il Club delle Imprese Eccellenti raggruppa le aziende eccellenti ricorrenti e ha lo scopo di dare vita a un network stabile e costruttivo tra queste realtà diventando motore e occasione di incontro, dialogo e aggregazione. Il Club si è costituito a maggio 2016, e ad oggi si compone di una ventina di soci.

## Progetto SMART



Il Progetto SMART (il cui acronimo sta per Strategie sostenibili e Modelli di Aziende Responsabili nel Territorio transfrontaliero), referente al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale Interreg Italia – Svizzera, è destinato alle imprese di Como, Lecco e Ticino ed ha come obiettivo generale la caratterizzazione del territorio transfrontaliero come area produttiva che fa della sostenibilità d'impresa un suo elemento distintivo e di vantaggio competitivo. SMART mette in campo una serie di attività e strumenti per le imprese, negli ambiti di ricerca, formazione, accompagnamento, comunicazione e promozione della sostenibilità.

## Partner scientifici

Sacco System collabora in più di 25 progetti con università e centri di ricerca in tutto il mondo, di cui:

- ❖ 9 in Italia
- ❖ 2 in Germania
- ❖ 2 in Irlanda
- ❖ 1 in Danimarca
- ❖ 2 in Argentina
- ❖ 1 in Canada
- ❖ 1 negli Stati Uniti d'America

## Associazioni

Le aziende di Sacco System inoltre aderiscono a:



ITALY



# IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

## Sacco System per lo sviluppo sostenibile

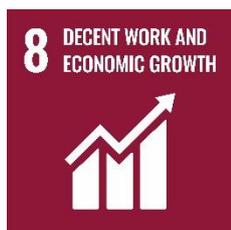


Il 25 Settembre 2015, le Nazioni Unite approvano l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, il programma d'azione globale per raggiungere un futuro migliore e più sostenibile per tutti entro il 2030.

All'interno di questo documento, sono elencati i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (o Sustainable Development Goals, il cui acronimo è SDGs), che affrontano le grandi sfide del nostro tempo, bilanciando le tre dimensioni della sostenibilità: economica, sociale ed ambientale. Gli obiettivi hanno lo scopo di stimolare interventi in aree di importanza cruciale per l'umanità e il mondo naturale, in tema di Persone, Pianeta, Prosperità, Pace e Partnership.

L'Agenda 2030 lascia ampio spazio al ruolo delle imprese, individuando diversi ambiti di azione (come l'economia circolare) in cui è assolutamente cruciale il contributo del settore privato, chiamato ad agire a favore della sostenibilità partendo dal proprio core business.

In Sacco System, con le nostre strategie aziendali e l'offerta dei nostri prodotti, ci proponiamo di dare il nostro apporto al raggiungimento di questi Obiettivi. Tra i 17 SDGs dell'Agenda 2030, in particolare ci concentriamo sui seguenti obiettivi.



### Obiettivo #8

Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti



### Obiettivo #9

Costruire un'infrastruttura resiliente, promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile

Tendiamo a sviluppare livelli di produttività sempre più elevati, attraverso la diversificazione, l'aggiornamento tecnologico e l'innovazione, con particolare attenzione ai settori ad alto valore aggiunto, quali la nutrizione, il farmaceutico e l'agricoltura.

Ci impegniamo a raggiungere un incremento percentuale di fatturato a doppia cifra per i prossimi anni ma allo stesso tempo ci sforziamo di separare la crescita economica dall'impatto ambientale, migliorando progressivamente l'efficienza nell'uso delle risorse e adottando tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente.

Stimoliamo la ricerca scientifica, incoraggiando la creatività e l'innovazione, reinvestendo il 6% del nostro fatturato nella ricerca e sviluppo e aumentando progressivamente il numero dei nostri ricercatori: circa il 50% delle assunzioni negli ultimi 5 anni è stato in laboratorio, dove contiamo ormai quasi 100 tra ricercatori e altro personale tecnico, a tempo pieno.

Reinvestiamo nella nostra azienda per creare sempre nuovi posti di lavoro e per migliorare la salute e la sicurezza dei nostri collaboratori in tutti i siti produttivi. Abbiamo adottato un modello di gestione per assicurare la migliore protezione possibile della salute, la sicurezza nell'ambiente di lavoro e la prevenzione da tutte le potenziali forme di rischio. Questa politica ci permette di mantenere una bassa incidenza di infortuni, con indici di frequenza e di gravità ben al di sotto della media nazionale del settore industriale.



## Obiettivo #2

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

Si stima che ogni anno circa 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti vengano perse o sprecate, il che corrisponde a un terzo di tutto il cibo prodotto al mondo: basterebbe recuperarne un quarto per sfamare tutte le persone che ancora oggi, nel mondo, soffrono la fame. Questo spreco ovviamente non influisce solo sulla sicurezza alimentare, ma ha impatti negativi anche sulle risorse naturali, perché significa spreco di acqua, di suolo, di energia elettrica, forza lavoro e capitale economico, con conseguenze anche sul cambiamento climatico.

L'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile SDG #2 esorta ad agire contro questa tendenza; in particolare, il target 2.4 chiede, entro il 2030, di garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e attuare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione e che aiutino a mantenere gli ecosistemi. Le nostre biotecnologie applicate all'agricoltura (in merito alle quali parleremo nell'ambito dell'Obiettivo 15) e all'alimentazione possono dare un fattivo contributo al raggiungimento di questo traguardo.

I nostri batteri lattici usati nella produzione degli alimenti sono in grado di guidare la fermentazione in modo controllato e assolutamente sicuro, riducendo al minimo le non conformità nelle fasi di lavorazione e quindi le perdite alimentari lungo la catena di approvvigionamento, massimizzando le rese ed ottenendo cibi di qualità superiore, salubri e gustosi, conservando allo stesso tempo la tipicità che li contraddistingue.

La fermentazione, portando ad una acidificazione dell'alimento, rappresenta un metodo naturale per proteggere gli alimenti da altre alterazioni causate da microrganismi patogeni che non crescono invece a pH basso e che li renderebbero inadatti al consumo umano. Nel passato, questo processo naturale, che avveniva in modo spontaneo nel latte e altri alimenti, consentiva di conservarli per periodi abbastanza lunghi, contribuendo quindi – già da millenni – alla sicurezza alimentare. Anche la coagulazione del latte, scoperta in modo fortuito raccogliendo il latte in otri ricavate da stomaci di ruminanti, consentiva ai nostri antenati di conservare il prezioso alimento più facilmente. La "casualità" di questi processi biotecnologici sembrerebbe dunque storia d'altri tempi: oggi pare impensabile lasciare che avvenga una produzione alimentare in modo totalmente incontrollato, sia per condizioni di qualità – anche sanitaria – che di quantità. Eppure, in certe aree rurali nei paesi in via di sviluppo, dove vi è un limitato accesso all'energia elettrica e quindi i processi di pastorizzazione e di conservazione degli alimenti tramite catena del freddo sono difficoltosi se non impossibili, peggiorati talvolta dalle temperature elevate dei luoghi e dalle scarse condizioni igienico-sanitarie, l'impiego delle colture lattiche può rappresentare un favorevole contributo alla sicurezza alimentare.

Sacco System da diversi anni sta investendo nella formazione di alcuni rappresentanti delle popolazioni locali nell'Africa centrale, insegnando l'utilizzo delle nostre biotecnologie per la trasformazione del latte; la diffusione di queste conoscenze anche nelle comunità rurali più remote potrebbe migliorare di conseguenza la loro autosufficienza alimentare e dare un contributo a una migliore nutrizione, grazie al migliorato apporto di proteine animali nella loro dieta.

In particolare, nel corso del 2020, è proseguita la nostra attività sul campo in Burkina Faso, con un progetto che abbiamo chiamato "Portiamo le mamme a scuola". Mediante il nostro personale tecnico ed alcuni agenti



formati sul posto, sono state portate avanti delle attività di formazione nelle comunità rurali, per insegnare alla popolazione, in particolar modo femminile, come lavorare il latte, mediante l'utilizzo di enzimi e microrganismi. L'insegnamento delle tecniche di caseificazione e di trasformazione del latte, mediante l'uso di caglio, fermenti lattici e probiotici, potrà aiutare le popolazioni a migliorare la propria sussistenza, prolungando la conservazione degli alimenti, migliorando la sicurezza alimentare, insegnando la produzione di alimenti funzionali con benefici alla salute delle persone, fornendo una fonte aggiuntiva di reddito. Essendo le attività rivolte prevalentemente alla componente femminile locale, queste contribuiranno inoltre a migliorare la condizione della donna e a favorire la sua emancipazione, fornendo mezzi di empowerment e dando loro un maggiore potere economico.



## Obiettivo #12

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

A rafforzare l'impegno a combattere le perdite alimentari, questo obiettivo – e in particolare il target 12.3 – impone, entro il 2030, di dimezzare lo spreco pro-capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo e di ridurre le perdite alimentari lungo la catena di produzione e di approvvigionamento, comprese le perdite post raccolta.

Oltre ai fermenti lattici, esistono anche altri batteri che possono aiutare a conservare il cibo e mantenerlo fresco più a lungo: le cosiddette “colture con effetto di protezione”, selezionate per la loro capacità di ritardare il deterioramento da contaminanti - come lieviti e muffe - in alimenti deperibili, in modo naturale, senza l'aggiunta di conservanti. Questo significa che, con l'aggiunta di queste colture, potremmo avere una minore incidenza di cibi deteriorati, riducendo gli sprechi, o perfino allungare la “shelf life” degli alimenti, quindi avere una scadenza più ritardata.

I vantaggi dell'utilizzo di queste colture sono una migliore qualità igienico-sanitaria, ma anche organolettica, dei prodotti, la riduzione dello spreco alimentare a livello di distribuzione, vendita al dettaglio e consumo, perché i prodotti si mantengono freschi più a lungo, e un vantaggio economico anche per i produttori perché viene ridotta l'incidenza delle non conformità. A ciò si aggiunge il “risparmio ambientale” grazie al migliore utilizzo delle risorse naturali e alla conseguente evitata emissione di CO<sub>2</sub>.



In un'accezione più ampia, l'obiettivo 12 promuove anche modelli di produzione sostenibili. Quest'idea si sposa bene con la concezione dell'economia circolare. Esso significa per noi ottimizzare i cicli produttivi, massimizzare la produttività delle risorse energetiche e la resa delle materie prime impiegate, ridurre al minimo gli sprechi, mantenere i materiali biologici e tecnici più a lungo possibile nella catena di valore, favorendone la rivalorizzazione o la reintegrazione della biosfera.



Per questo, da sempre, siamo attenti a ridurre l'impatto ambientale dei nostri processi produttivi sul territorio e lo sforzo della nostra R&D è continuamente rivolto verso l'ottimizzazione dei processi, per “fare di più, con meno”. Lavoriamo costantemente per la corretta gestione delle sostanze chimiche, dei rifiuti e dei nostri sottoprodotti; abbiamo intrapreso un programma per ridurre gli sprechi e la produzione di scarti in ogni attività lavorativa attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.



## Obiettivo #3

Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

Davanti alle sfide globali per il miglioramento delle condizioni di salute e di benessere dell'intera popolazione umana, ci poniamo come un polo d'eccellenza per studiare e produrre colture probiotiche, che possano migliorare il benessere delle persone e contrastare alcune patologie, in modo sicuro e naturale, per una superiore qualità della vita.

I batteri probiotici sono quei microrganismi vivi e vitali che, se somministrati in quantità adeguata, conferiscono benefici alla salute dell'ospite. Sono batteri quindi che, una volta ingeriti, riescono a sopravvivere alla barriera acida gastrica e a raggiungere l'intestino, colonizzandolo. In sufficienti concentrazioni, tali colture microbiche possono migliorare il benessere delle persone e prevenire o contrastare alcune patologie, in modo sicuro e naturale, per una migliore qualità della vita: studi clinici hanno dimostrato la loro capacità nel migliorare diversi disturbi tra cui quelli cardiovascolari, dell'apparato gastrointestinale, delle vie respiratorie, della pelle, del tratto orale e orofaringeo, oltre che nel ridurre i sintomi in persone allergiche e celiache, rinforzare il sistema immunitario, migliorare le prestazioni degli sportivi e il benessere in generale.

Puntiamo molto a questo obiettivo, per questo motivo abbiamo stretto proficue collaborazioni con enti di ricerca ed università per studiare e carpire dal mondo microbiologico sempre nuove soluzioni per contribuire alla sanità mondiale.

I probiotici possono essere anche una soluzione sorprendente nello svolgere un ruolo nei processi di sviluppo sociale, come è successo con il progetto "Scholar Yogurito, il probiotico sociale", condotto in Argentina a partire dall'anno 2008 grazie alla collaborazione tra il Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELACONICET), il Ministerio de Desarrollo Social, Educación, Salud (Gobierno de Tucumán), e il MinCyT (Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación) e che, dal 2014, ha visto la partecipazione di Sacco System come partner tecnologico. Questo programma sociale è iniziato con lo sviluppo di un alimento probiotico, sotto forma di yogurt, contenente il ceppo probiotico *Lactobacillus rhamnosus* CRL1505: è stato dimostrato che esso è in grado di fornire protezione contro le infezioni batteriche e virali nel tratto intestinale e respiratorio, stimolando le risposte immunitarie.

Il programma sociale "Yogurito" coinvolge giornalmente circa 350.000 scolari nella provincia di Tucumán e in altre province e comuni dell'Argentina. Grazie all'aiuto dello stato, è stato reso possibile inserire nella dieta degli scolari, tre volte a settimana, questo latte fermentato probiotico: ciò ha portato a una sensibile riduzione delle infezioni gastrointestinali e respiratorie, non solo tra gli alunni ma anche dell'intera comunità, grazie all'effetto "gregge" protettivo.

Questo progetto è un paradigma di come i probiotici possano contribuire a migliorare la qualità della vita delle popolazioni altamente vulnerabili, che vivono in condizioni di povertà, con malnutrizione ed esposizione a inquinamento o a malattie infettive, con un difficile accesso alle cure mediche e ospedaliere. Questo esempio applicativo illustra il potere dei probiotici per influenzare positivamente la vita di donne, uomini e bambini, lungo la catena alimentare.

Dai probiotici giungono anche buone notizie per una speranza di cura contro il Nuovo Coronavirus. Un ceppo,



sviluppato nei nostri laboratori, denominato EDP1815, è entrato infatti in un programma di sperimentazione terapeutica negli Stati Uniti.



## Obiettivo #15

Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

Nell'ambito dell'obiettivo 15 a favore della "vita sulla terra", il target 15.1 esorta a garantire la conservazione, il ripristino e l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, d'acqua dolce interni e dei loro servizi. A questo traguardo, insieme al target 2.4 prima menzionato, possono contribuire le colture lattiche e i probiotici per l'agro-zootecnia, per garantire la massima salubrità delle produzioni animali e per incrementarne la produttività e la qualità, nel pieno rispetto degli equilibri dell'ecosistema.

Un esempio sono i probiotici per pollame, soluzione naturale per curare le alterazioni della flora intestinale di polli e galline, le quali, oltre a ripercuotersi negativamente sulla funzionalità digestiva, sulla vitalità e sulla produttività degli animali, peggiorano la qualità dell'ambiente di allevamento e riducono la sicurezza igienico-sanitaria delle carni e delle uova, con l'aumento delle cariche microbiche patogene.

La ricostituzione dell'equilibrio microbico intestinale si può ottenere per via naturale, attraverso la somministrazione di batteri lattici autoctoni, cioè selezionati dall'intestino stesso del pollo. Questi batteri migliorano naturalmente la salute animale, la resa di produzione e la qualità delle uova, evitando quindi l'uso di antibiotici e altre sostanze chimiche.

Per il miglioramento delle rese delle produzioni zootecniche, e quindi per un ulteriore contributo al traguardo dello sviluppo di pratiche agricole resilienti grazie a soluzioni naturali, si possono annoverare anche le colture fermentanti per insilato, l'erba fermentata per alimentazione animale, che aiutano a guidare la giusta maturazione, riducendo le perdite di sostanza secca e aumentando il valore nutrizionale, riducendo la presenza di patogeni e producendo sostanze aromatiche appetite dagli animali. Gli insilati sono così più sicuri, appetibili e nutrienti, migliorando il benessere del bestiame e le rese di allevamento.



