

Bilancio di Sostenibilità 2023



SACCO
system
Supporting food culture & life

FAMILY
SPIRIT FOR
SUSTAINABILITY



1 SOMMARIO

1	Sommario.....	1
2	Introduzione.....	2
	2.1 Lettera agli stakeholder.....	2
	2.2 Il nostro quinto bilancio di sostenibilità.....	3
	2.3 Benvenuti in Sacco System.....	6
3	Il nostro impegno per la sostenibilità.....	18
	3.1 Sacco System per lo sviluppo sostenibile.....	18
	3.2 Obiettivi e attività 2023.....	25
	3.3 Obiettivi e progetti 2024-2026.....	31
4	Il Duemilaventitre in cifre.....	35
5	Responsabilità economica.....	36
	5.1 Performance economica.....	36
	5.2 Rapporti con i fornitori.....	38
	5.3 Anticorruzione e conflitto di interessi.....	40
6	Responsabilità ambientale.....	41
	6.1 Energia.....	41
	6.2 Acqua e scarichi idrici.....	43
	6.3 Emissioni.....	45
	6.4 Rifiuti.....	47
7	Responsabilità sociale.....	52
	7.1 Occupazione.....	52
	7.2 Salute e sicurezza sul lavoro.....	56
	7.3 Formazione e crescita professionale.....	58
	7.4 Comunità locali.....	60
	7.5 Salute e sicurezza dei clienti.....	62
8	Allegati.....	64
	8.1 Contatti.....	64
	8.2 Indice dei contenuti GRI.....	65

2 INTRODUZIONE

2.1 LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Cari stakeholder,

quest'anno vorremmo aprire il nostro resoconto sulla sostenibilità con una riflessione sul passato. Una volta si era educati a non buttare via niente, perché molte cose potevano essere riutilizzate. Il cibo avanzato era riproposto a qualche pasto successivo, magari modificandolo con qualche ingrediente, oppure veniva dato agli animali; la carta, perfino quella dei giornali, veniva usata per imballaggio (i più vecchi ricorderanno le caldarroste) ed era utilizzata più volte. Sui fogli bianchi si scriveva fino a non lasciare quasi più spazio, lo spago dei pacchi era riposto per riutilizzarlo, le lenzuola usurate diventavano strofinacci per la cucina e così via. Nel nostro giardino c'era una buca in un angolo appartato sotto grandi cespugli dove si gettavano gli avanzi della cucina, quelli che nemmeno gli animali potevano mangiare, e tutti gli scarti del giardino. Dopo un anno, si erano trasformati in un terriccio leggero ed estremamente fertile. Allora nessuno lo chiamava compost, ma veniva fatto abitualmente.

Perché raccontiamo questo? Perché questo era il comportamento di una società meno ricca e più responsabile di quella attuale. Adesso stiamo riscoprendo valori che sono stati comuni per l'umanità per millenni e, grazie alle scoperte scientifiche, alla ricerca e alle tecnologie di oggi, possiamo essere molto più efficaci. Perciò siamo molto lieti che siamo diventati tutti più consapevoli del fatto che bisogna ridurre gli sprechi e riutilizzare tutto ciò che è possibile, prendendosi cura tutti quanti del Pianeta nell'ottica di uno sviluppo sostenibile.

In azienda nel campo della sostenibilità tanto viene fatto con il buon senso, in modo quasi inconsapevole, ma, se non si mette per scritto ciò che si fa, non ci si rende conto di quanto viene realizzato per tutelare l'ambiente e la salute, e non ci si può porre i prossimi sfidanti obiettivi. Scriviamo dunque questo documento perché permette di comprendere meglio e di avere una visione globale dei miglioramenti che si ottengono con la sostenibilità. Inoltre, serve a mostrare ai nostri stakeholder in forma organica e razionale tutto il lavoro compiuto a favore della sostenibilità.

L'anno 2023 ci ha visti impegnati a sviluppare tutti i settori in cui operiamo. La nostra presenza sui mercati di tutto il mondo si è ulteriormente rafforzata, anche se in alcuni settori ci sono state gravi difficoltà da superare, come ad esempio le fortissime tensioni sul mercato del caglio per la mancanza di materie prime ed il conseguente rialzo abnorme dei loro prezzi. Abbiamo introdotto molte colture nuove nel settore lattiero caseario e nel settore alimentare in generale, prestando particolare attenzione alle colture con effetto protettivo, per contrastare sia i patogeni che i microrganismi che alterano i cibi, per ridurre lo spreco alimentare come auspicato dalla filosofia europea "Farm to Fork". Siamo stati anche molto attivi nel proporre soluzioni per la fermentazione di prodotti vegetali, quali buone alternative ai cibi di origine animale, ed abbiamo ottenuto risultati molto incoraggianti nell'uso di microrganismi per il benessere delle piante coltivate. Nella divisione Microbiome abbiamo messo a punto nuovi microrganismi per la salute sia degli esseri umani che degli animali.

Questo per noi è il miglior modo possibile per contribuire allo sviluppo sostenibile ed al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030: mettere a servizio del Pianeta l'enorme potenzialità dei microrganismi, per creare tutti assieme un futuro migliore.

Grazie di essere al nostro fianco anche quest'anno.

2.2 IL NOSTRO QUINTO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2.2.1 PREMESSA

Siamo ormai arrivati alla quinta edizione del nostro report di sostenibilità ed è il momento di fare un primo bilancio del percorso finora fatto e di ragionare sulle sfide prossime future che ci aspettano.

In questi ultimi anni sono stati intrapresi importanti progetti: tra i più ambiziosi, quelli in tema di economia circolare, che ci hanno portati a ripensare il nostro ciclo produttivo per “chiudere il cerchio”, cercando di mantenere i materiali il più a lungo possibile nelle catene di valore e dando una seconda vita agli scarti di produzione. In questi anni, grazie a queste iniziative, si è riusciti a raggiungere una riduzione del 70% nella produzione dei rifiuti, con oltre 12.000 t all’anno di sottoprodotti inviati in nuovi cicli produttivi. Sotto il pilastro del sociale, invece, si è prestata attenzione alla stabilità dell’occupazione del personale e alla loro crescita e formazione, soprattutto in tempi incerti come quelli durante e dopo la pandemia Covid. In questo possiamo sottolineare come oltre il 97% dei nostri contratti sia a tempo indeterminato e quasi il 95% del personale è coinvolto in attività di formazione.

Riteniamo che la sostenibilità sia per Sacco System un elemento strategico: questo è particolarmente vero per le nostre attività di ricerca e sviluppo e di innovazione. In particolare, abbiamo cercato di capire in che modo il nostro core business potesse contribuire a creare un impatto positivo e a rispondere ai problemi di sostenibilità, locali e globali, come ad esempio la riduzione dello spreco alimentare, la promozione di filiere agroalimentari sostenibili, la prevenzione e la cura di malattie e altri problemi di salute.

Sacco System ha redatto finora il suo bilancio di sostenibilità in modo volontario: questa scelta ci ha permesso di informare e formare, di creare engagement e, innanzitutto, di imparare a monitorare parametri, di carattere ambientale e sociale, precedentemente non considerati, e sui quali quindi abbiamo potuto cominciare a lavorare per migliorare.

A partire dal 2026, invece, saremo tenuti a redigere la nostra informativa di sostenibilità, a livello consolidato, secondo quanto richiesto dalla Corporate Sustainability Reporting Directive dell’Unione Europea (anche nota come CSRD). Ciò rappresenterà per noi una grossa sfida, alla quale già ci stiamo preparando: abbiamo cominciato a ragionare a livello di gruppo, coinvolgendo nelle attività di rendicontazione in modo progressivo tutte le società in esso incluse, e a livello di catena di valore; aggiorneremo la nostra lista dei temi materiali, secondo una prospettiva di doppia materialità, considerandone impatti, rischi e opportunità: i risultati dell’analisi di materialità potranno fornire al board aziendale informazioni strategiche sulle trasformazioni da realizzare, al fine di allineare i temi rilevanti di sostenibilità alla strategia aziendale, di cogliere le opportunità della transizione giusta e ecologica e di garantire la sostenibilità del nostro modello di business rispondendo alle aspettative dei nostri stakeholder.

Il macrocontesto economico, ambientale e sociale in cui ci troviamo a operare insieme a tutti i nostri partner e stakeholder è oggi complesso e in rapida evoluzione. Le sfide di sostenibilità per risolvere la duplice crisi sociale ed ambientale si stanno facendo sempre più pressanti ed interconnesse e, come Sacco System, ci impegneremo a contribuire al raggiungimento di uno sviluppo sostenibile, adattandoci e realizzando un modello di business resiliente, grazie anche alle nostre attività di rendicontazione e di ingaggio con i nostri stakeholder.

2.2.2 NOTA METODOLOGICA

Sacco System pubblica il suo 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.

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.

La presente pubblicazione è costituita da una sezione introduttiva al gruppo 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 01.01.2023 – 31.12.2023, laddove possibile facendo un confronto con gli anni precedenti. Il perimetro di analisi di questi tre capitoli è quello delle tre maggiori aziende, per fatturato, dimensione e rilevanza storica, ubicate sul territorio italiano: **Sacco S.r.l.**, **Caglifacio 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, e aiuterà il lettore a ritrovarle nel documento.

Anche quest'anno, abbiamo redatto il nostro report utilizzando come framework di riferimento i principali standard volontari di rendicontazione a livello globale: i GRI Standard del Global Reporting Initiative. Nel nostro percorso di miglioramento progressivo in termini di qualità e quantità delle informazioni rendicontate, come upgrade rispetto al precedente periodo di rendicontazione, grazie al completo rispetto di tutti i requisiti e principi richiesti dagli standard, quest'anno possiamo affermare che il nostro bilancio di sostenibilità è stato redatto "in conformità" ai GRI Standard. Questo è stato un passaggio ritenuto per noi fondamentale, per consentirci di avvicinarci gradualmente all'obbligo di informativa portato dalla Direttiva CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive), che per noi diventerà cogente dall'anno finanziario 2025.

La redazione del Bilancio 2023 è stata portata avanti da un gruppo di lavoro interno, coordinato da un consulente esterno (in possesso della certificazione di GRI Sustainability Professional), sotto la supervisione dell'Alta Direzione. La periodicità del bilancio è stata mantenuta annuale. La scelta, il calcolo e l'interpretazione degli indicatori così come la raccolta, la contestualizzazione e l'elaborazione dei dati necessari e dei testi, utili a rendicontare ciascun tema, hanno visto il coinvolgimento di diverse personalità aziendali, responsabili d'area o figure analoghe competenti. Le aree coinvolte sono state Finance & Control, Procurement, Production, Operations, Logistics, Human Resources, Research & Development, Scientific, Quality Assurance, Marketing & Communications, Sales.

Il documento finale è stato riesaminato e approvato dall'Alta Direzione.

Rispetto alla scelta dei temi da rendicontare, si è mantenuta la coerenza con i documenti dei periodi di rendicontazione precedenti: in seguito a una riflessione interna al gruppo, abbiamo deciso di confermare l'elenco dei temi materiali, in quanto abbiamo ritenuto che non vi siano state significative modifiche, né nelle nostre attività, né nel nostro contesto di riferimento, né per quanto riguarda i rapporti con i nostri stakeholder, tanto da influenzare la sfera e i temi di impatto. Nel corso del 2024, abbiamo comunque in programma di provvedere all'aggiornamento dell'analisi di materialità con il ricorso allo stakeholder engagement, arricchendola secondo un approccio di "doppia materialità", prendendo a riferimento l'Implementation Guidance EFRAG IG1 "Materiality

Assessment”: ciò ci consentirà di essere conformi agli Standard GRI e contestualmente avvicinarci alla rendicontazione secondo gli Standard Europei ESRS.

I temi dunque confermati come materiali, che cioè corrispondono agli impatti più rilevanti di Sacco System sull’economia, sull’ambiente e sulle persone, e che quindi rientrano nel perimetro di questo processo di rendicontazione, sono quelli elencati in Tabella 1.

Elenco dei temi materiali
Acqua ed effluenti
Anticorruzione
Comunità locale
Energia
Emissioni
Formazione e istruzione
Occupazione
Performance economica
Rifiuti
Salute e sicurezza
Salute e sicurezza dei clienti

Tabella 1 - Elenco dei temi materiali , in ordine alfabetico

Allo stesso modo, è stata ritenuta invariata la mappatura dei propri stakeholder (Figura 1).

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).



Figura 1 - Mappa degli stakeholder



2.3 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 Caglifacio Clerici, Sacco, Centro Sperimentale del Latte e Kemikalia (oggi Sacco System Nordic), operando in sinergia, ci 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, è ora riconosciuta e valorizzata in tutto il mondo da clienti, distributori, concorrenti, esperti del settore.

Pienamente soddisfatti dell'esperienza di questi cinque anni, nel giugno 2021 è nata Sacco System Holding S.r.l.: una nuova struttura societaria con la quale la Famiglia Verga vuole guardare avanti, spingendo ulteriormente sulle sinergie di gruppo, così da realizzare una crescita strutturata e duratura a livello internazionale, posizionandosi sul mercato con un marchio sempre più forte e riconosciuto. I nostri prodotti sono attualmente venduti in oltre 110 Paesi in tutto il mondo.

Sacco System nel tempo è cresciuta e si è ampliata: le realtà oggi appartenenti a Sacco System Holding sono rappresentate in Figura 2 e brevemente descritte in Tabella 2; sono riportate tutte le realtà in cui è presente anche una minima percentuale di partecipazione. Ad eccezione di Como Venture s.r.l., Sacco Brazil, Probioetna s.r.l., Fitbiomics Inc. ed Infinant Health Inc. (prima Evolve Biosystem), rientrano tutte nel bilancio consolidato. Rispetto all'anno precedente, si segnalano le nuove partecipazioni a Sacco System (ANZ) Pty Ltd, Sacco System Australia e Inzymes ApS.

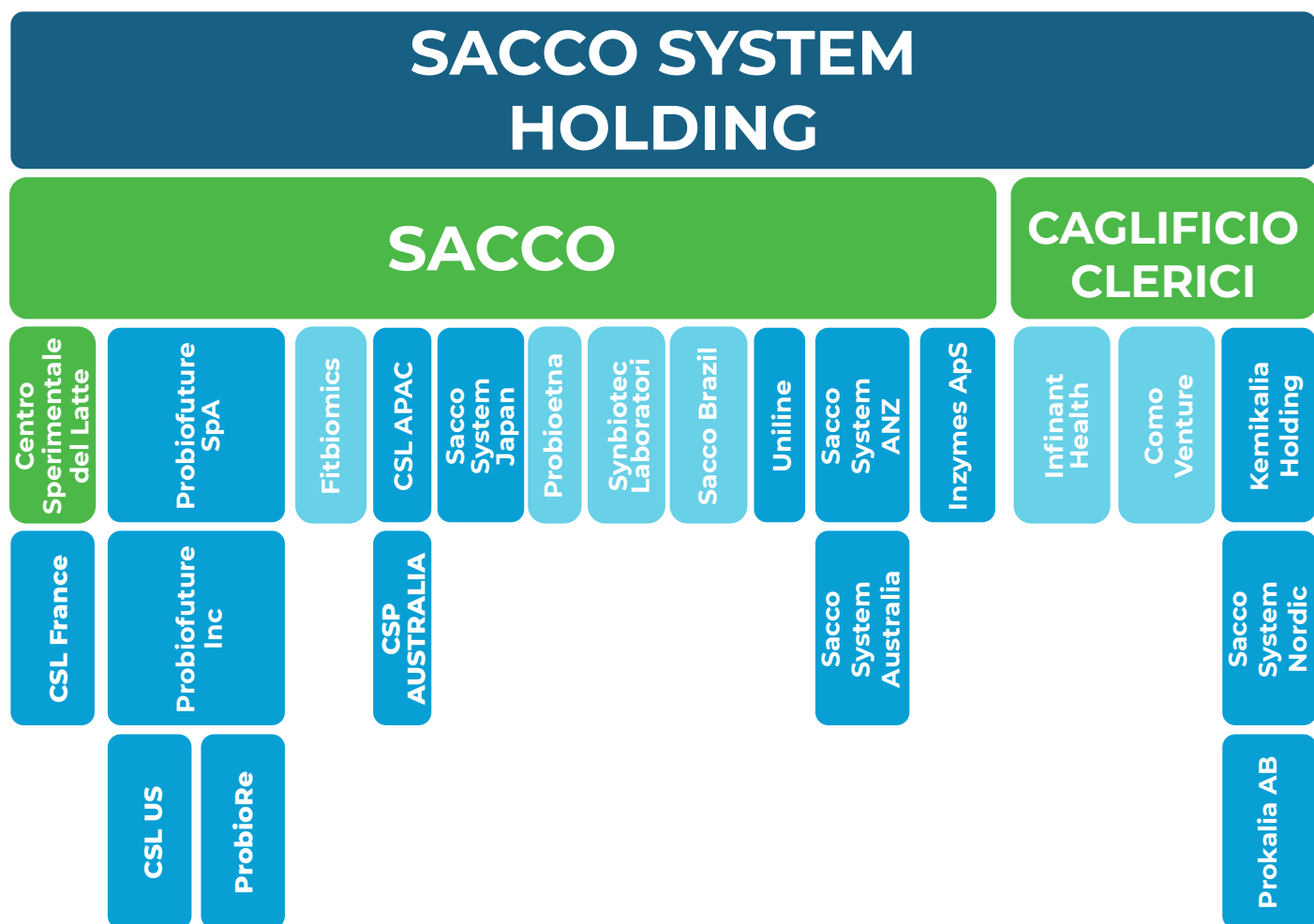


Figura 2 - Struttura societaria di Sacco System Holding (in verde, le entità incluse nel perimetro di rendicontazione di sostenibilità; in colore più chiaro, le entità escluse dal bilancio consolidato)

Ragione sociale	Località	Attività
Caglificio Clerici S.p.A.	Cadorago, Italia	Uffici amministrativi, R&S, produzione
Centro Sperimentale del Latte S.r.l.	Zelo Buon Persico, Italia	Uffici amministrativi, R&S, produzione
Como Venture s.r.l.	Como, Italia	Uffici amministrativi
CSL APAC PTE LTD	Singapore, SG	Uffici amministrativi e commerciali
CSL France sas ¹	Echirolles, Francia	Uffici amministrativi e commerciali
Fitbiomics Inc.	New York, USA	Uffici amministrativi
Infinant Health Inc. ¹	California, USA	Uffici amministrativi, produzione
Inzymes ApS*	Hellerup, Danimarca	Uffici amministrativi
Kemikalia HLD AB	Skurup, Svezia	Uffici amministrativi, produzione
Probioetna S.r.l.	Catania, Italia	Uffici amministrativi, ricerca & sviluppo
Probiofuture S.p.A. (Probiofuture Inc., CSL US, ProbioRe)	Milano, Italia Wisconsin, USA	Ufficio amministrativo Uffici amministrativi, produzione
Sacco Brazil	Campinas, Brasile	Uffici amministrativi e commerciali
Sacco S.r.l.	Cadorago, Italia	Uffici amministrativi, R&S, produzione
Sacco System (Anz) Pty Ltd*	Yeerongpilly, Australia	Uffici amministrativi e commerciali
Sacco System Australia Pty Ltd.*	Yeerongpilly, Australia	Uffici amministrativi, produzione
Sacco System Japan	Tokyo, Giappone	Uffici amministrativi e commerciali
Synbiotec Laboratori S.r.l.	Camerino, Italia	Uffici amministrativi, R&S, produzione
Uniline Ltd.	Mosca, Russia	Uffici amministrativi e commerciali

Tabella 2 - Società appartenenti a Sacco System Holding (* = nuove partecipazioni 2023)

¹ CSL France diventerà Sacco System France nel 2024, mentre Evolve BioSystems ha cambiato denominazione in Infinant Health.

