

Bilancio di Sostenibilità

2021



SACCO
system
Supporting food culture & life

FAMILY
SPIRIT FOR
SUSTAINABILITY

Sommario

INTRODUZIONE.....	2
Lettera agli stakeholder	2
Il nostro secondo bilancio di sostenibilità	3
Benvenuti in Sacco System	5
Sacco System per lo sviluppo sostenibile	15
Obiettivi e attività 2021.....	22
Obiettivi e progetti 2022-2025	25
Il 2021 in cifre	29
RESPONSABILITÀ ECONOMICA	30
Performance economica.....	30
Rapporti con i fornitori	32
Anticorruzione e conflitto di interessi	34
RESPONSABILITÀ AMBIENTALE.....	35
Energia.....	35
Acqua e scarichi idrici	37
Emissioni.....	38
Rifiuti.....	41
RESPONSABILITÀ SOCIALE	45
Occupazione	45
Salute e sicurezza sul lavoro	47
Formazione e crescita professionale	49
Comunità locali	51
Salute e sicurezza dei clienti	52
Allegati.....	54
Contatti.....	54
GRI & SDGs Content Index.....	55
Temi materiali.....	0

INTRODUZIONE

Lettera agli stakeholder

Cari stakeholder,

Anche quest'anno è arrivato il momento di presentarvi il Bilancio di Sostenibilità di Sacco System, aggiornato per l'anno 2021, arrivato ormai alla sua terza edizione. È un documento per noi importante perché testimonia quanto viene fatto per la sostenibilità, presentato in modo organico e completo. Riteniamo che sia fondamentale riunire le nostre attività in un unico contenitore, poiché spesso si compiono scelte o si fanno azioni a favore della sostenibilità ma in modo quasi naturale o inconsapevole, perché parte del nostro lavoro di tutti i giorni: se però non le documentiamo o non le comunichiamo, rischiamo di perdere coerenza, non testimoniare le prove di quanto viene fatto e la possibilità di generare un valore maggiore.

Scriviamo dunque questo documento perché può permettere di comprendere meglio e di avere una visione globale dei miglioramenti che si ottengono supportando le pratiche sostenibili. Internamente, il bilancio è anche uno strumento che ci agevola in caso di audit o ispezioni, mostrando ai nostri stakeholder in forma organica e razionale tutto il lavoro compiuto a favore della sostenibilità.

Il 2021 è stato un anno difficile per la persistenza della pandemia COVID, ma non ci siamo mai fermati, nonostante abbiamo incontrato difficoltà maggiori che nel passato: a dimostrazione e a riconoscimento del nostro impegno, il fatturato ha registrato comunque un'ottima crescita. Abbiamo inoltre raggiunto alcuni importanti successi e rafforzato la nostra struttura societaria: abbiamo acquisito il controllo di Synbiotec e siamo entrati nella compagnia azionaria di ProBioEtna, entrambe realtà nate come spin-off universitari e diventate leader nel campo della ricerca e della scienza applicata nel campo dei probiotici.

Il 2021 ha visto soprattutto la creazione di Sacco System Holding: una nuova struttura societaria con la quale vogliamo guardare avanti, spingendo ulteriormente sulle sinergie di gruppo, così da realizzare nei prossimi anni una crescita strutturata e duratura a livello internazionale, che porti Sacco System a diventare un unico marchio che si occupi di tutta la gamma di prodotti necessaria alle aziende nostre clienti. Vogliamo inoltre rafforzare la nostra presenza globale: per questo motivo stiamo lavorando per creare uffici e filiali nei mercati mondiali più importanti, per essere direttamente presenti senza intermediari. Diversificheremo la nostra offerta, con particolare attenzione alle alternative alimentari, agli animali, ai biostimolanti e alle colture di protezione per le piante.

Stiamo cercando di sviluppare molti prodotti che permettano di usare meno acqua e trattamenti chimici per le colture agrarie, fermenti di protezione dei cibi che riducano lo spreco di risorse alimentari, microrganismi che tutelino il benessere e la salute degli esseri umani, efficaci in certe patologie, permettendo di sfruttare rimedi già presenti in natura ed efficaci anche in confronto a molecole specifiche. Questo per noi è il miglior modo possibile per contribuire allo

sviluppo sostenibile e al raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda 2030: fare al meglio, quello che sappiamo fare meglio, disseminando soluzioni biotecnologiche per risolvere problematiche ambientali o sociali.

Grazie per essere al nostro fianco anche quest'anno.

Sacco System, Family Spirit for Sustainability

Famiglia Verga



Il nostro secondo bilancio di sostenibilità

Nota metodologica

Sacco System pubblica il suo terzo 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 il secondo anno consecutivo¹, il report viene redatto in conformità ai GRI Standards, opzione Core. La periodicità del bilancio è mantenuta annuale.

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 01.01.2021 – 31.12.2021, 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 2021 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 confermato l'elenco dei temi materiali utilizzati nel periodo di rendicontazione precedente (Figura 1). I gruppi di stakeholder considerati nel processo di reporting sono quelli riportati 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

¹ Per il primo anno di rendicontazione (2019), è stato usato un set di indicatori semplificato, come suggerito dal progetto di ricerca sul territorio, promosso dalla Camera di Commercio Como Lecco (si veda "Progetto SMART" a pag.13)

Assurance, Marketing & Communications. Lo stesso gruppo ha poi revisionato il documento finale, che infine è stato riesaminato e approvato dall'Alta Direzione.

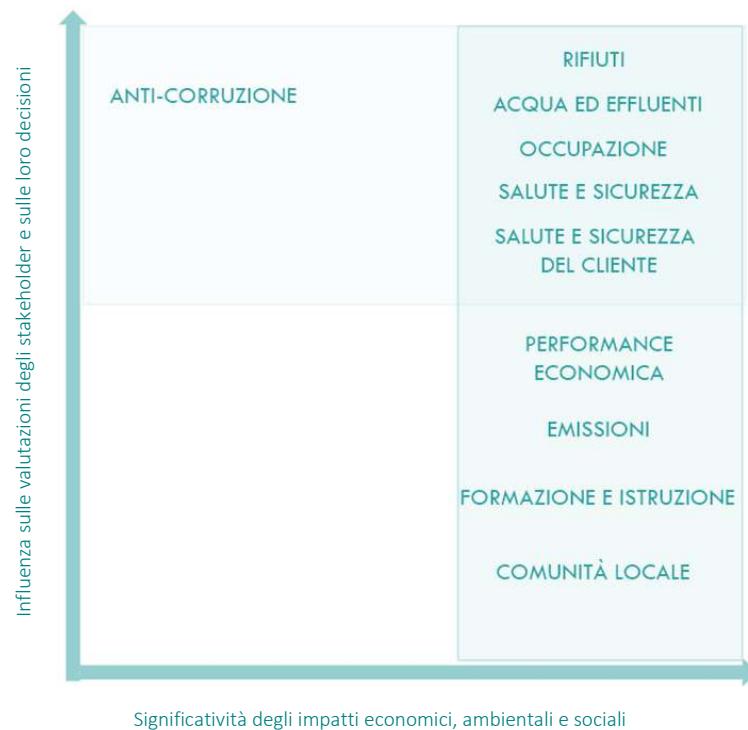


Figura 1 - Rappresentazione dei temi materiali

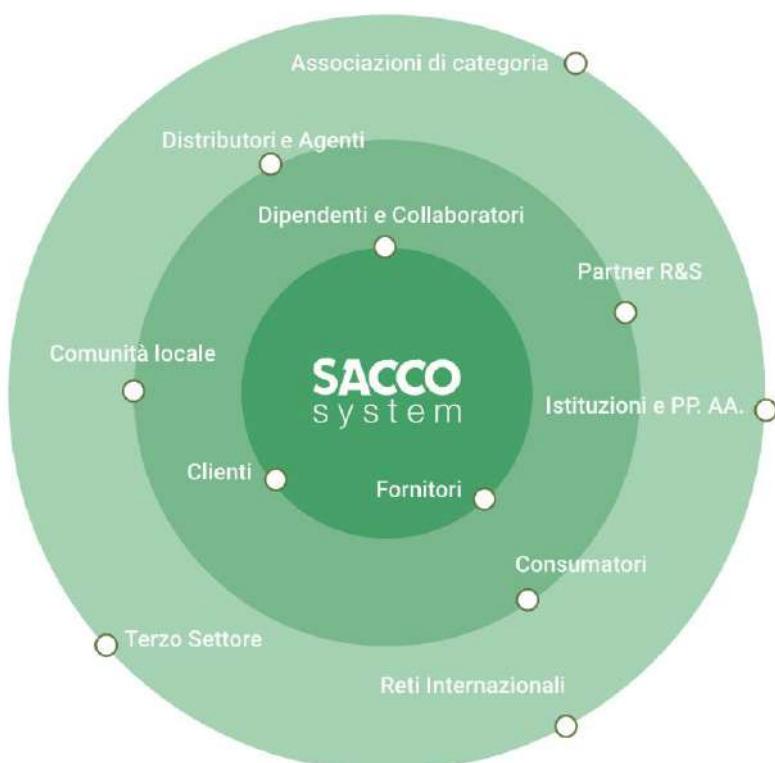


Figura 2 - Mappa degli stakeholder

SACCO system



 **food**



 **probiotics**



 **agrovet**



 **labware**

Benvenuti in Sacco System

Nell'ottobre del 2016 avevamo comunicato a tutto il mondo la nascita di Sacco System, la rete italiana altamente innovativa di industrie biotech, che racchiude quasi un secolo e mezzo di conoscenza ed esperienza.

L'unione delle quattro aziende Caglificio Clerici, Sacco, Centro Sperimentale del Latte e Kemikalia, operando in sinergia, ha permesso di rispondere ai clienti in modo più veloce e completo proponendo soluzioni innovative nel settore food, agro e health.

Sacco System grazie all'ottimo lavoro di tutti ora è riconosciuta e valorizzata in tutto il mondo da clienti, distributori, concorrenti e giornalisti. I nostri prodotti sono attualmente venduti in oltre 110 Paesi in tutto il mondo.

Pienamente soddisfatti dell'esperienza di questi cinque anni, comunichiamo la nascita di Sacco System Holding S.r.l. nel giugno 2021: una nuova struttura societaria con la quale la famiglia Verga vuole guardare avanti, spingendo ulteriormente sulle sinergie di gruppo, così da realizzare nei prossimi anni una crescita strutturata e duratura a livello internazionale, posizionandoci sul mercato con un marchio sempre più forte e riconosciuto.

Sacco System Holding detiene il 100% delle società Sacco S.r.l. e Centro Sperimentale del Latte S.r.l. e controlla il 60% di Caglificio Clerici S.p.A. Sono queste le tre aziende a cui si riferisce il perimetro di rendicontazione del Bilancio di Sostenibilità 2021.

Le altre realtà appartenenti a Sacco System Holding sono rappresentate in Figura 3 e brevemente descritte in Tabella 1; ad eccezione di Fitbiomics Inc. ed Evolve Biosystem, rientrano tutte nel bilancio consolidato.

SACCO SYSTEM HOLDING S.r.l.