## Obiettivo #4

Garantire un'istruzione di qualità e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti



## Obiettivo #5

Raggiungere la parità di genere



## Obiettivo #10

Ridurre le disuguaglianze



## Obiettivo #11

Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, flessibili e sostenibili

Infine, con le nostre politiche aziendali e nei rapporti con le persone e il territorio, diamo il nostro contributo agli obiettivi di sviluppo sostenibile numero 4, 5, 10 e 11.

- Knowledge sharing: l'elevata specializzazione delle risorse è raggiunta grazie a percorsi di aggiornamento personalizzati e a collaborazioni con centri di ricerca e università mondiali;
- Garantiamo ed esigiamo parità di trattamento tra uomini e donne;
- Abbracciamo nel nostro «family spirit» una variegata comunità composta da oltre 20 nazionalità;
- Siamo fortemente legati al nostro territorio e alla comunità locale, stabilendovi le nostre attività, sponsorizzando iniziative di sviluppo locale e sostenendo numerose associazioni di volontariato;
- Lavoriamo costantemente per ridurre il nostro impatto sul territorio in termini di rifiuti, emissioni e visuale;
- Dal 2008, come comunità aziendale sosteniamo con delle donazioni periodiche alcuni progetti di Mani Tese ONG ONLUS in paesi in via di sviluppo, per promuovere l'istruzione di base, per combattere il trafficking e la schiavitù moderna e per educare sui diritti di cittadini, con particolare attenzione alla condizione dei bambini e delle giovani donne.



**mani**   
**Tese**  
UN IMPEGNO DI GIUSTIZIA

## Obiettivi e attività 2020



### Strutture e impianti

Nel corso del 2020, è diventato pienamente operativo il nuovo stabilimento Z2 di CSL a Zelo Buon Persico, con il trasferimento di tutte le attività dalla precedente sede distaccata di Pasturago, l'aumento del 40% della capacità produttiva ed il potenziamento degli impianti (nuovo impianto pilota, attivazione di un pozzo per il prelievo dell'acqua, potenziamento di tutte le utilities); il nuovo reparto ha ottenuto in novembre 2020 l'autorizzazione alla produzione farmaceutica.

In Sacco sono stati installati un nuovo fermentatore da 40.000 litri e un nuovo impianto di liofilizzazione, per il potenziamento della capacità produttiva.

### Certificazioni aziendali

A confermare il nostro impegno e il nostro livello di qualità, anche nel 2020, Sacco, CSL e Caglificio Clerici hanno mantenuto la certificazione ISO 22000 e i requisiti aggiuntivi della FSSC 22000; per la sezione Labware di Sacco, la certificazione ISO 9001. Sono inoltre confermate le certificazioni religiose Kosher e Halal. Sacco e CSL possiedono anche l'autorizzazione GMP per produzioni farmaceutiche. CSL ha esteso l'autorizzazione per la produzione di additivi zootecnici al nuovo reparto Z2.



### Ricerca e sviluppo

Ricerca e sviluppo sono una parte fondamentale delle attività di Sacco System: il 6% del nostro fatturato è continuamente reinvestito in ricerca. Sono stati più di 50 i progetti attivi nell'anno 2020 ed oltre il 28% del personale Sacco System lavora in R&D.

Questo impegno ci ha permesso di raggiungere molti importanti risultati nel corso dell'anno.

- Lo sviluppo di "Margherita": una nuova linea di colture specifiche per la produzione di pizza-cheese e mozzarella, in stile italiano, per la diffusione e la tutela di questo nostro patrimonio immateriale nazionale, apprezzato in tutto il mondo, grazie allo sviluppo di un prodotto 100% Made in Italy.
- Lo sviluppo della linea "4Choice": la soluzione alternativa costituita da una gamma di colture prive di allergeni noti e di prodotti di origine animale, sviluppata specificatamente per i consumatori vegani o che

soffrono di allergie e intolleranze, allo scopo di migliorare la qualità organolettica e la funzionalità di alimenti a base vegetale.

- Lo sviluppo del “Range 4P”: colture con effetto di protezione da utilizzare in ambito lattiero caseario e per gli alimenti di carne, pesce, frutta e verdura; queste colture contrastano lo sviluppo di microrganismi indesiderati negli alimenti (Gram negativi, clostridi, Listeria, lieviti e muffe), garantendo una riduzione degli sprechi alimentari e del rischio per la salute del consumatore.
- Irrobustimento colture starter: grazie ad alcuni progetti dal concept innovativo, abbiamo sviluppato nuovi prodotti più resistenti contro i batteriofagi, che consentono di ridurre gli sprechi causati da fermentazioni non andate a buon fine presso i clienti.
- Nuove metodiche di conta batterica: l’introduzione della citofluorimetria e il miglioramento di altre metodiche di laboratorio ci hanno permesso di aumentare le rese e di ridurre l’utilizzo di energia e di materiali, con conseguente riduzione dei rifiuti da essi derivati.



## Economia circolare

Nel 2020, la piena implementazione del sistema di recupero degli scarti di trasformazione del caglio, che vengono ora trattati come sottoprodotti e non più quali rifiuti, ha permesso di abbattere quasi totalmente la produzione di rifiuti per Cagliificio Clerici, con una diminuzione complessiva a livello di rete del 53% rispetto all’anno precedente.

Proseguono ininterrottamente gli studi di ottimizzazione, grazie alla sinergia tra i nostri laboratori pilota, biomolecolare e gli impianti produttivi, che permettono di selezionare nuovi ceppi più resistenti e performanti e di migliorare continuamente le rese di produzione, a parità di input.

## Dialogo con gli stakeholder

Le attività di comunicazione con i nostri portatori d’interesse sono per noi estremamente importanti, per supportare e rafforzare i rapporti di collaborazione e fiducia che nutrono e arricchiscono le nostre relazioni commerciali. Nel 2020, in seguito al diffondersi della pandemia, per noi è stato ancora più importante restare in contatto con i nostri stakeholder - clienti, dipendenti, fornitori, consumatori, la nostra community.

Nell’Aprile 2020, abbiamo inaugurato la piattaforma di webinar, attiva ancora oggi: 40 appuntamenti, 33 ore di contenuti e formazione in tre lingue diverse, 3078 persone totali iscritte agli eventi.

Nell’Ottobre 2020 è partito INgredients, il progetto di comunicazione e divulgazione che ha lo scopo di rendere noto il mondo nascosto e invisibile degli ingredienti di Sacco System (caglio, fermenti e probiotici) e di scoprire le aziende italiane che utilizzano questi ingredienti, attraverso un sito dedicato, canali social, comunicazioni offline e online e il coinvolgimento di divulgatori scientifici e di personalità influenti sul web. A due mesi dal lancio, il sito ha raggiunto 25000 visualizzazioni, lo spot in TV è stato visto da oltre 69 milioni di persone, mentre i social Facebook e Instagram hanno creato una community aggregata di oltre 1350 persone in soli due mesi. Tutti questi progetti sono stati condivisi con gli stakeholder attraverso webinar ed incontri. Inoltre, un ricco piano editoriale

sulle pagine LinkedIn delle aziende, la presenza nei magazine di settore e agli eventi digitali, hanno permesso restare sempre in contatto con i nostri stakeholders.



Sempre da ottobre, è online anche il nuovo sito [Probiotics](#), nato dalla collaborazione del team Health & Nutrition, Ricerca e Sviluppo e Marketing. L'obiettivo del sito è quello di rendere più accessibile a tutti il mondo dei Probiotici Sacco System grazie a una piattaforma interattiva consultabile da desktop e mobile.

Sono inoltre proseguite le nostre attività di "Knowledge sharing", con scuole e università, per diffondere la conoscenza scientifica dei nostri ingredienti e del loro contributo allo sviluppo sostenibile. Nel 2020 abbiamo dialogato con Alta Scuola per l'Ambiente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, con SUPSI Scuola Universitaria Professionale della Svizzera Italiana, con l'Università di Catania, con Progetto YOUNG di Camera di Commercio di Como e Lecco. Nel 2020 abbiamo anche partecipato per il secondo anno consecutivo, in collaborazione con VISES e Fondazione Sodalitas e con i ragazzi del Liceo Scientifico Vittorio Veneto di Milano, al progetto "Deploy Your Talents", che si pone l'obiettivo di rilanciare gli studi delle discipline tecnico-scientifiche e superare gli stereotipi di genere che le caratterizzano, costruendo partnership tra scuole e imprese.

## Obiettivi e progetti 2021-2023

### Strutture e impianti



Per il prossimo triennio, si prevedono diversi interventi di ampliamento, adeguamento e ammodernamento degli impianti di produzione. Di importanza strategica saranno la messa in opera, nel 2021, di un nuovo impianto di produzione negli Stati Uniti, di un impianto di cogenerazione a Cadorago, per l'efficientamento energetico del sito produttivo, e, a Zelo Buon Persico, la realizzazione di un impianto di depurazione delle acque reflue. Si prevedono interventi per la dematerializzazione e per la trasformazione a Industria 4.0, con la sostituzione da sistemi manuali ad automatizzati e da documentazione cartacea a digitale.

### Ricerca e sviluppo

È in corso il nuovo progetto Plan-T dedicato alla salute e alla nutrizione delle piante. Sono in fase di studio dei consorzi di microrganismi, che potranno interagire sinergicamente con le piante, salvaguardando gli ecosistemi e favorendo la produttività delle colture vegetali in modo sostenibile.

È in avvio inoltre il progetto Yeasts, con la costruzione di un nuovo impianto produttivo per lieviti a Cadorago, e la messa a disposizione di un ampio catalogo di colture per il mercato mondiale delle bevande fermentate, alcoliche e analcoliche.

Nei prossimi anni, altri progetti verranno specificatamente disegnati all'origine con lo scopo di contribuire allo sviluppo sostenibile ed altri già in corso proseguiranno: ampliamento della linea 4P, continuo irrobustimento e miglioramento delle rese delle colture già in produzione, miglioramento della microbiologia dei processi produttivi.

## Economia circolare

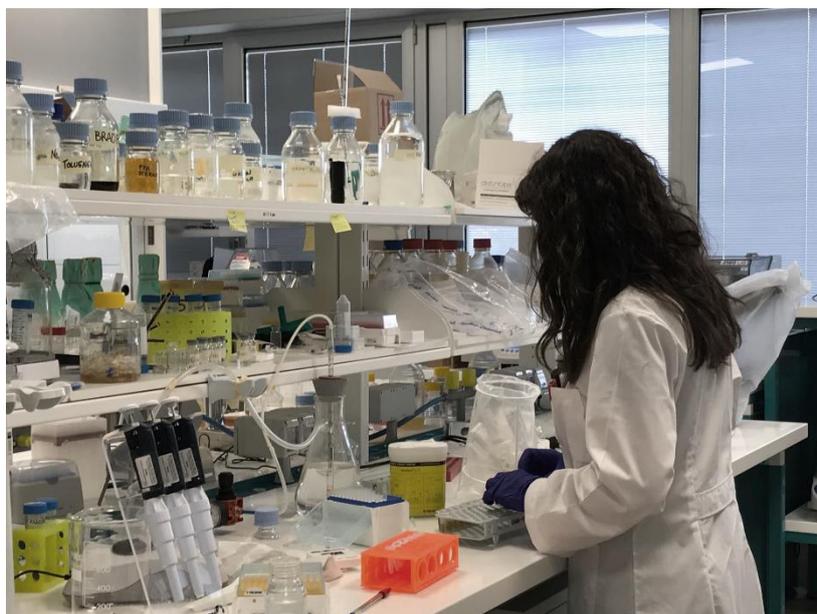
Continueranno con impegno ed investimenti crescenti i progetti di economia circolare, in particolare quelli rivolti alle innovazioni nei processi produttivi per l'ottimizzazione nell'uso delle risorse e per la valorizzazione dei nostri prodotti di scarto.

## Stakeholder engagement

Proseguirà la diffusione della cultura dei fermenti, non solo al pubblico business ma anche al consumer, in linea con la nostra mission "supporting food culture and life", con diversi progetti riguardanti il mondo INGredients, Probiotics e Agrovet. Particolare enfasi sarà data alle attività di divulgazione scientifica e di employer branding per gli studenti di scuole superiori e universitari. Per gli stakeholder interni, attiveremo iniziative volte a valorizzare il nostro "Family Spirit", coinvolgendo i dipendenti e dando spazio ai loro volti e alle loro storie.

## Salute e sicurezza

Ci proponiamo di abbassare progressivamente l'incidenza degli infortuni sul lavoro, mantenendoci sempre al di sotto delle medie nazionali e portandoci a valori il più prossimi possibili allo zero, mettendo in atto le necessarie attività preventive e correttive ed insistendo sulla formazione e sulla responsabilizzazione dei nostri collaboratori, instaurando un clima di collaborazione e reciproco scambio per la gestione dei rischi residui presenti.



## Il 2020 in cifre

<b>347</b>	dipendenti
<b>110.720.000€</b>	Ricavi
<b>114</b>	t miscele congelate
<b>312</b>	t miscele liofilizzate
<b>1.100</b>	t enzimi
<b>837</b>	t terreni di crescita
<b>345</b>	t prodotti chimici



# RESPONSABILITÀ ECONOMICA

Il valore economico al servizio dell'innovazione e delle persone

## Performance economica

La performance economica rappresenta per Sacco System il primo elemento in sede di misurazione dei risultati, mediante l'utilizzo di indicatori che permettono di bilanciare i vari aspetti della gestione aziendale nel perimetro più ampio della performance patrimoniale e finanziaria. Tali indicatori sono definiti e concordati a livello di Direzione.

L'organizzazione, rappresentata dalla Proprietà, stabilisce le priorità, le finalità, sia quantitative che qualitative, i metodi di implementazione e di controllo. La politica è orientata a mantenere integra l'azienda in tutte le sue declinazioni, di modo che le risorse finanziarie vengano utilizzate con efficacia ed efficienza per garantire la continuità aziendale. Essa definisce compiti, responsabilità e obiettivi, sia individuali che collettivi. La responsabilità della gestione è in primis allocata alla Proprietà, che si avvale dunque dei manager di prima linea per realizzare la strategia.

Ogni elemento di Sacco System contribuisce alla generazione dei propri impatti economico-patrimoniali e finanziari, perché ogni elemento della gestione genera dei flussi che, con differenti modalità, influenzano la performance. I sistemi per valutare l'efficacia di gestione si riferiscono al monitoraggio dei KPI e delle performance, definite in maniera individuale sotto forma di MBO (Management By Objectives – Gestione per obiettivi). I risultati vengono commentati dalla Proprietà insieme ai manager di primo livello, quindi sono resi pubblici nella reportistica e in ultimo, a seguito della chiusura dell'esercizio fiscale, nel bilancio d'esercizio, secondo un calendario annuale ben preciso.

Sacco System ha vissuto negli ultimi anni un trend di crescita estremamente positivo, con incrementi percentuali di fatturato a doppia cifra per molti anni consecutivi. Il 2018 è stato il primo anno in cui è stata superata la soglia dei 100 milioni di € di ricavi. Il 2019 ha visto una lieve flessione nel fatturato, dovuta essenzialmente a una contrazione del mercato estero per il settore probiotici, ma rafforzandosi nelle altre business units. Il 2020 ha segnato una ripresa della crescita, soprattutto nel settore colpito nel 2019, con un incremento rispetto al 2019 del +3%, totalizzando 110,7 milioni di € di ricavi (vedi Grafico 1).

Le informazioni sulla creazione e distribuzione del valore economico forniscono un'indicazione sulla creazione di ricchezza da parte di Sacco System per i propri stakeholder. Qui di seguito (Tabella 1), si riportano i principali dati economico-finanziari utili alla rendicontazione di sostenibilità, attingendo da quanto pubblicato nei bilanci civilistici.

