

COLUSSI, L'INNOVAZIONE SOSTENIBILE



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2020

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2020

INDICE

<i>Lettera agli stakeholder</i>	6
<i>In sintesi</i>	8
Nota metodologica e Guida alla lettura	14
Oltre 100 anni di eccellenza alimentare italiana	17
La storia	22
I prodotti e i marchi offerti, una selezione di eccellenze	26
Visione, Missione e Valori	40
Modello di business, strategia e organizzazione	44
Un impegno chiaro: innovare per un futuro sostenibile	53
Materialità e strategia	56
Piano di Sostenibilità	64
L'eccellenza nel rispetto del pianeta	67
Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare	72
Costruire un’agricoltura sostenibile	88
Il futuro oltre la plastica	93
La trasparenza nell'etichetta	98
Produrre in modo responsabile	101
Energia pulita e salvaguardia del clima	106
La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	108
Verso un trasporto a basso impatto	111
L'impegno per la cura del territorio	113
Le persone al centro	123
Lavorare in un ambiente sano	128
Inclusione, valorizzazione e supporto	130
Il sostegno alle comunità e al territorio	132
L'integrità nella creazione di valore	135
Governance, Codice etico e lotta alla corruzione	138
Il valore economico generato e distribuito	141
<i>Appendice Tecnica</i>	145
<i>Indice dei contenuti GRI</i>	166
<i>Lettera di Assurance</i>	178

Lettera agli stakeholder

Il grande impegno che quest'anno abbiamo messo in campo sul fronte della sostenibilità ci rende particolarmente fieri: proprio nel 2020, segnato dalla tragedia della pandemia, si è reso più che mai evidente lo stretto legame che connette la salute delle persone a quella del Pianeta. L'industria agroalimentare ha una grande responsabilità su questi temi e ripensare l'attuale modo di produrre cibo può davvero fare la differenza per cambiare in meglio il nostro futuro.

Il Gruppo Colussi ha intrapreso con convinzione la strada della sostenibilità e pur sapendo che questo percorso è in continua evoluzione, nel Rapporto che vi presentiamo vengono restituiti i cardini su cui si svilupperà il nostro lavoro per i prossimi anni.

Lavorare sulla sostenibilità vuol dire lavorare sulla partecipazione, creare consapevolezza nei nostri lavoratori e conoscenza organizzativa aziendale.

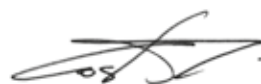
Abbiamo dovuto ripensare la nostra organizzazione, andare oltre gli obiettivi di business e puntare insieme verso il raggiungimento di traguardi ambiziosi. Tutto questo è stato possibile solo condividendo i valori e strutturando un gruppo di lavoro che, in stretto contatto con i vertici aziendali, ha contribuito a focalizzare le aree di intervento e a renderle coerenti nell'ambito di una strategia generale così da intercettare le scelte vincenti in un mondo sempre più ricco di complessità.

Grazie a questo lavoro sono state individuate le linee di indirizzo per dare il nostro contributo alla salvaguardia del nostro pianeta e alla risoluzione di tematiche che devono essere affrontate con urgenza. Siamo consapevoli che l'impegno e la coerenza nel perseguire le scelte di uno sviluppo sostenibile, che parta innanzitutto dall'interno dell'organizzazione, siano il messaggio più importante per chiedere a tutti i nostri partner di seguirci in questa essenziale sfida.

Angelo Colussi
(Presidente)



Stefano Casartelli
(AD e Direttore Generale)



Angelo Colussi,
Presidente del Gruppo Colussi

11,8 milioni di confezioni

in plastica sostituite con **carta FSC** o **compostabile** nel 2020

18 milioni

di porzioni donate nel 2020

13.400 alberi

Nuove piantumazioni del progetto «a Misura di Verde»

100%

energia elettrica da **fonti rinnovabili**

32mila

tonnellate di CO₂ compensate nel biennio 2019-2020

4.300 ettari

di **filiera delle farine** Colussi

I dati fanno riferimento al perimetro di rendicontazione di questo bilancio, descritto nella Nota Metodologica

Plastica compostabile, alberi per l'Italia, 100% energia elettrica rinnovabile

Il 2020 è stato un anno che nessuno dimenticherà, drammaticamente segnato dalla crisi umana, sanitaria e sociale causata della pandemia. Ma come ha affermato Papa Francesco “peggio della crisi, c'è solo il rischio di sprecarla” e per ripartire è il momento di trovare il coraggio di fare scelte innovative. Dal valorizzare quel modo di fare impresa tutto italiano che sa unire innovazione e tradizione, nuove tecnologie e coesione sociale, bellezza e creatività, mercati globali e legami coi territori. All'affrontare le sfide poste dalla costruzione di sistemi alimentari sostenibili riconoscendo i legami inscindibili tra persone sane, società sane e un pianeta sano. Il Gruppo Colussi, in epoca pre-Covid aveva già deciso di intraprendere questa strada.