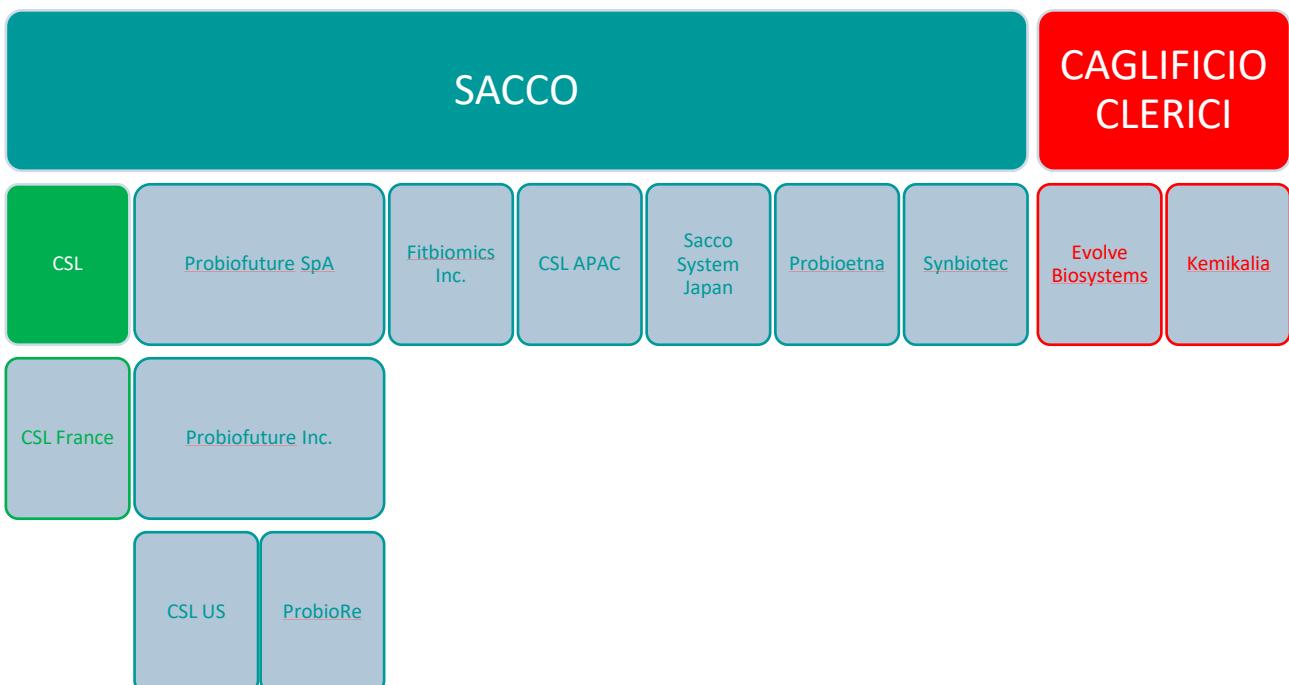


Figura 3 - Struttura societaria di Sacco System Holding

NOME	Località	Attività
Sacco S.r.l.	Cadorago, Italia	Uffici amministrativi, produzione
Caglificio Clerici S.p.A.	Cadorago, Italia	Uffici amministrativi, produzione
Centro Sperimentale del Latte S.r.l.	Zelo Buon Persico, Italia	Uffici amministrativi, produzione
CSL France sas	Echirolles, Francia	Uffici amministrativi e commerciali
Probiotica S.p.A. (Probiotica Inc., CSL US, ProbioRe)	Milano, Italia Wisconsin, USA	Ufficio amministrativo Uffici amministrativi, produzione
Fitbiomics Inc.	New York, USA	Uffici amministrativi
CSL APAC PTE LTD	Singapore, SG	Uffici amministrativi
Sacco System Japan	Tokyo, Giappone	Uffici amministrativi
Probioetna S.r.l.	Catania, Italia	Uffici amministrativi
Synbiotec Laboratori S.r.l.	Camerino, Italia	Uffici amministrativi, produzione
Evolve BioSystems Inc.	California, USA	Uffici amministrativi, produzione
Kemikalia AB	Skurup, Svezia	Uffici amministrativi, produzione

Tabella 1 - Società appartenenti a Sacco System Holding

Mission aziendale

La nostra missione 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 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.

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 un secolo e mezzo, 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 missione 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 tre valori, per i quali la sostenibilità rappresenta una caratteristica trasversale.



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 solide formazioni economico-scientifiche, 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, perseguiendo 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. La politica della qualità e della sicurezza alimentare, aggiornata nel marzo 2021, può essere scaricata dalla pagina "Qualità" del sito web saccosystem.com.

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

Caglificio Clerici: sentimento familiare



Caglificio Clerici è l'azienda storica di famiglia: 149 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 abomasi 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 della nostra squadra 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 gruppo 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 dott. 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.

Le Persone

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.

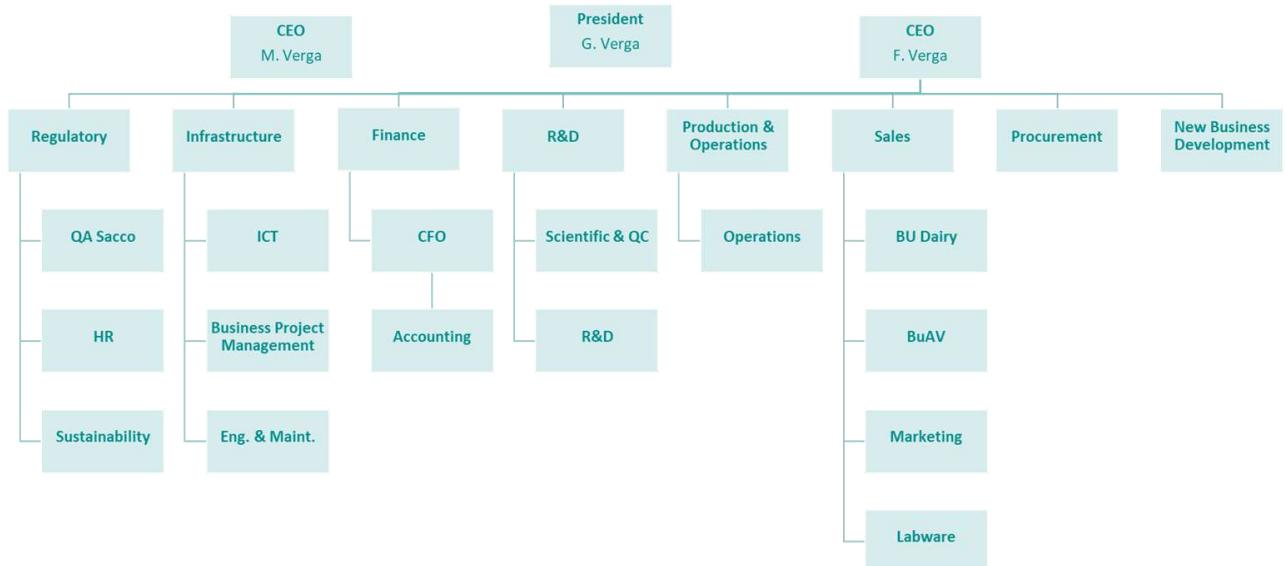


Figura 4 - Organigramma Sacco

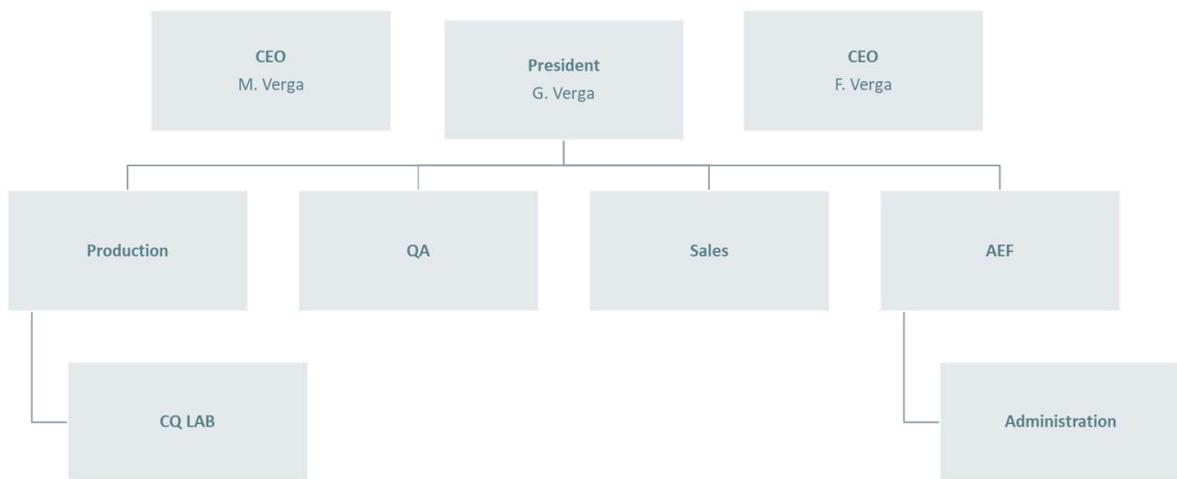


Figura 5 - Organigramma Caglificio Clerici

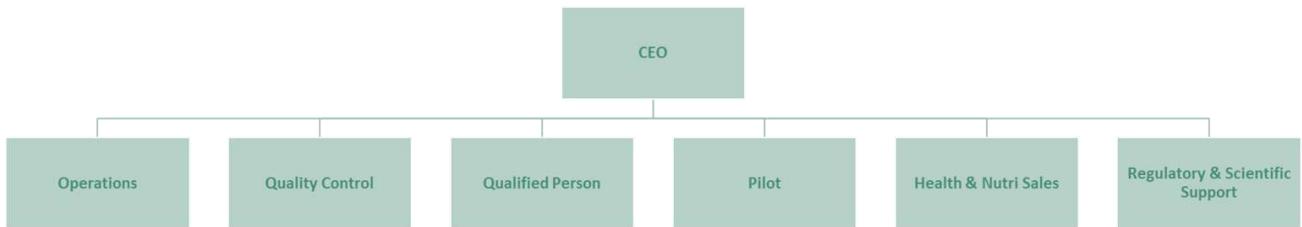


Figura 6 - Organigramma CSL

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 gruppo di esperti relativamente a prestazioni ambientali, etica e tematiche legate al lavoro, diritti umani.

Grazie alle attività compiute nel corso del 2020 e nel 2021, Caglificio Clerici è stata premiata con la Medaglia d'Oro EcoVadis per due anni consecutivi. 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.



Responsible Care®
OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY

Club Imprese Eccellenti



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.

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



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 offre una serie di attività e strumenti per le imprese, negli ambiti di ricerca, formazione, accompagnamento, comunicazione e promozione della sostenibilità.

Partner scientifici

Nel corso del 2021, Sacco System ha collaborato su 27 progetti con università e centri di ricerca in tutto il mondo, di cui:

- ❖ 12 in Italia
- ❖ 2 in Danimarca
- ❖ 1 in Francia
- ❖ 2 in Spagna
- ❖ 2 in Svezia
- ❖ 1 in Estonia
- ❖ 2 in Irlanda
- ❖ 1 in Canada
- ❖ 1 in Argentina

Associazioni

Le aziende di Sacco System inoltre aderiscono a:



IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

Sacco System per lo sviluppo sostenibile



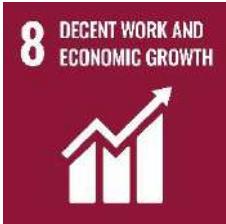
Il 25 settembre 2015, le Nazioni Unite approvano l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, il programma d'azione globale per raggiungere un futuro migliore e più sostenibile per tutti entro il 2030.

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: oltre il 30% delle assunzioni negli ultimi 5 anni è stato nei laboratori, dove contiamo ormai più di 100 persone 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.

2 ZERO HUNGER



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 resistenti 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 altri 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 2021, è proseguita la nostra attività sul campo in Burkina Faso. 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 CO₂.

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 (CERELA CONICET), 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 incrementare la produttività e la qualità delle produzioni vegetali e animali, per garantirne la massima salubrità, nel pieno rispetto degli equilibri dell'ecosistema. A questi si aggiungono le colture di biocontrollo e di biostimolazione, alle quali Sacco System si è dedicata in tempi più recenti.

Sacco System, infatti, crede fermamente nell'importanza delle azioni sostenibili per ridurre l'impatto ambientale, passando anche attraverso lo studio e la produzione di microrganismi naturali destinati all'utilizzo in agricoltura e al benessere delle piante.

La crescente diffusione di colture intensive e una domanda sempre più elevata hanno forzato l'agricoltura all'utilizzo di massicce dosi di prodotti sintetici per ottenere rese sempre maggiori, estremizzando lo sfruttamento dei suoli e corrompendone gli equilibri nei loro ecosistemi. Tutto questo ha portato danni consistenti alle qualità chimico-fisiche dei suoli, rischio di contaminazione delle falde acquifere e riduzione della capacità di utilizzo dei nutrienti da parte delle piante coltivate.

Sacco System propone l'utilizzo di specie microbiche del tutto naturali selezionate da milioni di anni di evoluzione per essere specificamente associate alle colture agricole. Questa associazione pianta-batterio è essenziale per garantire e mantenere il benessere e la protezione delle piante. L'integrazione di specifiche colture microbiche in agricoltura porterà in futuro il raggiungimento di rese ancora maggiori rispetto a quelle attuali, in maniera eco-sostenibile, naturale e sana.

Sacco System ha iniziato la sua attività di ricerca per il settore Plant (dedicato alla cura e alla nutrizione delle piante) a giugno del 2018 prefissandosi quattro obiettivi principali:

- Sviluppo di una collezione di batteri capaci di biostimolare la crescita vegetale, e/o proteggere le piante da patogeni dannosi.
- Stabilire rapporti tecnici, commerciali e comunicativi con aziende leader nella biostimolazione/biocontrollo vegetale, e sviluppare insieme nuovi prodotti.
- Creare prototipi di fertilizzanti e agenti di biocontrollo per il settore agricolo.
- Offrire consulenza e supporto tecnico ad aziende produttrici di biostimolanti e bio-fungicidi, per il miglioramento del loro portfolio.

La creazione della ceppoteca per applicazione sulle piante è partita dallo studio della letteratura scientifica di settore a cui si sono aggiunti approfonditi lavori in laboratorio per l'isolamento e l'analisi di nuovi batteri, a partire da suoli fertili e agronomicamente validi. Questi lavori sono stati massimizzati grazie all'utilizzo di tecniche all'avanguardia, che garantivano sia di identificare tutte le proprietà positive dei nuovi microorganismi isolati, che di assicurare la più completa sicurezza biologica, nel rispetto delle strategie di sviluppo della Commissione Europea, cristallizzate dal piano "From Farm to Fork".

Nel pieno spirito votato alla ricerca e all'innovazione che contraddistingue Sacco System, abbiamo intensificato la nostra rete di collaborazioni con molti Atenei nazionali ed internazionali, per dare più ampio respiro e prospettiva al nostro lavoro di scoperta.