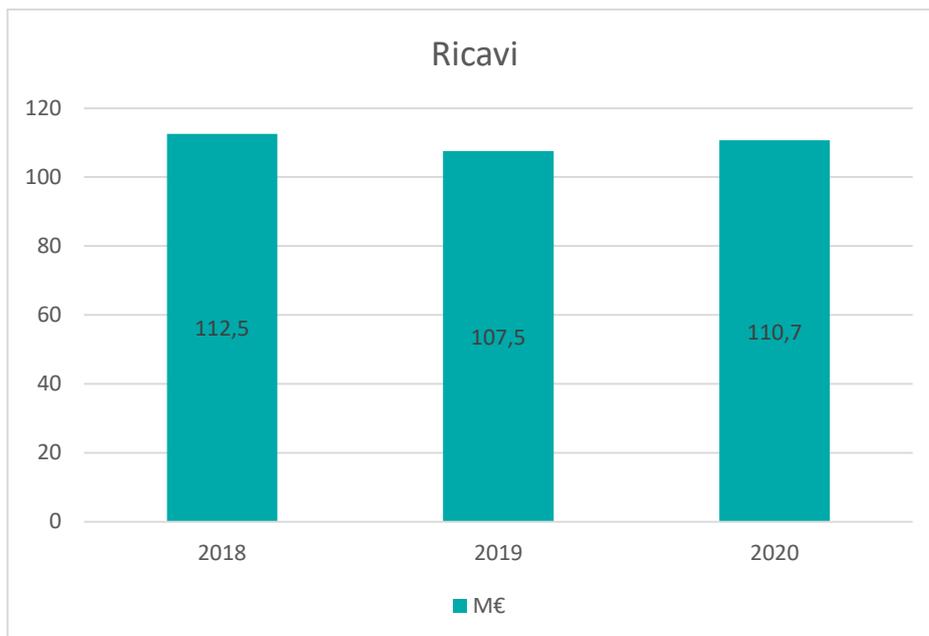


Grafico 1 – Ricavi di Sacco System, in milioni di €

Dati economico-finanziari	2020
<b>Totale attivo</b>	301.460.924 €
<b>Patrimonio netto</b>	235.413.812 €
<b>Valore economico direttamente generato (ricavi)</b>	110.719.767 €
<b>Valore economico distribuito</b> (costi operativi, salari e benefit dei dipendenti, pagamenti a fornitori di capitale e alla Pubblica Amministrazione, investimenti nella comunità)	80.224.685 €
<b>Valore economico trattenuto</b>	30.495.082 €
<b>Assistenza finanziaria ricevuta dal Governo</b> (crediti d'imposta Industria 4.0, Pubblicità, Ricerca&Sviluppo)	418.469 €

Tabella 1 – Dati economico-finanziari di Sacco System

## Rapporti con i fornitori

In Sacco System siamo consapevoli che la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti si creino lungo tutta la catena di fornitura. Per questo motivo, tutti i nostri fornitori vengono sottoposti a un'attenta attività di selezione e controllo per verificare il rispetto ai nostri requisiti di qualità ed affidabilità.

Per Sacco e CSL, i fornitori di materie prime, terreni, proteine, colture microbiche, imballaggi e materiale ausiliario alla produzione a contatto con il prodotto devono essere certificati ISO22000, FSSC22000, GMP, BRC o IFS; ai fornitori di materiale di laboratorio è invece richiesta la certificazione ISO9001. È possibile ottenere la qualifica di fornitore anche in mancanza di una certificazione valida, ma solo dopo la compilazione di un questionario approfondito, validato dal nostro sistema di assicurazione qualità, dalla conduzione di audit e/o da test sistematici

sui prodotti forniti. La qualifica è rivalutata annualmente, sulla base dell'incidenza di eventuali non conformità e in seguito a una verifica documentale.

In Clerici, per la produzione di caglio, gli stomaci vengono acquistati soltanto dai macelli autorizzati dalle autorità sanitarie, sottoposti a controlli veterinari sistematici per garantirne l'idoneità al consumo umano o la classificazione come sottoprodotti di categoria 3 (il cui rischio sanitario è minimo o nullo). Per gli altri prodotti, come gli additivi, si devono rispettare i requisiti di purezza definiti per legge.

Sacco System è anche dotata di una politica contro le frodi alimentari e di food defence, alla quale devono sottostare tutti i nostri fornitori.

I prodotti della BU Labware commercializzati da Sacco sono selezionati, oltre che sulla base delle caratteristiche tecniche degli stessi, delle potenzialità di mercato e degli obiettivi di crescita aziendali, anche in funzione della qualità del fornitore/produttore, tenendo conto di parametri quali la certificazione ISO 9001, la marcatura CE, la disponibilità delle Schede di Sicurezza per gli articoli che le prevedono, la continuità delle forniture (garantita in molti casi da contratti di esclusiva parziale o totale).

Sacco System conta complessivamente 562 diversi fornitori di servizi e beni (sia produttori che distributori); l'80% dei fornitori sono italiani ed il 57% è localizzato in Regione Lombardia: ad essi va quasi la metà (43%) di tutti gli acquisti effettuati (Grafico 2).<sup>1</sup>

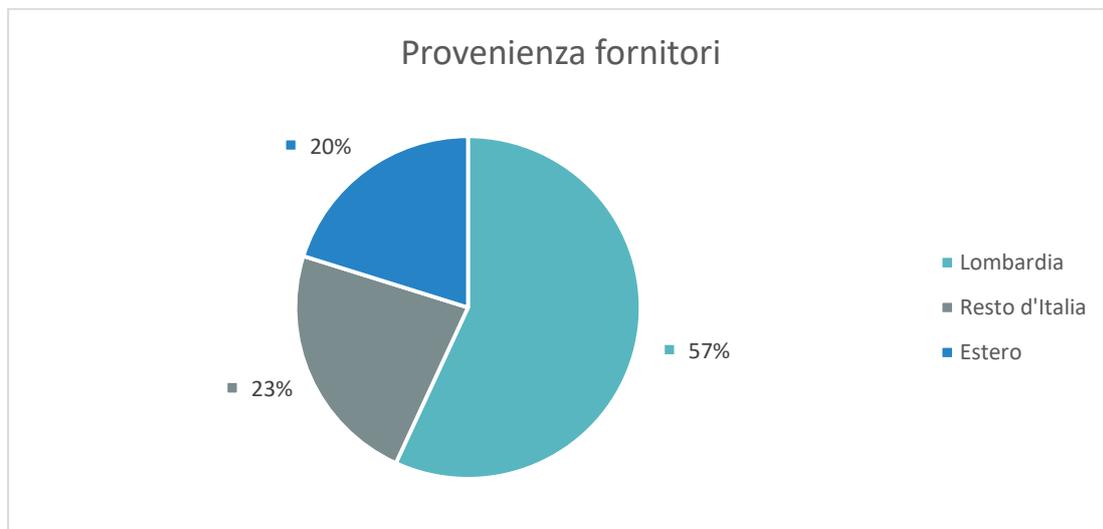


Grafico 2 – Suddivisione del numero di fornitori in base alla loro provenienza geografica

Per l'acquisto delle materie prime necessarie per le fermentazioni di Sacco e CSL, la presenza italiana è garantita da importanti distributori, mentre è forte la presenza di produttori esteri: soprattutto francesi, tedeschi e svizzeri. Estremamente limitata è la presenza di fornitori extra UE (dieci sole aziende, per il 0,2% del volume degli acquisti).

<sup>1</sup> Per Cagliificio Clerici non è stato possibile ricavare i dati dei fornitori lombardi separatamente da quelli delle altre regioni italiane, quindi il dato dei fornitori locali risulta comunque calcolato per difetto. Il dato non risulta confrontabile con i dati relativi al 2019 forniti nel precedente bilancio, per una modifica migliorativa nell'indagine delle anagrafiche fornitori.

Per quanto riguarda gli imballaggi, ci si affida a produttori italiani (90%), soprattutto dalla Lombardia o dall'Emilia Romagna, ma le materie prime utilizzate per produrre gli imballi sono soprattutto di provenienza estera.

Rispetto al 2019, si è registrato un aumento del numero di fornitori coinvolti: a fronte di 77 realtà dalle quali non sono più stati richiesti beni o servizi, ci sono 100 nuovi fornitori, portati dalla ricerca di alternative per limitare il rischio di stock out, anche a causa dell'emergenza COVID. Una sola sostituzione è avvenuta a causa di una non conformità della materia prima fornita nell'anno precedente.

Per contro, in Sacco e CSL si è assistito a una contrazione della spesa complessiva (-9% circa), equamente distribuita tra Italia e estero: questo si imputa principalmente a una minore circolazione di merci e servizi a causa della pandemia. Clerici, invece, ha registrato un forte aumento della spesa per i fornitori esteri (+61%) a fronte di una lieve diminuzione per i nazionali (-4%), causata dalla difficoltà di reperire materie prime sul mercato italiano e dal forte aumento dei costi.

## Anticorruzione e conflitto di interessi

I nostri stakeholder ritengono particolarmente rilevanti i temi dell'anticorruzione e del conflitto di interessi.

Nel rispetto dei principi di efficienza, onestà, trasparenza e lealtà cui si attiene per lo svolgimento della propria attività, Sacco System ha adottato e attuato un Codice Etico, che disciplina l'attività di ciascun amministratore, dirigente, dipendente e collaboratore della società e al quale ognuno di essi ha il dovere di rispettare.

Sacco System vieta ad ogni suo dipendente o collaboratore di accettare, offrire denaro o altra forma di utilità, finalizzati alla produzione di vantaggi propri e/o nei confronti della Società. Ogni rapporto con clienti e fornitori deve ispirarsi ai principi generali di etica commerciale.

Ciascun collaboratore di Sacco System, nel rispetto dei valori di onestà e correttezza, è tenuto a evitare inoltre ogni possibile conflitto di interesse, con particolare riferimento a interessi personali, tra clienti, tra fornitore e clienti. Ciò si applica nel caso in cui un dipendente persegua un interesse diverso dalla missione della società, tragga vantaggi personali di opportunità di affari o agisca contro i doveri fiduciari connessi alla sua posizione. Pertanto, il dipendente deve evitare tutte le situazioni e le attività in cui possa sorgere un conflitto con gli interessi della società o che possano interferire con la capacità di assumere decisioni imparziali, nel migliore interesse della società e nel pieno rispetto delle norme di legge.

Al fine di agevolare la segnalazione di possibili violazioni a tali norme, da parte di chiunque ne venga a conoscenza, è stato predisposto un apposito strumento di comunicazione con i componenti dell'Organismo di Vigilanza, cui spetta il pieno rispetto e interpretazione del Codice, i quali si impegnano a dare tempestiva risposta, senza che il segnalante corra alcun rischio di subire alcuna forma, anche indiretta, di ritorsione, e prendendo le necessarie misure correttive e preventive per evitare che lo stesso episodio si possa ripetere.

Il Codice Etico è distribuito a tutti i dipendenti Sacco System ed è disponibile pubblicamente alla consultazione sul sito web e a coloro che ne facciano richiesta.

Nel 2020, non sono stati registrati episodi di corruzione né di conflitto di interessi nella sfera di influenza di Sacco System.

# RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Misurare gli impatti come primo passo verso il miglioramento delle performance ambientali

## Energia

I consumi energetici in Sacco System sono imputabili principalmente al funzionamento degli impianti di produzione dei fermenti e di refrigerazione. Le fonti energetiche impiegate nelle attività aziendali sono: l'energia elettrica, il cui fabbisogno è, ad oggi, completamente coperto tramite acquisto da fornitori esterni, il gas naturale e i combustibili per autotrazione (gasolio e benzina) per i mezzi aziendali (vedi Tabella 2 e Grafico 3).

Il mix energetico acquistato è rappresentato per oltre il 40% da fonti rinnovabili (Grafico 4).<sup>2</sup>

Consumi energetici	2020	Conversione in Megajoule
Energia elettrica acquistata	21.945.256 kWh	79.002.923 MJ
Gas naturale	3.113.322 mc	121.431.130 MJ
Benzina senza piombo	5.385 litri	172.320 MJ
Gasolio	72.426 litri	2.607.343 MJ
<b>Totale</b>		<b>202.648.937 MJ</b>

Tabella 2 - Consumi energetici di Sacco System nel 2020 e conversione in MJ (Fonti <sup>3</sup>)

I consumi energetici sono costantemente monitorati e vengono prese in considerazione iniziative volte al contenimento dei consumi stessi, mediante l'introduzione di apparecchiature più efficienti. La scelta dei fornitori di energia è mediata da associazioni di categoria ed è guidata prevalentemente da considerazioni commerciali.

Nel corso del 2021, sarà installato e messo in funzione un impianto di cogenerazione a gas naturale da 1500kW presso la sede produttiva di Cadorago, che permetterà di produrre contemporaneamente energia elettrica e termica, coprendo interamente il nostro fabbisogno energetico interno al sito e migliorando considerevolmente la nostra efficienza energetica. Si stima un risparmio di 1400 TEP (tonnellate equivalenti di petrolio) annue.

<sup>2</sup> Fonte: GSE. Composizione del mix iniziale nazionale utilizzato per la produzione dell'energia elettrica immessa nel sistema elettrico italiano nel 2019 (pre-consuntivo). 23/10/2020. Alla chiusura della redazione del presente bilancio, non erano ancora disponibili i dati relativi all'anno 2020, né a livello nazionale né dello specifico fornitore. In quanto il mix market-based è soggetto a maggiori fluttuazioni di anno in anno, si è preferito un approccio location-based.

<sup>3</sup> Fattori di equivalenza MJ/litri di carburante ricavati dalla Clean Vehicle Directive Dir.2009/33/CE, come suggerito dall'Osservatorio Prezzi e Tariffe del Ministero dello Sviluppo Economico.

Per la conversione in MJ dei mc di gas naturale consumati, si è fatto riferimento al potere calorifico superiore (PCS) definito dal fornitore in bolletta, mese per mese (media ponderata 39,013 MJ/Smc per Sacco e Clerici; 38,898 MJ/Smc per CSL).

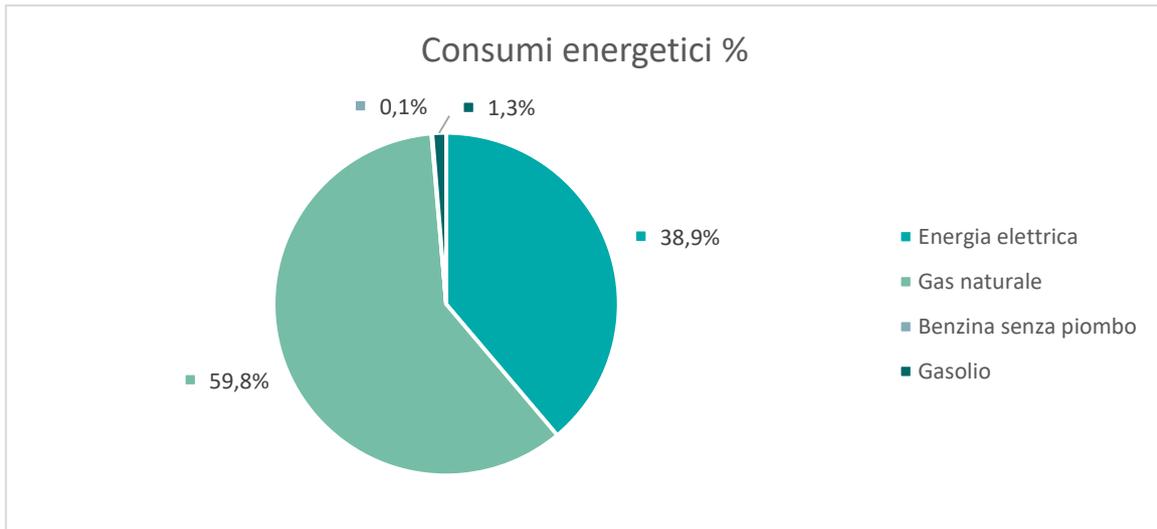


Grafico 3 - Distribuzione percentuale dei consumi energetici del 2020

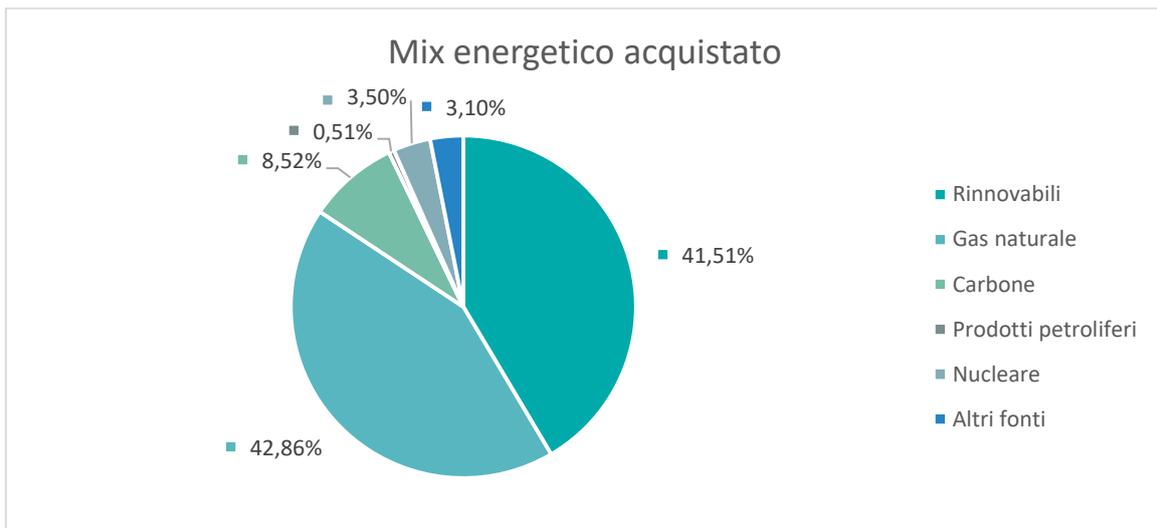


Grafico 4 – Composizione del fuel mix relativo all'energia elettrica acquistata nel 2020, secondo l'approccio location-based <sup>2</sup>

Le stime di intensità energetica sono state calcolate per le tre aziende separatamente, a causa dell'eterogeneità delle loro operazioni. Nel computo, al numeratore sono stati considerati i MJ dai consumi diretti di energia elettrica e di gas naturale. Per CSL, l'intensità energetica è data dal rapporto tra i suddetti consumi e le tonnellate di miscele liofilizzate prodotte; per Clerici, il denominatore è rappresentato dalle tonnellate di enzimi prodotte. Per Sacco, sono stati scorporati i dati dell'impianto di Caslino (per la produzione di terreni di crescita) da quelli della sede principale, nel cui denominatore sono state considerate solo le tonnellate di miscele liofilizzate e congelate prodotte, in quanto rappresentano le produzioni più significative ed energivore negli impianti, e non le sostanze chimiche (Tabella 3).