2.3.1 Business units

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

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



Figura 3 - Le quattro Business Units di Sacco System

2.3.1.1 Food

I prodotti Sacco System per l'industria alimentare.

Una vasta gamma di fermenti lattici, microrganismi, probiotici ed enzimi per migliorare la cultura del cibo e della vita, studiati in modo specifico per la produzione di formaggi, prodotti freschi, prodotti fermentati, salumi, carne, pesce, prodotti da forno e bevande fermentate.

2.3.1.2 Microbiome

Microrganismi e principi attivi per la salute umana.

Attività di produzione, ricerca e sviluppo di probiotici per i settori nutraceutico e farmaceutico. Con i nostri due stabilimenti certificati GMP siamo in grado di assistere le aziende nello sviluppo, nella validazione dei processi e nella produzione commerciale di probiotici, postbiotici, batteri di nuova generazione (ceppi aerobi e anaerobi obbligati) e bioterapeutici (BP).

2.3.1.3 Agroveter

Fermenti per il settore Agro-Veterinario.

Al fermenti Sacco System per il settore agro veterinario sono formulati, testati e realizzati per migliorare il benessere animale e la performance, ottimizzando allo stesso tempo la salubrità e la qualità dei prodotti zootecnici, nel pieno rispetto degli equilibri dell'ecosistema. Sacco System produce fermenti per insilati, probiotici per le piante e l'agricoltura, probiotici per tutti i volatili, per cani e per

2.3.1.4 Labware

Strumentazione, apparecchi e reagenti per laboratori.

Disponiamo e commercializziamo più di 10.000 articoli: strumentazione e apparecchi da laboratorio, materiale monouso, kit rapidi per analisi chimiche e microbiologiche, grazie alle partnership con oltre 250 fornitori, tra cui marchi leader del settore quali 3M, Novasina, Bruker, CDR, Unisensor, Prognosis biotech, QualiTru e altri, per proporre i prodotti e le soluzioni più innovative per le esigenze di laboratori di controllo qualità, reparti produttivi e logistici delle industrie alimentari, farmaceutiche e dei centri di ricerca.

2.3.2 Mission aziendale

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

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

2.3.3 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.

2.3.3 I valori di una crescita virtuosa

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



Figura 4 - I valori Sacco System

2.3.4.1 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 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.

2.3.4.2 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.

2.3.4.3 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.

2.3.5 Codice Etico

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

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

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

I Codici Etici delle tre aziende (Sacco, Caglifacio Clerici e CSL) possono essere scaricati dal nostro sito web.

2.3.6 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 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)
- FSSC 22000 (Food Safety System Certification) (CLERICI, SACCO, CSL)
- PRODOTTI KOSHER (CLERICI, SACCO, CSL)
- PRODOTTI HALAL (CLERICI, SACCO, CSL)
- PRODOTTI VEGANI (V-label) (SACCO)
- AUTORIZZAZIONE GMP (Good Manufacturing Practices) (SACCO, CSL)
- AUTORIZZAZIONE ALLA FABBRICAZIONE DI ADDITIVI ZOOTEKNICI (CSL)

2.3.7 Le Aziende

2.3.7.1 Caglificio Clerici: sentimento familiare



Figura 5 - L'ingresso degli uffici di Caglificio Clerici a Cadorago

Caglificio Clerici è l'azienda storica di famiglia: 150 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 150 anni studiamo e sviluppiamo tecnologie che aiutano caseifici e latterie a lavorare il latte nel modo più sicuro, più sano e più igienico.

Per raggiungere questo obiettivo, per la produzione del nostro caglio selezioniamo solo abomasmi della migliore qualità. L'estrazione delicata e attenta degli enzimi è il punto chiave della nostra produzione, un'arte tramandata attraverso le generazioni. Clerici produce caglio con la stessa dedizione ed entusiasmo del passato ma utilizzando le nuove tecnologie messe a disposizione delle mani esperte della nostra squadra di professionisti.

2.3.7.2 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.



Figura 6 - Vista esterna degli edifici P2 e P3 presso il sito produttivo di Cadorago

2.3.7.3 Centro Sperimentale del Latte: probiotici tra scienza e ricerca



Figura 7 - Vista aerea del sito produttivo di Zelo Buon Persico

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, mufte 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.

2.3.8 La Governance

Sacco System Holding s.r.l. è una società di proprietà della Famiglia Verga, che detiene il 100% di Sacco S.r.l. (la quale a sua volta possiede il 100% di Centro Sperimentale del Latte S.r.l.) e controlla il 60% di Caglifificio Clerici S.p.A.

Sacco System Holding, Sacco e Centro Sperimentale del Latte sono governate da un Consiglio di amministrazione (CdA), a cui competono tutti i poteri per la gestione ordinaria e straordinaria della società; esso è composto da cinque appartenenti della Famiglia Verga, di cui quattro – tra cui la Presidente – sono donne. Il Consiglio di amministrazione di Caglifificio Clerici, invece, è costituito da una Presidente e da un consigliere delegato, entrambi Verga. La nomina dei membri del CdA è sempre avvenuta per discendenza diretta e la Presidente non copre contemporaneamente ruoli dirigenziali. In CSL, le funzioni di Direttore degli Stabilimenti e di Direttore Generale sono conferite a due figure non appartenenti al CdA; nella stessa azienda, al primo è stata conferita una delega di responsabilità in materia di salute e sicurezza sul lavoro, venendo riconosciuto come "datore di lavoro" ai sensi dell'art.2 lett.b) del D.lgs. 81/08 (T.U. Sicurezza sul lavoro). Non sono in essere altre deleghe di responsabilità per la gestione degli impatti su economia, ambiente e persone, in alcuna delle imprese del gruppo.

Il Consiglio di amministrazione interviene direttamente nell'approvazione e nell'aggiornamento di missione, linee guida, strategie, politiche e obiettivi aziendali, inclusi quelli legati allo sviluppo sostenibile. Il CdA, sempre presente nei siti produttivi, riceve direttamente le informazioni pertinenti dai dirigenti e dai responsabili di reparto, sulle quali poi determina e approva le strategie a lungo termine e le scelte operative aziendali. Anche gli eventi avversi sono comunicati direttamente ai membri del CdA dai responsabili di funzione: in particolare, criticità inerenti alla salute e alla sicurezza sul luogo di lavoro sono veicolate dal RSPP o dagli RLS (si veda capitolo "Salute e Sicurezza sul lavoro"), mentre le non conformità dall'Assicurazione Qualità. Tramite strumenti di whistleblowing (segnalazione anonima) si possono far giungere segnalazioni in merito a irregolarità e illeciti che afferiscono alle attività svolte dalle Società o a condotte individuali. La procedura di utilizzo del whistleblowing è pubblicamente disponibile sul sito internet istituzionale di Sacco System.

Il Consiglio di amministrazione, inoltre, è responsabile di rivedere e approvare il presente documento di rendicontazione di sostenibilità, incluso l'elenco dei temi materiali.

Per tutte e quattro le società, il compito di vigilare sull'attività degli amministratori e controllare che la gestione e l'amministrazione della società si svolgano nel rispetto della legge e dell'atto costitutivo è attribuito a un Collegio Sindacale o, nel caso di CSL, a un Sindaco. I controlli contabili sono invece tenuti da una società di revisione.

Le conoscenze collettive dei consiglieri e dei direttori in materia di sviluppo sostenibile sono costantemente aggiornate grazie alla partecipazione in diversi gruppi di lavoro e al coinvolgimento in attività istituzionali portate avanti nelle associazioni di categoria (Federchimica, EFFCA, Confindustria, AMFEP, AISPEC, MIAF: si faccia riferimento, per questo, al paragrafo “Associazioni”). Le attività aziendali interne in tema di sostenibilità vedono inoltre il coinvolgimento di consulenti, esperti e professionisti competenti in materia.

2.3.9 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 di 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.

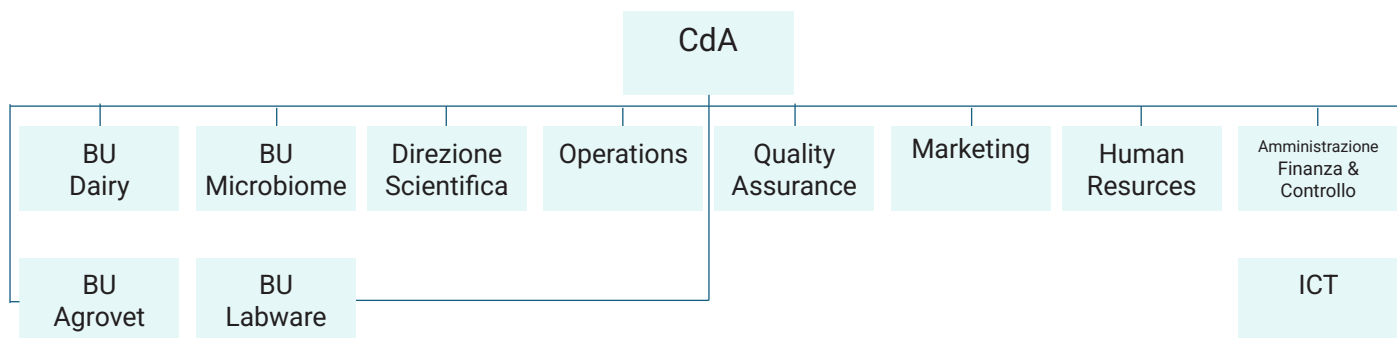


Figura 8 – Organigramma Sacco al 31.12.23

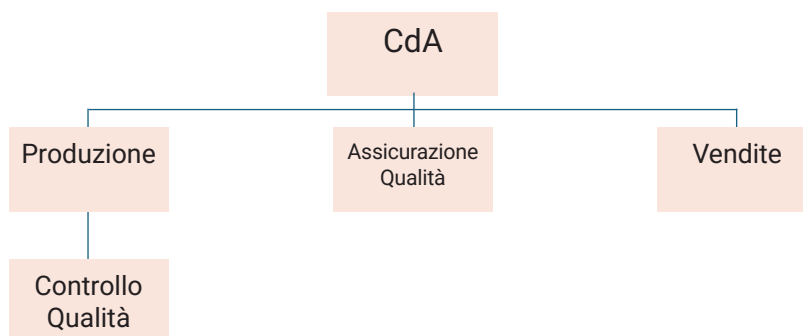


Figura 9 - Organigramma Caglifcio Clerici al 31.12.23

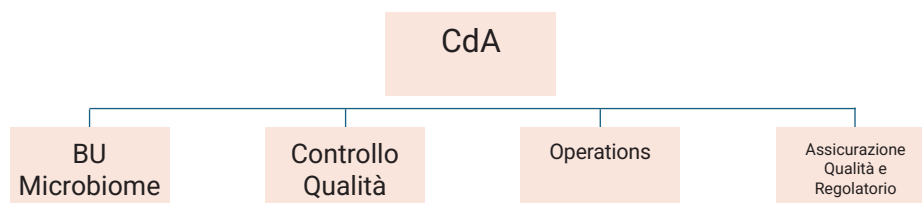


Figura 10 - Organigramma CSL al 31.12.23

2.3.10 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.

2.3.10.1 EcoVadis



Caglificio Clerici, Sacco e, da quest'anno, anche Centro Sperimentale del Latte, si sottopongono annualmente 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 e ai diritti umani.

Grazie alle attività compiute negli ultimi anni, Caglificio Clerici è stata premiata con la Medaglia d'Oro EcoVadis per tre anni consecutivi. Questo risultato colloca l'azienda nel 5% 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 e CSL hanno raggiunto un buon posizionamento, con l'assegnazione per entrambe di una Medaglia di Bronzo.

2.3.10.2 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.



2.3.10.3 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.

2.3.10.4 Partner scientifici

Nel corso del 2023, Sacco System ha collaborato su 53 progetti con università e centri di ricerca in tutto il mondo, di cui:



2.3.10.5 Associazioni

Le aziende di Sacco System inoltre aderiscono a:

Confindustria Como



Federchimica AISPEC



Federchimica AISPEC MIAF



Associazione italiana lattiero casearia



Association of Manufacturer and Formulators of Enzyme Products



European Food & Feed Cultures Association



International Dairy Federation



ITALY

International Probiotics Association



3 IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

3.1 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 Obiettivi dell'Agenda 2030, in particolare ci concentriamo sui seguenti obiettivi.

8 DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH



9 INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE



3.1.1 Obiettivo #8

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

3.1.2 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.



3.1.3 Obiettivo #2

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

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

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

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

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

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



Figura 11 - Un momento formativo delle tecniche di caseificazione in Burkina Faso

In particolare, nel corso dell'ultimo quadriennio, 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 (Figura 11).

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



3.1.4 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.

3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING



3.1.5 Obiettivo #3

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

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

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

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

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

Il programma sociale "Yogurito" coinvolge giornalmente circa 500 scuole nella provincia di Tucumán e in altre province e comuni dell'Argentina. Grazie all'aiuto dello stato, è stato possibile inserire nella dieta degli scolari, tre volte a settimana, questi alimenti probiotici: 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 (Figura 12).

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.



Figura 12 - Il momento della merenda con Yogurito in una scuola della provincia di Tucumán, in Argentina



3.1.6 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 corrompendo gli equilibri dei 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 al 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: sviluppare 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 e allo 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 sviluppino 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.

3.1.7 Obiettivo #4

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



3.1.8 Obiettivo #5

Raggiungere la parità di genere



3.1.9 Obiettivo #10

Ridurre le disuguaglianze



3.1.10 Obiettivo #11

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

11 SUSTAINABLE CITIES
AND COMMUNITIES



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



3.2 OBIETTIVI E ATTIVITÀ 2023

3.2.1 Strutture e impianti



Nel 2023, lo stabilimento di Zelo ha completato l'iter autorizzativo per lo scarico delle acque reflue in corpo idrico superficiale e dal mese di ottobre ha cessato di scaricare in pubblica fognatura, completando così il ciclo integrato delle acque, che vengono interamente restituite alla comunità a fini irrigui. Una parte dell'acqua depurata viene recuperata nel ciclo interno dell'azienda a fini tecnologici (caldaie e torri evaporative). Nell'anno, la quantità recuperata è stata di circa 55.000mc, pari ad oltre il 25% della risorsa idrica utilizzata dallo stabilimento.

A livello operativo, un nuovo sistema di miscelazione è in fase di collaudo. Inoltre, prosegue il progetto di ammodernamento degli impianti di condizionamento

iniziato nel 2022, con l'obiettivo di migliorare la qualità dell'aria negli ambienti di lavoro. Tra il 2022 e il 2023, sono stati

rinnovati gli impianti per l'aria primaria nei laboratori e in produzione (edificio Z1), il sistema di condizionamento nel magazzino di Z1 e negli uffici

A Cadorago, sono proseguiti i lavori di ammodernamento, con la messa in funzione della nuova cella freezer per Caglificio Clerici e l'installazione dei nuovi impianti produttivi dell'edificio P1, attualmente in fase di collaudo. Nello stesso stabile, è stata aumentata la superficie a disposizione di laboratori e uffici, con una ridistribuzione più efficiente e funzionale del personale e dei rispettivi reparti.