È stata così sviluppata una rete di collaborazioni e contatti con diverse aziende leader nel settore dei fertilizzanti e bio-fungicidi. Con alcune di queste aziende stiamo analizzando la possibilità di effettuare product development, proponendo i batteri della nostra ceppoteca Agro. Altre aziende invece sono interessate a stringere un rapporto di fornitura dei loro ceppi fermentati appositamente per aumentare la loro scala produttiva (custom fermentation service).

Questa rete, variegata e multifunzionale, è essenziale per poter allargare il nostro outreach aziendale, e allo stesso tempo imparare, rimanendo creativi ed innovativi. La nostra centenaria esperienza in campo produttivo si è quindi messa al servizio della salvaguardia del mondo vegetale, e allo stesso tempo ne esce arricchita di nuove nozioni e prospettive.

La creazione di nuovi prodotti e la definizione di nuovi progetti sono peculiarità essenziali della Ricerca & Sviluppo di questo settore. Oltre alla selezione dei microrganismi in vitro, lo studio delle loro caratteristiche fisiologiche, è fondamentale valutare con attenzione la loro efficacia in campo. E questo avviene sia all'interno della struttura aziendale dedicata (in serra e nelle camere di crescita), sia rivolgendoci a specialisti del settore quali le CROs (Contract Research Organizations). Queste strutture hanno un ruolo chiave perché sviluppano prove di efficacia dei prototipi, preparandone eventualmente anche il dossier di registrazione e comprendendo anche la migliore formulazione per rendere il prodotto finale maggiormente efficace. Queste stesse strutture possono funzionare anche come rete di imprese, per collegare i prototipi Sacco System ai grandi distributori e viceversa.

Nel campo della zootecnia, allo stesso modo, le biotecnologie possono contribuire a garantire la salubrità, la produttività e la qualità delle produzioni animali. 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 diseguaglianze



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 2021



Strutture e impianti

Nel corso del 2021, è stata avviata la costruzione del sito di produzione di fermenti lattici in Wisconsin (USA), per la fornitura del mercato nordamericano, che vedrà la sua entrata in funzione nel 2023.

Nel mese di ottobre, è stata inaugurata la nuova sede di CSL France, a Echirolles (F), in cui sono presenti uffici amministrativi e un magazzino con celle a +4°C e -18°C, con una capacità di stoccaggio atta a supportare la crescita dei volumi delle merci prevista nei prossimi dieci anni.

È stato avviato inoltre il progetto Yeasts, con la costruzione di un nuovo impianto produttivo per lieviti a Cadorago, per l'offerta di colture per il mercato mondiale delle bevande fermentate, alcoliche e analcoliche.

Certificazioni aziendali

A confermare il nostro impegno e il nostro livello di qualità, anche nel 2021, Sacco, CSL e Caglificio Clerici hanno mantenuto la certificazione ISO 22000 e i requisiti addizionali 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. Ogni anno sono oltre 50 i progetti attivi e quasi il 30% del personale Sacco System lavora nei laboratori.

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

Per il settore Dairy:

- 4Choice: selezione di microorganismi per lo sviluppo di colture alimentari da utilizzare per la produzione di alimenti alternativi ai derivati del latte. Il focus del progetto si è concentrato sullo studio delle

performance delle colture batteriche, con particolare attenzione alla velocità di acidificazione e alle caratteristiche sensoriali, come la struttura e la riduzione di aromi sgradevoli in particolare.

- 4Protection: sviluppo di colture alimentari per il miglioramento della shelf life e della sicurezza di alimenti e bevande fermentati. In particolare, abbiamo lavorato sull'inibizione di lieviti e muffe, Clostridi, Listeria, Pseudomonas, Gram negativi e in generale di microorganismi responsabili del deterioramento (quindi anche Gram positivi).
- Irrobustimento fagico: caratterizzazione di miscele mesofile, studio della pellicola di *Lactococcus lactis*;

Per il settore Food:

- Frutta e verdura: studio del miglioramento della shelf life e delle caratteristiche sensoriali (mantenimento della freschezza e riduzione della degradazione); riduzione degli zuccheri in succhi di frutta.
- Carne: inibizione di *Listeria monocytogenes*; ottimizzazione dell'attività nitrato reduttasi.
- Pesce: inibizione di *Listeria monocytogenes*; aumento della shelf life di prodotti freschi.

Per il settore Health & Nutrition

- Caratterizzazione delle proprietà probiotiche dei ceppi in collezione; studi clinici per seguire la colonizzazione e persistenza di probiotici nel tratto intestinale umano; determinazione dei meccanismi di azione e in particolare focus su inibizione di patogeni (usando modelli in vitro/animale) del tratto intestinale e vaginale; sviluppo di metodiche alternative alla conta in piastra (tecniche di citofluorimetria); caratterizzazione dei next generation probiotics (anaerobi stretti), con identificazione delle richieste nutrizionali, resistenza a stress ossidativo.

Il 2021 ha visto anche il rafforzamento della business unit Agro-Vet, con la specializzazione nel settore Plant Health and Nutrition e la partnership siglata con Landlab, un gruppo di ricerca all'avanguardia, luogo di sviluppo e innovazione, attivo nel settore dell'agricoltura sostenibile da oltre 20 anni. Landlab si occupa di nutrizione, biostimolazione e protezione delle piante, sviluppando nuovi prodotti con particolare attenzione ai cambiamenti di questo settore.

Inoltre, nel 2021, Sacco System ha annunciato la sua partnership strategica con Döhler nel campo degli alimenti vegetali e delle colture alternative al latte. Questa partnership aumenterà lo sviluppo e il tasso di successo di nuovi prodotti e marchi in questo segmento di mercato dinamico e in crescita. Döhler è produttore globale, marketer e fornitore di ingredienti naturali per l'industria alimentare e delle bevande: ricerca e sviluppo, innovazione e attenzione alle ultime tendenze del mercato sono alcuni dei pilastri fondamentali condivisi da entrambe le aziende.



Economia circolare

Nel 2021, la piena implementazione del sistema di recupero degli scarti di trasformazione del caglio, che vengono ora trattati come sottoprodotto e non più quali rifiuti, ha permesso di abbattere quasi totalmente la produzione di

rifiuti per Caglificio Clerici, con una diminuzione complessiva a livello di azienda del 92% rispetto a quanto si faceva precedentemente.

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.



È proseguito il progetto INgredients, lanciato a ottobre dello scorso anno con lo scopo di comunicare, divulgare e rendere evidente a tutti i consumatori 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 coinvolgendo divulgatori scientifici di fama nazionale e internazionale. La comunità di followers sui social è costantemente in crescita e anche le visualizzazioni al sito dedicato.

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. È stato creato un nuovo spot “L’alfabeto del benessere” andato in onda su RAI 1 all’interno della storica trasmissione Linea Verde.

A novembre, l’Azienda ha anche partecipato con uno stand interattivo alla manifestazione Focus Live presso il Museo della Scienza e della Tecnica di Milano avente l’obiettivo di far conoscere caglio, fermenti e probiotici attraverso i cinque sensi.

Sono inoltre proseguiti 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 2021 abbiamo dialogato con Alta Scuola per l’Ambiente dell’Università Cattolica del Sacro Cuore e con SUPSI Scuola Universitaria Professionale della Svizzera Italiana, per portare la nostra testimonianza come azienda impegnata nello sviluppo sostenibile, rispettivamente nel Master di Gestione e Comunicazione della Sostenibilità e nel Corso di Studi Avanzati in Corporate Social Responsibility. Siamo intervenuti nel ciclo di incontri di orientamento alla professione per il corso di laurea in biotecnologie dell’Università di Milano. Abbiamo anche partecipato per il terzo anno consecutivo, in collaborazione con VISES e Fondazione Sodalitas e con i ragazzi del IIS Volta di Lodi, 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. Inoltre, siamo intervenuti nel simposio organizzato dall’Accademia di formazione agroalimentare turistica, nell’ambito del

Master in Smart Management dell'Enoturismo. Abbiamo supportato il Liceo Majorana di Rho nel progetto "Mad for science" per la parte di ricerca e analisi di laboratorio. Al gruppo di studenti universitari del Master in Food & Wine management di Lumsa abbiamo presentato il progetto INgredients, declinandolo non solo da un punto di vista di contenuto scientifico ma anche di valenza comunicativa.

A Natale ai dipendenti è stato donato uno zainetto termico a tema "INgredients" con all'interno molteplici prodotti fatti con gli ingredienti di Sacco System: formaggi, salumi, birra, salmone, cioccolato, yogurt; coinvolgendo così le aziende partner del progetto.

Premi e riconoscimenti

Anche quest'anno Sacco (con CSL) è risultata tra le 800 aziende Champions secondo una indagine condotta da Corriere Economia (supplemento economico del Corriere della Sera) e Italypost sui bilanci delle imprese italiane con un fatturato compreso tra i 20 e i 120 milioni, che tra gli anni 2013 e 2019 hanno performato sopra la media. I criteri di selezione del campione, oltre al fatturato sono stati: crescita media aggregata (CAGR) 2013-2019 pari ad almeno il 3%, media annua dei profitti industriali lordi (Ebitda) negli ultimi tre esercizi pari ad almeno l'8% del fatturato, rating ottimo (compreso cioè tra tripla B e tripla A secondo l'agenzia di rating Mediafinance), rapporto PFN/EBITDA medio inferiore a 2,5, margine operativo aziendale positivo per il 2019.

Inoltre, Sacco è stata segnalata tra le TOP30 PMI della chimica e della farmaceutica e nutraceutica, come migliori aziende del settore con fatturato compreso tra 20 e 500 milioni in base ai bilanci 2013-2019, dal Corriere Economia.

Obiettivi e progetti 2022-2025

Strutture e impianti

Nel 2022, presso gli impianti produttivi di Zelo Buon Persico, entrerà in funzione un impianto biologico di depurazione delle acque reflue con tecnologia MBR (Membrane Biological Reactor), con una portata giornaliera di 750mc al giorno. Le acque saranno autorizzate allo scarico in corpo idrico superficiale e quindi idonee all'irrigazione. Saranno inoltre implementati dei sistemi per recuperare parte dell'effluente per usi tecnologici (caldaie e torri evaporative, dopo opportuni trattamenti), con un recupero di circa 3.000mc/mese di acqua all'interno del ciclo idrico dell'azienda. A Cadorago, entrerà in funzione un impianto di cogenerazione da 1500kW per renderci meno dipendenti dall'energia elettrica acquistata, per migliorare la nostra efficienza energetica e per produrre contestualmente acqua calda ad uso industriale. Per Caglificio Clerici, verrà costruita una nuova cella con annesso magazzino, per migliorare la capacità di stoccaggio e ottimizzare i processi di immagazzinamento.

Al 2025, si prevedono diversi interventi di ampliamento, adeguamento e ammodernamento degli edifici e degli impianti di produzione. Si prevede il trasferimento di Sacco Labware in una nuova sede dedicata a Vertemate (CO), a pochi km di distanza dalla sede centrale di Cadorago, composta 700 mq di uffici e 1100 mq di magazzino; una struttura che permetterà di ottimizzare la logistica e il business specifico, garantendo così ai colleghi ampi spazi per la propria attività lavorativa. A Zelo Buon Persico è in progetto la costruzione dell'edificio Z3, uno stabilimento su 3 piani che ospiterà nuovi impianti produttivi, laboratori e uffici. A Cadorago, sarà costruito l'edificio P4, uno

stabilimento di 4.000 mq dedicato alla produzione di congelati ad al potenziamento complessivo della produzione dell'azienda. È inoltre in programma l'ulteriore ampliamento dell'edificio P1, dopo gli interventi del 2015, che raddoppierà l'estensione dei laboratori di controllo qualità e dei reparti di confezionamento e che vedrà anche il revamping degli impianti produttivi presenti, con un aumento della capacità fermentativa e di liofilizzazione; nell'ampliamento sono previsti anche nuovi luoghi di condivisione e di svago per i dipendenti.

Ricerca e sviluppo

Nel 2022 collaboreremo con partner in tutto il mondo (Italia, Svizzera, Danimarca, Francia, Olanda, Spagna, Svezia, Estonia, Irlanda, Austria, Canada, Argentina, Emirati Arabi) per un totale 53 progetti; con il 2023 prevediamo di aggiungerne ulteriori. Di seguito una descrizione delle principali aree di ricerca.

Per il settore Dairy:

- 4Protection: prolungamento della shelf life e aumento della sicurezza degli alimenti (inibizione patogeni)
- 4Choice: sviluppo di colture per la produzione di alimenti alternativi simili allo yogurt (al cucchiaio) e al formaggio (spalmabile e forme). Aumento della shelf life.
- Fagi: evoluzione dei batteriofagi di batteri lattici e sviluppo di soluzioni ottimali per assicurare la riuscita del processo fermentativo
- Sviluppo di prodotti lattiero caseari fermentati funzionali

Per il settore Meat:

- 4Protection: prolungamento della shelf life e aumento della sicurezza (con focus sul patogeno *Listeria monocytogenes*)
- NOS: eliminazione dei nitrati e mantenimento delle caratteristiche dei prodotti fermentati attraverso utilizzo di batteri con attività ossido nitrico sintasi (NOS)

Per il settore Fish:

- 4Protection: attività anti-*Listeria monocytogenes*

Per il settore Vegetali e frutta:

- Miglioramento delle proprietà sensoriali e della shelf life, sviluppo di bevande fermentate con e senza alcool.