Intensità energetica	2020
Caglifacio Clerici – enzimi	3.228 MJ/t
Centro Sperimentale del Latte – fermenti	515.619 MJ/t
Sacco – fermenti	429.209 MJ/t
Sacco – terreni di crescita	1.453 MJ/t

Tabella 3 - Intensità energetica MJ/t per i quattro impianti produttivi

## Acqua e scarichi idrici

L'acqua è una risorsa fondamentale per tutti i processi produttivi di Sacco System. Essa interviene come ingrediente primario in fermentazione ed è necessaria per il funzionamento dei macchinari, nonché per garantire l'adeguata igiene e pulizia di impianti ed attrezzature.

Nei nostri siti produttivi usiamo sia acqua proveniente da acquedotto, sia prelevata da pozzo, con un consumo annuo complessivo di 399,2 milioni di litri (vedi Grafico 5 e Tabella 4). Nessun sito produttivo di Sacco System ricade in zone a stress idrico.<sup>4</sup> L'impiego parziale di acqua proveniente da pozzi privati, inoltre, diminuisce l'impatto sulla rete pubblica.

Analogamente a qualsiasi processo produttivo dell'industria alimentare o farmaceutica, interventi di riciclo e riuso delle acque sono estremamente difficili da applicare, per il connesso alto rischio di contaminazioni. Ciononostante, sono in atto meccanismi per il recupero e riciclo di alcune acque di processo per i meri utilizzi industriali (acque di riscaldamento/raffreddamento a ciclo chiuso, recupero delle acque di condensa, di lavaggio, di scarto dalle osmosi).

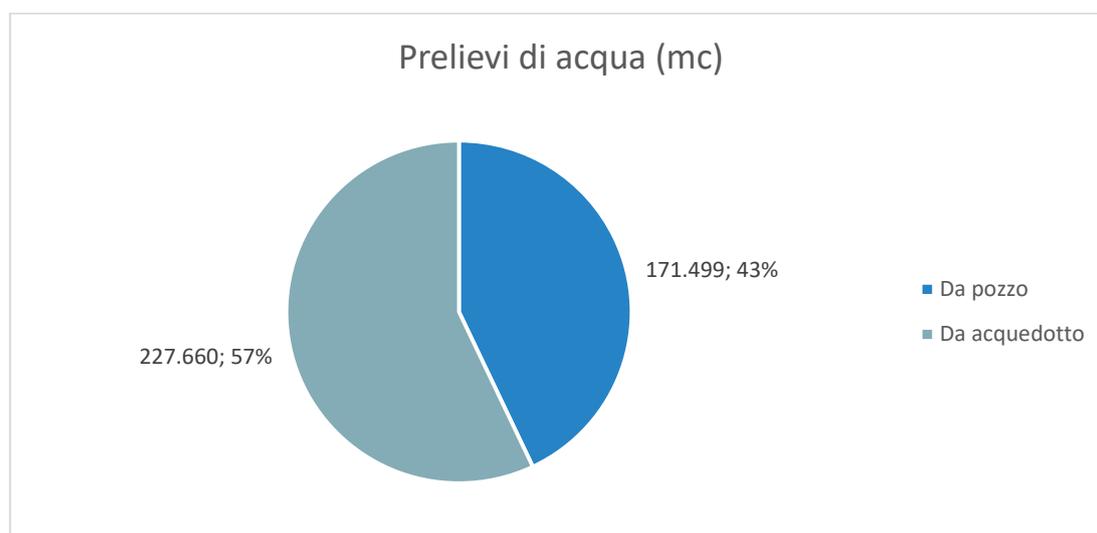


Grafico 5 - Ammontare dei prelievi di acqua dolce (in mc) in base alla fonte

<sup>4</sup> L'*Aqueduct Water Risk Atlas* (<https://www.wri.org/applications/aqueduct/water-risk-atlas/>) indica l'area di Cadorago a basso rischio e quella di Zelo Buon Persico a basso-medio rischio. Il rischio idrico complessivo misura tutti i rischi legati all'acqua, aggregando tutti gli indicatori selezionati dalle categorie Quantità fisica, Qualità fisica, Rischio normativo e reputazionale.

Tutte le nostre acque reflue subiscono un primo trattamento fisico nelle vasche di equalizzazione, dunque vengono immesse nella rete fognaria, per cui abbiamo le dovute autorizzazioni ambientali, ed infine avviate a depurazione tramite gli impianti consortili. I limiti allo scarico sono stabiliti per legge<sup>5</sup> ed eventuali deroghe concordate con gli enti territoriali competenti. Il rispetto di tali limiti è garantito da accertamenti periodici da parte degli enti di controllo o in regime di autocertificazione. Nel 2020 è stato registrato un caso di non conformità rispetto ai limiti di scarico.

Il consumo idrico delle attività di Sacco System, inteso come acqua non più utilizzabile dall'ecosistema o dalla comunità locale, è dato dall'acqua residua contenuta nei nostri prodotti di vendita (es. caglio liquido, fermenti congelati, prodotti chimici in soluzione acquosa, eluati per mangimi) e da quella evaporata nei processi produttivi. La differenza residua tra il prelievo e il consumo+scarico corrisponde all'acqua usata per usi civili o per irrigazione e, in parte, ad evaporazione di cui non disponiamo misurazioni (vedi Tabella 4).

Informazioni relative all'utilizzo di acqua	2020
<b>Prelievi</b>	399.159 mc
<b>Scarichi</b>	296.631 mc
<b>Consumi</b>	59.679 mc
Usi civili, irrigazione, altri consumi non monitorati	42.849 mc

Tabella 4 - Dettaglio relativo all'utilizzo della risorsa idrica nel 2020

Per gli interventi di ammodernamento e di modifica degli impianti, sono sempre tenuti in considerazione gli aspetti di contenimento del consumo delle risorse idriche: in Sacco, sono in via di realizzazione nuovi processi per il recupero di parte delle acque di scarto insieme ad alcuni scarti di lavorazione liquidi; per il sito di Zelo, è in costruzione un impianto di depurazione, in grado di limitare l'impatto degli scarichi sulla rete, contestualmente al quale saranno implementati sistemi di riciclo per reimmettere le acque depurate nelle torri di raffreddamento e nelle caldaie. In CSL, inoltre, gli eluati di produzione (i brodi esausti delle fermentazioni) sono già reimpiegati in zootecnia per l'alimentazione dei suini, un perfetto esempio di economia circolare: durante il 2020 sono stati così recuperati 2.843.780 kg di eluato come formulanti per mangimi. In Caglifacio Clerici, nel corso dell'anno, è stata effettuata un'importante innovazione di processo, che permetterà di risparmiare il 28% di sale in produzione, il quale in gran parte terminava nelle acque reflue.

## Emissioni

Le emissioni interne di gas serra derivanti dalle attività produttive di Sacco System possono essere distinte tra dirette e indirette.

Le nostre emissioni dirette (Scopo 1, secondo il GHG Protocol) sono quelle che derivano dalla combustione da parte di macchinari di proprietà o controllati dall'azienda (caldaie, bruciatori, ma anche mezzi di trasporto come le auto aziendali), oppure dalle perdite di HFC dai nostri impianti di refrigerazione. Sono invece indirette (Scopo 2) quelle che derivano dalla produzione di energia elettrica importata e consumata dall'azienda.

<sup>5</sup> Tab.3 seconda colonna dell'Allegato 5 alla parte terza del D.Lgs.152/2006

Seguendo queste definizioni, le emissioni dirette sono state calcolate e convertite in tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalenti, tCO<sub>2eq</sub>, usando gli strumenti del GHG Protocol, per la combustione di gas naturale<sup>6</sup> e il consumo di combustibili per l'autotrazione<sup>7</sup>, e del GWP-ODP Calculator<sup>8</sup> per gli F-gas (Tabella 5), mentre la stima delle emissioni indirette date dalla produzione termoelettrica è stata effettuata sulla base dei più recenti coefficienti ISPRA<sup>9</sup> e degli ultimi dati disponibili relativi ai mix energetici (Grafico 6).

Sebbene non vi siano in atto politiche specifiche in materia di emissioni, la loro riduzione rimane un tema sensibile per i nostri stakeholder; riteniamo inoltre importante approfondire il tema della loro gestione e monitoraggio in prospettiva futura, considerando non irrilevante il nostro impatto.

Emissioni dirette GHG	2020	note
Da combustione gas naturale	5.874,19 tCO <sub>2eq</sub>	
Da combustione benzina s.p.	12,23 tCO <sub>2eq</sub>	
Da combustione gasolio	193,84 tCO <sub>2eq</sub>	
Da emissioni fuggitive HFC	831,92 tCO <sub>2eq</sub>	R-404A 164kg; R-134A 30kg; R-410A 2,9kg; R-448A 14kg; R-407F 66kg
<b>Totale</b>	<b>6.912,18 tCO<sub>2eq</sub></b>	

Tabella 5 - Stima delle emissioni dirette (Scope 1) di Green House Gases nel 2020

Rispetto al 2019, si è misurato un aumento del 30% delle emissioni derivanti dalla combustione del gas naturale, a causa di un maggior consumo, mentre quelle dal consumo di benzina e gasolio si sono ridotte rispettivamente del 19% e del 14%, per la minore circolazione dei mezzi dovuta alle restrizioni dettate dalla pandemia.

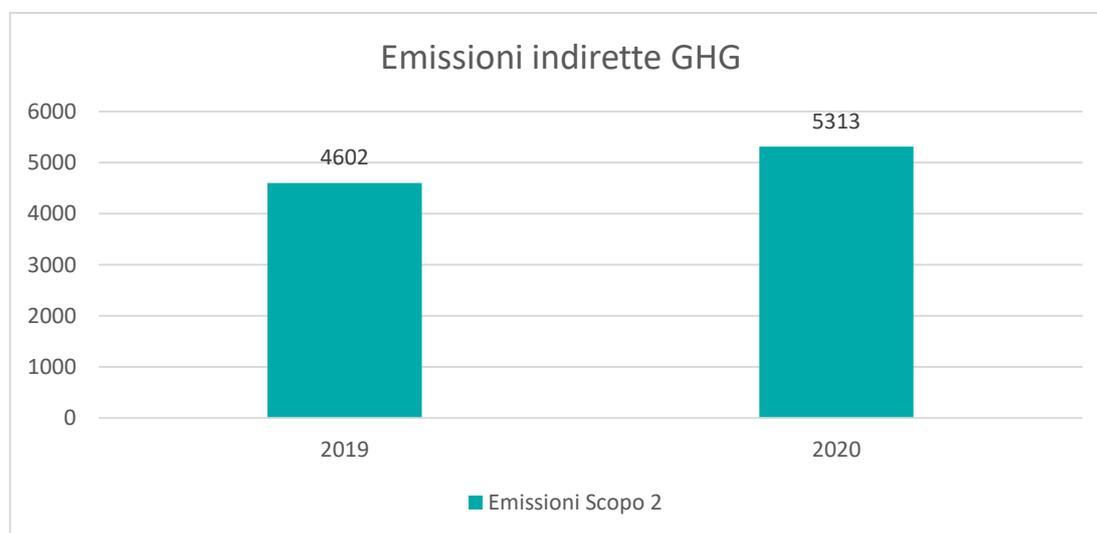


Grafico 6 - Stima delle emissioni indirette (Scope 2) di Green House Gases nel 2019 e nel 2020, secondo un approccio location-based

<sup>6</sup> World Resources Institute (2015). GHG Protocol tool for stationary combustion. Version 4.1

<sup>7</sup> World Resources Institute (2015). GHG Protocol tool for mobile combustion. Version 2.6.

<sup>8</sup> GWP-ODP Calculator <https://www.unep.org/ozonaction/resources/gwp-odp-calculator/gwp-odp-calculator>

<sup>9</sup> Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei. Edizione 2020. n. 317/2020. SINAnet, ISPRA.

Le emissioni indirette, calcolate secondo un approccio location-based, hanno subito un aumento del 15%, a causa del corrispondente incremento nel consumo di elettricità (Grafico 6).<sup>10</sup>

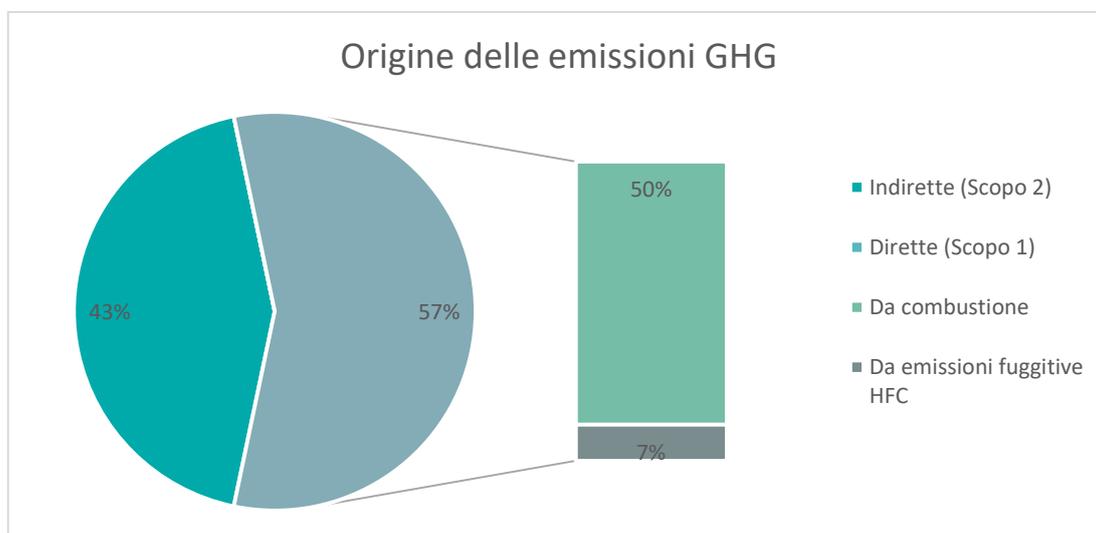


Grafico 7 - Distribuzione delle emissioni di gas a effetto serra, per fonte di origine

Analogamente alle valutazioni fatte per l'intensità energetica, le stime di intensità delle emissioni di GHG sono state calcolate per le tre aziende separatamente, a causa dell'eterogeneità delle loro operazioni. Nel computo, al numeratore sono state considerate le tCO<sub>2eq</sub> totali emesse localmente per combustione di gas naturale e emissioni fuggitive di HFC e indirettamente per l'acquisto di energia elettrica. Per CSL, l'intensità energetica è data dal rapporto tra le suddette emissioni e le tonnellate di miscele liofilizzate prodotte; per Clerici, il denominatore è rappresentato dalle tonnellate di enzimi prodotte. Per Sacco, sono stati scorporati i dati dell'impianto di Caslino (per la produzione di terreni di crescita) da quelli della sede principale, nel cui denominatore sono state considerate solo le tonnellate di miscele liofilizzate e congelate prodotte, in quanto rappresentano le produzioni più significative ed energivore negli impianti, e non le sostanze chimiche (Tabella 6).