Nell'edificio P3, è stata creata una nuova camera di miscelazione per i prodotti agro e, nel P2, ci sono stati interventi nel reparto pellet, con la creazione di un nuovo locale di miscelazione a mano e il revamping dell'impianto di produzione.

A Cadorago, è stato installato un inverter per la gestione di uno dei due chiller di produzione di acqua gelida: l'intervento ha consentito e consentirà il risparmio del 15% dell'energia elettrica necessaria per il funzionamento della macchina. Lo stesso intervento è stato effettuato anche in CSL. Nel corso del 2023, è diventato pienamente operativo il nuovo stabilimento di produzione di fermenti lattici in Wisconsin (USA).

3.2.2 Risultati commerciali

In ambito commerciale, i risultati sul mercato italiano della BU Food si sono confermati stabili rispetto all'anno precedente e hanno registrato un incremento del 4% sui mercati esteri, spinto soprattutto da risultati particolarmente positivi in Sud America, Francia, Russia e India. Complessivamente, tutte le tipologie di prodotto (fermenti, terreni, enzimi) hanno avuto delle performance positive: per quanto riguarda le vendite di enzimi, ci sono stati degli ottimi risultati nell'area del Parmigiano Reggiano.

Nel 2023, la neoformata BU AgroVet ha segnato un importante aumento nel volume delle vendite: +52% rispetto all'anno precedente, a confermare l'importanza strategica e la crescente richiesta di innovazione e sostenibilità del settore, con interessanti prospettive ed opportunità di crescita. Per l'industria dei probiotici, il 2023 è stato in generale un anno difficile, in cui la maggior parte delle aziende ha registrato un trend negativo rispetto all'anno precedente. La nostra BU Microbiome ha invece ottenuto dei risultati positivi, con una crescita a livello globale del 7%: in questo hanno contribuito lo sviluppo di moltissimi progetti, come quello di Microbial Therapeutics,

alcuni cambiamenti nella struttura interna, l'avvio delle operazioni in CSL USA e le ottime performance di CSL APAC in Cina, Australia e Nuova Zelanda.

Infine, per quanto riguarda la BU Labware, nel 2023 si è registrato un incremento delle vendite del +8,3% rispetto all'anno precedente, con l'acquisizione di oltre trecento nuovi clienti. Sono state strette o rafforzate partnership con alcuni importanti fornitori, come Interscience, Konica-Minolta e Bioquochem.

3.2.3 Certificazioni aziendali

A confermare il nostro impegno e il nostro livello di qualità, anche nel 2023, Sacco, CSL e Caglifacio 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, Halal e Vegan (quest'ultima per la categoria di prodotti 4C). 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.



3.2.4 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.

3.2.4.1 Per tutti i settori:

Nel 2023 ci siamo particolarmente concentrati sui temi della sicurezza e della stabilità genetica dei nostri ceppi con tecniche moderne e innovative di Whole Genome Sequencing.

Abbiamo inoltre definito un più approfondito approccio di caratterizzazione primaria e secondaria della nostra ceppoteca, per conoscere sempre più a fondo ogni singolo nostro microrganismo.

3.2.4.2 Per il settore Dairy

Per il settore Dairy ci siamo concentrati sullo studio sempre più dettagliato dei batteri impiegati in alcune linee di prodotto specifiche e ben conosciute sul mercato: 4Protection, 4Choice, 4Health. In particolare per la linea 4Protection abbiamo incrementato gli studi di efficacia in sistemi che mimano i prodotti dei nostri clienti (sistemi yogurt e mini-cheese) per avere sempre più dati dimostrativi e capire i meccanismi di azione dietro al potenziale prolungamento della shelf life dei prodotti. Il nostro contributo punta all'inibizione dei microrganismi responsabili del deterioramento del cibo e all'aumento della sicurezza degli alimenti attraverso l'inibizione di agenti patogeni.

Per la linea 4Choice invece abbiamo utilizzato strumenti di high throughput screening per l'identificazione di ceppi che aumentino la viscosità di prodotti a base vegetale e che producano note aromatiche di panna e latte: lo scopo è quello di aiutare i nostri clienti a produrre prodotti appetibili e salutarì partendo da matrici difficili e lontane dal gusto dei consumatori come quelle vegetali.

Per la linea 4Health è partito uno studio clinico del probiotico CRL1505 su prodotti fermentati di latte vaccino e basi vegetali, stiamo inoltre valutando l'impatto di un ceppo probiotico su prodotti yogurt, kefir e smetana.

3.2.4.3 Per il settore Meat & Fish

In questo settore ci siamo concentrati principalmente sulle colture di protezione, in particolare contro il patogeno *Listeria monocytogenes*. Ci sono studi in corso anche per ridurre la presenza di nitrati e nitriti, mantenendo le caratteristiche dei prodotti fermentati attraverso utilizzo di batteri con attività ossido nitrico sintasi (NOS).

3.2.4.4 Per il settore Vegetali e Frutta

In questo settore si stanno esplorando tante diverse possibilità, arricchendo le nostre conoscenze, per esempio si lavora sul miglioramento delle proprietà sensoriali e della shelf life dei prodotti e sullo sviluppo di bevande fermentate con e senza alcool, come la Kombucha.

Particolarmente interessante dal punto di vista salutistico e nutrizionale è il progetto di riduzione degli zuccheri nei succhi di frutta, grazie ai nostri batteri.

3.2.4.5 Per il settore Health & Nutrition

Il settore Health&Nutrition è particolarmente vivace e ci vede impegnati su molti fronti, partendo dall'isolamento di nuovi ceppi di potenziale interesse, studi delle loro attività probiotiche (con l'innovativo sistema SHIME2), studi di safety e importanti studi clinici, in particolare sui ceppi CRL1505 e CA15.

Di particolare interesse lo studio e lo sviluppo del settore degli anaerobi stretti, uno speciale gruppo di batteri di difficile coltivazione e industrializzazione ma che si pensa possano essere i probiotici del futuro.

Un ulteriore ramo in forte sviluppo è quello dei postbiotici, quindi lo studio degli effetti dei ceppi probiotici inattivati.

3.2.4.6 Per il settore Agro-Vet

Nel settore deputato al benessere degli animali e delle piante le attività sono in grande fermento: si stanno studiando nuovi prodotti per trattare tutta la filiera, partendo dall'interazione batteri-sistema radicale delle piante, creazione di bio-fertilizzanti, nuovi prodotti per il trattamento degli insilati, infine studi per il benessere animale.

Importante ricordare inoltre che Sacco System è membro di ONFOODS <https://onfoods.it/>, fondazione all'interno di uno dei quattordici partenariati previsti dal PNRR, nell'area "Modelli per un'alimentazione sostenibile".

ONFOODS, attraverso un nuovo modello di alimentazione sostenibile, si impegna a generare un impatto tangibile sul benessere e sulla salute delle persone, contribuendo a garantire l'accesso a una nutrizione adeguata a tutti, e a preservare il Pianeta.

La Fondazione lavorerà in modo sinergico per raggiungere nell'arco di 36 mesi degli obiettivi strategici in linea con quelli del PNRR, del programma quadro della ricerca Horizon Europe e in linea con l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs). I ventisei membri della Fondazione OnFoods sono sette aziende private (oltre a Sacco System: Barilla, Bolton Food, CirFood, De' Longhi, Tecnoalimenti, Confcooperative in qualità di Membro dell'hub) e diciannove tra Università e Istituti di Ricerca italiani.



Figura 14 - Un momento delle attività di ricerca e sviluppo nei laboratori di Cadorago

3.2.5 Economia circolare

A inizio 2022, è entrato in funzione un nuovo impianto di evaporazione presso gli stabilimenti produttivi di Cadorago, che permette di concentrare e di stoccare i reflui liquidi dai processi di fermentazione, in vista del loro riutilizzo in altri cicli produttivi. Gli eluati concentrati tramite evaporazione sottovuoto sono stati registrati come materia prima per concimi organici liquidi nella nuova normativa europea EU 1009/2019 sui fertilizzanti, con il nome commerciale di NutriLiquid. La loro compatibilità con altri ingredienti e prodotti fertilizzanti in commercio ha dato esito positivo, con buoni risultati di efficacia, ed è attualmente in corso la discussione commerciale per valorizzare il prodotto e posizionarlo sul mercato. Nel 2023, inoltre, CSL ha esteso l'ambito di conferimento dei brodi esausti di fermentazione anche al settore della produzione di biogas.

Nei primi mesi del 2023, si è conclusa la partecipazione di Sacco e Caglificio Clerici al progetto pilota di Federchimica, in collaborazione con Certiquality ed Ergo-Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, per la creazione di uno strumento di misurazione della circolarità per l'industria chimica. Questa fase pilota si è conclusa a maggio 2023, con il lancio dello strumento COACH (Circularity-Oriented Assistance for Chemical companies), un tool digitale sviluppato per supportare le imprese chimiche nella misurazione e nel perseguimento dell'economia circolare. La partecipazione delle due aziende al progetto ha consentito da una parte di portare le proprie esperienze e peculiarità per l'elaborazione dello strumento, dall'altra di ottenere una prima valutazione delle proprie performance di circolarità sul sito produttivo di Cadorago. Il risultato finale, valutato al 55% di circolarità, identifica la performance aziendale come "Highly proactivist", ossia come aziende che hanno da tempo intrapreso il proprio percorso di circolarità e hanno predisposto una pianificazione di azioni future per la massimizzazione della stessa (Figura 15). Questa valutazione ci ha permesso di evidenziare le nostre aree di forza, come la gestione dei rifiuti, la produzione e il design, ma anche di individuare quelle in cui sarebbe necessario un maggiore sforzo, come l'approvvigionamento e la distribuzione

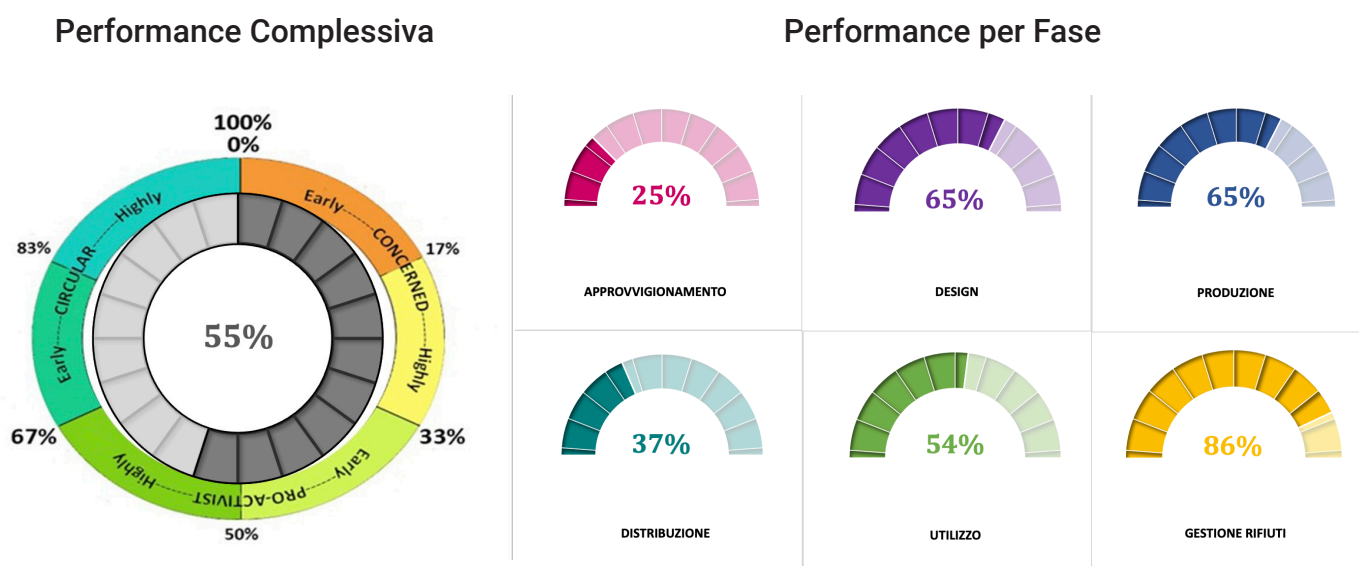


Figura 15 - Cruscotto riassuntivo delle performance di circolarità del sito di Cadorago, calcolate con metodologia CAT

3.2.6 Rapporto con i dipendenti

Nel 2023 Sacco System ha incrementato il proprio organico dell'8%, inserendo professionalità necessarie a sostenere i volumi della crescita ma, soprattutto, arricchendo l'organizzazione con nuove competenze, per affrontare con solidità le sfide della transizione digitale, dell'automazione e dell'innovazione.

Tutti gli inserimenti sono stati accompagnati dal nuovo processo di "Onboarding" che si pone l'obiettivo di accogliere i nuovi assunti, introducendoli nei propri dipartimenti con incontri dedicati e accelerando l'integrazione nel contesto aziendale. Tale processo è fondamentale per ingaggiare il lavoratore e per fargli vivere un'esperienza significativa fin dalle prime settimane d'azienda. Sono poi proseguite le iniziative di "Good To Know You - nuovi ingressi" e "Good To Know You - World Wide", affiancati da una nuova comunicazione interna sugli annunci organizzativi di nuovi inserimenti e cambi di ruolo, per sostenere lo sviluppo di una maggior consapevolezza aziendale. Per incentivare poi la trasparenza organizzativa e consentire a tutti i lavoratori di accedere alle posizioni aperte in termini di selezione, è stato lanciato il processo di "Job Posting", ovvero la pubblicazione e comunicazione dei ruoli aperti per consentire a tutti una libera candidatura.

Nell'ottica di porre le persone al centro e dare ascolto alle richieste, sono stati pianificati interventi di risposta alle esigenze rilevate dalla People Survey 2022 in termini di comunicazione, formazione e sviluppo delle competenze. A sostegno del dialogo tra lavoratori e i propri responsabili, è stato semplificato il processo di valutazione delle competenze/performance ponendo l'attenzione sullo sviluppo personale e l'identificazione di piani d'azione condivisi a sostegno della crescita delle competenze.

Sono stati organizzati corsi di Inglese per una vasta popolazione aziendale, per sostenere il processo di internazionalizzazione e per consentire una gestione più efficace delle relazioni con le filiali. Sono stati attivati interventi formativi pilota sullo sviluppo delle competenze manageriali, quali "Innovative Team" o "Brainbow". È stato organizzato un corso specifico per supportare la funzione del Customer Service Dairy ad affrontare il processo di integrazione "One Customer", uniformando il proprio approccio al cliente e sostenendo il cambiamento con positività.

Per sostenere e facilitare la prossima trasformazione digitale, sono stati erogati corsi di Excel quale primo passo verso una maggior diffusione delle competenze informatiche ed è stata lanciata una "call to action" per identificare, attraverso un digital assessment, un gruppo di Digital Ambassador, facilitatori della transizione digitale. Sono altresì proseguiti i corsi di aggiornamento professionale dedicato alle singole funzioni o in ambito Assicurazione Qualità, HACCP, GMP e tutti i temi della Sicurezza.

Durante l'anno, con l'obiettivo di accrescere lo spirito di appartenenza, sono state realizzate numerose iniziative per i dipendenti: "R-Evolution breakfast", dedicata ai manager per stimolare la condivisione; international meeting con le filiali delle divisioni Microbiome e Dairy, per presentare i progetti realizzati; "Aperisystem", aperitivi dedicati a tutte le persone di Sacco System; Degustazione di formaggi, in collaborazione con ONAF; infine, la festa di celebrazione del Natale, che ha visto coinvolta la maggior parte dei dipendenti italiani. Nel mese di maggio è stata organizzato un evento informativo, "Town hall meeting", in cui tutte le persone italiane, presenti contemporaneamente in plenaria, hanno assistito alla presentazione dei risultati aziendali e dei progetti strategici attivi. Per tutti gli altri lavoratori Sacco System, è stato predisposto un video di sintesi in inglese, per trasferire i messaggi in modo univoco e inclusivo.

3.2.7 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 nel 2020 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 ed estere 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 internazionale sui canali Facebook e Instagram cresce in modo costante e omogeneo.

È stato lanciato il nuovo sito ingredients.saccosystem.com e due nuovi profili social in lingua inglese e spagnola (Facebook e Instagram) per divulgare il progetto anche all'estero e coinvolgere le aziende clienti che utilizzano i nostri ingredienti al di fuori dell'Italia. A fine anno è stata fatta una campagna di comunicazione del progetto sul sito [corriere.it](https://www.corriere.it) e sui media di Mediamond (tgcom). Sono proseguite le attività di "Knowledge sharing" per diffondere la conoscenza scientifica dei nostri ingredienti. Nel 2023 abbiamo ospitato gli studenti dell'Università degli Studi dell'Insubria del Dipartimento di Biotecnologie e Scienze della Vita e dell'Università Statale di Milano. Abbiamo partecipato per il quinto anno consecutivo al progetto "Deploy your talents", organizzato da Fondazione Sodalitas e VISES, grazie al quale abbiamo collaborato con le classi quarte del Liceo Primo Levi di Bollate; il progetto si pone l'obiettivo di rilanciare gli studi delle materie tecnico-scientifiche, andando a colmare il gender gap. Anche quest'anno, abbiamo supportato il Liceo Majorana di Rho (MI) nell'ambito del progetto "Mad for science", per la parte di ricerca e sviluppo in laboratorio.