Per il settore Health&Nutrition:

- Caratterizzazione delle attività probiotiche e dei meccanismi di azione di batteri vivi e di post-biotici.
- Studi clinici in ambito "salute femminile", "salute intestinale", "post-biotici"

Per il settore Agro-Vet:

- Nuovi prodotti per la produzione di insilati
- Sviluppo di fertilizzanti a base di microorganismi
- Promozione della crescita e salute delle piante
- Utilizzo di eluati come alternativa ai fertilizzanti chimici.



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.

A inizio 2022, entrerà in funzione un nuovo impianto di evaporazione presso gli stabilimenti produttivi di Cadorago, che permetterà di concentrare e di stoccare i reflui liquidi dai processi di fermentazione, in vista del loro riutilizzo in altri cicli produttivi.

Proseguiranno inoltre in Caglificio Clerici gli studi e i test in lavorazione per arrivare a una riduzione progressiva dell'utilizzo del sale in produzione, con un obiettivo di riduzione pari al 40% e conseguente abbassamento dei quantitativi eliminati con le acque reflue.

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 tramite uno shooting interno, l'ampliamento del Club degli Ambassadors di INgredients con nuove attività e nuovi tasks.

Ritorneremo ad essere presenti in manifestazioni sia Italiane che all'estero per divulgare sempre più la conoscenza del nostro marchio, dei nostri valori e dei nostri ingredienti.

Verrà data maggiore visibilità ai nuovi dipendenti sia a livello Italia che Mondo presentandoli non solo per la loro professionalità, ma anche approfondendo le loro passioni e i loro interessi, grazie al progetto “Good to know you”.

Nel prossimo biennio, è anche in previsione un'attività di coinvolgimento di tutti i nostri stakeholder per l'aggiornamento dell'analisi di materialità.

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 2021 in cifre

353	dipendenti
119.422.500€	Ricavi
138	t miscele congelate
336	t miscele liofilizzate
1.000	t enzimi
1.013	t terreni di crescita
331	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 una tendenza di crescita estremamente positiva, 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, confermata per l'annualità 2021 che ha registrato 119,4 milioni di € di ricavi (+7,8% rispetto all'anno precedente; 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 2), si riportano i principali dati economico-finanziari utili alla rendicontazione di sostenibilità, attingendo da quanto pubblicato nei bilanci civilistici.

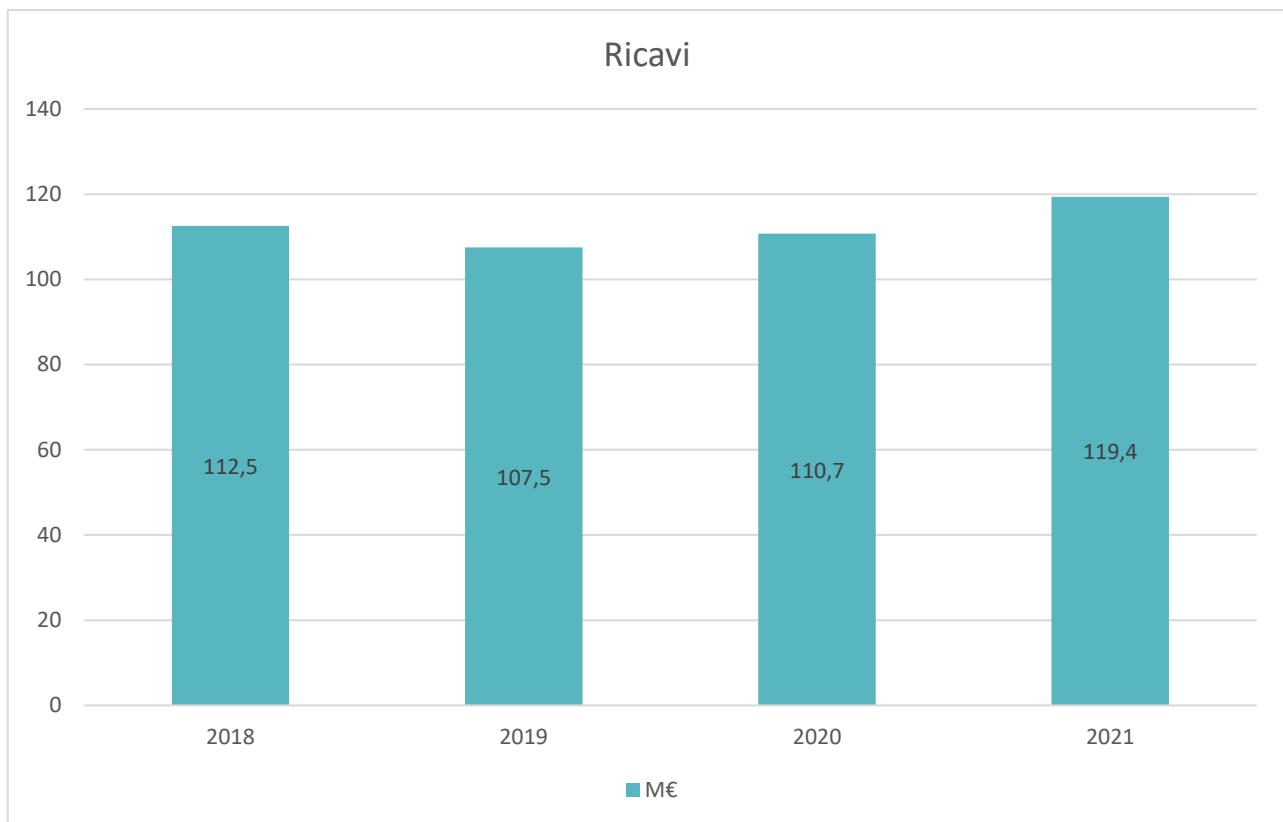


Grafico 1 – Ricavi di Sacco System, in milioni di €

Dati economico-finanziari	2021
Totale attivo	344.609.939 €
Patrimonio netto	256.168.198 €
Valore economico direttamente generato (ricavi)	119.422.523 €
Valore economico distribuito (costi operativi, salari e benefit dei dipendenti, pagamenti a fornitori di capitale e alla Pubblica Amministrazione, investimenti nella comunità)	84.961.208 €
Valore economico trattenuto	34.461.315 €
Assistenza finanziaria ricevuta dal Governo (crediti d'imposta Industria 4.0, Pubblicità, Ricerca&Sviluppo)	580.027 €

Tabella 2 – 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 1.195 diversi fornitori di servizi e beni (sia produttori che distributori); il 72% sono fornitori italiani (nel dettaglio, il 55% è localizzato in Regione Lombardia): ad essi va quasi il 70% di tutti gli acquisti effettuati (Grafico 2 e 3).²

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).

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.

Le modifiche occorse all'interno della catena di fornitura nell'anno 2021 sono state dettate dalla ricerca di alternative per limitare il rischio di stock out, anche a causa del perdurare dell'emergenza COVID e della scarsità sul mercato delle materie prime. Una sola sostituzione è avvenuta a causa di una non conformità della materia prima fornita nell'anno precedente.

² Grazie a un miglioramento nel sistema di monitoraggio dei fornitori e all'implementazione del sistema digitalizzato delle RDA (Richieste D'Acquisto) anche in Cagliificio Clerici, il numero di fornitori del 2021 non è paragonabile rispetto a quello presentato nel Bilancio 2020. Il sistema di RDA inserito nel gestionale per ogni movimento ha permesso di monitorare meglio la situazione dei fornitori, nello specifico evidenziando ogni movimento anziché accomunare in una spesa più movimenti.

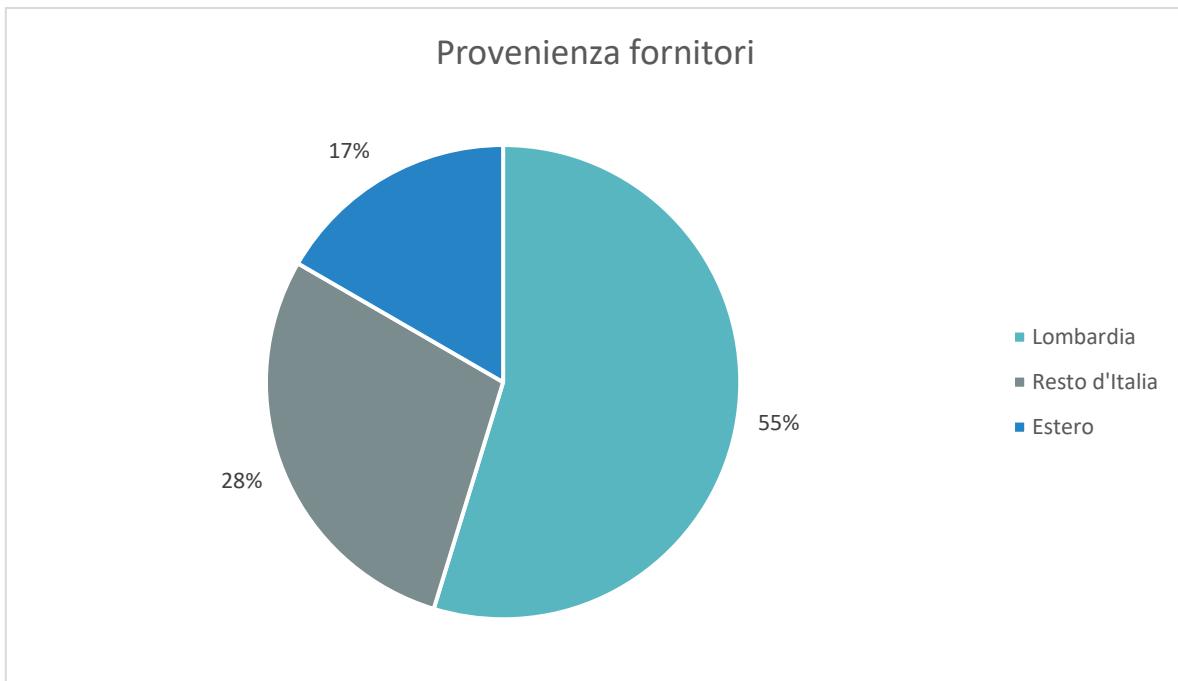


Grafico 2 – Suddivisione del numero di fornitori in base alla loro provenienza geografica

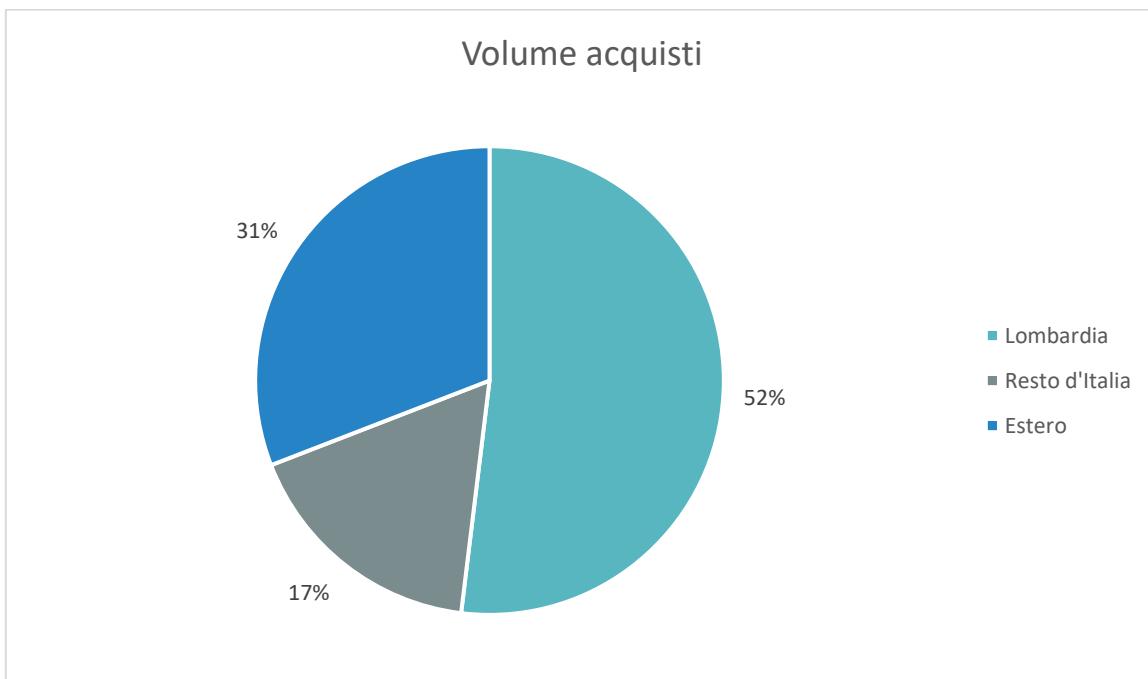


Grafico 3 – Suddivisione della spesa ai fornitori in base alla loro provenienza geografica

Rispetto al 2020, la spesa per le forniture locali e nazionali è aumentata rispettivamente del 61% e del 91%, mentre c'è stata una contrazione del 7% verso i fornitori esteri. L'incremento complessivo della spesa è stato causato in primis dall'aumento del numero di produzioni settimanali per gran parte dell'anno, con conseguente aumento dei quantitativi acquistati, parallelamente ad un netto rialzo dei costi di acquisto, di imballi e materie prime, da metà anno in poi.