Intensità di emissioni GHG	2020
Caglificio Clerici – enzimi	0,22 tCO <sub>2eq</sub> /t
Centro Sperimentale del Latte – fermenti	29,57 tCO <sub>2eq</sub> /t
Sacco – fermenti	26,40 tCO <sub>2eq</sub> /t
Sacco – terreni di crescita	0,08 tCO <sub>2eq</sub> /t

Tabella 6 - Intensità di emissioni di GHG per i quattro impianti produttivi

<sup>10</sup> Fonte: GSE. Composizione del mix iniziale nazionale utilizzato per la produzione dell'energia elettrica immessa nel sistema elettrico italiano nel 2019 (pre-consuntivo). 23/10/2020. Alla chiusura della redazione del presente bilancio, non erano ancora disponibili i dati relativi all'anno 2020, né a livello nazionale né dello specifico fornitore. In quanto il mix market-based è soggetto a maggiori fluttuazioni di anno in anno, si è preferito un confronto basato su un approccio location-based.

In seguito a un aggiornamento dei coefficienti di conversione g CO<sub>2</sub>/kWh, le emissioni indirette market-based del 2019 devono essere corrette rispetto a quanto riportato nel precedente report, da 5600,8 a 5674,9 tCO<sub>2eq</sub>.

Fonte: Fattori di emissioni di anidride carbonica da produzione termoelettrica lorda per combustibile (coefficienti ultimo anno disponibile 2019); da: Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei. Edizione 2020. n. 317/2020. SINAnet, ISPRA.

Dalle attività produttive di Sacco System, non vi sono altre fonti significative di emissioni, se non le polveri derivanti dalle operazioni di miscelazione e insaccamento dello stabilimento di Caslino al Piano, costantemente monitorate e sempre ampiamente al di sotto dei limiti di legge.

I gas refrigeranti in uso nei nostri impianti di refrigerazione non sono ODS (“ozone-depleting substances”).<sup>11</sup>

## Rifiuti

In Sacco System, la gestione dei rifiuti è un tema rilevante. La varietà e la complessità delle nostre operazioni ed attività si riflettono in una grande variabilità di scarti di produzione e rifiuti. È fondamentale per noi gestirli nel rispetto delle normative vigenti e lavorare per cercare di diminuire l’impatto ambientale che da essi deriva.

La procedura di gestione dei rifiuti nei nostri siti produttivi si ispira alla “teoria delle 4R”, ossia rende prioritaria la Riduzione dei rifiuti (intesa come prevenzione all’origine), quindi, a priorità decrescente, il Riutilizzo, il Riciclo e il Recupero energetico. Soltanto in ultima istanza si ricorre allo smaltimento. Questo bene si integra con il paradigma dell’economia circolare che stiamo perseguendo in azienda, ottimizzando i processi produttivi, riducendo i materiali di scarto, cercando di mantenere i materiali il più a lungo possibile nella catena di valore. Il sistema di gestione dei rifiuti viene costantemente rivisto in ottica di ridurre i quantitativi prodotti, migliorare le percentuali di differenziazione, favorire l’avvio a recupero e riciclo piuttosto che lo smaltimento, garantire la corretta manipolazione per la sicurezza delle persone e dell’ambiente. Annualmente, sono valutate le quantità prodotte in relazione alla produzione aziendale, con particolare riferimento alla loro destinazione, alla loro pericolosità, agli impatti economici.

I flussi di input, output e attività connessi ai rifiuti sono esemplificati nella Figura 7.

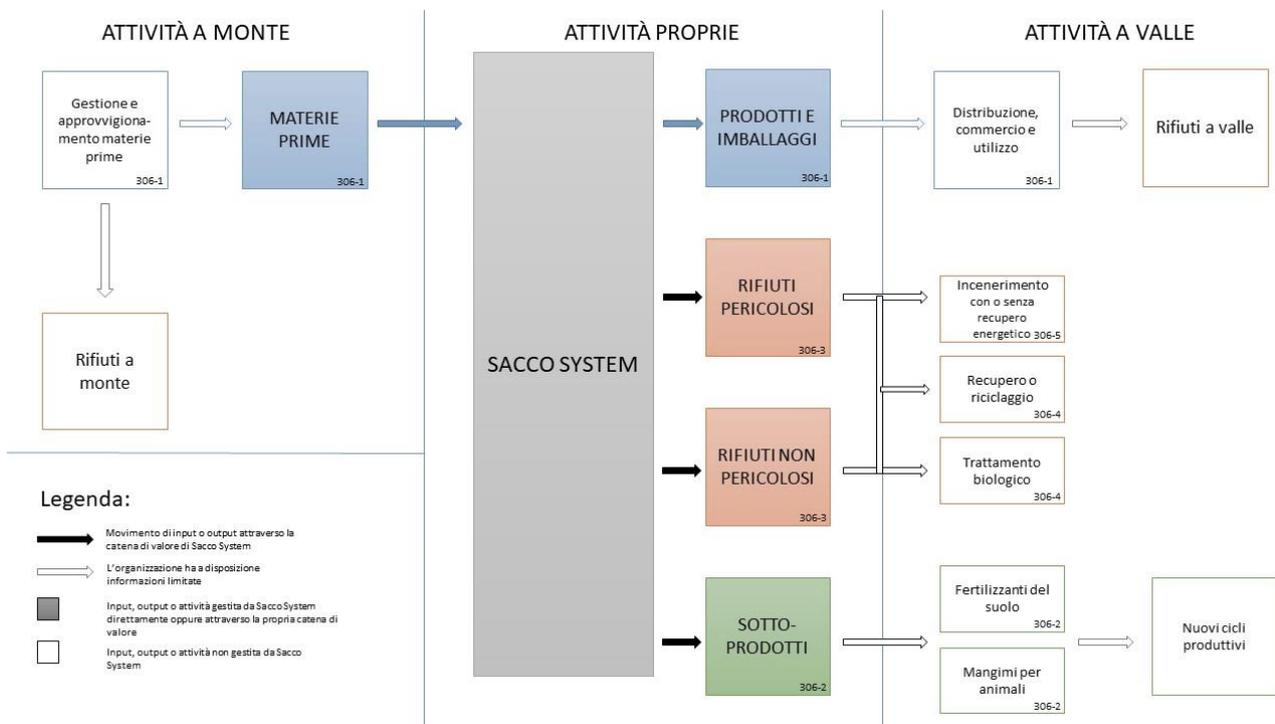


Figura 7 - Flusso di processo per la produzione di rifiuti e gli impatti significativi ad essi connessi

<sup>11</sup> Fonte: GWP-ODP Calculator <https://www.unep.org/ozonaction/resources/gwp-odp-calculator/gwp-odp-calculator>

Sacco System riceve dai propri fornitori le materie prime con i relativi imballi; i soggetti a valle che distribuiscono, commerciano e utilizzano i nostri prodotti, genereranno essi stessi dei rifiuti dai nostri prodotti, costituiti essenzialmente dagli imballaggi vuoti. I prodotti in sé, essendo dei beni consumabili, non diventano rifiuti a meno che non siano inutilizzabili presso l'utente finale (ad esempio, lasciando decorrere la data di scadenza).

CODICI EER	DESCRIZIONE RIFIUTO	2020 (kg)
020304	scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	188.715
150106	imballaggi in materiali misti	113.380
150101	imballaggi in carta e cartone	64.570
150102	imballaggi in plastica	46.400
170405	ferro e acciaio	34.250
180103*	rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni	15.878
150104	imballaggi in metallo	8.420
160709*	rifiuti della pulizia di serbatoi per trasporto e stoccaggio e di fusti contenenti altre sostanze pericolose	7.400
160306	rifiuti organici non pericolosi	4.150
150110*	imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	3.180
200307	rifiuti ingombranti	2.540
160216	componenti rimossi da apparecchiature fuori uso, diversi da quelli di cui alla voce 16 02 15	2.400
160211*	apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi, HCFC, HFC	2.090
020501	scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	1.860
130208*	altri olii per motori, ingranaggi, lubrificazione	1.685
160214	apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso	1.590
080201	polveri di scarto di rivestimenti	1.235
110106*	acidi non specificati altrimenti	594
160506*	sostanze chimiche di laboratorio contenenti o costituite da sostanze pericolose, comprese le miscele di sostanze chimiche di laboratorio	440
170603*	altri materiali isolanti contenenti o contenuti da sostanze pericolose	60
080318	toner per stampa esauriti (non pericolosi)	48
160303*	rifiuti inorganici, contenenti sostanze pericolose	30
160213*	apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolose	10
160604	batterie alcaline	3
160602*	batterie al nichel cadmio	1
020301	fanghi prodotti da operazioni di lavaggio, pulizia, sbucciatura, centrifugazione e separazione di componenti	-
130205*	oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	-
160601*	batterie al piombo	-
200121*	tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio	-
	<b>TOTALE</b>	<b>500.929</b>

Tabella 7 - Elenco dei rifiuti avviati a recupero o smaltimento nell'anno 2020 (in kg)<sup>12</sup>

<sup>12</sup> Si assumono come rifiuti "prodotti" i quantitativi affidati al gestore nell'anno di riferimento. Nell'elenco compaiono, per confronto, anche codici EER non movimentati nell'anno di rendicontazione, ma che lo erano stati nell'anno precedente.

Nello svolgimento delle proprie attività produttive e laboratoriali, Sacco System produce direttamente dei rifiuti, costituiti per quasi la metà da rifiuti da imballaggio (materiali misti, carta e cartone, plastica, metallo); altre categorie di rifiuti prodotti ordinariamente sono gli scarti inutilizzabili (scarti di lavorazione, campioni scaduti o fuori specifica), i rifiuti derivanti dalle attività di laboratorio, apparecchiature fuori uso, rifiuti organici e inorganici (vedi Tabella 7).

Quasi il 94% dei rifiuti prodotti è costituito da rifiuti non pericolosi. Relativamente alla loro destinazione, il 94% è avviato a riciclaggio, recupero o trattamento biologico; il restante 6% è destinato a smaltimento: a incenerimento (anche con recupero energetico) oppure a trattamento chimico-fisico (Tabella 8 e Grafico 8). Nessuno dei nostri rifiuti è conferito in discarica. Tutti i rifiuti vengono affidati, per il loro successivo trattamento, ad aziende italiane autorizzate, regolarmente iscritte all'Albo nazionale gestori ambientali.

Destinazione rifiuti		kg	%
<b>RIFIUTI NON PERICOLOSI</b>		<b>469.561</b>	<b>93,74%</b>
di cui	Non destinati a smaltimento <sup>13</sup>	463.181	92,46%
di cui	Destinati a smaltimento <sup>14</sup>	6.380	1,27%
<b>RIFIUTI PERICOLOSI</b>		<b>31.368</b>	<b>6,26%</b>
di cui	Non destinati a smaltimento <sup>13</sup>	7.026	1,40%
di cui	Destinati a smaltimento <sup>14</sup>	24.342	4,86%

Tabella 8 - Produzione di rifiuti pericolosi e non pericolosi e loro destinazione finale

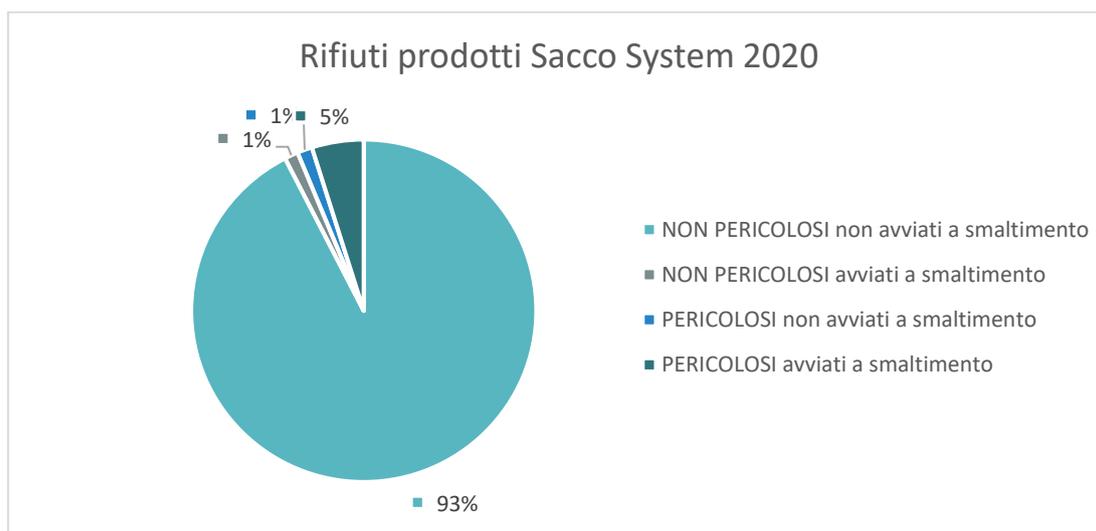


Grafico 8 - Distribuzione percentuale dei rifiuti prodotti, divisi per caratteristiche di pericolosità e destinazione finale

<sup>13</sup> Rifiuti avviati a riciclaggio, recupero o trattamento biologico.

<sup>14</sup> Rifiuti avviati a incenerimento con o senza recupero energetico, trattamento fisico-chimico

Nel triennio 2017-2019, gli scarti di trasformazione del caglio animale hanno rappresentato ben il 71% dei rifiuti totali prodotti in Sacco System, con oltre 2300t totali generate. Nel corso del 2020, è diventata pienamente operativa la loro gestione come sottoprodotti di origine animale (S.O.A.), avviandoli a un impianto di rendering per la conversione in fertilizzanti (Figura 7). I risultati di questo cambio di destinazione hanno avuto un enorme impatto sulla quantità complessiva dei rifiuti prodotti: nel 2020 si è avuta una riduzione del 70% dei rifiuti prodotti da Caglificio Clerici (Grafico 10), con una diminuzione a livello di rete del 53% rispetto all'anno precedente. (Grafico 9).

La quantità complessiva di scarti di trasformazione del caglio inviata a nuovi processi produttivi nel 2020 è stata pari a 843t. Con la piena implementazione di questo sistema, si prevede una riduzione superiore al 90% dei rifiuti prodotti da Caglificio Clerici rispetto ai periodi antecedenti.