Figura 16 - Il logo INgredients by Sacco System

A Natale, i dipendenti hanno ricevuto in dono una shopper in materiale ecosostenibile brandizzata Sacco System, con all'interno prodotti fatti con gli ingredienti di Sacco System; in particolare è stata distribuita una birra Strong Bitter, la cui ricetta è frutto della fantasia e della professionalità di un

dipendente, così come la grafica della lattina, personalizzata Sacco System.

Diverse sono state le fiere in cui abbiamo partecipato nel mondo in particolare Vitafoods a Ginevra, FIC a Shanghai, Cibustec a Parma, ABIM a Basilea, Macfrut a Rimini, CPHI a Barcellona.

3.2.8 Premi e riconoscimenti

Anche quest'anno Sacco, con CSL, è risultata tra le 800 aziende Champions secondo un'indagine condotta da Corriere Economia (supplemento economico del Corriere della Sera) e Italtypost, sui bilanci delle imprese italiane con un fatturato compreso tra i 20 e i 120 milioni, che tra gli anni 2016 e 2022 hanno performato sopra la media.

3.3 OBIETTIVI E PROGETTI 2024-2026

3.3.1 Strutture e impianti

Nel prossimo triennio, 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. Nella sede di Vertemate verranno inoltre realizzati gli impianti di produzione delle colture microbiche per la protezione delle piante, con fermentatori, liofilizzatori e linee di confezionamento dedicate.

A Zelo Buon Persico, il progetto di costruire un nuovo edificio, il cosiddetto Z3, è stato sospeso: al momento l'azienda sta valutando possibili potenziamenti di produzione, senza necessità di nuove costruzioni e, quindi, di consumo di suolo. Si prevede, tra il 2024 e il 2025, il revamping dell'area polveri (pesate, liofilizzazione e miscele) dei reparti produttivi di Z1 e un ampliamento del reparto di fermentazione Z2.

A Cadorago, è invece in previsione la costruzione dell'edificio P4, uno stabilimento di 4.000 mq dedicato alla produzione di congelati ad al potenziamento complessivo della produzione dell'azienda, e di una nuova area di deposito temporaneo per i rifiuti, che risponda in modo più efficiente alle accresciute necessità di movimentazione dei rifiuti. È inoltre in corso l'ulteriore ampliamento dell'edificio P1, dopo gli interventi del 2015 e del 2022, che vedrà anche il rifacimento dei reparti di confezionamento ed il revamping degli impianti produttivi, con un aumento della capacità fermentativa e di liofilizzazione; nell'ampliamento sono previsti anche nuovi luoghi di condivisione e di svago per i dipendenti.

Sempre a Cadorago, nel corso del 2024, verranno sostituite quattro torri di evaporazione con nuovi modelli a bassissimo impatto acustico e con gestione della ventilazione sotto inverter: l'obiettivo è diminuire sia il rumore immesso in ambiente che il consumo elettrico. Inoltre, verrà sostituito un generatore di vapore con uno nuovo con prestazioni di efficienza energetica maggiori dell'attuale; a fronte di questo investimento verranno anche installati dei sensori che permetteranno il controllo dell'efficienza energetica anche di altri generatori: è un primo passo verso la realizzazione di un sistema di monitoraggio energetico.

A Zelo Buon Persico, nel 2024 verrà completata la riqualificazione della cabina di trasformazione e del power centre dell'edificio Z1 e, successivamente, verrà realizzato un sistema di monitoraggio dei consumi energetici di tutto il sito: tale sistema permetterà di identificare in maniera chiara le aree a maggior consumo e così di pianificare gli interventi di risparmio energetico per i prossimi anni.

3.3.2 Attività strategiche e commerciali

Nei prossimi anni, spingeremo per la presenza di Sacco System nei mercati mondiali.

Prevediamo che il settore Dairy continui ad offrirci opportunità di crescita: in particolare ci focalizzeremo su grossi key account internazionali e su alcuni mercati con grande potenziale come quello russo, brasiliano e cinese. Abbiamo riconfermato di investire nei prodotti probiotici e 4Choice (alternative vegetali ai lattiero-caseari); le colture a effetto protettivo rimangono un punto focale della nostra strategia.

Per venire incontro alle mutate esigenze di relazione con i mercati e i nostri stakeholder,

rinnoveremo e rafforzeremo il nostro team di vendite italiano e accorperemo il Customer Service per offrire un migliore servizio ai nostri clienti. Interverremo anche sulla complessità nel nostro portafoglio, semplificandolo e rendendolo più snello e flessibile.

Nella BU Microbiome, presteremo molta attenzione ai cambiamenti nei profili e nelle preferenze dei consumatori, sviluppando il nostro approccio olistico alla salute e al benessere delle persone, così come attenzioneremo i mutamenti nel mercato stesso dei probiotici, per anticipare rischi e cogliere nuove opportunità. Microbiome continuerà a rafforzare la propria presenza sui mercati che indicano prospettive di crescita più interessanti e consoliderà le sue linee di business, continuando ad investire in ricerca e qualità, per migliorare la proposta della linea Active Ingredients, ed in competenze, per offrire servizi sempre più completi e ad alto valore aggiunto (Linea Made4You).

Per la BU AgroVet, sono in fase di finalizzazione promettenti partnership con importanti player mondiali nel settore del pet food, del pet supplement e della mangimistica per gli animali da allevamento, anche attraverso la filiale estera di CSL USA. Particolarmente interessante, lo sviluppo e lo studio di una formulazione probiotica per i delfini, applicabile successivamente ad altri mammiferi acquatici, in collaborazione con SeaWorld ad Abu Dhabi. Attraverso CSL USA, svilupperemo il settore agro vet con un piano di business ad hoc per lo sviluppo probiotici e l'impiego dell'eluato.

Rafforzeremo i contatti B2B per il settore Plants, con le nostre soluzioni batteriche per le piante e le colture, ed espanderemo la nostra presenza territoriale per il settore Meat con nuovi distributori in Europa. Consolideremo la figura della BU Agroveter come realtà definita e riconoscibile sul mercato, attraverso fiere, convegni, sviluppo della piattaforma web.

La BU Labware, nel 2024, inizierà la rappresentanza in Italia di GSC, azienda spagnola che organizza proficiency test, analisi di confronto tra laboratori che consentono ai laboratori di convalidare le proprie prestazioni analitiche in specifici test, misurazioni o tarature. Inizierà inoltre il trasferimento presso la nuova sede dedicata, a Vertemate (CO). Sul medio periodo, si sta lavorando su un business plan che prevede di introdurre la funzione di assistenza e servizio post-vendita, focalizzata -tra l'altro- sulla manutenzione programmata e su interventi tecnici anche on-site.

3.3.3 Ricerca e sviluppo

Oltre a proseguire i progetti del 2023 non ancora conclusi, nel 2024 ci dedicheremo in particolare allo sviluppo di nuovi prodotti con applicazione veterinaria, con particolare focus allo sviluppo di soluzioni per la salute degli animali da compagnia (cani e gatti), per promuovere la salute di cavalli e dei mammiferi marini.

3.3.4 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. Proseguiranno i test di compatibilità degli eluati concentrati con altri concimi organici presenti in commercio e le prove di efficacia di fertilizzazione in campo su colture ortive ed intensive. Assisteremo i nostri clienti nello studio di soluzioni applicative ed integrative per l'eluato in agricoltura al fine di posizionarlo al meglio per determinare la sua strategia di mercato.

Nel corso del 2024, le tre aziende, Sacco, Caglicio Clerici e CSL, eseguiranno in modo indipendente la valutazione delle proprie prestazioni circolari attraverso il self-assessment con COACH, lo strumento di misurazione della circolarità per l'industria chimica, emesso in versione

finale dopo la fase pilota, a cui abbiamo partecipato nel 2023. Questo permetterà di valutare in modo puntuale i propri punti di forza e le proprie criticità, con l'obiettivo di intraprendere iniziative mirate, volte a migliorare la performance complessiva in termini di circolarità delle proprie operazioni e lungo la catena del valore, e quindi attivare specifici progetti e iniziative.

Sempre con l'obiettivo di efficientare i processi e ridurre la produzione di scarti, si inizieranno attività di monitoraggio e riduzione dei cosiddetti "sprechi alimentari", in riferimento al nuovo requisito per la certificazione FSSC22000, con la definizione di indicatori specifici e di obiettivi di miglioramento riguardanti il quantitativo di materie prime, semilavorati e prodotti finiti scartati o non utilizzabili.

Si indagheranno ulteriori modalità di recupero dei sottoprodotti della trasformazione del caglio, per la loro possibile destinazione in impianti di digestione anaerobia per la produzione di biogas, quindi del successivo impiego dei digestati come fertilizzanti.

Infine, è in fase di installazione presso il Caglifificio Clerici una nuova macchina confezionatrice del caglio liquido, che permetterà l'automatizzazione dell'operazione e, contestualmente, la sostituzione dei vecchi flaconi in PE con delle nuove stand-up pouch, buste flessibili a contenuto ridotto di plastica (-63% rispetto alla soluzione attualmente in uso).

3.3.5 Salute e sicurezza

Al fine di rendere più efficace e immediato il monitoraggio degli indicatori relativi alla salute e alla sicurezza del luogo di lavoro e più snella l'attività di rendicontazione annuale, si prevede di realizzare, a partire dal 2024, un rapporto SSL annuale a cura del RSPP e ASPP, che contenga tutte le informazioni importanti, in risposta anche ai requisiti degli standard GRI, e una rendicontazione preventiva e consuntiva dei costi inerenti alla salute e alla sicurezza.

Sempre nel 2024, c'è in programma di riattivare la partecipazione alla rete WHP, interrotta in seguito al periodo covid, per Sacco e Caglifificio Clerici, e allo stesso tempo introdurre all'iniziativa anche Centro Sperimentale del Latte. Il programma WHP, che sta per "Workplace Health Promotion - Luoghi di lavoro che Promuovono Salute", è il programma europeo, riconosciuto dal Ministero della Salute, che ha come obiettivo prioritario promuovere cambiamenti organizzativi dei luoghi di lavoro al fine di renderli ambienti favorevoli alla adozione consapevole ed alla diffusione di stili di vita salutari, concorrendo alla prevenzione delle malattie croniche. Le tematiche di intervento sono la lotta al fumo e alle dipendenze, l'alimentazione sana, l'attività fisica, la conciliazione vita-lavoro. Attraverso la partecipazione al programma, intendiamo costruire, attraverso un processo partecipativo e in un'ottica di responsabilità sociale, un contesto che favorisca l'adozione di comportamenti e scelte positive per la salute delle nostre persone.

Nel 2024, infine, installeremo due Defibrillatori Semiautomatici Esterni (DAE) sia presso gli stabilimenti di Cadorago che di Zelo Buon Persico. Contestualmente, formeremo un gruppo selezionato di persone all'utilizzo corretto del dispositivo (Team DAE), che potrà affrontare situazioni di emergenza cardiaca e sarà pronto a intervenire in caso di necessità.

3.3.6 Rapporto con i dipendenti

Per i nostri lavoratori proseguiremo con le iniziative di sviluppo, volte a migliorare le abilità comunicative e a rendere sempre più efficaci le relazioni, diffondendo un modello comportamentale chiamato "Brainbow". Attiveremo percorsi di responsabilizzazione del ruolo dei manager, sostenendo le competenze manageriale e rinforzando la consapevolezza organizzativa.

Accompagneremo la trasformazione digitale, sostenendo la cultura digitale con formazione dedicata agli strumenti informatici, rinforzando le competenze necessarie e attivando percorso di supporto al cambiamento.

Coinvolgeremo le nostre persone con attività sempre più capillari, quale formazione e informazione interna, su nuovi processi o procedure, per diffondere uno spirito inclusivo nel pieno rispetto di tutte le diversità. Proseguiremo nell'organizzazione di eventi e nuove iniziative volte a valorizzare il nostro "Family Spirit", coinvolgendoli e dando spazio ai volti dei nostri collaboratori e alle loro storie.

In ottica di welfare, daremo vita, nel 2024, al ristorante aziendale a Cadorago, volto anche a rafforzare le relazioni e le conoscenze tra colleghi, business partner e clienti.

3.3.7 Marketing e Comunicazione

Il prossimo anno è previsto il lancio del nuovo sito saccosystem.com, che avrà una fruibilità migliore e un contenuto di interesse globale, approfondendo gli argomenti tipici del nostro business in un blog dedicato. Ci saranno novità anche nella sezione careers. In parallelo si lavorerà anche sulla creazione di un nuovo video corporate che andrà a raccontare quello che è oggi Sacco System nel mondo

3.3.8 Stakeholder engagement e sviluppo sostenibile

Nel corso del 2024, Sacco System ha in programma un rafforzamento e approfondimento della propria strategia di sostenibilità, con il coinvolgimento delle principali entità europee rientranti nel perimetro di consolidamento. Con la creazione di un "Sustainability Committee", verrà innanzitutto effettuato un aggiornamento dell'analisi di materialità, secondo un approccio di doppia materialità (considerando, cioè, impatti, rischi e opportunità collegati allo sviluppo sostenibile), per il quale verranno coinvolti anche i nostri stakeholder. Sugli esiti di questo processo, Sacco System fonderà la propria strategia di sostenibilità di medio e lungo periodo, stabilirà i propri obiettivi e individuerà le iniziative e attività da portare avanti. Questo ci preparerà in vista della redazione dell'informativa di sostenibilità secondo gli standard europei ESRS, la quale, in seguito all'entrata in vigore della Corporate Sustainability Reporting Directive, per Sacco System sarà obbligatoria a partire dal 2026, sui dati dell'anno finanziario 2025.

In modo più ampio e generale, il coinvolgimento dei nostri stakeholder proseguirà anche sul fronte della diffusione della cultura dei fermenti, sia per un pubblico business che consumer, in linea con la nostra mission "supporting food culture and life", con diversi progetti riguardanti il mondo INgredients, Microbiome e Agrovet. Particolare enfasi sarà data alle attività di divulgazione scientifica e di employer branding per gli studenti di scuole superiori e universitari. Torneremo 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.

4 IL DUEMILAVENTITRE IN CIFRE



391	dipendenti
163	M€ ricavi
136	t miscele congelate
391	t miscele liofilizzate
1.108	t enzimi
939	t terreni di crescita
304	t prodotti chimici

5 RESPONSABILITÀ ECONOMICA

Il valore economico al servizio dell'innovazione, delle persone e del territorio

5.1 PERFORMANCE ECONOMICA

Sacco System è fortemente impegnata nella creazione di valore per i propri stakeholders e la misurazione dei risultati economici ne dà una chiara e veritiera rappresentazione in termini di impatti distribuiti sugli stessi.

La performance economica rappresenta per Sacco System il primo elemento in sede di valutazione dei risultati aziendali e viene misurata attraverso l'utilizzo di indicatori che permettono di bilanciare i vari aspetti della gestione nel perimetro più ampio della performance patrimoniale e finanziaria.

La proprietà definisce il migliore assetto organizzativo al fine di realizzare la strategia aziendale stabilendo le priorità, le finalità, sia quantitative che qualitative, i metodi di misurazione e di controllo della performance economico-finanziaria. La politica aziendale è chiaramente orientata al mantenimento dell'integrità aziendale, con un utilizzo efficiente ed efficace delle risorse finanziarie al fine di garantire uno sviluppo sostenibile di lungo termine.

L'efficienza e l'efficacia della gestione aziendale viene monitorata attraverso l'utilizzo di indicatori chiave di performance (KPI - Key Performance Indicators), che sono parte importante degli obiettivi per il management aziendale (MBO - Management By Objectives), insieme ad altri obiettivi non finanziari, in un'ottica di gestione integrata. I risultati vengono periodicamente analizzati a livello direzionale, al fine di determinare l'allineamento con gli obiettivi prefissati e di individuare eventuali azioni correttive in caso di disallineamento.

Sacco System ha vissuto negli ultimi anni una tendenza di crescita continua caratterizzata da risultati positivi. Anche il 2023 ha confermato questa tendenza, registrando oltre 163 milioni di € di ricavi (+6% rispetto all'anno precedente; vedi Grafico 1).