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, traggia 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 2021, 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, quasi completamente coperto tramite acquisto da fornitori esterni, il gas naturale e i combustibili per autotrazione (gasolio e benzina) per i mezzi aziendali (vedi Tabella 3 e Grafico 4). Nel corso del 2021 sono stati prodotti circa 7.000 kWh dall'impianto fotovoltaico da 5kW della sede di Zelo Buon Persico, consumati in loco totalmente.

Il mix energetico acquistato è rappresentato per circa il 42% da fonti rinnovabili (Grafico 5).³

Consumi energetici	2020	2021	Δ%
Energia elettrica acquistata (siti produttivi)	21.945.256 kWh	22.630.361 kWh	+3%
Energia elettrica acquistata (ricariche auto)	--	2.894 kWh	--
Energia elettrica autoprodotta (impianto fotovoltaico)	--	7.000 kWh	--
Gas naturale	3.113.322 mc	3.310.942 mc	+6%
Benzina senza piombo	5.385 litri	10.503 litri	+95%
Gasolio	72.426 litri	82.996 litri	+15%
Totale	203.213.716 MJ	214.146.633 MJ	+5%

Tabella 3 - Consumi energetici di Sacco System nel 2021 e conversione in MJ (Fonti ⁴)

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, è stato installato un impianto di cogenerazione a gas naturale da 1500kW presso la sede produttiva di Cadorago, che entrerà in funzione nel 2022 e permetterà di produrre contemporaneamente energia

³ Fonte: GSE. Composizione del mix iniziale nazionale utilizzato per la produzione dell'energia elettrica immessa nel sistema elettrico italiano nel 2021 (pre-consuntivo). 15/09/2022. Alla chiusura della redazione del presente bilancio, non erano ancora disponibili i dati relativi all'anno 2021 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.

⁴ 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 39,035 MJ/Smc per Sacco; 39,095 MJ/sm per Clerici; 39,110 MJ/Smc per CSL).

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.

Nell'ottica di migliorare la nostra efficienza energetica, siamo sottoposti ad audit energetico e, a livello impiantistico, stiamo dotando di illuminazione LED tutti i nuovi locali e sostituendo quelli già esistenti, abbiamo provveduto alla coibentazione di tutte le tubazioni e all'inserimento degli inverter (ad oggi, 40% sul totale degli impianti).

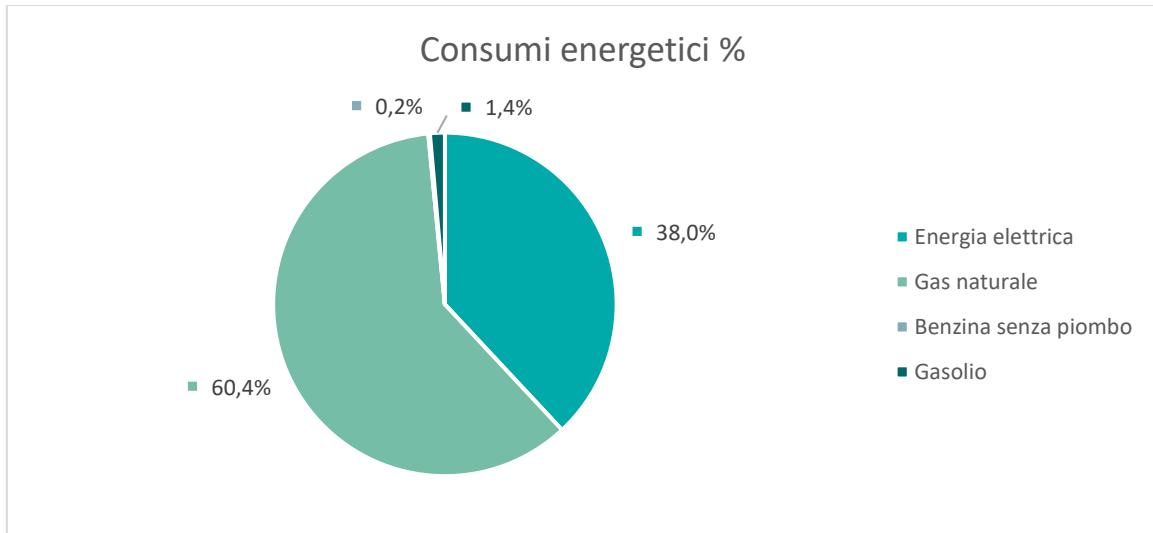


Grafico 4 - Distribuzione percentuale dei consumi energetici del 2020

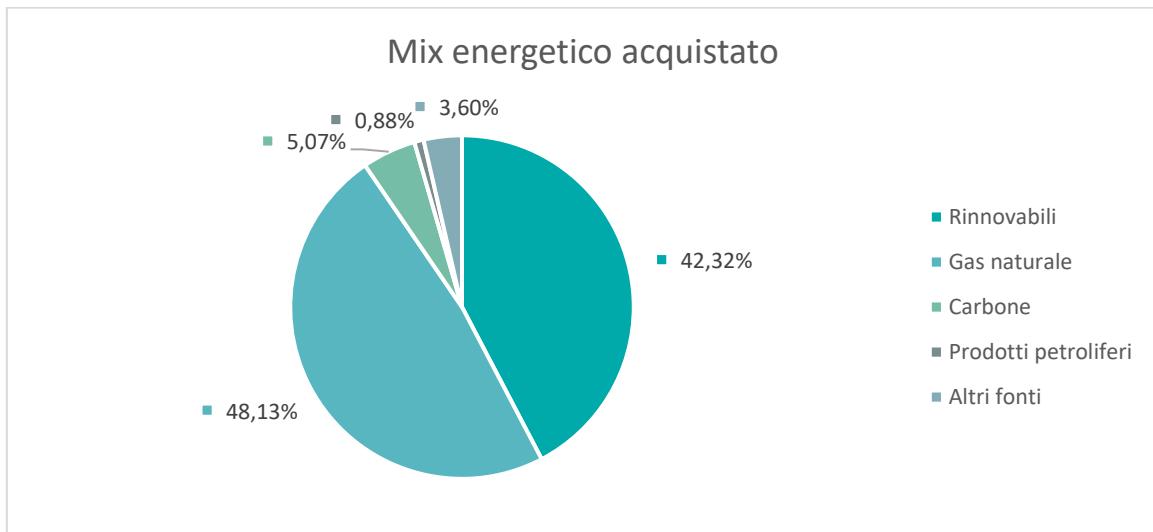


Grafico 5 – Composizione del fuel mix relativo all'energia elettrica acquistata nel 2021, secondo l'approccio location-based²

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 prelievo annuo complessivo di 435,3 milioni di litri (vedi Grafico 6 e Tabella 4). Nessun sito produttivo di Sacco System ricade in zone a stress idrico.⁵ 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).

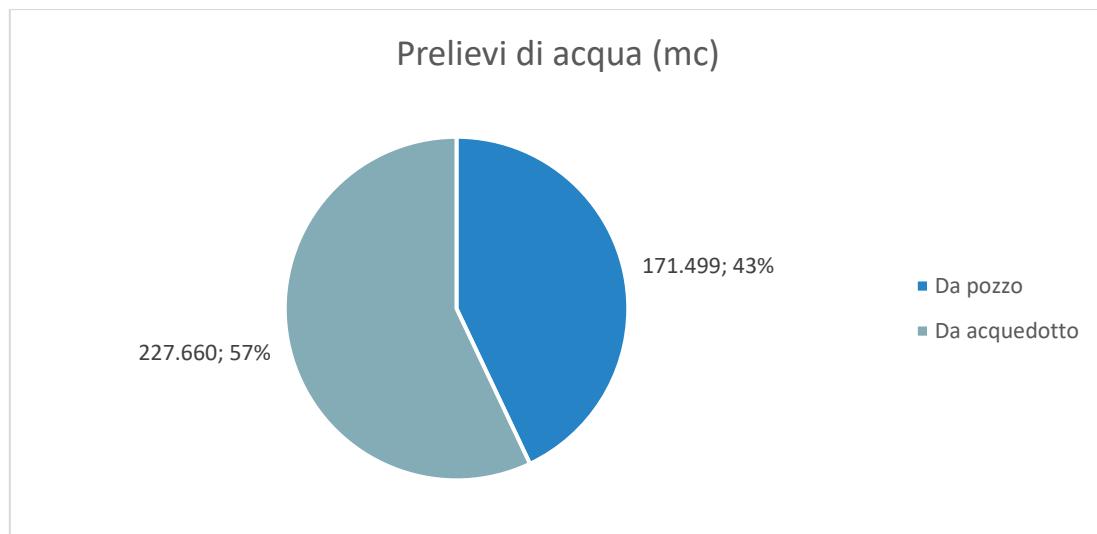


Grafico 6 - Ammontare dei prelievi di acqua dolce (in mc) in base alla fonte

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 legge⁶ ed eventuali deroghe sono 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 2021 non è stato registrato alcun caso di non conformità rispetto ai limiti di scarico.

⁵ 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. Ultima consultazione 26/09/2022.

⁶ Tab.3 seconda colonna dell'Allegato 5 alla parte terza del D.Lgs.152/2006

Nel 2022 entrerà in funzione un impianto di depurazione con tecnologia MBR (Membrane Biological Reactor) presso gli impianti produttivi di CSL a Zelo Buon Persico, che permetterà di trattare fino a 230.000mc di reflui all'anno.

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, per irrigazione o per altri utilizzi non ancora monitorati. Presso gli impianti produttivi, infine, sono presenti delle cisterne per lo stoccaggio temporaneo dell'acqua, che verrà poi impiegata in produzione (vedi Tabella 4).⁷

Informazioni relative all'utilizzo di acqua	2021
Prelievi	435.313 mc
Scarichi	285.112 mc
Consumi (acqua rimanente nei prodotti o evaporata)	127.140 mc
Altri usi (usi civili, irrigazione, altri consumi non monitorati)	23.061 mc
Stoccaggi	675 mc

Tabella 4 - Dettaglio relativo all'utilizzo della risorsa idrica nel 2021

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 avvio nuovi processi per il recupero di parte delle acque di scarto insieme agli 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 reimettere 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 zootecnica per l'alimentazione dei suini, un perfetto esempio di economia circolare: durante il 2021 sono stati così recuperati 3.271.220 kg di eluato come formulanti per mangimi. Infine, in Cagliificio Clerici, nel corso dell'anno, è stata implementata un'importante innovazione di processo, che permetterà di risparmiare fino al 40% 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 importata e consumata dall'azienda.

⁷ Rispetto al 2020, è stata migliorata la misurazione dell'acqua evaporata, prendendo in considerazione tutte le torri di evaporazione e non solo una parte.

Seguendo queste definizioni, le emissioni dirette sono state calcolate e convertite in tonnellate di CO₂ equivalenti, tCO_{2eq}, usando gli strumenti del GHG Protocol, per la combustione di gas naturale⁸ e il consumo di combustibili per l'autotrazione⁹, e del GWP-ODP Calculator¹⁰ 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 ISPRA¹¹ e degli ultimi dati disponibili relativi ai mix energetici (Grafico 7).

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

Emissioni dirette GHG	2020 (tCO _{2eq})	2021 (tCO _{2eq})	note
Da combustione gas naturale	5.874,19	6.247,06	
Da combustione benzina s.p.	12,23	23,86	
Da combustione gasolio	193,84	222,12	
Da emissioni fuggitive HFC	831,92	1.380,63	Per il 2021: R-507A 79kg, R-407A 60kg, R-404A 212.3 kg, R-448A 16kg, R-134A 70.8kg
Totale	6.912,18	7.873,67	

Tabella 5 - Stima delle emissioni dirette (Scope 1) di Green House Gases nel 2020 e 2021

Rispetto al 2020, si è misurato un aumento delle emissioni derivanti dalla combustione del gas naturale, dal consumo di benzina e di gasolio, rispettivamente del 6%, 95% e 15% a causa di un proporzionale aumento nel consumo. Le emissioni fuggitive di HFC sono anch'esse aumentate del 14% e sono state causate da alcuni guasti negli impianti di refrigerazione.

Le emissioni indirette, calcolate secondo un approccio location-based, hanno subito un aumento del 9% rispetto al 2020, a causa sia di un incremento nell'acquisto complessivo di elettricità (+3%), che della variazione del fuel mix dell'energia elettrica immessa nella rete nazionale, che ha purtroppo favorito fonti a maggiori emissioni (Grafico 6).¹²

⁸ World Resources Institute (2015). GHG Protocol tool for stationary combustion. Version 4.1

⁹ World Resources Institute (2015). GHG Protocol tool for mobile combustion. Version 2.6.

¹⁰ GWP-ODP Calculator <https://www.unep.org/ozonaction/resources/gwp-odp-calculator/gwp-odp-calculator>

¹¹ 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.