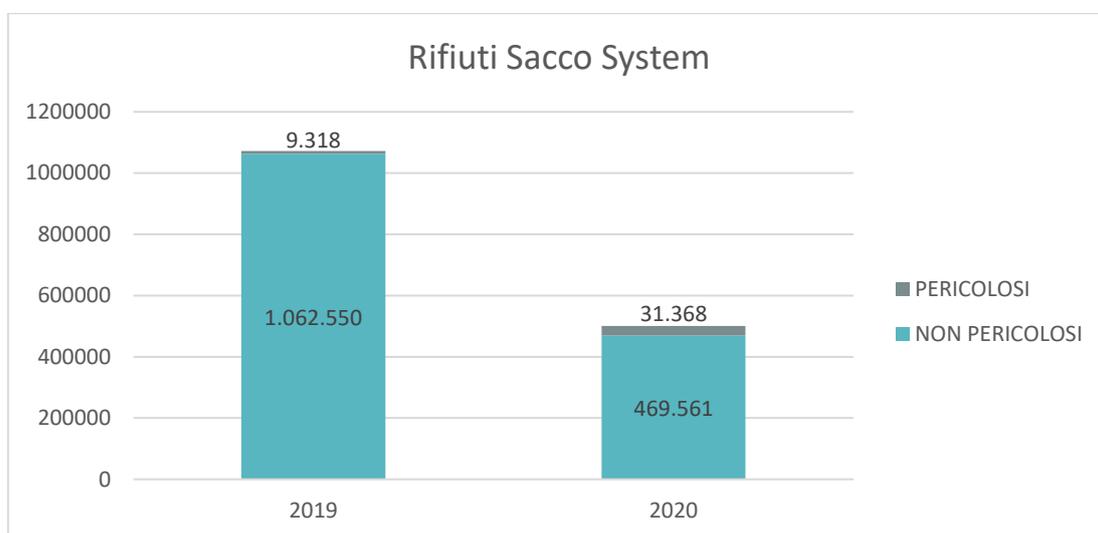


Grafico 9 - Confronto nella produzione complessiva di rifiuti nella rete Sacco System nel biennio 2019-2020 (in kg)

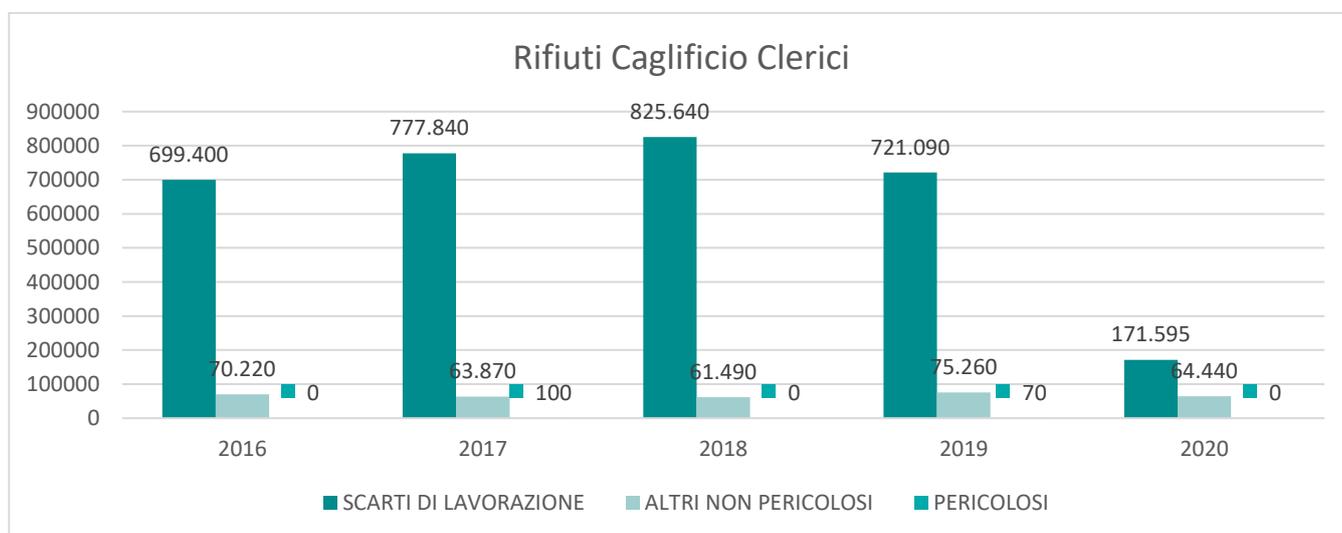


Grafico 10 - Evoluzione nella produzione di rifiuti in Caglificio Clerici negli ultimi 5 anni

La crescita registrata a carico dei rifiuti pericolosi (da 9 a 31t circa) è stata dovuta all'introduzione di un nuovo sistema di gestione dei rifiuti di laboratorio, degli imballaggi contaminati e ad alcuni smaltimenti straordinari. Questo aumento non deve essere visto come un dato negativo ma come un miglioramento del sistema di gestione, basato su un principio di "precauzione".

Nel corso del 2020, si registra anche la simbolica iniziativa di eliminare le bottiglie, i bicchieri e i cucchiaini in plastica dai distributori automatici. Quest'azione, in contemporanea alla distribuzione di borracce e all'installazione di fontanelle di acqua, ci permetterà di risparmiare fino a 100.000 bicchieri di plastica, 100.000 cucchiaini e 17.000 bottigliette all'anno. Con lo stesso scopo di diminuire la quantità di rifiuti in plastica presso i nostri clienti e l'impatto ambientale del nostro packaging, sono in via di sostituzione gli elementi protettivi in plastica con pari funzione in carta, insieme all'utilizzo di scatole più resistenti in cartone non decolorato.



# RESPONSABILITÀ SOCIALE

## La forza delle relazioni umane, pilastro della nostra governance

Le persone sono una risorsa fondamentale per Sacco System. L'importanza delle relazioni umane, l'impegno per garantire costantemente la salubrità dell'ambiente e la sicurezza del posto di lavoro, l'attenzione al benessere e alla preparazione dei nostri collaboratori sono elementi fondamentali nella nostra gestione del personale, specchio dello spirito familiare che contraddistingue la governance aziendale.

### Occupazione

La famiglia Sacco System è in continua crescita ed evoluzione, lo mostrano i positivi dati di turn-over e la forte crescita demografica registrata negli ultimi anni.

Complessivamente, in Sacco System, lavorano 220 uomini e 127 donne, provenienti da 24 diverse nazioni, tutti coperti da accordi di contrattazione collettiva (CCNL Chimico-farmaceutico e Alimentare).<sup>15</sup> È interessante sottolineare come il 53% delle nostre donne siano laureate in materie STEM (Science, Technology, Engineering, Mathematics).

Nel corso del 2020 sono state finalizzate 33 assunzioni (+9,5%), contro 19 uscite (-5,5%) (Tabella 9).

In Sacco System, la quasi totalità dei contratti in essere è a tempo indeterminato (96%) e a tempo pieno (95%) (Grafico 11). I lavoratori con impiego a tempo parziale godono degli stessi diritti e benefit riservati a quelli a tempo pieno.

Talvolta si fa ricorso a lavoratori in somministrazione, soprattutto per sostituzioni di breve periodo nei reparti di produzione e confezionamento; questi erano 4 al 31/12/2020. Le seguenti attività vengono invece usualmente appaltate a ditte esterne: pulizia dei locali, cura degli spazi verdi, installazione, manutenzione ordinaria e straordinaria di alcuni impianti, attrezzature e macchinari, servizio di disinfestazione e derattizzazione, servizi di ristoro.

La nostra politica aziendale in tema di occupazione è su base meritocratica ed orientata alla responsabilizzazione dei manager sul fabbisogno occupazionale rispetto agli obiettivi aziendali, pianificando in sede di budget una descrizione delle figure professionali necessarie con le conseguenti soluzioni organizzative e rivolgendosi per la ricerca, in prima istanza, alle risorse interne. Il turnover aziendale è monitorato mediante delle interviste mirate al personale dimissionario per gli approfondimenti necessari.

---

<sup>15</sup> Dati al 31/12/2020

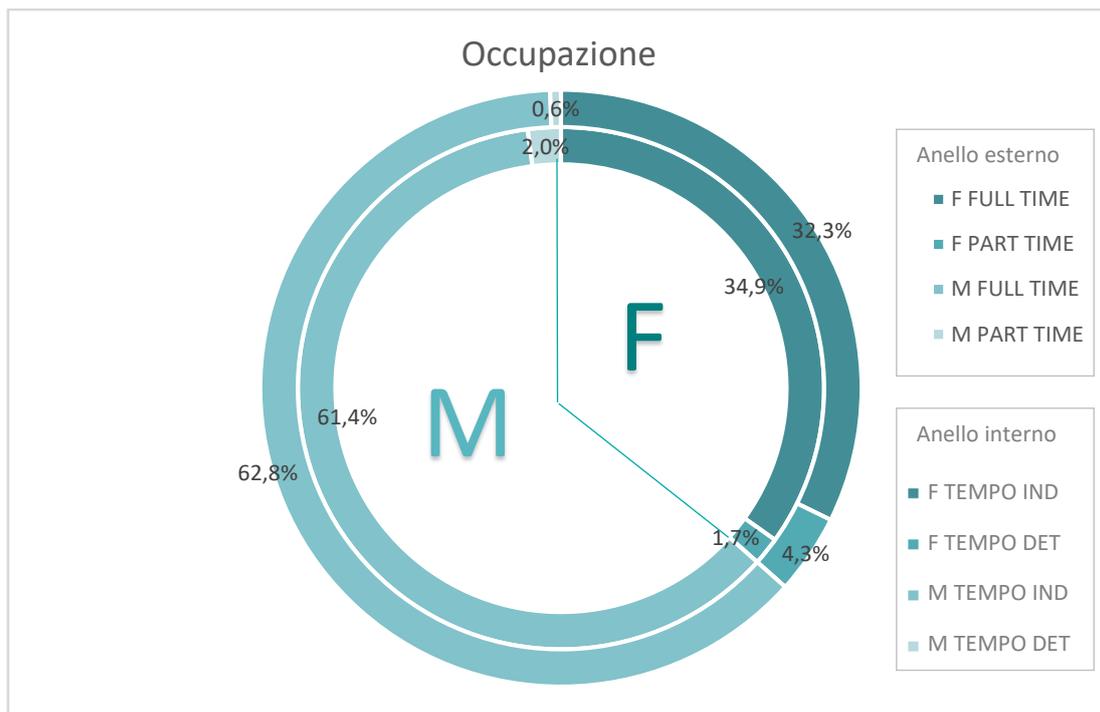


Grafico 11 - Distribuzione dei tipi di contratto (tempo indeterminato o determinato, anello interno) e di impiego (full time o part time, anello esterno), divisi per genere

tipo contratto	INDETERMINATO	DETERMINATO	per genere
M	213 (61,4%)	7 (2,0%)	<b>220 (63,4%)</b>
F	121 (34,9%)	6 (1,7%)	<b>127 (36,6%)</b>
<b>per tipo</b>	<b>334 (96,3%)</b>	<b>13 (3,7%)</b>	<b>347 (100%)</b>

tipo impiego	FULL TIME	PART TIME	per genere
M	218 (62,8%)	2 (0,6%)	<b>220 (63,4%)</b>
F	112 (32,3%)	15 (4,3%)	<b>127 (36,6%)</b>
<b>per tipo</b>	<b>330 (95,1%)</b>	<b>17 (4,9%)</b>	<b>347 (100%)</b>

ASSUNZIONI	<30	30-50	>50	per genere
M	13 (39,4%)	10 (30,3%)	2 (6,0%)	<b>25 (75,8%)</b>
F	6 (18,2%)	2 (6,0%)	0	<b>8 (24,2%)</b>
<b>per età</b>	<b>19 (57,6%)</b>	<b>12 (36,4%)</b>	<b>2 (6,0%)</b>	<b>33 (100%)</b>

CESSAZIONI VOLONTARIE	<30	30-50	>50	per genere
M	1 (10,0%)	4 (40,0%)	0	<b>5 (50,0%)</b>
F	0	5 (50,0%)	0	<b>5 (50,0%)</b>
<b>per età</b>	<b>1 (10,0%)</b>	<b>9 (90,0%)</b>	<b>0</b>	<b>10 (100%)</b>

LICENZIA- MENTI	<30	30-50	>50	per genere
M	1 (50,0%)	0	1 (50,0%)	2 (100%)
F	0	0	0	0
per età	1 (50,0%)	0	1 (50,0%)	2 (100%)

PENSIONA- MENTI	<30	30-50	>50	per genere
M	0	0	5 (83,3%)	5 (83,3%)
F	0	0	1 (16,7%)	1 (16,7%)
per età	0	0	6 (100%)	6 (100%)

DECESSI	<30	30-50	>50	per genere
M	0	0	0	0
F	0	0	1	1 (100%)
per età	0	0	1 (100%)	1 (100%)

Tabella 9 - Numero totale e percentuale di dipendenti per contratto di lavoro e tipologia di impiego, di assunzioni e di turnover nell'anno 2020, con suddivisione dei dipendenti per fascia di età e genere.

La politica remunerativa in Sacco System tende alla valorizzazione dei dipendenti mediante un adeguato compenso. Per le figure non dirigenziali, la base retributiva è dettata dai CCNL e le posizioni sono annualmente rivalutate; oltre alla retribuzione fissa, inoltre, viene erogato annualmente il Premio di Risultato, calcolato sulla base del raggiungimento degli obiettivi economici e di altri obiettivi di reparto. Ai propri collaboratori, Sacco System, oltre ai contributi previdenziali obbligatori per legge, garantisce la possibilità di aderire a sistemi di previdenza complementare (Previdai, Alifond e Fonchim, in cui viene versato il TFR e ai quali aderisce il 61% dei dipendenti) e ai fondi di assistenza sanitaria (Faschim, FASA, FASI).

Ai dipendenti sono riconosciute le assenze retribuite previste dalle leggi, dai contratti nazionali e dai contratti integrativi aziendali, quali: congedo matrimoniale, congedo parentale, per decesso di familiari, ecc...

Nel 2020, tutte e 23 le donne che avevano diritto al congedo parentale ne hanno usufruito e 11 sono rientrate da congedi precedenti (con un attuale tasso di rientro del 65%). I quattro uomini aventi diritto non ne hanno invece goduto.

Sacco System offre inoltre ai propri collaboratori diversi servizi e opportunità per migliorare la propria vita lavorativa e familiare. Per quanto riguarda la gestione del tempo, è data la possibilità ai dipendenti di godere di una banca ore, ossia dando la facoltà di convertire, in modo totale o parziale, le ore di straordinari in permessi retribuiti, da usufruire al bisogno. Inoltre, tutti i lavoratori "a giornata" (non turnisti) possono usufruire della flessibilità di orario, sia in entrata che in uscita, in fasce orarie stabilite reparto per reparto, così come per la pausa pranzo. Con il verificarsi dell'emergenza coronavirus, è stata estesa a tutti i lavoratori le cui mansioni lo consentissero la facoltà di lavorare da remoto. Il part-time è concesso a collaboratori e collaboratrici con particolari esigenze di gestione familiare, in particolare alle madri con figli in età scolare o in rientro dalla maternità.

Ai dipendenti è offerta la possibilità di convertire il Premio di Risultato, tramite la piattaforma di Easy Welfare Edenred, in servizi welfare in vari ambiti quali assistenza familiare, buoni acquisto, viaggi, sport e benessere, tempo libero, formazione, salute, trasporti e mobilità.

## Salute e sicurezza sul lavoro

La salute e la sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro sono elementi imprescindibili in tutte le attività di Sacco System. Le decisioni in materia, a partire dal momento della loro ideazione, della progettazione, delle scelte tecniche, fino alla fase della loro attuazione ed esecuzione, sono adottate attenendosi ai principi e alle misure generali di tutela previste dalle leggi in vigore, in particolare dal D.Lgs. 81/08, avendo come obiettivo primario la tutela dell'integrità psicofisica del personale. Le aziende di Sacco System si sono dotate di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo per rispondere ai dettami del D.Lgs. 231/2001, con una parte speciale relativa alla salute e alla sicurezza sul luogo di lavoro, costituito da un complesso organico di principi, regole, disposizioni, schemi organizzativi e relativi compiti e responsabilità, volti a prevenire, ridurre o eliminare i rischi presenti.

L'organizzazione aziendale in materia di salute e sicurezza prevede una struttura gerarchica al cui vertice risiede il DL (Datore di Lavoro), che si avvale di Dirigenti e di Preposti per l'attuazione e la vigilanza. Il Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro è presieduto dal RSGSSL (Responsabile del Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro): egli esamina i vari argomenti affinché il sistema sia realizzato e mantenuto in funzione efficacemente e collabora per il coordinamento del Servizio di Protezione e Protezione dai rischi con il relativo responsabile (RSPP). La consultazione dei lavoratori è garantita dalla presenza degli RLS (Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza), da essi eletti. Il DL inoltre nomina il Medico Competente, per la sorveglianza sanitaria dei lavoratori. Sono infine presenti le squadre formate dagli addetti alla lotta antincendio, evacuazione ed emergenza e al primo soccorso.

Il monitoraggio e la valutazione dei rischi presenti in azienda, per la loro minimizzazione e controllo, così come la formazione dei lavoratori, sono effettuati secondo le disposizioni di legge, avvalendosi di personale esterno qualificato.

In Sacco System, l'incidenza di incidenti ed infortuni sul lavoro viene costantemente monitorata e gestita al fine di mantenerla sui valori più bassi possibili. Registriamo da anni indici di frequenza (IF = n° di infortuni / milione di ore lavorare) e di gravità (IG = giorni di assenza dal lavoro per infortunio / migliaia di ore lavorate) molto bassi, al di sotto della media nazionale dell'industria manifatturiera, per la quale si calcola un IF medio sul periodo 2017-2019 di 14,1 (fonte: INAIL; Grafico 12). In Clerici e Centro Sperimentale del Latte prosegue la serie positiva di 5 e 4 anni, rispettivamente, senza infortuni. Nel computo sono esclusi gli incidenti in itinere (2 in CSL).

L'indice IF si è abbassato grazie a un minore numero di infortuni rispetto al 2019 (2 contro 6), ma si è registrato un aumento dell'indice IG a causa di un infortunio con molti giorni di assenza. In base all'investigazione delle cause di accadimento degli incidenti e grazie alle segnalazioni dei "near miss", sono state messe in atto misure correttive e preventive per evitare che si ripetano in futuro.

Non si sono registrati incidenti a carico di lavoratori non dipendenti ma il cui lavoro o luogo di lavoro è sotto il nostro controllo. Non sono state segnalate malattie professionali né per i dipendenti né per altri lavoratori.