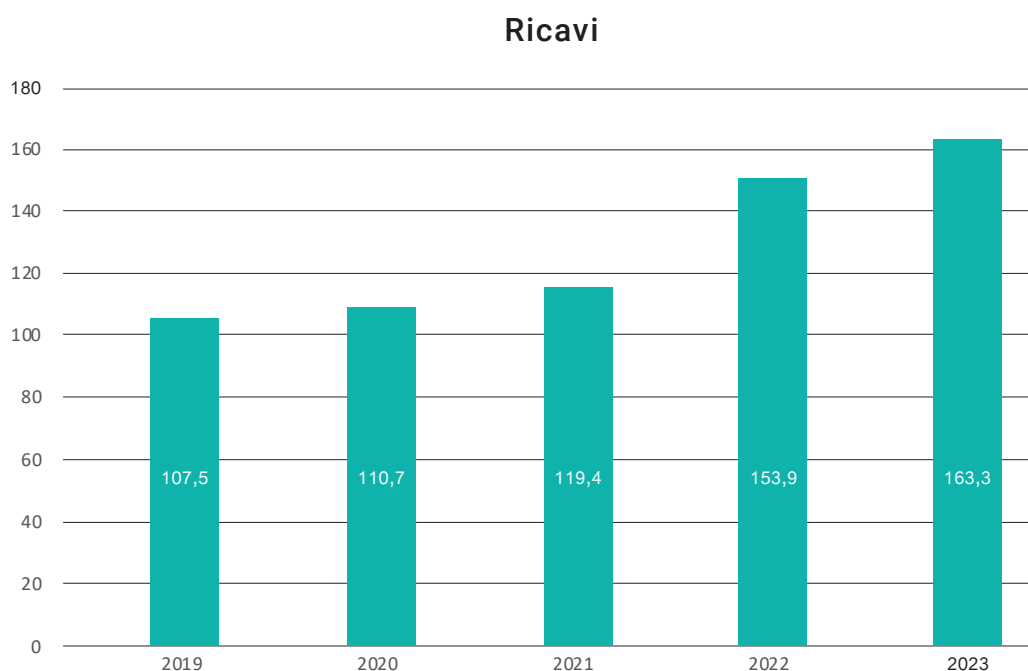


Grafico 1 – Ricavi di Sacco System, in milioni di €

La distribuzione del valore economico fornisce un'indicazione sulla creazione di ricchezza da parte di Sacco System per i propri stakeholder; qui di seguito (Tabella 3) si riportano i principali dati economico-finanziari utili alla rendicontazione di sostenibilità riferiti agli ultimi due anni.²

Dati economico-finanziari	2022	2023
Valore economico direttamente generato (ricavi)	153.872.376 €	163.258.468 €
Valore economico distribuito (costi operativi, salari e benefit dei dipendenti, pagamenti a fornitori di capitale e alla Pubblica Amministrazione, investimenti nella comunità)	133.673.135 €	137.856.932 €
Valore economico trattenuto	20.199.241 €	25.401.536 €
Assistenza finanziaria ricevuta dal Governo (crediti d'imposta Industria 4.0, Pubblicità, Ricerca&Sviluppo)	2.851.080 €	1.515.942 €

Tabella 3 – Dati economico-finanziari di Sacco System

² I dati relativi al 2022 sono stati corretti rispetto a quanto riportato nel precedente bilancio: essi sono stati rielaborati per una migliore comparabilità con i dati del 2023, le cui modalità di calcolo sono state riviste per una maggiore completezza e migliore coerenza.

5.2 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 1.340 diversi fornitori di servizi e beni (sia produttori che distributori); il numero è aumentato rispetto all'anno precedente (circa l'8%). La maggioranza dei fornitori, oltre l'83%, sono italiani (il 57% è localizzato in Regione Lombardia), a cui va il 63% della spesa totale: tuttavia è necessario considerare che la maggioranza dei fornitori italiani e lombardi commercializza prodotti di origine non nazionale, europea o extraeuropea.

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.

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.

Nel 2023, non ci sono state modifiche significative nella catena di fornitura: le modifiche occorse riguardano l'effettivo inserimento di nuovi fornitori per la necessità di avvalerci di nuovi servizi o di approvvigionarci di nuove materie prime, sia per le nostre attività di ricerca e sviluppo, sia, parzialmente, per perseguire la tendenza di diminuzione dei costi verso medie più basse rispetto al 2022.

Provenienza fornitori

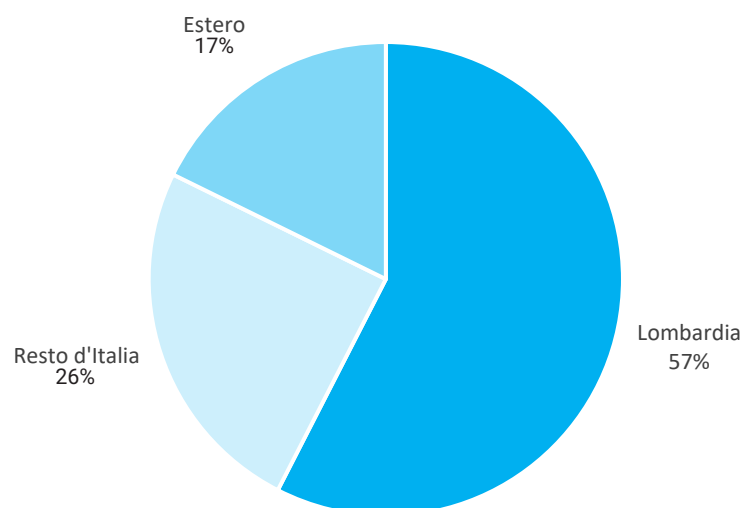


Grafico 2 – Suddivisione del numero di fornitori in base alla loro provenienza geografica

Volume acquisti

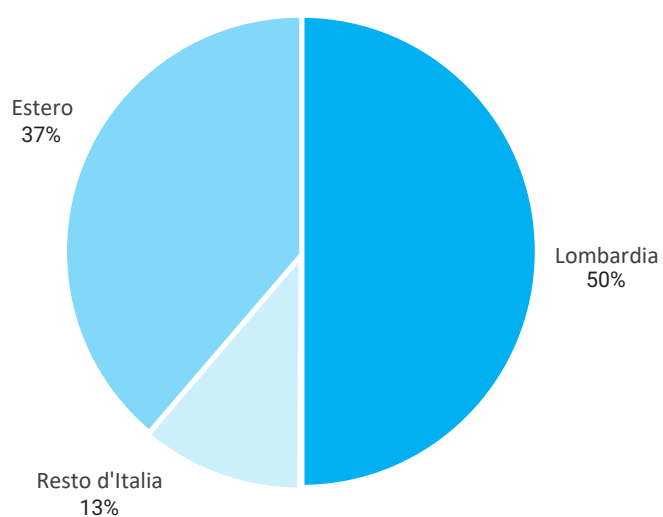


Grafico 3 – Suddivisione della spesa ai fornitori in base alla loro provenienza geografica

5.3 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 che ognuno di essi ha il dovere di rispettare. 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.

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

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

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

Nel 2023, Sacco, Caglifacio Clerici e CSL si sono dotate una specifica procedura e di una piattaforma di whistleblowing per la segnalazione di illeciti aziendali, la cui informativa è disponibile sul sito web di Sacco System. Tutti i soggetti che si rapportano contrattualmente con le imprese sono legittimati alla segnalazione di eventuali illeciti, in cui fossero direttamente coinvolti o di cui fossero venuti a conoscenza, rilevanti ai sensi del D.Lgs.231/2001.

Nell'anno di rendicontazione, non sono stati registrati episodi di corruzione né di conflitto di interessi nella sfera di influenza di Sacco System.

Non sono state intraprese iniziative di formazione o comunicazione specifiche su normative o procedure anticorruzione.

6 RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

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

6.1 ENERGIA

Le fonti energetiche impiegate nelle attività aziendali sono: l'energia elettrica e il gas naturale per i processi produttivi e le attività in situ, l'energia elettrica e i combustibili per autotrazione per i mezzi aziendali (vedi Tabella 4 e Grafico 4).

Il fabbisogno di energia elettrica è coperto sia grazie all'autoproduzione, mediante l'impianto di cogenerazione a gas naturale, in funzione dal 2022 presso il sito di Cadorago, e l'impianto fotovoltaico da 5kW della sede di Zelo Buon Persico, sia tramite acquisto da fornitori esterni.

Consumi energetici	2021	2022	2023	Δ% a.p.
Gas naturale mc	3.310.942	5.235.756	6.582.500	+26%
Energia elettrica acquistata (siti produttivi) kWh	22.630.361	20.129.246	15.985.913	-21%
Energia elettrica acquistata (ricariche auto) kWh	2.894	7.843	5.913	-21%
Energia elettrica autoprodotta e autoconsumata (impianto fotovoltaico) kWh	7.000	6.900	6.863	-1%
Benzina senza piombo	10.503 litri	13.945 litri	14.034	+1%
Gasolio	82.996 litri	72.614 litri	48.055	-34%
Totale	214.146.633 MJ	281.632.177 MJ	309.383.596 MJ	+10%

Tabella 4 -Consumi energetici di Sacco System nel 2023 divisi per fonte e differenza percentuale rispetto al 2022; consumo energetico totale espresso in MJ (definizioni, fonti e nota metodologica³)

Nel corso del 2023, dall'impianto di cogenerazione, sono stati generati e direttamente consumati 2.376.106 kWh di energia di riscaldamento e 4.891.384 kWh di energia di vapore, in deciso aumento rispetto all'anno precedente (rispettivamente +68% e +75%)⁴, grazie all'entrata a regime dell'impianto; 360 sono invece i kWh reimmessi nella rete elettrica e venduti. È stato calcolato che il cogeneratore ci permette di risparmiare 1400 tep/anno. Dall'impianto fotovoltaico sono stati prodotti poco meno di 6.900 kWh, consumati in loco direttamente.

La scelta dei fornitori di gas ed energia elettrica è guidata principalmente da considerazioni commerciali, grazie alla mediazione delle associazioni di categoria. Il fuel mix dell'energia elettrica acquistata è rappresentata per circa il 46% da fonti rinnovabili.⁵

I consumi energetici in Sacco System sono imputabili principalmente al funzionamento degli impianti di produzione dei fermenti e di refrigerazione, altamente energivori. I consumi energetici sono costantemente monitorati e vengono prese in considerazione iniziative volte al contenimento degli stessi, mediante l'introduzione di soluzioni tecnologiche ed il periodico rinnovo delle apparecchiature a sempre maggiore efficienza.

Nell'ottica di migliorare la nostra efficienza energetica e di ridurre gli sprechi, siamo sottoposti ad audit energetico e, a livello impiantistico, stiamo dotando di illuminazione LED tutti i nuovi locali o sostituendo gli impianti luce già esistenti, abbiamo provveduto alla coibentazione di tutte le tubazioni e all'inserimento degli inverter (ad oggi, ne sono dotati oltre la metà degli impianti). In CSL, è in programma l'installazione di economizzatori a valle di due generatori di vapore, per un risparmio stimato 60.000 Smc/anno di metano, corrispondente a circa 50 tep/anno.

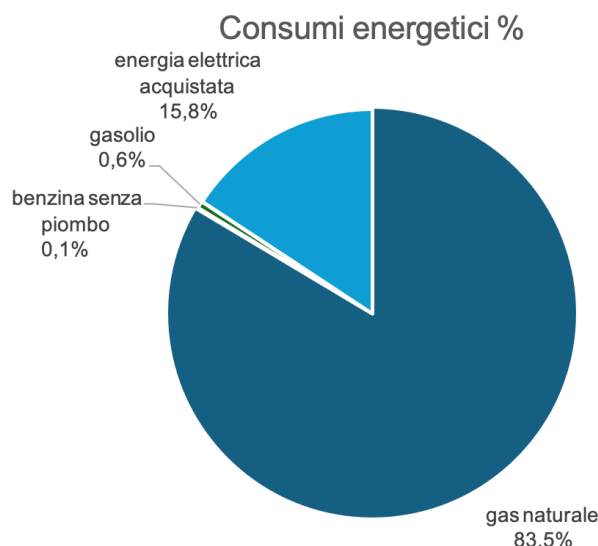


Grafico 4 - Distribuzione percentuale dei consumi energetici del 2023

3 I mc di gas naturale indicati in tabella comprendono i consumi dell'impianto di cogenerazione, delle caldaie e di altra strumentazione e apparecchiature di produzione. Per energia elettrica acquistata è qui intesa solo quella approvvigionata da fornitori esterni, non quella autoprodotta da cogenerazione (dettagliata invece nel testo).

I fattori di equivalenza MJ/litri di carburante qui utilizzati sono tratti dal Decreto legislativo 8 novembre 2021 n.199, di attuazione della Direttiva (UE) 2018/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2018, sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili, e dal relativo Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del 16 marzo 2023 n. 107. Tale valore trova esatta corrispondenza con quanto fatto nei precedenti anni di rendicontazione, in cui si faceva riferimento dalla Clean Vehicle Directive Dir.2009/33/CE, come suggerito dall'Osservatorio Prezzi e Tariffe dell'allora Ministero dello Sviluppo Economico. Per questo motivo, i valori del 2023 sono confrontabili con quelli degli anni precedenti.

Tuttavia, i consumi di carburante mostrano una diminuzione che potrebbe non essere realistica, perché per le auto in preassegnazione non sono a disposizione i dati.

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 39,331 MJ/Smc per Sacco; 39,085 MJ/smc per Clerici; 39,051 MJ/Smc per CSL).

4 Errata corrige: il dato corretto relativo al consumo di energia di riscaldamento per l'anno 2022 è di 1.414.570 kWh; il dato era stato riportato erroneamente nel precedentemente bilancio per un errore di estrapolazione. Da correggere anche i MJ derivati dal consumo di gas metano per il 2022, ammontanti a 206.048.157 MJ: il dato riportato nel report 2022 era viziato da un errore di conversione.

5 Fonte: GSE. Composizione del mix iniziale nazionale utilizzato per la produzione dell'energia elettrica immessa nel sistema elettrico italiano nel 2023 (pre-consuntivo): fonti rinnovabili 46,31%, gas naturale 42,99%, carbone 5,27%, prodotti petroliferi 0,90%, altre fonti 4,53%. Alla chiusura della redazione del presente bilancio, non erano ancora disponibili i dati relativi all'anno 2023 dello specifico fornitore.

6.2 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.

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, come il ciclo chiuso per le acque di riscaldamento e raffreddamento, il recupero delle acque di condensa, di lavaggio e di quelle di scarto provenienti dalle osmosi.

Inoltre, negli ultimi anni sono stati fatti importanti investimenti per la messa in opera di soluzioni tecnologiche che permettano di ridurre l'impatto sulle risorse idriche, sia a livello di prelievi che di scarichi. Nessun sito produttivo di Sacco System ricade in zone a stress idrico.⁶

Nei nostri siti produttivi usiamo sia acqua proveniente dagli acquedotti pubblici, sia prelevata da pozzo, con un prelievo annuo complessivo di quasi 418 milioni di litri (vedi Grafico 5 e Tabella 5). L'impiego di acqua proveniente da pozzi privati diminuisce l'impatto sulla rete pubblica.

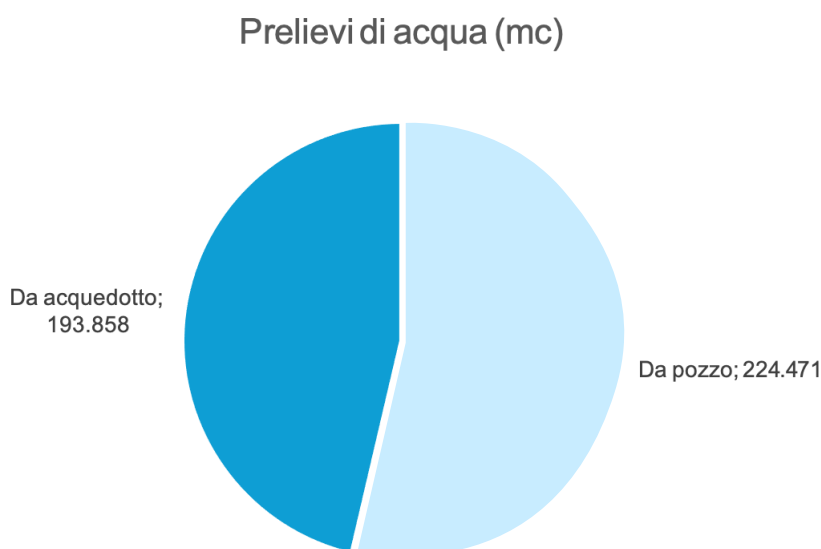


Grafico 5 - Ammontare dei prelievi di acqua dolce (in mc) in base alla fonte

Per quanto riguarda la gestione degli effluenti, presso il sito di Zelo Buon Persico, da febbraio 2022, è entrato in funzione un impianto di depurazione con tecnologia MBR (Membrane Biological Reactor), in grado di trattare fino a 230.000 mc di reflui all'anno. In seguito alla messa in opera dell'impianto di depurazione, abbiamo completato l'iter autorizzativo per lo scarico delle acque reflue in corpo idrico superficiale e dal mese di ottobre 2023 non scarichiamo più le nostre acque in pubblica fognatura, ma esse vengono interamente restituite all'ecosistema per fini irrigui, completando così il ciclo integrato delle acque. Una parte dell'acqua depurata viene recuperata nel ciclo interno dell'azienda a fini tecnologici (caldaie e torri evaporative): nel 2023 la quantità recuperata è stata di circa 55.000mc, pari ad oltre il 25% della risorsa idrica utilizzata dallo stabilimento.