¹² Fonte: GSE. Composizione del mix iniziale nazionale utilizzato per la produzione dell'energia elettrica immessa nel sistema elettrico italiano nel 2020 (consuntivo) e nel 2021 (pre-consuntivo). 15/09/2022. Alla chiusura della redazione del presente bilancio, non erano ancora disponibili i dati relativi all'anno 2021 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 all'aggiornamento del fuel mix 2020, le emissioni indirette market-based del 2020 sono state corrette rispetto a quanto riportato nel precedente report, da 5313 a 4852 tCO_{2eq}.

Fonte: Fattori di emissione di anidride carbonica da produzione termoelettrica linda 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.

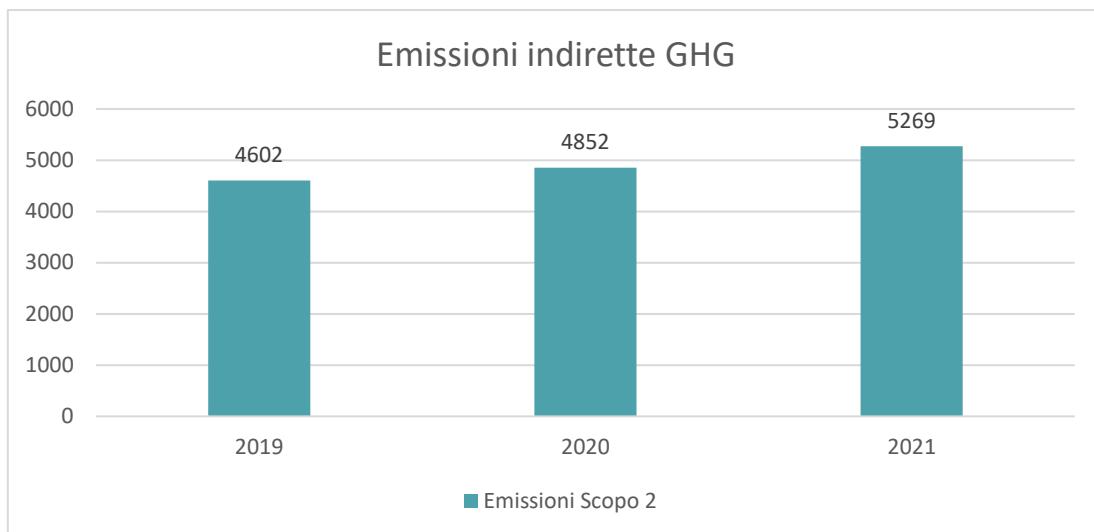


Grafico 7 - Stima delle emissioni indirette (Scope 2, in tCO₂eq) di gas a effetto serra nell'ultimo triennio, secondo un approccio location-based

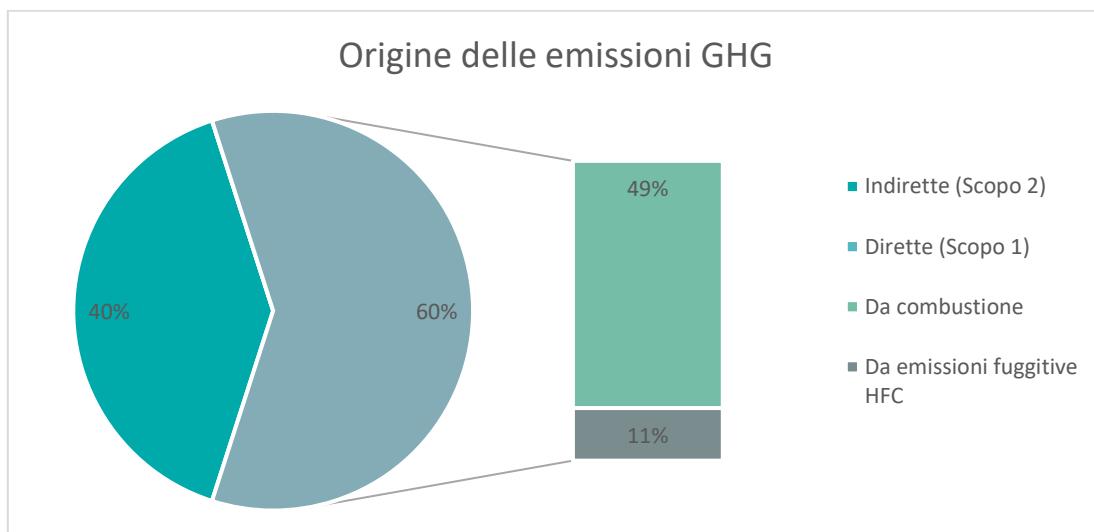


Grafico 8 - Distribuzione delle emissioni di gas a effetto serra, per fonte di origine

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”).¹³

¹³ Fonte: GWP-ODP Calculator <https://www.unep.org/ozonaction/gwp-odp-calculator>

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 perseguitando 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 differenziamento, 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.

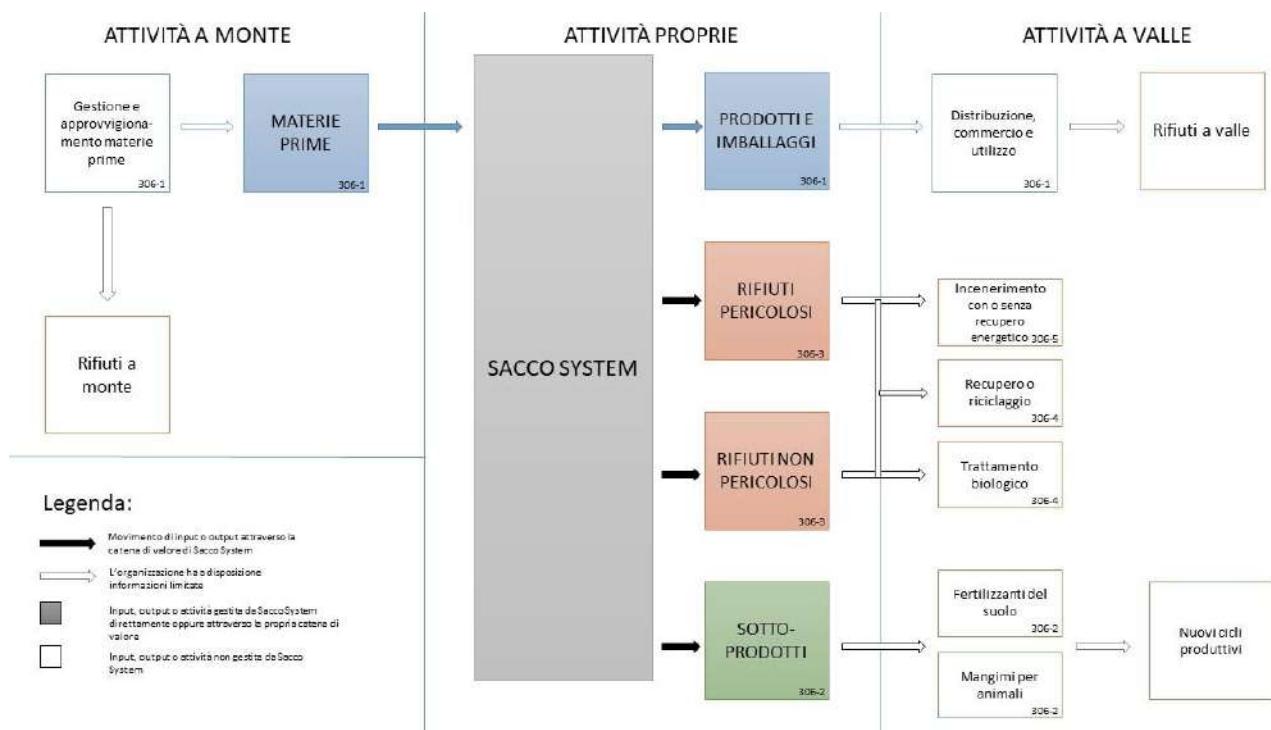


Figura 7 - Flusso di processo per la produzione di rifiuti e gli impatti significativi ad essi connessi

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).

Nello svolgimento delle proprie attività produttive e laboratoriali, Sacco System produce direttamente dei rifiuti, costituiti per oltre due terzi da rifiuti da imballaggio (materiali misti, carta e cartone, plastica, metallo); altre categorie di rifiuti prodotti ordinariamente sono i fanghi provenienti dalle vasche di equalizzazione, i rifiuti

derivanti dalle attività di laboratorio, gli scarti inutilizzabili (scarti di lavorazione, campioni scaduti o fuori specifica), apparecchiature fuori uso, rifiuti organici e inorganici (vedi Tabella 6).

CODICI EER	DESCRIZIONE RIFIUTO	2021 (kg)
150106	imballaggi in materiali misti	108840
150101	imballaggi in carta e cartone	64680
150102	imballaggi in plastica	37950
020301	fanghi prodotti da operazioni di lavaggio, pulizia, sbucciatura, centrifugazione e separazione di componenti	28580
180103*	rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni	17053
020304	(scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione)	11490
150104	imballaggi in metallo	9060
020304	(scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione)	5300
150110*	imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	1865
170405	ferro e acciaio	1540
160506*	Sostanze chimiche di laboratorio contenenti o costituite da sostanze pericolose, comprese le miscele di sostanze chimiche di laboratorio	1288
160214	apparecchiature fuori uso (computers ecc....)	913
130208*	altri olii per motori, ingranaggi, lubrificazione	480
060203*	idrossido di ammonio	425
160508*	Sostanze chimiche organiche di scarto contenenti o costituite da sostanze pericolose	302
020304	(scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione)	200
160213*	apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolose	177
080318	toner per stampa esauriti (non pericolosi)	95
160211*	apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi, HCFC, HFC	93
160601*	batterie al piombo	80
160216	componenti rimossi da apparecchiature fuori uso, diversi da quelli di cui alla voce 16 02 15	0
160306	rifiuti organici non pericolosi	0
160604	batterie alcaline	0
200307	rifiuti ingombranti	0
020501	(scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione)	0
080201	polveri di scarto di rivestimenti	0
110106*	acidi non specificati altrimenti	0
160303*	rifiuti inorganici, contenenti sostanze pericolose	0
160602*	batterie al nichel cadmio	0
160709*	rifiuti della pulizia di serbatoi per trasporto e stoccaggio e di fusti contenenti altre sostanze pericolose	0
170603*	altri materiali isolanti contenenti o contenuti da sostanze pericolose	0
TOTALE		290.411

Tabella 6 - Elenco dei rifiuti avviati a recupero o smaltimento nell'anno 2020 (in kg)¹⁴

¹⁴ 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.

Quasi il 93% dei rifiuti prodotti è costituito da rifiuti non pericolosi. Relativamente alla loro destinazione, il 92% è avviato a riciclaggio, recupero o trattamento biologico; il restante 8% è destinato a smaltimento: a incenerimento (anche con recupero energetico) oppure a trattamento chimico-fisico (Tabella 7 e Grafico 9). 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	%
RIFIUTI NON PERICOLOSI	268.648	92.51%
di cui	Non destinati a smaltimento ¹⁵	263.348
di cui	Destinati a smaltimento ¹⁶	5.300
RIFIUTI PERICOLOSI	21.763	7.49%
di cui	Non destinati a smaltimento ¹⁵	2.695
di cui	Destinati a smaltimento ¹⁶	19.068

Tabella 7 - Produzione di rifiuti pericolosi e non pericolosi e loro destinazione finale

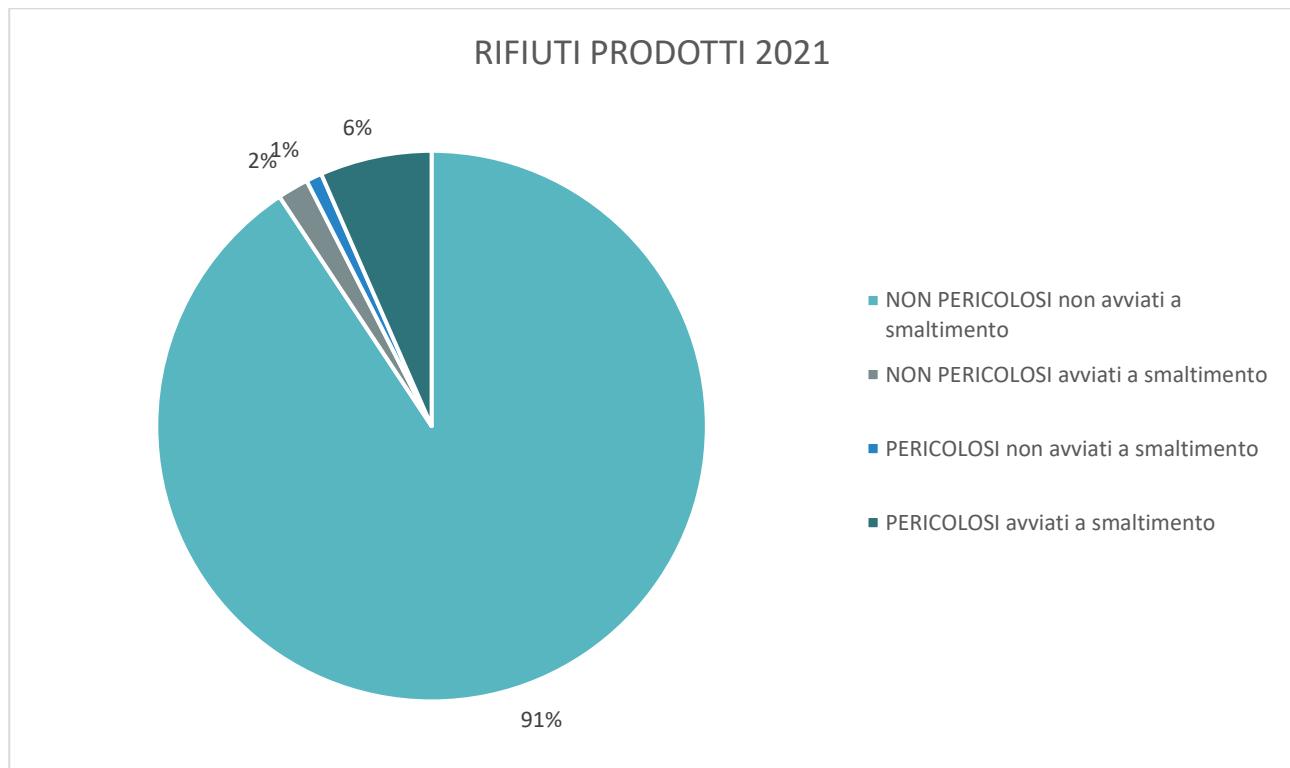


Grafico 9 - Distribuzione percentuale dei rifiuti prodotti, divisi per caratteristiche di pericolosità e destinazione finale

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 2.300 t 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

¹⁵ Rifiuti avviati a riciclaggio, recupero o trattamento biologico.