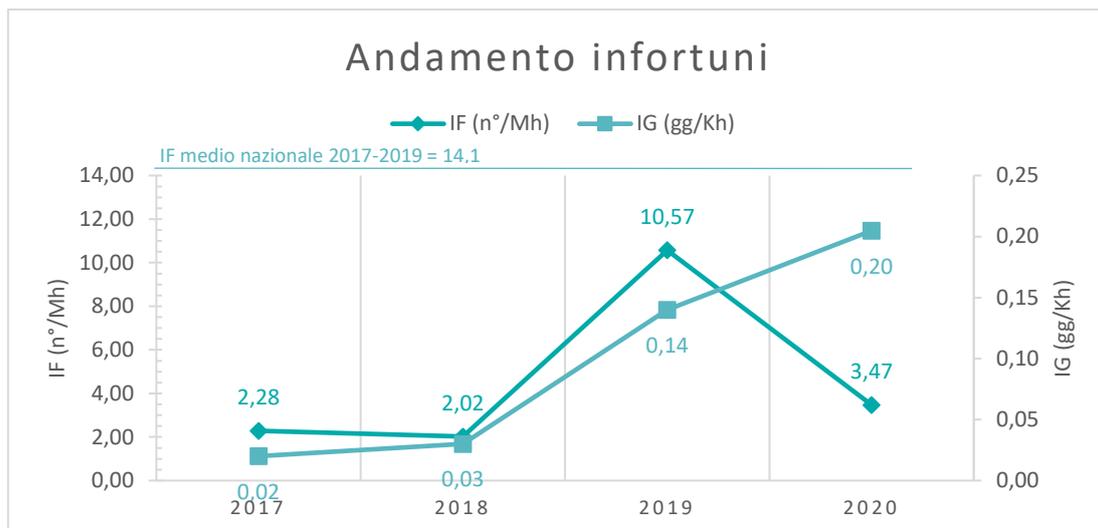


Grafico 12 - Andamento degli indici di frequenza e di gravità degli infortuni in Sacco System nel periodo 2017-2020

Nel caso della presenza nei siti aziendali di imprese appaltatrici, è predisposto e consegnato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI), allo scopo di rendere noti all'impresa quali sono i rischi per i lavoratori presenti e quali sono le misure di prevenzione e protezione da adottare per ridurli.

Sempre riguardo al tema della salute e del benessere psicofisico dei lavoratori, Sacco e Caglificio Clerici aderiscono alla rete ENWHP Workplace Health Promotion, iniziativa europea promossa dalla Regione Lombardia e condotta grazie all'aiuto e alla guida del personale medico e sanitario dell'Agenzia di Tutela della Salute territoriale (ATS Insubria). Nel corso dell'anno sono state portate avanti iniziative a favore del contrasto al tabagismo, della conciliazione vita-lavoro, della sana alimentazione e dell'attività fisica. Contro la dipendenza da tabacco, è stato dichiarato l'impegno a liberare dal fumo l'intero sito produttivo di Cadorago da gennaio 2021; è stato quindi avviato un percorso di accompagnamento per aiutare i fumatori ad affrontare questo cambiamento, attraverso momenti di sensibilizzazione, incontri con medici e psicologi e la proposta di un percorso verso la disassuefazione presso le aziende ospedaliere del territorio. Per incentivare un'alimentazione sana, sono state messe in funzione in azienda delle fontanelle per l'erogazione di acqua ed è stata modificata l'offerta dei distributori automatici a favore di alimenti e bevande più salutari. Inoltre, è stato installato un distributore di latte e latticini prodotti da un'azienda agricola locale che, oltre a rappresentare un'originale iniziativa di welfare aziendale, è anche un modo per provare direttamente i frutti del proprio lavoro quotidiano, negli alimenti prodotti con essi, grazie a una filiera cortissima.

Grazie a questo nostro impegno, sia Sacco che Caglificio Clerici sono state insignite, per il secondo anno consecutivo, del riconoscimento quali "Aziende che promuovono Salute".



## Formazione e crescita professionale

Sacco System crede fortemente nell'importanza di un'adeguata formazione e della crescita personale e professionale dei propri collaboratori, valorizzandone le competenze. Con riferimento specifico a ogni persona, vengono messi a punto piani individuali di sviluppo professionale e percorsi formativi, oggetto di costante revisione.

Le attività di formazione in azienda riguardano sia temi inerenti alla salute e alla sicurezza, sia l'addestramento e l'aggiornamento del personale relativamente alle procedure di qualità, di igiene e di buona fabbricazione, sia la formazione tecnico-scientifica. I corsi sono continuamente proposti durante l'anno in azienda in forma di seminari e lezioni da parte di personale interno, esperti o professori universitari, oppure tramite la partecipazione a percorsi formativi, convegni e conferenze fuori sede, attività sul campo, mediante affiancamento o in aula. Si propongono inoltre corsi su soft skills, che mirano a sviluppare attitudini e conoscenze legate a ruoli gestionali, di pianificazione, di guida di gruppi, di internazionalizzazione delle attività.



Tutti i dipendenti ricevono una valutazione annuale delle performance e dello sviluppo professionale. In tale occasione, viene pianificata la formazione, raccogliendo il fabbisogno formativo da parte dei responsabili di reparto per la crescita professionale dei propri collaboratori. Queste esigenze vengono rese coerenti con l'organizzazione e con gli obiettivi aziendali e quindi viene pianificato un programma di formazione sull'intero anno. La raccolta preliminare del fabbisogno generale, oltre a una migliore pianificazione dei costi, consente un coinvolgimento delle varie funzioni e delle persone sui progetti in maniera comprensiva, creando valore e sinergie tra le diverse competenze, conoscenze e aiuta l'interazione delle persone afferenti alle diverse funzioni aziendali.

L'inserimento delle nuove risorse prevede un periodo di formazione ed addestramento, secondo procedure specifiche, trasversale rispetto alle funzioni aziendali, per accoglierle nel modo migliore all'interno dell'organizzazione. L'attività formativa si realizza similmente nei piani di avvicendamento professionale nel ruolo, anche nei casi di ricambio generazionale per pensionamento.

L'efficacia di tale modello di gestione si verifica tramite i sistemi annuali di valutazione delle performance, che evidenziano i percorsi di miglioramento, l'esigenza di sviluppare determinate competenze o ribadire concetti non ancora acquisiti.

Complessivamente, nel 2020, sono stati coinvolti in attività di formazione 302 dipendenti, corrispondenti al 87% del totale, con un monte ore erogato pari a 3611, quasi equamente distribuite tra formazione obbligatoria o

aggiuntiva in materia di salute e sicurezza, qualità e procedure interne, formazione continua e aggiornamento professionale (Grafico 13 e Tabella 10). A causa delle restrizioni causate dai protocolli di contenimento di contagio da coronavirus che hanno limitato la formazione in presenza, questi dati sono in lieve flessione rispetto al 2019 (oltre 5000 ore di formazione erogate al 92% dei dipendenti).

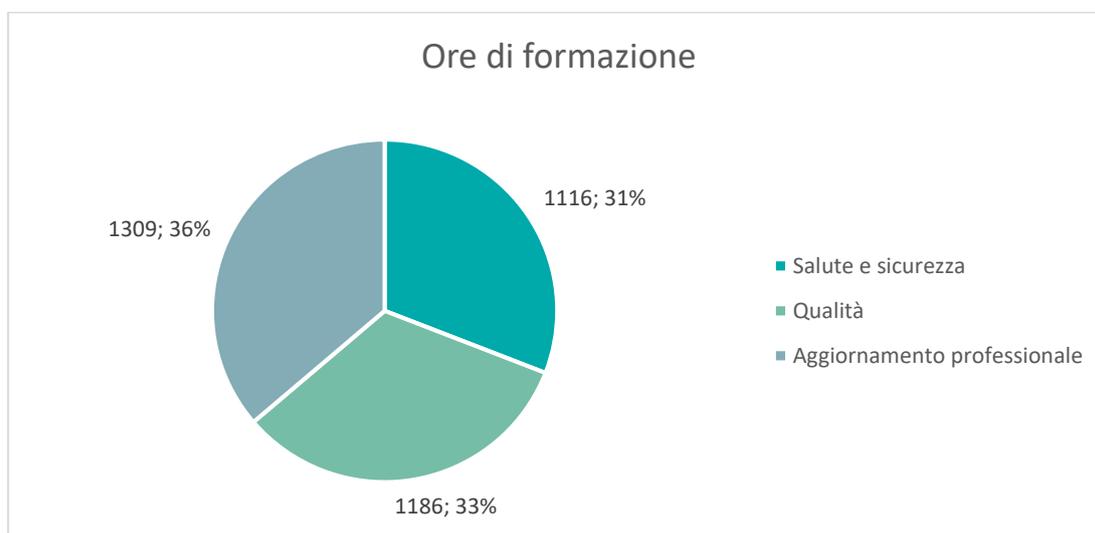


Grafico 13 - Distribuzione delle ore di formazione erogate nel 2020 per argomento

	% partecipanti sul totale	Ore medie per partecipante
<b>Operai</b>	96%	8,8
<b>Impiegati</b>	85%	11,9
<b>Quadri</b>	73%	5,9
<b>Dirigenti</b>	50%	2,3
<b>Totale</b>	<b>87%</b>	<b>10,4</b>

Tabella 10 - Tasso di partecipazione per categoria di dipendente e ore medie di formazione per partecipante

## Comunità locali

Siamo da sempre una realtà legata al territorio dove la famiglia Sacco System è nata, cresciuta e si è sviluppata. Numerose sono le iniziative che ogni anno mettiamo in atto e promuoviamo per rafforzare questo legame e coinvolgere la comunità locale, cercando di favorire la creazione e la distribuzione di valore condiviso. Inoltre, sosteniamo progetti di cooperazione internazionale grazie a partnership con ONG.

Nel corso del 2020 Sacco System e la Famiglia Verga hanno scelto di sostenere e di partecipare a numerose iniziative di carattere sportivo, culturale e solidale. Forte è stato inoltre il sostegno a favore della comunità locale nei momenti più difficili della pandemia da SARS-CoV-2.

## Sport

Tradizione, investimento nei giovani, innovazione e ricerca per il benessere delle persone sono alcuni dei valori che la nostra azienda, anche grazie ai suoi prodotti, promuove da quasi 150 anni. Valori condivisi dalle associazioni sportive che sosteniamo, le quali, con passione, allenano ragazze e ragazzi per il successo, educandoli al gioco di squadra e a una vita all'insegna del benessere psicofisico e del sano divertimento.

Sacco è sponsor ufficiale di Legnano Baseball Softball A.S.D. per la squadra seniores femminile di serie A2 e della A.S.D. Saronno Volley per la squadra maschile di serie B. Sacco System sponsorizza anche le quattro squadre di ciclismo femminile della società sportiva Bike Cadorago e lo Sci Club Goggi A.S.D. e A.P.S.



## Iniziative culturali

Il nostro Amministratore Delegato, Cav. Martino Verga, è fortemente impegnato in iniziative di carattere culturale nel territorio comasco. Egli è Presidente della sezione di Como della UCID – Unione Cristiana Imprenditori Dirigenti, l'associazione che unisce imprenditori, dirigenti e professionisti al fine di promuovere e far progredire nella società lo sviluppo di un'alta moralità professionale, assicurando un'efficace ed equa collaborazione fra i soggetti dell'impresa, ponendo la persona al centro dell'attività economica, favorendo la solidarietà contro ogni discriminazione e sviluppando la sussidiarietà. Il Cav. Verga è inoltre Presidente della Fondazione della Comunità Comasca, il cui ruolo è quello di promuovere la cultura del dono e migliorare la qualità della vita della comunità della provincia di Como, e Presidente della Fondazione Nicolò Rusca, che gestisce l'omonimo Centro Studi, per la cura, la conservazione e la valorizzazione del patrimonio documentale e librario dell'Archivio storico della Diocesi di Como e della Biblioteca del seminario vescovile. Il Cav. Martino Verga, poi, sostiene personalmente la Borsa di Studio del Collegio Universitario Cavalieri del Lavoro.

L'Ing. Margherita Verga, Engineering & Maintenance Manager di Sacco System, è Presidente dell'Asilo Santa Maria di Cadorago, che accoglie ogni anno 90 bambini di età dai 2 ai 6 anni, offrendo un importante servizio educativo e di sostegno per le famiglie.

## Solidarietà



Il benessere delle persone passa anche dalla gioia del dono e dalla consapevolezza di poter essere d'aiuto a chi è meno fortunato.

Con questo spirito, dal 2008, a partire dall'iniziativa di alcuni dipendenti, sosteniamo la ONG "Mani Tese" attraverso le donazioni volontarie da parte dei lavoratori, raddoppiate grazie al contributo della Società. Attualmente, stiamo sostenendo il progetto "Bambini al sicuro" attivo presso il Centro Damnok Toek di Poipet, in Cambogia, un luogo di accoglienza e recupero per i

bambini ed i ragazzi vittime di trafficking e di abusi, dove essi possono recuperare serenità, riprendere gli studi ed imparare un lavoro, aiutandoli a costruirsi un futuro lontano dalla criminalità.

Sacco System e la Famiglia Verga inoltre sostengono attivamente diverse associazioni volontaristiche del territorio: Associazione Banco Alimentare della Lombardia "Danilo Fossati" Onlus, Caritas Parrocchia di Guanzate, Associazione Genitori di Cadorago, Croce Azzurra Cadorago, la Parrocchia di Cadorago, Un Sorriso in Più ONLUS, Asilo Infantile S.Maria.

Non si sono mai verificate azioni legate all'operato dell'azienda con significativi impatti negativi sulle comunità locali.

## Emergenza Coronavirus: la nostra risposta

In Sacco System, seguendo quanto dettato dai provvedimenti delle pubbliche autorità, abbiamo adottato ogni possibile misura per tutelare i nostri collaboratori e tutti coloro il cui lavoro era necessario per poter garantire la continuità delle nostre attività, in sicurezza. Facendo parte della filiera alimentare e farmaceutica, i nostri impianti infatti non si sono mai fermati.

Abbiamo provveduto ad implementare nei luoghi di lavoro tutte le disposizioni di prevenzione suggerite dalle autorità sanitarie e a diffondere le indicazioni di comportamenti igienici da adottare. Abbiamo distribuito ai lavoratori mascherine, sanitizzante prodotto in sede e bustine del nostro probiotico CRL1505, per il quale sono dimostrati effetti di potenziamento del sistema immunitario contro infezioni dell'apparato respiratorio. Abbiamo attivato le modalità di lavoro da remoto, laddove si presentasse la possibilità operativa e tecnologica. Abbiamo consolidato e ampliato gli strumenti di comunicazione a distanza per le riunioni interne e con il personale esterno.

La Famiglia Verga e le Aziende Sacco System hanno supportato la gestione dell'emergenza nelle strutture sanitarie mediante donazioni per gli ospedali del territorio: in tutto sono stati donati 35.000€. Si registra inoltre l'importantissimo risultato della raccolta fondi della Fondazione Comasca, di cui il Cav. Martino Verga è Presidente, per un totale di 4,95 milioni di euro donati agli ospedali della provincia di Como, per l'acquisto di macchinari e mezzi, il pagamento di personale, farmaci, DPI, interventi di sanificazione.



La nostra attenzione si è rivolta anche alla comunità sul territorio, contribuendo all'acquisto di un'ambulanza per il trasporto COVID e donando mascherine e altri DPI alla Croce Azzurra di Cadorago. Inoltre, Sacco System ha finanziato l'iniziativa per sottoporre a tampone antigenico rapido tutti gli studenti delle scuole elementari e medie inferiori di Cadorago, per il rientro sicuro sui banchi dopo le vacanze di fine anno.



Il più bell'esempio di reazione e forza di coesione è però arrivato dai lavoratori, dal lavoro straordinario svolto ogni giorno in produzione, nei laboratori e negli uffici, sovente offrendosi volontariamente per dare una mano e un aiuto concreto ai reparti chiave o in difficoltà, per servire l'azienda e per garantire la fornitura di beni essenziali alla popolazione. Questo è il vero "family spirit", il valore più importante che accomuna le aziende e le persone di Sacco System.