⁶ L'Aqueduct Water Risk Atlas (<https://www.wri.org/applications/aqueduct/water-risk-atlas/>) indica l'area di Cadorago a basso-medio rischio (era basso nel 2022) e quella di Zelo Buon Persico a basso rischio (era basso-medio nel 2022). 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. Ultimo aggiornamento 28/06/2024

Nella sede operativa di Cadorago, invece, le 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. Dal 2022, è in funzione un evaporatore che permette di concentrare gli eluati di produzione (i brodi esausti delle fermentazioni), che possono essere così ceduti come sottoprodotti per il loro riutilizzo come fertilizzanti o mangimi, in ottica di favorire pratiche circolari e sostenibili. Questo processo di concentrazione degli eluati ha permesso di diminuire notevolmente il carico inquinante totale delle acque di scarico. Nel 2023, il nuovo processo ha portato alla lavorazione di 1.270 t di eluato concentrato, destinandoli all'industria mangimistica e agrochimica, il che significa aver processato circa 12.700 t di eluato tal quale, che altrimenti sarebbero state scaricate come reflui. Contestualmente alla concentrazione degli eluati, e quindi al recupero delle sostanze organiche e inorganiche in essi contenute, l'evaporazione permette di recuperare acqua da reimpiegare nel ciclo produttivo per usi tecnologici. In CSL, gli eluati sono già da anni reimpiegati in zootecnia per l'alimentazione dei suini: durante il 2022 sono stati così recuperati 9.637 t di eluato come formulante per mangimi. I limiti allo scarico sono stabiliti per legge⁷ 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 2023 non è stato rilevato alcun valore fuori specifica. 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 o concentrati) e da quella evaporata nei processi produttivi. Vi sono poi dei consumi che sfuggono alla misurazione, che sono quelli destinati agli usi civili o all'irrigazione delle aree verdi. Presso gli impianti produttivi, infine, sono presenti delle cisterne per lo stoccaggio temporaneo dell'acqua, che verrà poi impiegata in produzione (vedi Tabella 5).

Informazioni relative all'utilizzo di acqua	2023
Prelievi	418.329 mc
Scarichi	318.059 mc
Acqua rimanente nei prodotti	10.957 mc
Acqua evaporata	83.000 mc
Consumi non monitorati	6.314 mc
Stoccaggio temporaneo	760 mc

Tabella 5 - Dettaglio relativo all'utilizzo della risorsa idrica nel 2023

⁷ Tab.3 seconda colonna dell'Allegato 5 alla parte terza del D.Lgs.152/2006

6.3 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 (cogeneratore, caldaie, bruciatori, ma anche mezzi di trasporto come le auto aziendali), oppure dalle perdite di F-gas dai nostri impianti di refrigerazione. Le emissioni dirette rappresentano oggi oltre i due terzi delle emissioni interne totali di gas a effetto serra (Grafico 6). Sono invece indirette (Scopo 2) quelle che derivano dalla produzione di energia elettrica importata e consumata dall'azienda.

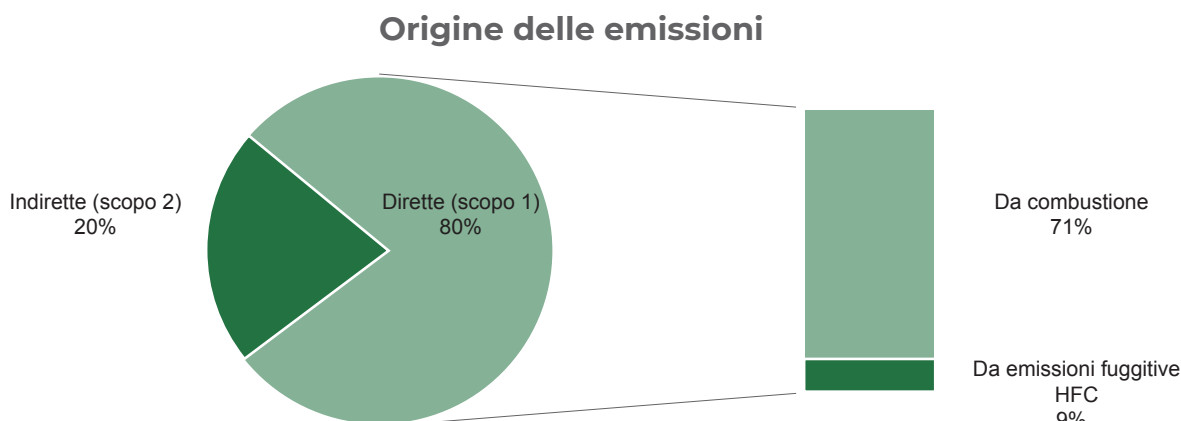


Grafico 6 - Distribuzione delle emissioni di gas a effetto serra, per fonte di origine

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 naturale e il consumo di combustibili per l'autotrazione, e del GWP-ODP Calculator per gli F-gas (Tabella 6), mentre la stima delle emissioni indirette date dalla produzione termoelettrica è stata effettuata sulla base dei più recenti coefficienti ISPRA 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, affrontando un percorso di progressiva riduzione della nostra impronta carbonica, per centrare gli obiettivi europei di neutralità climatica al 2050.

Emissioni dirette GHG	2020 (tCO _{2eq})	2021 (tCO _{2eq})	2022 (tCO _{2eq})	2023 (tCO _{2eq})
Da combustione gas naturale	5.874,19	6.247,06	9.878,78	12.419,80
Da combustione benzina s.p.	12,23	23,86	31,68	31,88
Da combustione gasolio	193,84	222,12	194,34	128,61
Da emissioni fuggitive HFC	831,92	1.380,63	1.837,38	1.714,04
Totale	6.912,18	7.873,67	11.942,18	14.294,33

Tabella 6 - Stima delle emissioni dirette (Scope 1) di gas a effetto serra nell'ultimo triennio

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/gwp-odp-calculator>

Con l'introduzione del cogeneratore, rispetto agli anni precedenti alla sua messa in funzione, avvenuta nel 2022, si è inevitabilmente osservato un forte aumento delle emissioni dirette causate dalla combustione del gas naturale; le emissioni derivanti dal consumo di combustibili per l'autotrazione, invece, risultano inferiori, ma il dato potrebbe non essere realistico (cfr. paragrafo Energia).

Le emissioni fuggitive di F-gas, causate da alcuni guasti negli impianti di refrigerazione, sono leggermente diminuite: con l'introduzione di nuovi agenti chimici per la gestione degli impianti frigoriferi, si riuscirà a ridurre progressivamente il loro impatto sulle emissioni dirette.

Le emissioni indirette di scopo 2, calcolate secondo un approccio location-based, per contro, hanno subito una decisa diminuzione rispetto al 2022, per il minore ricorso a energia acquistata da fornitori esterni e per il mix energetico meno carbon intensive (Grafico 7).¹²

Nel corso del 2023, abbiamo anche potuto avere una misura delle emissioni dovute al trasporto delle merci in uscita affidate al corriere DHL, rientranti nel nostro Scopo 3: queste sono state stimate in 29,99 t CO_{2eq}. Aderendo al programma del fornitore di offset delle emissioni, GoGreen, è stato possibile compensare le emissioni di gas a effetto serra di una quantità equivalente.

Per quanto riguarda altre tipologie di gas emessi, l'impianto di cogenerazione è dotato di un sistema di analisi delle emissioni, che controlla in tempo reale le emissioni di CO, NO_x, XOX-NO₂, SO_x, NH₃, H₂O: in caso di avvicinamento ai limiti stabiliti per legge, il sistema si blocca in automatico, mentre, in caso di sfioramento accidentale, viene inviata una notifica agli enti provinciali di competenza.

Altre emissioni in atmosfera sono 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

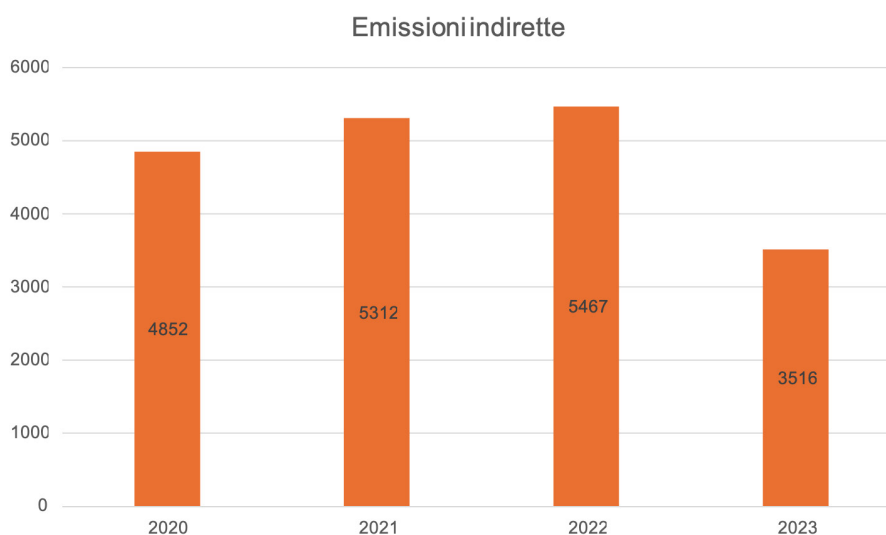


Grafico 7 - Stima delle emissioni indirette (Scope 2, in tCO_{2eq}) di gas a effetto serra nell'ultimo quadriennio, secondo un approccio location-based

11 Indicatori di efficienza e decarbonizzazione del sistema energetico nazionale e del settore elettrico. Rapporto ISPRA 363/2022. Fattori di emissioni di anidride carbonica da produzione termoelettrica lorda per combustibile (aggiornamento al 2021 e stime preliminari per il 2022). SINAnet, ISPRA.

12 Fonte: GSE. Composizione del mix iniziale nazionale utilizzato per la produzione dell'energia elettrica immessa nel sistema elettrico italiano nel 2020, nel 2021, nel 2022 (consuntivo) e nel 2023 (pre-consuntivo). Alla chiusura della redazione del presente bilancio, non erano ancora disponibili i dati relativi all'anno 2023 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.

In seguito all'aggiornamento del fuel mix 2022, le emissioni indirette market-based del 2022 sono state corrette rispetto a quanto riportato nel precedente report, da 5628 a 5467 tCO_{2eq}

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

6.4 RIFIUTI

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

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

Annualmente, sono valutate le quantità prodotte in relazione alla produzione aziendale, con particolare riferimento alla loro destinazione, alla loro pericolosità, agli impatti economici.

I flussi di input, output e attività connessi ai rifiuti sono esemplificati nella Figura 17.

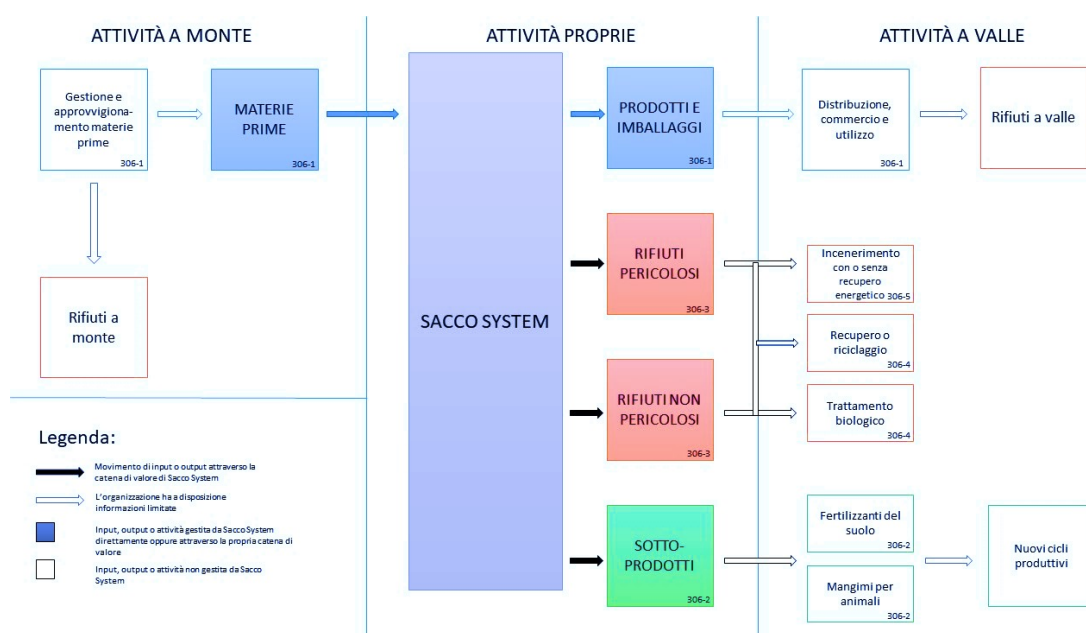


Figura 17 - Flusso di processo per la produzione di rifiuti e gli impatti significativi ad essi connessi

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 quasi l'80% da rifiuti da imballaggio (materiali misti, carta e cartone, plastica, metallo); altre tipologie di rifiuti prodotti ordinariamente sono quelli derivanti dalle attività di laboratorio o di manutenzione, i fanghi provenienti dalle vasche di equalizzazione e dall'impianto di depurazione, gli scarti inutilizzabili (scarti di lavorazione, campioni scaduti o fuori specifica), apparecchiature fuori uso (vedi Tabella 7).

CODICI EER	DESCRIZIONE RIFIUTO	KG
020502	Fanghi da trattamento in loco degli effluenti	192.060
150106	imballaggi in materiali misti	139.040
150101	imballaggi in carta e cartone	61.150
150102	imballaggi in plastica	37.500
161002	rifiuti liquidi acquosi, diversi da quelle di cui alla voce 16 10 01	25.780
180103*	rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni	21.660
150104	imballaggi in metallo	21.644
020304	(scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione)	18.980
170405	ferro e acciaio	12.380
170407	Metalli misti	8.180
170402	Alluminio	7.440
060105*	Acido nitrico/nitroso	4.930
150110*	imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	2.483
130208*	altri olii per motori, ingranaggi, lubrificazione	1.700
160214	apparecchiature fuori uso (computers ecc....)	880
160211*	apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi, HCFC, HFC	880
170603*	altri materiali isolanti contenenti o contenuti da sostanze pericolose	870
160506*	Sostanze chimiche di laboratorio contenenti o costituite da sostanze pericolose, comprese le	788
130205*	miscele di sostanze chimiche di laboratorio	660
060205*	oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	640
160303*	altre basi	260
150203	rifiuti inorganici, contenenti sostanze pericolose	120
170401	assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, diversi da quelli di cui alla voce	80
080318	rame, bronzo, ottone	80
160213*	toner per stampa esauriti (non pericolosi)	80
060106*	apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolose	70
150202*	assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose	50
160604	batterie alcaline	10

Tabella 7 - Elenco dei rifiuti avviati a recupero o smaltimento nell'anno 2023 (in kg) ¹⁴

Quasi il 94% dei rifiuti prodotti è costituito da rifiuti non pericolosi. Relativamente alla loro destinazione, l'88,3% è avviato a riciclaggio, recupero o trattamento biologico; il restante 11,7% è destinato a smaltimento: a incenerimento (anche con recupero energetico) oppure a trattamento chimico-fisico (Tabella 8 e Grafico 8). Tutti i rifiuti vengono affidati, per il loro successivo trattamento, ad aziende italiane autorizzate, regolarmente iscritte all'Albo nazionale gestori ambientali. Non abbiamo evidenza che i nostri rifiuti siano conferiti in discarica.

Destinazione		Kg	%
RIFIUTI NON PERICOLOSI		525.444	93,74%
di cui	Non destinati a smaltimento ¹⁵	488.454	87,14%
di cui	Destinati a smaltimento ¹⁶	36.990	6,60%
RIFIUTI PERICOLOSI		35.071	6,26%
di cui	Non destinati a smaltimento ¹⁵	6.723	1,20%
di cui	Destinati a smaltimento ¹⁶	28.348	5,06%

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

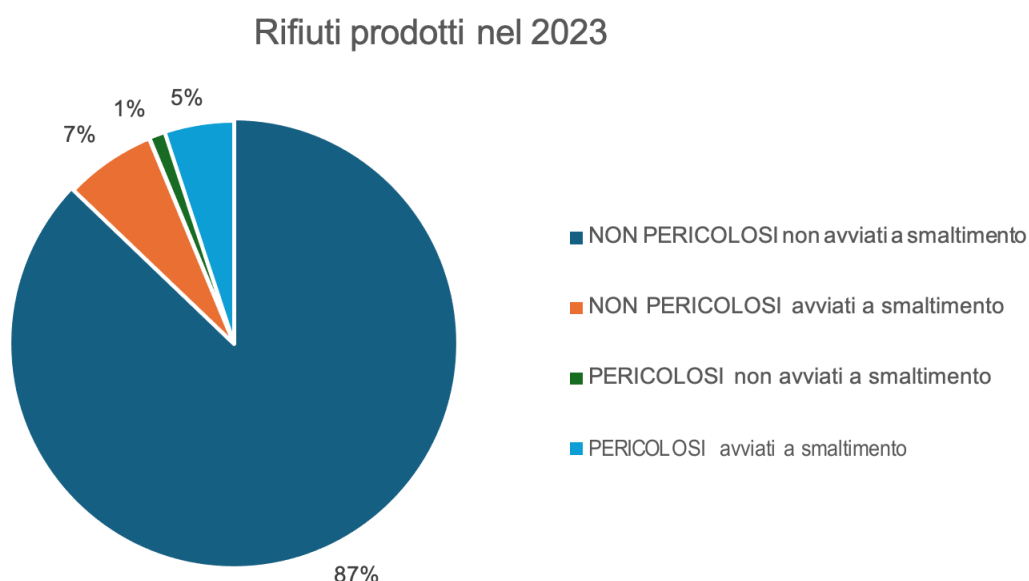


Grafico 8 - Distribuzione percentuale dei rifiuti prodotti, divisi per caratteristiche di pericolosità e destinazione finale

Nel triennio 2017-2019, gli scarti di trasformazione del caglio animale avevano rappresentato ben il 71% dei rifiuti totali prodotti in Sacco System e quasi il 95% di quelli di Caglificio Clerici, 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.) di categoria 2 (non destinato al consumo animale), avviandoli a un impianto di rendering per la conversione in fertilizzanti (Figura 17). Questo ha permesso, a partire dal 2021, di gestire tutti gli scarti di lavorazione del caglio come S.O.A.