¹⁶ Rifiuti avviati a incenerimento con o senza recupero energetico, trattamento fisico-chimico

per la conversione in fertilizzanti (Figura 7). Questo ha permesso, nel 2021, di gestire tutti gli scarti di lavorazione del caglio come S.O.A. 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 53% dei rifiuti prodotti a livello di rispetto all'anno precedente, tendenza che si è confermata nel 2021 con un'ulteriore riduzione del 42%. (Grafico 10). Con la piena implementazione di questo sistema, si è ottenuta una riduzione del 92% dei rifiuti prodotti da Caglificio Clerici rispetto ai periodi antecedenti.¹⁷

La quantità complessiva di scarti di trasformazione del caglio inviata a nuovi processi produttivi nel 2021 è stata pari a 832 t.

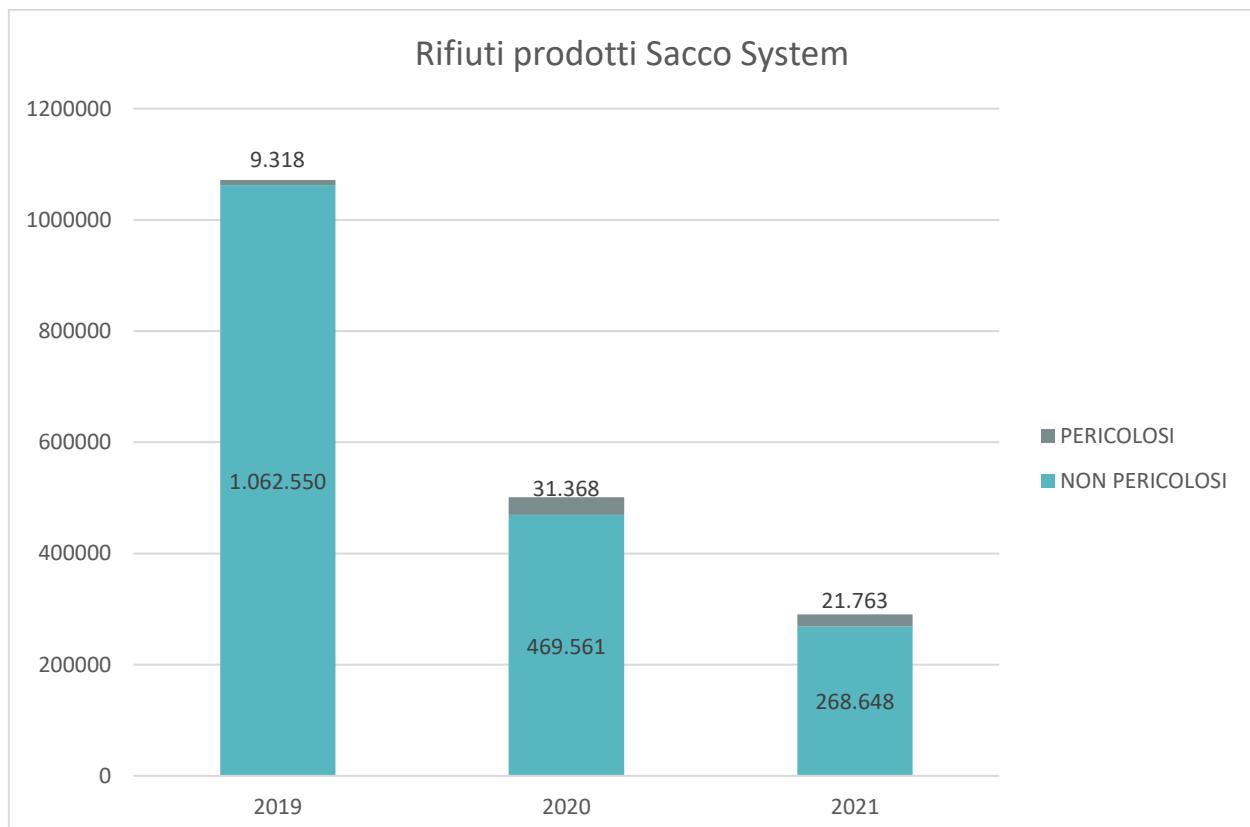


Grafico 10 - Confronto nella produzione complessiva di rifiuti nella rete Sacco System nel biennio 2019-2020 (in kg)

¹⁷ Rifiuti complessivi prodotti da Caglificio Clerici nel 2018 = 887.130 kg; nel 2021 = 68.662 kg.

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 famigliare 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 224 uomini e 129 donne, provenienti da 24 diverse nazioni, tutti coperti da accordi di contrattazione collettiva (CCNL Chimico-farmaceutico e Alimentare).¹⁸ È degno di nota sottolineare come il 53% delle nostre donne siano laureate in materie STEM (Science, Technology, Engineering, Mathematics). La quasi totalità dei contratti in essere è a tempo indeterminato (95,4%) e a tempo pieno (95,2%). Nel corso del 2021 sono state finalizzate 30 assunzioni (+8,5%), contro 24 uscite (-6,8%) (Tabella 8).

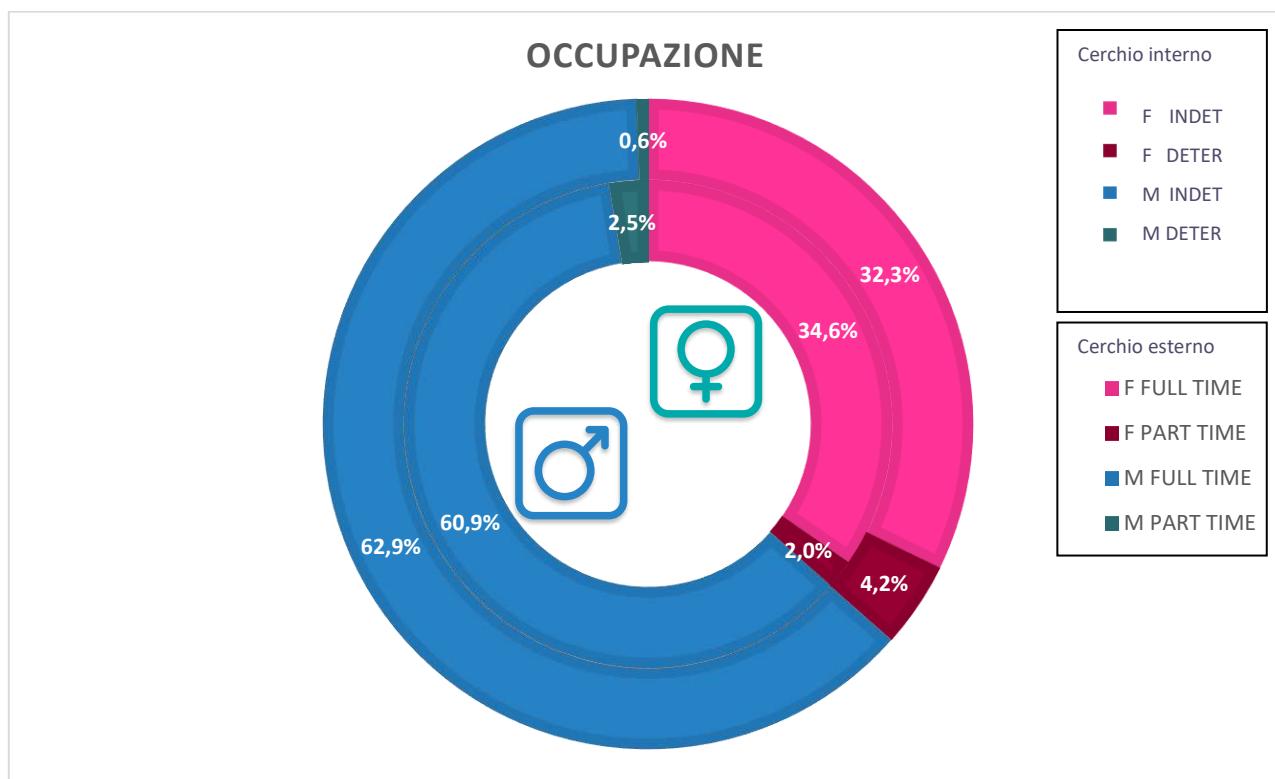


Grafico 11 - Distribuzione dei tipi di contratto (tempo indeterminato o determinato, anello interno) e di impiego (full time o part time, anello esterno), divisi per genere

¹⁸ Dati al 31/12/2021

tipo contratto	INDETERMINATO	DETERMINATO	per genere
M	215 (60,9%)	9 (2,6%)	224 (63,5%)
F	122 (34,6%)	7 (2,0%)	129 (36,5%)
per tipo	337 (95,5%)	16 (4,6%)	353 (100%)

tipo impiego	FULL TIME	PART TIME	per genere
M	222 (62,9%)	2 (0,6%)	224 (63,5%)
F	114 (32,3%)	15 (4,2%)	129 (36,5%)
per tipo	336 (95,2%)	17 (4,8%)	353 (100%)

ASSUNZIONI	<30	30-50	>50	per genere
M	6 (20,0%)	8 (26,7%)	1 (3,3%)	15 (50,0%)
F	3 (10,0%)	11 (36,7%)	1 (3,3%)	15 (50,0%)
per età	9 (30,0%)	20 (53,4%)	2 (6,6%)	30 (100%)

CESSAZIONI VOLONTARIE	<30	30-50	>50	per genere
M		8 (47,0%)	1 (5,9%)	9 (52,9%)
F	1 (5,9%)	7 (41,2%)		8 (47,1%)
per età	1 (5,9%)	15 (88,2%)	1 (5,9%)	17 (100%)

LICENZIAMENTI	<30	30-50	>50	per genere
M	0	0	0	0
F	0	0	0	0
per età	0	0	0	0

PENSIONAMENTI	<30	30-50	>50	per genere
M	0	0	1 (25%)	1 (25%)
F	0	0	3 (75%)	3 (75%)
per età	0	0	4 (100%)	4 (100%)

DECESI	<30	30-50	>50	per genere
M	0	0	0	0
F	0	0	0	0
per età	0	0	0	0

Tabella 8 - Numero totale e percentuale di dipendenti per contratto di lavoro e tipologia di impiego, di assunzioni e di turnover nell'anno 2020, con suddivisione per fascia di età e genere.

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 9 al 31/12/2021. 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 disinfezione 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.

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. Per Caglificio Clerici, dal 2021 sono stati inseriti anche dei parametri di valutazione legati ad aspetti ambientali.

Ai propri collaboratori, Sacco System, oltre ai contributi previdenziali obbligatori per legge, garantisce la possibilità di aderire a sistemi di previdenza complementare (Previndai, Alifond e Fonchim, in cui viene versato il TFR e ai quali aderisce il 59% 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 2021, hanno usufruito del congedo parentale 12 donne sulle 14 aventi diritto (86%) e 3 uomini su 6 (50%). Il tasso di rientro e di permanenza dopo 12 mesi è del 100%.

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 di convertire, in modo totale o parziale, le ore di straordinario 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. 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 facoltà 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 ($IF = n^{\circ}$ di infortuni / milione di ore lavorare) e di gravità ($IG = \text{giorni di assenza dal lavoro per infortunio} / \text{migliaia di ore lavorate}$) molto bassi, al di sotto dalla 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 6 e 5 anni, rispettivamente, senza infortuni. Nel computo sono sempre esclusi gli incidenti in itinere (in ogni caso, non accaduti nel 2021).