## Salute e sicurezza dei clienti

Il tema materiale di riferimento è la sicurezza alimentare dei prodotti venduti, nel momento in cui vengono utilizzati sia dal cliente diretto, sia dal consumatore finale. La sicurezza alimentare viene garantita tramite il controllo dei seguenti aspetti: impiego esclusivo di materie prime di grado alimentare (per tutte e tre le aziende); solo per Clerici, acquisto di materia prima esclusivamente da macelli con autorizzazione sanitaria riconosciuta dalle autorità veterinarie; per CSL e Sacco, verifica dell'assoluta innocuità dei ceppi prodotti attraverso verifiche biomolecolari.

Le tre società sono certificate secondo lo standard FSSC 22000, incentrato sulla sicurezza alimentare.

Le aziende mettono in campo le risorse e le politiche necessarie per garantire la sicurezza dei propri prodotti. A tale scopo, le aziende hanno pianificato un sistema di autocontrollo dei processi produttivi basato sui principi HACCP.

È stato inoltre elaborato un piano di tutela alimentare (Food Defence) che consente di minimizzare il rischio che i prodotti realizzati possano essere deliberatamente contaminati o adulterati. Le aziende hanno messo in atto un piano di controllo dalle materie prime, fino al prodotto confezionato, garantendo la tracciabilità lungo tutto il ciclo produttivo.

Periodicamente, le aziende valutano gli aspetti di sicurezza alimentare nell'ambito del Riesame del sistema di gestione. In tale ambito, sono valutati le performance di processo, i reclami, le non conformità, il raggiungimento

degli obiettivi, gli aspetti di sostenibilità. Tali valutazioni consentono di individuare nuovi obiettivi di miglioramento per i diversi settori aziendali.

Le aziende presentano un sistema di requisiti e di procedure interne relative ai processi produttivi atti a prevenire la produzione di prodotti non conformi che possano avere impatto sulla salute e sicurezza del prodotto. Sono stati sviluppati piani di controllo che garantiscono la salubrità dei propri prodotti. Tutti i prodotti sono controllati al fine di evitare prodotti non conformi che possano essere dannosi per la salute.

Nella Tabella 11 sono riportati gli episodi di non conformità che avrebbero potuto avere impatti sulla salute e sulla sicurezza del prodotto, ma che sono stati prontamente gestiti e risolti affinché tali impatti non si verificassero sull'utilizzatore o consumatore finale.

<b>Analisi delle non conformità</b>	
<b>Non conformità interne</b> (gestite in fase di produzione)	19
<b>Non conformità fornitori</b> (controllo delle materie in ingresso)	3
<b>Non conformità clienti</b> (resi e reclami)	8
<b>Non conformità organismi terzi</b> (veterinari e enti di certificazione)	6

Tabella 11 - Analisi delle non conformità verificatesi nel 2020 per tipologia di segnalazione e accadimento

Tutti i prodotti Labware commercializzati da Sacco possiedono marcatura CE (per le apparecchiature) e sono accompagnati dai Manuali d'Uso, dalle Schede Tecniche e di Sicurezza, per gli articoli che le prevedono.

# Allegati

## Contatti

Siamo a tua disposizione, contattaci! [info@saccosystem.com](mailto:info@saccosystem.com)

Per informazioni riguardanti il report:

Eleonora Castelli, CSR & Sustainability Manager [e.castelli@saccosrl.it](mailto:e.castelli@saccosrl.it)

### *CAGLIFICIO CLERICI S.p.A.*

Via Manzoni 29  
22071 Cadorago (CO)  
Phone: +39.031.8859311  
Fax: +39.031.904769

### *SACCO S.r.l.*

Via Manzoni 29/A  
22071 Cadorago (CO)  
Phone: +39.031.8866611  
Fax: +39.031.904596

### *CENTRO SPERIMENTALE DEL LATTE S.r.l.*

Strada per Merlino, 3  
26839 Zelo Buon Persico (LO)  
Phone: +39.02.90696.1  
Fax: +39.02.90696.99

### *KEMIKALIA AB*

Lilla Västergatan 1  
274 32 Skurup - Svezia  
Phone: +46.0411.497.50  
Fax: +46.0411.497.60

*Data di chiusura 03/09/2021*



## GRI & SDGs Content Index

GRI STANDARD	INFORMATIVA	PARAGRAFO	PAG.	SDGs correlati <sup>16</sup>
<b>GRI 102: Informativa generale 2016</b>	102-1 Nome dell'organizzazione	Benvenuti in Sacco System	5	
	102-2 Attività, marchi, prodotti e servizi	Benvenuti in Sacco System Ulteriori informazioni sul nostro sito <a href="https://www.saccosystem.com/">https://www.saccosystem.com/</a>	5	
	102-3 Luogo della sede principale	Benvenuti in Sacco System Contatti	5 53	
	102-4 Luogo delle attività	Benvenuti in Sacco System Contatti	5 53	
	102-5 Proprietà e forma giuridica	Benvenuti in Sacco System	5	
	102-6 Mercati serviti	Benvenuti in Sacco System	5	
	102-7 Dimensioni dell'organizzazione	Occupazione Benvenuti in Sacco System Performance economica Il 2020 in cifre	42 5 27 26	
	102-8 Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	Occupazione	42	 
	102-9 Catena di fornitura	Rapporti con i fornitori	28	
	102-10 Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	Benvenuti in Sacco System Le persone di Sacco System Rapporti con i fornitori	5 11 28	
	102-11 Principio di precauzione	La politica della qualità e certificazioni Rapporti con i fornitori Salute e sicurezza dei clienti	8 28 51	
	102-12 Iniziative esterne	Partnership e programmi	13	
	102-13 Adesione ad associazioni	Partnership e programmi	13	
	102-14 Dichiarazione di un alto dirigente	Lettera agli stakeholder	2	
	102-16 Valori, principi, standard e norme di riferimento	I valori di una crescita virtuosa Codice etico La politica della qualità e certificazioni	7 8 8	
	102-18 Struttura della governance	Le persone di Sacco System	11	
	102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder	Nota metodologica	3	
	102-41 Accordi di contrattazione collettiva	Occupazione	42	
	102-42 Individuazione e selezione degli stakeholder	Nota metodologica	3	
	102-43 Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Nota metodologica	3	
	102-44 Temi e criticità chiave sollevati	Temi materiali	58	
	102-45 Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica	3	
	102-46 Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	Nota metodologica	3	
	102-47 Elenco dei temi materiali	Nota metodologica	3	
	102-48 Revisione delle informazioni	Nota metodologica Riferimenti nel testo	3	
	102-49 Modifiche nella rendicontazione	Nota metodologica	3	
	102-50 Periodo di rendicontazione	Nota metodologica	3	

<sup>16</sup> Fonte di riferimento: Linking the SDGs and the GRI Standards. Last updated March 2021

	102-51 Data del report più recente	Nota metodologica	3	
	102-52 Periodicità di rendicontazione	Nota metodologica	3	
	102-53 Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	Contatti	53	
	102-54 Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	Nota metodologica	3	
	102-55 Indice dei contenuti GRI	GRI & SDGs Content Index	54	
	102-56 Assurance esterna	Nota metodologica	3	
<b>GRI 200 STANDARD SPECIFICI ECONOMICI</b>				
<b>GRI 201: Performance economiche 2016</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Performance economica	27	  
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Performance economica	27	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Performance economica	27	
	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	Performance economica	27	
	201-2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico	<i>Non sono state effettuate valutazioni circa impatti, rischi e opportunità dovuti al cambiamento climatico</i>		
	201-3 Piani pensionistici a benefici definiti e altri piani di pensionamento	Occupazione	42	
	201-4 Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	Performance economica	27	
<b>GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Rapporti con i fornitori	28	
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Rapporti con i fornitori	28	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Rapporti con i fornitori	28	
	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	Rapporti con i fornitori	28	
<b>GRI 205: Anticorruzione 2016</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Anticorruzione e conflitto di interessi	30	
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Anticorruzione e conflitto di interessi	30	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Anticorruzione e conflitto di interessi	30	
	205-1 Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	<i>Non sono state effettuate valutazioni circa i rischi legati alla corruzione</i>		
	205-2 Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	Anticorruzione e conflitto di interessi	30	
	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Anticorruzione e conflitto di interessi	30	
<b>GRI 300 STANDARD SPECIFICI AMBIENTALI</b>				
<b>GRI 302: Energia 2016</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Energia	31	
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Energia	31	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Energia	31	
	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Energia	31	
	302-2 Energia consumata al di fuori dell'organizzazione	<i>Non si dispongono le informazioni necessarie alla rendicontazione di questa informativa</i>		
	302-3 Intensità energetica	Energia	31	
	302-4 Riduzione del consumo di energia	Energia	31	
	302-5 Riduzione del fabbisogno energetico di prodotti e servizi	<i>Non applicabile</i>		
<b>GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Acqua e scarichi idrici	33	
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Acqua e scarichi idrici	33	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Acqua e scarichi idrici	33	

	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Acqua e scarichi idrici	33	 
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Acqua e scarichi idrici	33	
	303-3 Prelievo idrico	Acqua e scarichi idrici	33	
	303-4 Scarico di acqua	Acqua e scarichi idrici	33	
	303-5 Consumo di acqua	Acqua e scarichi idrici	33	
<b>GRI 305: Emissioni 2016</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Emissioni	34	    
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Emissioni	34	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Emissioni	34	
	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Emissioni	34	
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Emissioni	34	
	305-3 Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	<i>Non si dispongono le informazioni necessarie alla rendicontazione di questa informativa</i>		
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	Emissioni	34	
	305-5 Riduzione delle emissioni di GHG	Emissioni	34	
	305-6 Emissioni di sostanze dannose per l'ozono (ODS, "ozone-depleting substances")	Emissioni	34	
305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative	Emissioni	34		
<b>GRI 306: Rifiuti 2020</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Rifiuti	37	     
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Rifiuti	37	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Rifiuti	37	
	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	Rifiuti	37	
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Rifiuti	37	
	306-3 Rifiuti prodotti	Rifiuti	37	
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	Rifiuti	37	
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	Rifiuti	37	
<b>GRI 300 STANDARD SPECIFICI SOCIALI</b>				
<b>GRI 401: Occupazione 2016</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Occupazione	42	   
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Occupazione	42	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Occupazione	42	
	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Occupazione	42	
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	Occupazione	42	
	401-3 Congedo parentale	Occupazione	42	
<b>GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Salute e sicurezza sul lavoro	45	  
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Salute e sicurezza sul lavoro	45	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Salute e sicurezza sul lavoro	45	
	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	45	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini degli incidenti	Salute e sicurezza sul lavoro	45	
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	45	

	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	45	
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	45	
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza sul lavoro	45	
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Salute e sicurezza sul lavoro	45	
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	45	
	403-9 Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	45	
	403-10 Malattie professionali	Salute e sicurezza sul lavoro	45	
<b>GRI 404: Formazione e istruzione 2016</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Formazione e crescita professionale	47	
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Formazione e crescita professionale	47	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Formazione e crescita professionale	47	
	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Formazione e crescita professionale	47	
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	Formazione e crescita professionale	47	
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	Formazione e crescita professionale	47	
<b>GRI 413: Comunità locali 2016</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Comunità locale	48	
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Comunità locale	48	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	<i>Non sono presenti sistemi formalizzati per la valutazione delle modalità di gestione</i>		
	413-1 Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	Comunità locale Sacco System per lo sviluppo sostenibile	48 16	
	413-2 Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	Comunità locale	48	
<b>GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016</b>	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Salute e sicurezza dei clienti	51	
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Salute e sicurezza dei clienti Rapporti con i fornitori	51 28	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Salute e sicurezza dei clienti Rapporti con i fornitori	51 28	
	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Salute e sicurezza dei clienti	51	
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Salute e sicurezza dei clienti	51	

## Temi materiali

Nella tabella che segue, sono riportati i risultati dell'analisi di materialità effettuata tramite questionario on-line. Ai rispondenti è stato chiesto di attribuire un punteggio di rilevanza (da 0 a 4) per ogni tema inerente la sostenibilità. Lo stesso formulario è stato proposto sia agli stakeholder che alla proprietà e al top management, per evidenziare eventuali disallineamenti tra la linea aziendale e le aspettative degli stakeholder. Le risposte fornite dai vari portatori di interesse sono state ponderate a seconda del grado di rilevanza della categoria: i temi risultanti con il punteggio più alto hanno contribuito a generare l'elenco dei temi materiali presentata nella nota metodologica.

	PERFORMANCE ECONOMICA	PRESENZA SUL MERCATO	ANTI-CORRUZIONE	GESTIONE PRATICHE DI FORNITURA	MATERIALI	ENERGIA	ACQUA ED EFFLUENTI	BIODIVERSITÀ	EMISSIONI	RIFIUTI	VALUTAZIONI AMBIENTALI DEI FORNITORI	OCCUPAZIONE (stabilità e formalizzazione)	OCCUPAZIONE (benefit ai dipendenti)	OCCUPAZIONE (welfare aziendale)	SALUTE E SICUREZZA (infortuni e incidenti)	SALUTE E SICUREZZA (malattie professionali)	SALUTE E SICUREZZA (salute generale e benessere)	FORMAZIONE	DIVERSITA' E PARI OPPORTUNITA' (inclusione)	DIVERSITA' E PARI OPPORTUNITA' (gender gap)	DIRITTI UMANI	COMUNITÀ LOCALE	POLITICA PUBBLICA	VALUTAZIONE SOCIALE DEI FORNITORI	RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO (sicurezza ed igiene)	RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO (qualità)	RESPONSABILITA' DI PRODOTTO (marketing)	RESPONSABILITA' DI PRODOTTO (labelling)	PRIVACY
PROPRIETA'	4,00	3,42	2,83	3,33	2,83	3,00	3,00	2,83	2,33	3,50	2,17	4,00	3,33	3,00	4,00	3,83	3,00	3,50	3,33	3,83	3,00	3,83	2,67	2,33	4,00	4,00	2,83	3,67	2,50
MANAGEMENT	3,93	3,80	3,67	3,47	2,80	3,20	3,53	2,60	3,33	3,60	2,87	3,33	3,47	3,27	3,93	3,33	3,13	3,53	3,60	3,67	3,80	2,60	2,33	3,00	3,73	3,67	3,13	3,53	2,80
DIPENDENTE	3,86	3,76	3,62	3,62	3,44	3,54	3,70	3,35	3,66	3,68	3,26	3,62	3,72	3,28	3,85	3,64	3,59	3,62	3,61	3,71	3,67	2,91	2,50	3,15	3,85	3,90	3,55	3,71	3,29
CLIENTE	3,60	3,00	3,75	3,64	3,62	3,60	3,75	3,57	3,75	3,72	3,60	3,49	3,40	3,30	3,77	3,64	3,64	3,68	3,58	3,75	3,68	3,23	2,60	3,32	3,77	3,79	3,57	3,68	3,38
DISTRIBUTORE / RIVENDITORE	3,80	3,46	3,72	3,54	3,67	3,52	3,74	3,46	3,63	3,70	3,61	3,67	3,57	3,57	3,80	3,67	3,61	3,72	3,69	3,78	3,76	3,31	2,93	3,35	3,89	3,96	3,85	3,89	3,65
FORNITORE	3,73	3,20	3,73	3,53	3,53	3,20	3,60	3,60	3,53	3,60	3,40	3,40	3,40	3,40	3,80	3,67	3,60	3,47	3,53	3,80	3,80	3,00	2,47	3,27	3,80	3,93	3,67	3,67	3,53
PARTNER R&S	4,00	3,60	4,00	3,80	3,80	3,80	4,00	3,60	3,80	3,60	3,60	3,80	3,60	3,40	4,00	3,60	3,40	3,60	3,80	3,80	3,80	3,00	2,80	3,80	3,60	3,80	3,40	3,80	3,20
CONSUMATORE / PRIVATO	3,44	3,33	3,67	3,67	3,78	3,44	3,56	3,78	3,89	4,00	3,56	3,44	3,33	3,33	3,56	3,44	3,44	3,33	3,33	3,33	3,44	3,22	3,00	3,22	3,56	3,67	3,44	3,67	3,00
ASS. CATEGORIA	3,25	3,50	3,75	3,75	3,75	4,00	4,00	3,75	3,75	4,00	3,50	3,75	3,25	3,25	4,00	3,75	3,50	3,00	3,25	3,50	3,50	3,25	2,75	3,00	3,50	3,50	3,50	3,75	3,00
COMUNITA' LOCALE	3,63	3,31	4,00	3,75	3,75	3,75	3,88	3,88	3,88	3,88	3,50	3,38	3,38	3,63	3,75	3,38	3,75	4,00	3,88	3,75	3,75	3,63	2,88	3,50	4,00	3,88	3,50	3,75	2,88
ONG	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	3,50	4,00	4,00	3,50	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	3,50	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	3,50