¹⁴ Si assumono come rifiuti "prodotti" i quantitativi affidati al gestore nell'anno di riferimento.

¹⁵ Rifiuti avviati a riciclaggio, recupero o trattamento biologico.

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

I risultati di questo cambio di destinazione hanno avuto un enorme impatto sulla quantità complessiva dei rifiuti prodotti: con la piena implementazione di questo sistema, si è ottenuta una riduzione superiore al 90% dei rifiuti prodotti da Caglificio Clerici rispetto ai periodi antecedenti. A maggior conferma di questo notevole miglioramento, rapportando la quantità annuale di rifiuti prodotti su quella dei prodotti finiti, questo rapporto è passato da valori vicini a 800 t/t a valori fino a quindici volte inferiori (tra 54 e 65 t/t). La quantità complessiva di scarti di trasformazione del caglio inviata a nuovi processi produttivi è quindi incrementata progressivamente fino a raggiungere nel 2023 la quantità massima di 1215,6 t, mentre i rifiuti prodotti da Caglificio Clerici sono passati da 887.130 kg nel 2018 a 72.450 kg nel 2023.

Rifiuti prodotti Sacco System

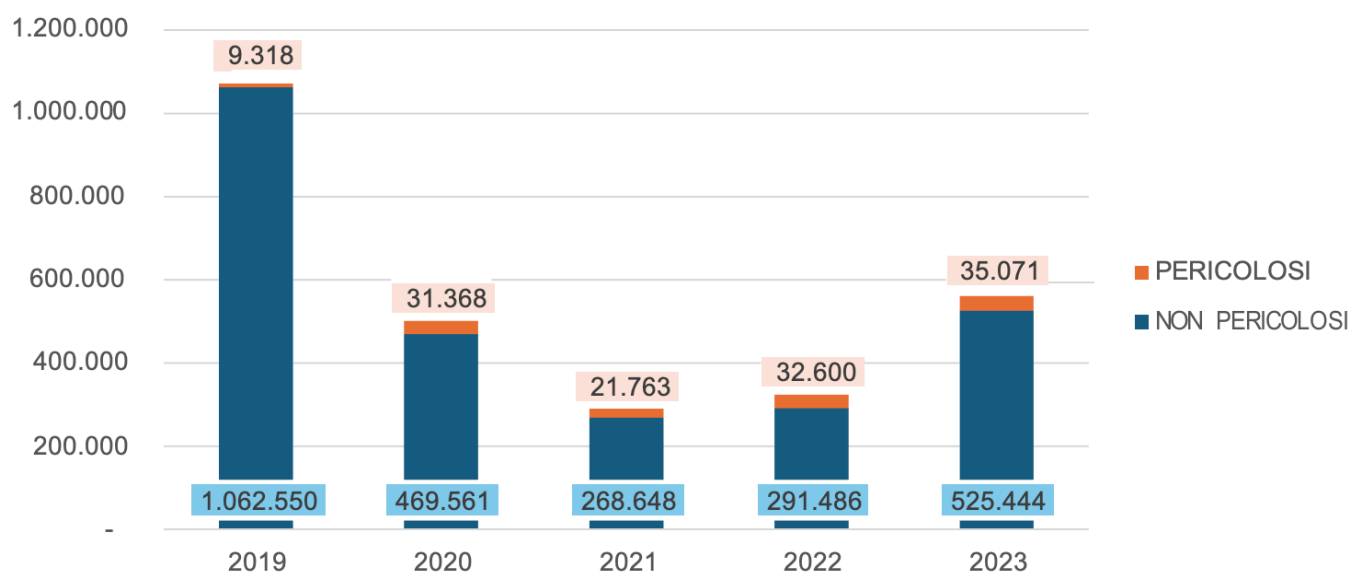


Grafico 10 - Confronto nella produzione complessiva di rifiuti nella rete Sacco System nel biennio 2019-2020 (in kg)

Questo si è riflesso, anche a livello di gruppo, in una progressiva e consistente riduzione negli anni dal 2019 al 2021; il lieve aumento del 2022 (+8,5%) risulta comunque disaccoppiato dall'aumento della capacità produttiva che è stato del +41%. Invece, il deciso aumento occorso nel 2023 è da imputarsi principalmente alla produzione di fanghi da trattamento in loco degli effluenti (EER 020502), derivanti dall'impianto di depurazione delle acque reflue entrato in funzione nel sito produttivo di CSL a Zelo Buon Persico, passati da poco più di 8 t nel 2022 a oltre 192 t nel 2023, e di rifiuti liquidi acquosi (EER 161002), di cui sono state prodotte quasi 28 t per la prima volta da Sacco (Grafico 9), provenienti da un intervento di manutenzione straordinaria delle vasche di equalizzazione.

Nel prossimo futuro, si indagheranno ulteriori modalità di recupero dei sottoprodotti della trasformazione del caglio, con la possibile conversione da S.O.A. di categoria 2 a categoria 3 (scarti di macellazione e dell'industria alimentare) e il loro impiego in impianti di digestione anaerobia per la produzione di biogas, preventiva alla successiva trasformazione dei digestati in fertilizzanti.

Infine, nel 2023, per rispondere al nuovo requisito di conformità al sistema di gestione FSSC22000, in CSL è stato introdotto un nuovo indicatore finalizzato al monitoraggio ed alla riduzione degli sprechi di prodotto. In particolare, verrà monitorato lo smaltimento di prodotti e materie prime conformi ma arrivati a scadenza. Per il 2023 è stata calcolata la percentuale della quantità

smaltita sulla quantità totale di confezionato, ponendosi obiettivi di mantenimento o riduzione, per l'anno 2024. Per maggior dettaglio, si prevede il mantenimento del dato relativo alle materie prime e la riduzione delle percentuali di intermedi, miscele e prodotto finito (Tabella 9). Le azioni richieste riguardano una migliore pianificazione delle scorte, con incremento delle verifiche periodiche delle quantità disponibili, una maggiore sensibilizzazione, da parte del reparto di pianificazione e della divisione commerciale, finalizzata ad una maggiore consapevolezza ed attenzione, circa le conferme degli ordinativi trasmessi a produzione. Verrà infine introdotta una nuova procedura, mirata al recupero di prodotti finiti prossimi alla scadenza. Indicatori e valutazioni analoghe saranno implementate nel corso del 2024 anche per Sacco e Caglificio Clerici.

	2023	2024	Azioni richieste
Materie prime	0,09%	0,09%	Preservare buona gestione acquisti
Intermedi (bulk)	1,22%	1,20%	Migliore pianificazione delle scorte
Miscele	0,24%	0,20%	Sensibilizzazione della parte commerciale
Prodotto finito	0,86%	0,50%	Nuova procedura di recupero dei prodotti finiti

Tabella 9 - Prospetto degli indicatori di spreco alimentare e relative azioni di miglioramento per il 2024 (CSL)

7 RESPONSABILITÀ SOCIALE

La forza delle relazioni umane, pilastro della nostra governance

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

7.1 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 246 uomini e 145 donne, provenienti da oltre venti diverse nazioni, tutti coperti da accordi di contrattazione collettiva (CCNL Chimico-farmaceutico e Alimentare).¹⁷ La quasi totalità dei contratti in essere è a tempo indeterminato (97,2%) e a tempo pieno (95,4%). Nel corso del 2023 sono state finalizzate 68 assunzioni (+17,4%), contro 43 uscite (-11,0%) (Grafico 10 e Tabella 10). È degno di nota sottolineare come oltre il 60% delle nostre donne siano laureate, in larga maggioranza in materie STEM (Science, Technology, Engineering, Mathematics).

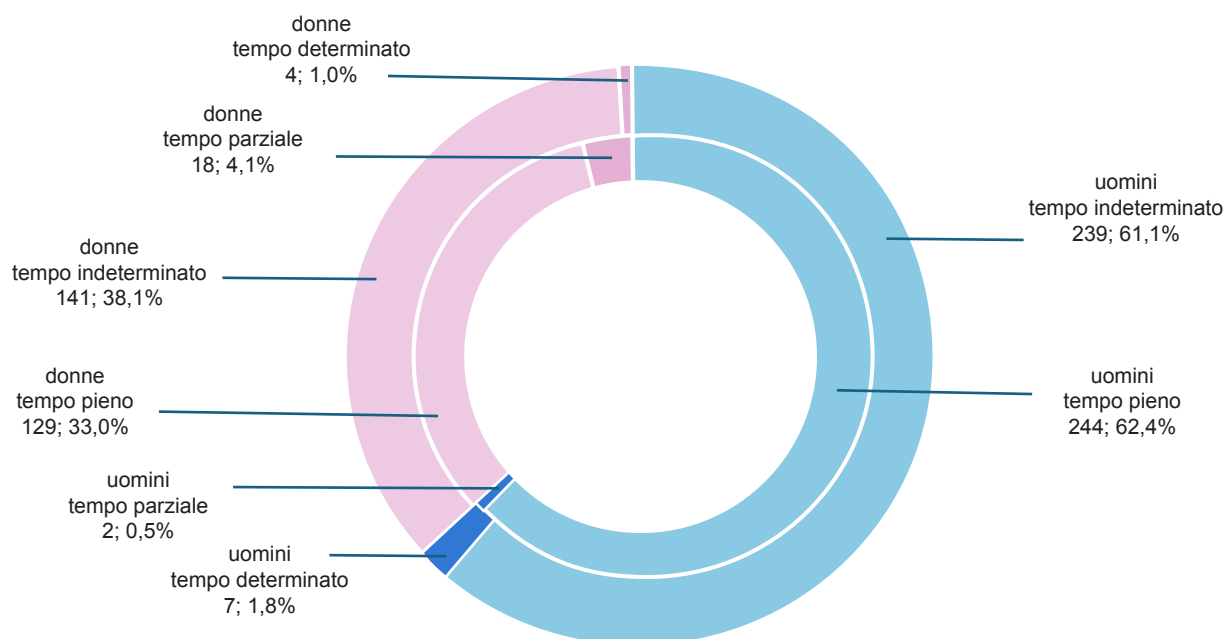


Grafico 10 - Distribuzione dei tipi di contratto (tempo indeterminato o determinato, anello esterno) e di impiego (full time o part time, anello interno), divisi per genere

[15] Dati al 31/12/2023

Tipo contratto	Indeterminato	Determinato	Per genere
M	239 (61,1%)	7 (1,8%)	246 (62,9%)
F	141 (36,1%)	4 (1,0%)	145 (37,1%)
per tipo	380 (97,2%)	11 (2,8%)	391 (100%)

Tipo impiego	Full Time	Part Time	Per genere
M	244 (62,4%)	2 (0,5%)	246 (62,9%)
F	129 (33,0%)	16 (4,1%)	145 (37,1%)
per tipo	373 (95,4%)	18 (4,6%)	391 (100%)

Assunzione	<30	30-50	>50	Per genere
M	25 (36,2%)	17 (24,6%)	1 (1,4%)	43 (62,3%)
F	14 (20,3%)	12 (17,4%)	0	26 (37,7%)
per età	39	29	1	69 (100%)

Cessazioni Volontarie	<30	30-50	>50	Per genere
M	6 (20,0%)	14 (46,7%)	1 (3,3%)	21 (70,0%)
F	2 (6,7%)	6 (20,0%)	1 (3,3%)	9 (30,0%)
per età	8 (26,7%)	20 (66,7%)	2 (6,6%)	30 (100%)

Licenziamenti	<30	30-50	>50	Per genere
M	1 (14,3%)	3 (42,9%)	2 (28,6%)	6 (85,7%)
F	0	1 (14,3%)	0	1 (14,3%)
per età	1 (14,3%)	4 (57,2%)	2 (28,6%)	7 (100%)

Pensionamenti	<30	30-50	>50	Per genere
M	0	0	4 (57,1%)	4 (57,1%)
F	0	0	3 (42,9%)	3 (42,9%)
per età	0	0	7 (100%)	7 (100%)

Decessi	<30	30-50	>50	Per genere
M	0	0	0	0
F	0	0	0	0
per età	0	0	0	0

Tabella 10 - Numero totale e percentuale di dipendenti per contratto di lavoro e tipologia di impiego, di assunzioni e di turnover nell'anno 2023, 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 o in collaborazione coordinata e continuativa (Co.Co.Co.), soprattutto per sostituzioni di breve periodo nei reparti di produzione e confezionamento; questi erano 10 al 31/12/2023. Le seguenti attività vengono invece usualmente appaltate a ditte esterne: pulizia dei locali, cura degli spazi verdi, installazione, manutenzione ordinaria e straordinaria di alcuni impianti, attrezzature e macchinari, servizio di disinfestazione e derattizzazione, servizi di ristoro.

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

Le retribuzioni sono definite secondo i parametri indicati dai contratti collettivi di riferimento, vengono parametrize in funzione delle responsabilità ricoperte dai lavoratori e rivalutate annualmente. Nel primo trimestre dell'anno, i risultati raggiunti dai lavoratori e le loro prestazioni vengono valutati e, a seconda delle considerazioni emerse, possono essere rivisti gli inquadramenti, i livelli o le retribuzioni. In caso di aumenti di responsabilità, sono ritoccati i livelli; in casi di performance positive, sono riviste le retribuzioni; a fronte del raggiungimento di progetti o attività particolari, possono essere riconosciuti dei bonus. I commerciali e i dirigenti sono valutati su obiettivi personali che valorizzano una parte variabile della loro retribuzione.

Le retribuzioni sono commisurate alle responsabilità, ai rischi organizzativi e alle scelte imprenditoriali. Chi ha una retribuzione più alta si assume rischi più alti e consente all'intera organizzazione di beneficiare delle scelte prese e di proseguire nelle attività di business pertinente. Per Clerici la retribuzione più alta è commisurata alla responsabilità organizzativa del ruolo, cui compete la gestione dei reparti. Sulla definizione delle retribuzioni, non intervengono stakeholder né consulenti esterni; nello specifico, non è necessaria la consultazione delle RSU poiché applichiamo il CCNL e ci riferiamo ai dati di mercato (Tabella 11).

	Sacco	CSL	Clerici
Rapporto tra massima retribuzione e media di tutti i dipendenti	7,45	7,5	1,9
Rapporto tra aumento % della massima retribuzione e media di tutti i dipendenti	1	1	1

Tabella 11 - Rapporto di retribuzione totale annuale come rapporto tra massima retribuzione e retribuzione media e come rapporto tra l'aumento percentuale della massima retribuzione e la media di tutti i dipendenti, per le tre aziende, in riferimento al 2023

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 57% 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... Per il personale viaggiante, vengono inoltre stipulate assicurazioni sulla vita, per invalidità o disabilità.

Nel 2023, hanno usufruito del congedo parentale 14 donne (su 15 aventi diritto) ma nessun uomo (su 14 aventi diritto). Per le madri, il tasso di rientro è del 100%; quello di permanenza dopo 12 mesi è del 86%.

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, di cui 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.

Oltre alla retribuzione fissa, ai dipendenti viene erogato annualmente il Premio di Risultato, calcolato sulla base del raggiungimento di obiettivi economici, di reparto e sulla soddisfazione di parametri legati ad aspetti ambientali. Ai dipendenti è quindi offerta la facoltà di convertire tale premio, tramite la piattaforma Edenred, in servizi welfare in vari ambiti quali assistenza familiare, buoni acquisto, viaggi, sport e benessere, tempo libero, formazione, salute, trasporti e mobilità.

7.2 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. Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) contiene un'analisi dettagliata e sistematica dei potenziali pericoli presenti nel luogo di lavoro e delle misure di prevenzione e protezione da adottare per mitigarli. Questa valutazione è effettuata tenendo conto di vari fattori, come le attività svolte, le caratteristiche degli ambienti di lavoro, gli strumenti utilizzati e le potenziali esposizioni a sostanze pericolose, attraverso l'osservazione diretta del luogo di lavoro, l'analisi dei dati sulla sicurezza, la consultazione di esperti o la raccolta di informazioni da fonti affidabili.

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 ($IF = n^{\circ} \text{ di infortuni} / \text{milione di ore lavorare}$) e di gravità ($IG = \text{giorni di assenza dal lavoro per infortunio} / \text{migliaia di ore lavorate}$) al di sotto dalla media nazionale dell'industria manifatturiera, per la quale si calcola un IF medio sul periodo 2020-2022 di 11,9 (fonte: INAIL; Grafico 11). In Clerici prosegue la serie positiva di otto anni senza infortuni. Nel computo sono sempre esclusi gli incidenti in itinere (comunque non avvenuti nel 2023).