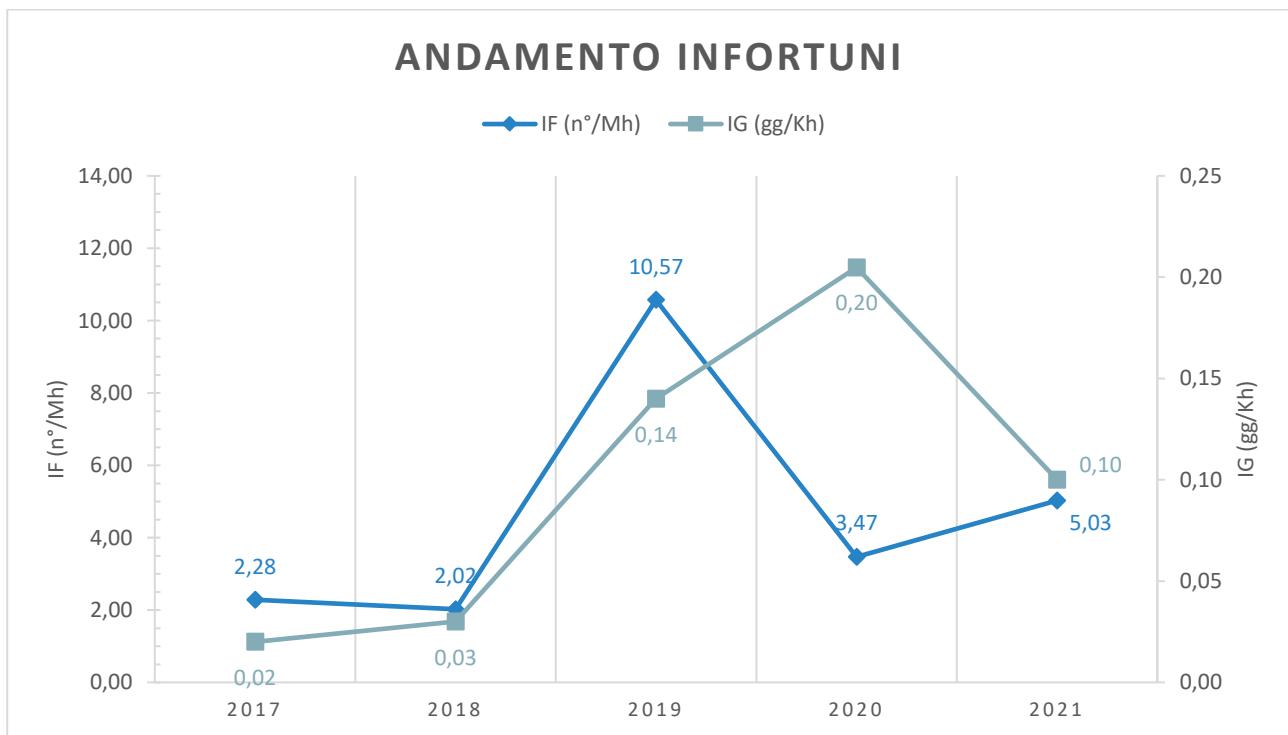


Grafico 12 - Andamento degli indici di frequenza e di gravità degli infortuni in Sacco System nel periodo 2017-2020

L'indice IF si è leggermente alzato per l'incremento di un infortunio rispetto al 2020 (3 contro 2), ma si è registrata una forte diminuzione dell'indice IG in quanto si è trattato di infortuni lievi con pochi giorni di prognosi. 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.

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.

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 2021, sono stati coinvolti in attività di formazione 315 dipendenti, corrispondenti al 89% del totale, con un monte ore erogato pari a 2479. Di queste, due terzi sono stati impiegati in corsi di formazione sul sistema qualità e sulle procedure interne, poco meno di un quarto è stato dedicato a corsi di aggiornamento professionale e di acquisizione nuove competenze, mentre il rimanente 9% è riferito alla formazione obbligatoria o aggiuntiva in materia di salute e sicurezza (Grafico 13 e Tabella 9).

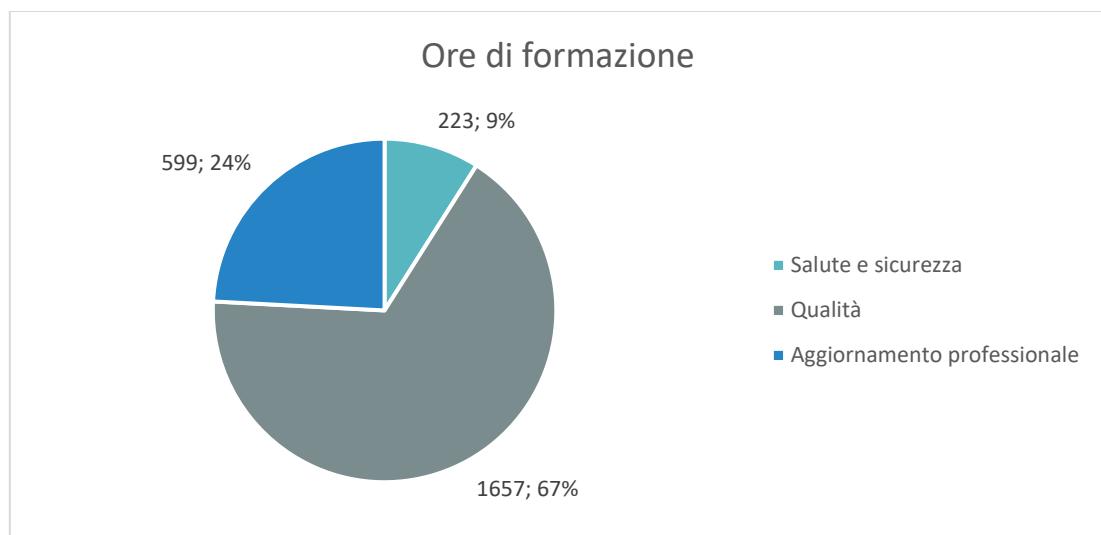


Grafico 13 - Distribuzione delle ore di formazione erogate nel 2020 per argomento

	% partecipanti sul totale	Ore medie per partecipante
Operai	96%	6,6
Impiegati	83%	10,2
Quadri	62%	7,3
Dirigenti	21%	7,7
Totale	89%	8,4

Tabella 9 - 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 2021 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.

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 prerequisiti 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 10 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.

Analisi delle non conformità	
Non conformità interne (gestite in fase di produzione)	0
Non conformità fornitori (controllo delle materie in ingresso)	2
Non conformità clienti (resi e reclami)	4
Non conformità organismi terzi (veterinari ed enti di certificazione)	3

Tabella 10 - Analisi delle non conformità verificatesi nel 2021 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

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

Data di chiusura 23/12/2022



GRI & SDGs Content Index

GRI STANDARD	INFORMATIVA	PARAGRAFO	PAG.	SDGs correlati ¹⁹
GRI 102: Informativa generale 2016	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 https://www.saccosystem.com/	5	
	102-3 Luogo della sede principale	Benvenuti in Sacco System Contatti	5 54	
	102-4 Luogo delle attività	Benvenuti in Sacco System Contatti	5 54	
	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 2021 in cifre	45 5 30 29	
	102-8 Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	Occupazione	45	
	102-9 Catena di fornitura	Rapporti con i fornitori	32	
	102-10 Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	Benvenuti in Sacco System Le persone Rapporti con i fornitori	5 11 32	
	102-11 Principio di precauzione	La politica della qualità e certificazioni Rapporti con i fornitori Salute e sicurezza dei clienti	9 32 52	
	102-12 Iniziative esterne	Partnership e programmi	12	
	102-13 Adesione ad associazioni	Partnership e programmi	12	
	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 9	
	102-18 Struttura della governance	Le persone	11	
	102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder	Nota metodologica	3	
	102-41 Accordi di contrattazione collettiva	Occupazione	45	
	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	59	
	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	

¹⁹ 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	54	
	102-54 Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	Nota metodologica	3	
	102-55 Indice dei contenuti GRI	GRI & SDGs Content Index	55	
	102-56 Assurance esterna	Nota metodologica	3	
GRI 201: Performance economiche 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Performance economica	30	<p>8 ECONOMIA 9 RISILI DI IMPRESA 13 CREARE AZIONE</p>
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Performance economica	30	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Performance economica	30	
	201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	Performance economica	30	
	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	45	
	201-4 Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	Performance economica	30	
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Rapporti con i fornitori	32	<p>8 ECONOMIA 9 RISILI DI IMPRESA</p>
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Rapporti con i fornitori	32	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Rapporti con i fornitori	32	
	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	Rapporti con i fornitori	32	
GRI 205: Anticorruzione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Anticorruzione e conflitto di interessi	34	<p>16 ATTACCHARE CORRUZIONE</p>
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Anticorruzione e conflitto di interessi	34	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Anticorruzione e conflitto di interessi	34	
	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	34	
	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Anticorruzione e conflitto di interessi	34	
GRI 302: Energia 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Energia	35	<p>7 AUTONOMIA ED INNOVAZIONE</p>
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Energia	35	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Energia	35	
	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Energia	35	
	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	<i>Non si dispongono di dati sufficientemente accurati per un calcolo affidabile dell'indicatore</i>		
	302-4 Riduzione del consumo di energia	Energia	35	
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	302-5 Riduzione del fabbisogno energetico di prodotti e servizi	<i>Non applicabile</i>		
	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Acqua e scarichi idrici	37	<p>6 AUTONOMIA ED INNOVAZIONE</p>
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Acqua e scarichi idrici	37	

	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Acqua e scarichi idrici	37	 14 LIFE BELOW WATER
	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Acqua e scarichi idrici	37	
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Acqua e scarichi idrici	37	
	303-3 Prelievo idrico	Acqua e scarichi idrici	37	
	303-4 Scarico di acqua	Acqua e scarichi idrici	37	
	303-5 Consumo di acqua	Acqua e scarichi idrici	37	
GRI 305: Emissioni 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Emissioni	38	 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION  13 CLIMATE ACTION  3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING  15 LIFE ON LAND  14 LIFE BELOW WATER
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Emissioni	38	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Emissioni	38	
	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Emissioni	38	
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Emissioni	38	
	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	<i>Non si dispongono di dati sufficientemente accurati per un calcolo affidabile dell'indicatore</i>		
	305-5 Riduzione delle emissioni di GHG	Emissioni	38	
	305-6 Emissioni di sostanze dannose per l'ozono (ODS, "ozone-depleting substances")	Emissioni	38	
	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative	Emissioni	38	
GRI 306: Rifiuti 2020	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Rifiuti	41	 12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION  8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH  3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING  11 SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES  15 LIFE ON LAND  6 CLEAN WATER AND SANITATION
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Rifiuti	41	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Rifiuti	41	
	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	Rifiuti	41	
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Rifiuti	41	
	306-3 Rifiuti prodotti	Rifiuti	41	
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	Rifiuti	41	
GRI 401: Occupazione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Occupazione	45	 8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH  3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING  5 GENDER EQUALITY  10 REDUCED INEQUALITIES
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Occupazione	45	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Occupazione	45	
	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Occupazione	45	
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	Occupazione	45	
	401-3 Congedo parentale	Occupazione	45	
GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Salute e sicurezza sul lavoro	47	 10 REDUCED INEQUALITIES
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Salute e sicurezza sul lavoro	47	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Salute e sicurezza sul lavoro	47	
	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	47	

	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini degli incidenti	Salute e sicurezza sul lavoro	47	
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	47	
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	47	
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	47	
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza sul lavoro	47	
	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	47	
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	47	
	403-9 Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro	47	
	403-10 Malattie professionali	Salute e sicurezza sul lavoro	47	
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Formazione e crescita professionale	49	
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Formazione e crescita professionale	49	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Formazione e crescita professionale	49	
	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Formazione e crescita professionale	49	
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	Formazione e crescita professionale	49	
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	Formazione e crescita professionale	49	
GRI 413: Comunità locali 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Comunità locali	51	
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Comunità locali	51	
	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 locali Sacco System per lo sviluppo sostenibile	51 15	
	413-2 Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	Comunità locali	51	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	103-1 Spiegazione del tema materiale e relativo perimetro	Salute e sicurezza dei clienti	52	
	103-2 Le modalità di gestione e le sue componenti	Salute e sicurezza dei clienti Rapporti con i fornitori	52 32	
	103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Salute e sicurezza dei clienti Rapporti con i fornitori	52 32	
	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Salute e sicurezza dei clienti	52	
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Salute e sicurezza dei clienti	52	

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 alla 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	MATERIALI	ENERGIA	ACQUA ED EFFLUENTI	BIODIVERSITÀ	EMISSIONI	RIFIUTI	VALUTAZIONI AMBIENTALI DEI FORNITORI	OCCUPAZIONE (stabilità e formalizzazione)	OCCUPAZIONE (benefici ai dipendenti)	OCCUPAZIONE (welfare aziendale)	SALUTE E SICUREZZA (infortuni e incidenti)	SALUTE E SICUREZZA (malattie professionali)	SALUTE E SICUREZZA (salute generale e benessere)	FORMAZIONE	DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ (inclusione)	DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ (gender gap)	DIRITTI UMANI	COMUNITÀ LOCALE	POLITICA PUBBLICA	VALUTAZIONE SOCIALE DEI FORNITORI	RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO (sicurezza ed igiene)	RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO (qualità)	RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO (marketing)	RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO (labeling)	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	3,33	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	
COMUNITÀ 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	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	4,00	4,00	4,00	3,50	