Nel 2023, si è purtroppo misurato un aumento del numero di infortuni rispetto al 2022 (7 contro 5), ma nessuno con gravi conseguenze (ossia con pieno recupero superiore ai 6 mesi), portando a un significativo abbassamento dell'indice di gravità IG. Gli incidenti occorsi sono tipicamente associati all'uso di strumentazione e attrezzature (ferite da taglio), a cadute e alla movimentazione manuale dei carichi.

Analizzando approfonditamente le possibili cause che soggiacciono dietro a questo aumento degli indici, ne sono state ipotizzate alcune: un periodo particolarmente interessato a turn over del personale, alcune modifiche nel sistema di lavoro come la turnazione e l'introduzione di nuove produzioni con nuove operazioni, oltre a un sistema di segnalazioni più accurato.

Gli incidenti sono imputabili, dunque, principalmente al fattore umano e a motivi organizzativi. In base all'investigazione delle cause di accadimento di questi incidenti e grazie alle segnalazioni dei "near miss", sono state messe in atto misure correttive e preventive per evitare che si ripetano in futuro.

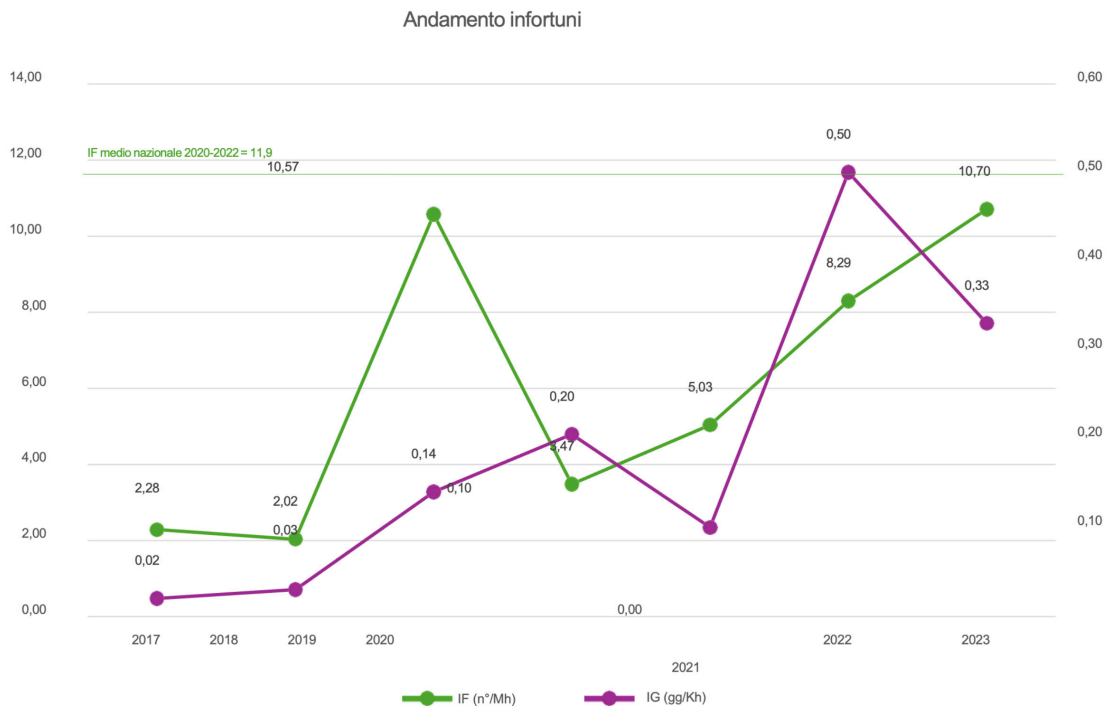


Grafico 11 - Andamento degli indici di frequenza e di gravità degli infortuni in Sacco System nel periodo 2017-2023

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.

7.3 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 2023, sono stati coinvolti in attività di formazione 362 dipendenti, corrispondenti al 93% del totale, con un monte ore erogato pari a 5.016 (+35% rispetto al 2022), pressoché equamente ripartito tra formazione obbligatoria o aggiuntiva in materia di salute e sicurezza e corsi di aggiornamento professionale o di acquisizione di nuove competenze (Grafico 12 e Tabella 12).

	% partecipanti sul totale	Ore medie per partecipante
Donne	87%	13,8
Uomini	96%	12,8
Operai	85%	10,8
Impiegati	98%	17,0
Quadri	72%	22,0
Dirigenti	53%	13,6
Totale	93%	12,8

Tabella 12 - Tasso di partecipazione per genere, categoria di dipendente e ore medie di formazione per partecipante

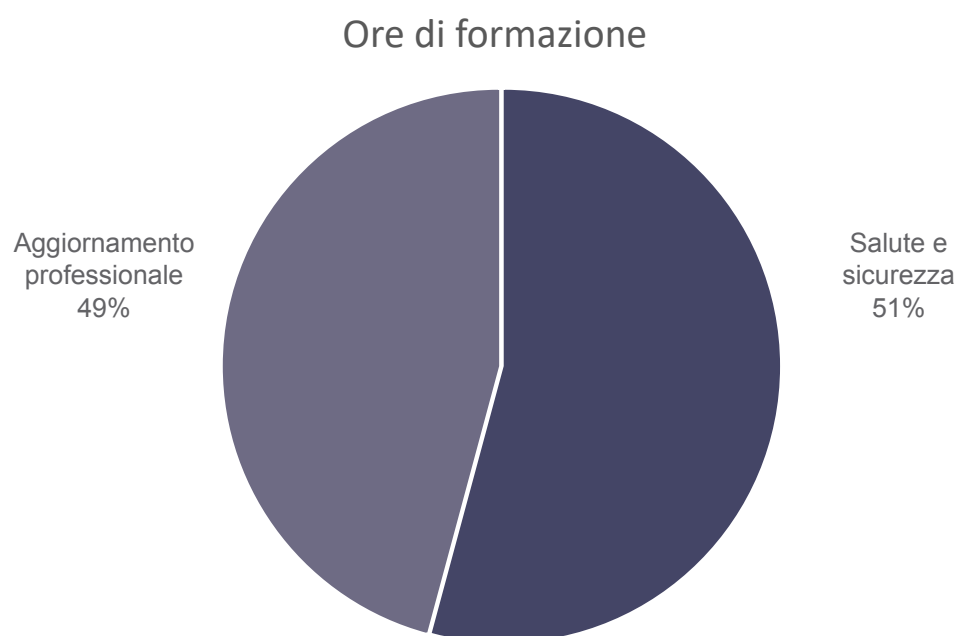


Grafico 12 - Distribuzione delle ore di formazione erogate nel 2023 per argomento

7.4 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.

Anche nel corso del 2023, Sacco System e la Famiglia Verga hanno scelto di sostenere e di partecipare a numerose iniziative di carattere sportivo, culturale e solidale.

7.4.1 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 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 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. Caglicio Clerici è sponsor di Olimpia San Martino, A.S.D. Olimpia Cadorago e della bocciofila cadoraghese. Ha anche sponsorizzato il team FPF, con equipaggio Ferrarotti-Bizzocchi, al Rally di Como (Figura 18).

7.4.2 Iniziative culturali

Il nostro Amministratore Delegato, il Cavaliere del Lavoro Martino Verga, è fortemente impegnato in iniziative di carattere culturale nel territorio comasco.

Egli è stato 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. È anche Presidente della Società Storia di Como, custode di importanti documenti storici della città e della provincia ed è inoltre stato, fino al gennaio 2022, 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.

Il Cav. Verga è stato anche Consigliere del CdA del Teatro Sociale 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.

7.4.3 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 e organizzazioni non governative: Associazione Genitori di Cadorago, Como Cuore ONLUS, Croce Azzurra Cadorago, la Parrocchia San Martino di Cadorago, Centro Aiuto alla Vita, LIPU, WWF e Fondazione Ambrosoli per l'ospedale di Kalongo in Uganda.

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



Figura 19 - I bambini della scuola Damnok Toek a Poipet

7.5 SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI

Il tema 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 Defense) 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 non conformità che possano essere dannosi per la salute.

Le procedure per la gestione delle non conformità definiscono le azioni da intraprendere nel caso di non conformità o di prodotti potenzialmente non sicuri, le responsabilità per la risoluzione e la documentazione da produrre. Tali procedure definiscono inoltre i piani di elaborazione e applicazione delle azioni correttive, preventive e di miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare. Sono in essere anche procedure che stabiliscono le modalità di gestione e trattamento dei reclami ed in particolare le modalità di attivazione, l'iter informativo e i compiti delle diverse funzioni coinvolte. Definiscono inoltre le modalità di attivazione dello stato di crisi e di ritiro prodotto.

Nella Tabella 13 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)	2
Non conformità fornitori (controllo delle materie in ingresso)	2
Non conformità clienti (resi e reclami)	0
Non conformità organismi terzi (veterinari ed enti di certificazione)	0

Tabella 13 - Analisi delle non conformità verificatesi nel 2023 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. Il personale tecnico viene periodicamente formato e aggiornato dalla casa madre, che Sacco rappresenta in Italia, in merito a funzionamento, applicazioni tecniche, risoluzione aspetti analitici e, in alcuni casi, calibrazioni/manutenzione relativamente a kit diagnostici, strumentazione, materiale per analisi chimiche e microbiologiche.

Nel caso di prodotti segnalati dai clienti come non conformi o non funzionanti, l'intervento è immediato: dopo un primo confronto a distanza con il cliente, se confermato il non funzionamento o la difettosità, facciamo rientrare il prodotto per una prima indagine e, a seconda della casistica, procediamo direttamente alla sostituzione per evitare fermi al cliente; parallelamente, è attivata con il produttore un'indagine approfondita ed è avviata la procedura di riparazione o di sostituzione.

8 ALLEGATI

8.1 CONTATTI

Siamo a tua disposizione, contattaci! info@saccosystem.com

8.1.1 CAGLIFICIO CLERICI S.p.A.

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

8.1.2 SACCO S.r.l.

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

8.1.3 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

8.2 INDICE DEI CONTENUTI GRI

Dichiarazione d'uso	Sacco System ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo 01.01.2023 – 31.12.2023.
Utilizzato GRI1	GRI 1: Principi Fondamentali 2021

STANDARD GRI	Informativa	Ubicazione	Requisiti omessi	Ragione	Spiegazione
GRI2: Informativa generale 2021	2-1 Dettagli organizzativi	Benvenuti in Sacco System			
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica			
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota metodologica Contatti			
	2-4 Revisione delle informazioni	Performance economica Energia Emissioni (Note nel testo)			
	2-5 Assurance esterna	<i>Sacco System non ha sottoposto il presente report di sostenibilità a verifica esterna</i>			
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	Benvenuti in Sacco System II Duemilaventitre in cifre Rapporti con i fornitori			
	2-7 Dipendenti	Le persone Occupazione			
	2-8 Lavoratori non dipendenti	Occupazione			
	2-9 Struttura e composizione della governance	La Governance			
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	La Governance			
	2-11 Presidente del massimo organo di governo	La Governance			
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	La Governance			
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	La Governance			
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	La Governance			
	2-15 Conflitti di interesse	<i>Non sono presenti conflitti di interessi come descritti in informativa</i>			
	2-16 Comunicazione delle criticità	La Governance			

	2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo	La Governance			
	2-18 Valutazione delle performance del massimo organo di governo	La Governance			
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni	Occupazione			
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione	Occupazione			
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale	Occupazione			
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholder Premessa Sacco System per lo sviluppo sostenibile Obiettivi e progetti 2024-2026			
	2-23 Impegno in termini di policy	La politica della qualità e certificazioni			
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	La politica della qualità e certificazioni			
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	La Governance Salute e sicurezza sul lavoro Salute e sicurezza dei clienti			
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	La Governance Anticorruzione e conflitto di interessi			
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti	<i>Nel periodo di rendicontazione non si sono registrati casi di non conformità</i>			
	2-28 Appartenenza a associazioni	Partnership e programmi			
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Nota metodologica Obiettivi e attività 2023 Obiettivi e attività 2024-26			
	2-30 Contratti collettivi	Occupazione			
GRI3: Temi materiali 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	Nota metodologica			
	3-2 Elenco dei temi materiali	Nota metodologica			
GRI201: Performance economica 2016	3-3 Gestione dei temi materiali	Performance economica			
	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	Performance economica			
	201-2 Implicazioni finanziarie e altri rischi e opportunità risultanti dal cambiamento climatico	<i>Non sono state fatte valutazioni relativamente a rischi, opportunità e impatti correlati al cambiamento climatico</i>			
	201-3 Obblighi riguardanti i piani di benefit definiti e altri piani pensionistici	Occupazione			
	201-4 Assistenza finanziaria ricevuta dal governo	Performance economica			

GRI204: Pratiche di approvvigionamento 2016	3-3 Gestione dei temi materiali	Rapporto con i fornitori			
	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	Rapporto con i fornitori			
GRI205: Anticorruzione 2016	3-3 Gestione dei temi materiali	Anticorruzione e conflitto d'interessi			
	205-1 Operazioni valutate per determinare i rischi relativi alla corruzione	<i>Non sono state effettuate valutazioni circa i rischi legati alla corruzione</i>			
	205-2 Comunicazione e formazione su normative e procedure anticorruzione	Anticorruzione e conflitto d'interessi			
	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate	Anticorruzione e conflitto d'interessi			
GRI302: Energia 2016	3-3 Gestione dei temi materiali	Energia			
	302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Energia			
	302-2 Energia consumata al di fuori dell'organizzazione		302-2-a 302-2-b 302-2-c	Informazione non disponibile	<i>Non si dispongono le informazioni necessarie alla rendicontazione di questa informativa</i>
	302-3 Intensità energetica		302-3-a 302-3-b 302-3-c 302-3-d	Informazione non disponibile	<i>Non si dispongono di dati sufficientemente accurati per un calcolo affidabile dell'indicatore</i>
	302-4 Riduzione del consumo di energia	Energia			
	302-5 Riduzione del fabbisogno energetico di prodotti e servizi		302-5-a 302-5-b 302-5-c	Non applicabile	<i>I prodotti finiti non richiedono l'uso di energia</i>
GRI303: Acqua e scarichi idrici 2018	3-3 Gestione dei temi materiali	Acqua e scarichi idrici			
	303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	Acqua e scarichi idrici			
	303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	Acqua e scarichi idrici			
	303-3 Prelievo idrico	Acqua e scarichi idrici			
	303-4 Scarico di acqua	Acqua e scarichi idrici			
	303-5 Consumo di acqua	Acqua e scarichi idrici			
GRI305: Emissioni 2016	3-3 Gestione dei temi materiali	Emissioni			
	305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Emissioni			
	305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Emissioni			
	305-3 Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)		305-3-a 305-3-b 305-3-c 305-3-d 305-3-e 305-3-f 305-3-g	Informazione non disponibile	<i>Non si dispongono le informazioni necessarie alla rendicontazione di questa informativa</i>
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG		305-4-a 305-4-b 305-4-c 305-4-d	Informazione non disponibile	<i>Non si dispongono le informazioni necessarie alla rendicontazione di questa informativa</i>

GRI305: Emissioni 2016	305-5 Riduzione delle emissioni di GHG	Emissioni			
	305-6 Emissioni di sostanze dannose per l'ozono (ODS, "ozone-depleting substances")	Emissioni			
	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative	Emissioni			
GRI306: Rifiuti 2020	3-3 Gestione dei temi	Rifiuti			
	306-1 Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	Rifiuti			
	306-2 Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	Rifiuti			
	306-3 Rifiuti prodotti	Rifiuti			
	306-4 Rifiuti non destinati a smaltimento	Rifiuti			
	306-5 Rifiuti destinati allo smaltimento	Rifiuti			
GRI401: Occupazione 2016	3-3 Gestione dei temi materiali	Occupazione			
	401-1 Nuove assunzioni e turnover	Occupazione			
	401-2 Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno, ma non per i dipendenti part-time o con contratto a tempo determinato	Occupazione			
	401-3 Congedo parentale	Occupazione			
GRI403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018	3-3 Gestione dei temi materiali	Salute e sicurezza sul lavoro			
	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro			
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini degli incidenti	Salute e sicurezza sul lavoro			
	403-3 Servizi di medicina del lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro			
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro			
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro			
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Salute e sicurezza sul lavoro			
	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			
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro			
	403-9 Infortuni sul lavoro	Salute e sicurezza sul lavoro			
	403-10 Malattie professionali	Salute e sicurezza sul lavoro			
GRI404: Formazione e istruzione 2016	3-3 Gestione dei temi materiali	Formazione e crescita professionale			
	404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente	Formazione e crescita professionale			
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione competenze dei dipendenti e programmi di assistenza alla transizione	Formazione e crescita professionale			
	404-3 Percentuale di dipendenti che ricevono una valutazione periodica delle performance e dello sviluppo professionale	Formazione e crescita professionale			

GRI413: Comunità locali 2016	3-3 Gestione dei temi materiali	Comunità locali			
	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			
	413-2 Attività con impatti negativi, potenziali e attuali significativi sulle comunità locali	Comunità locali			
GRI416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	3-3 Gestione dei temi materiali	Rapporti con i fornitori Salute e sicurezza dei clienti			
	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Salute e sicurezza dei clienti			
	416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Salute e sicurezza dei clienti			