Un'azienda che ha una storia di più di 100 anni e che si occupa di produrre cibo da tanto tempo sa bene che serve una svolta. È un impegno concreto, una scelta di campo rivolta a consumatori sempre più consapevoli, ma anche un investimento etico importante, che coinvolge la filiera produttiva dall'inizio alla fine.

Il comparto agroalimentare, anche in questo anno difficilissimo, si è dimostrato strategico per l'economia italiana e a maggior ragione ha la responsabilità di essere un modello per dimostrare che il cambiamento radicale e la ripartenza possono partire proprio da qui.

Riduzione della plastica per packaging sostenibili, riciclabili che nascono dalla natura e tornano alla natura

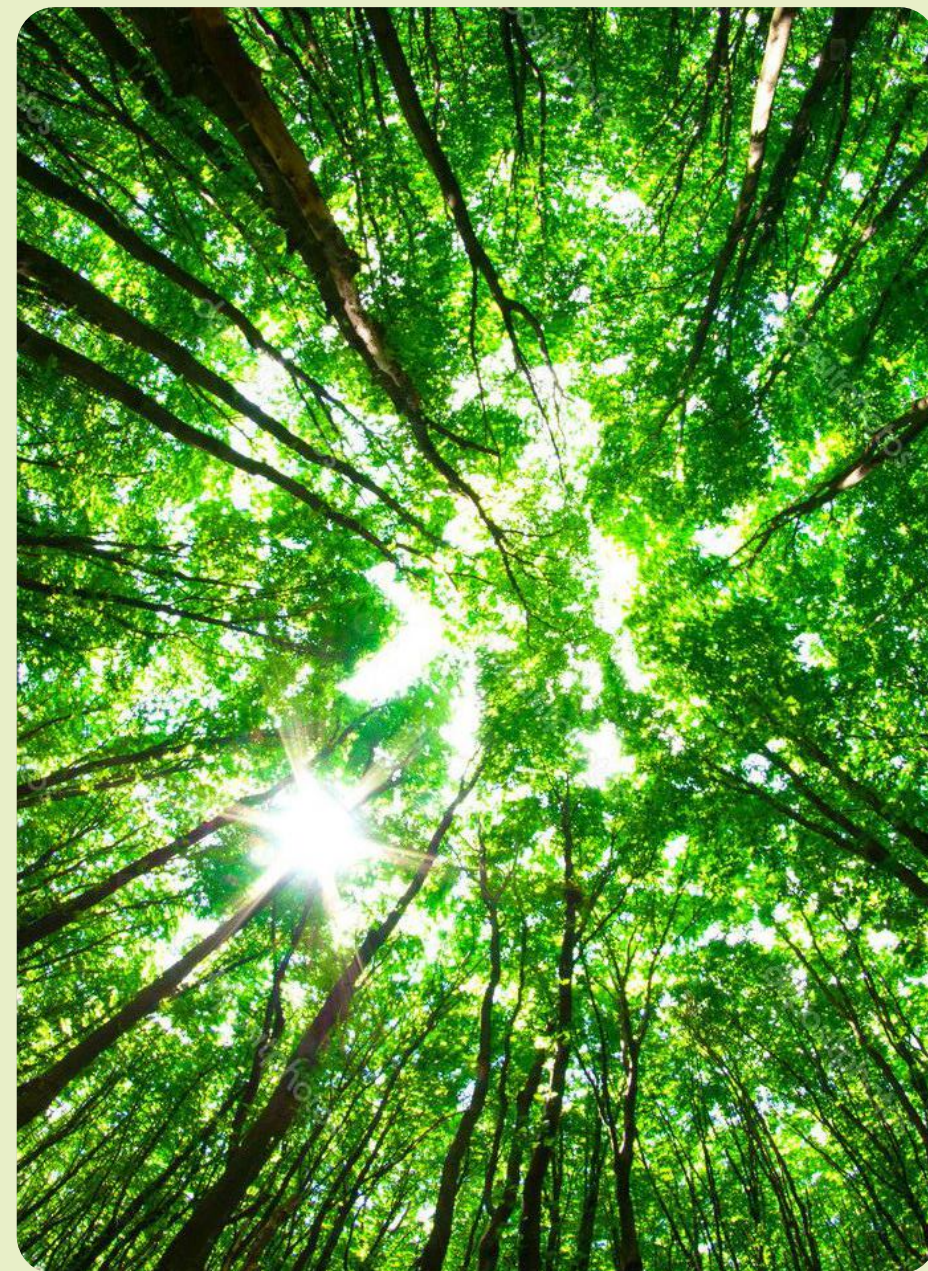


L'innovazione più radicale messa in campo nel 2020 è stata quella dello sviluppo di soluzioni innovative che trasformano, in un'ottica di economia circolare, i rifiuti degli imballaggi alimentari in compost che fertilizza i suoli, oppure in confezioni completamente riciclabili. Il Gruppo Colussi è stata così la prima azienda alimentare a livello internazionale che ha scelto il compostabile per i prodotti da scaffale, una confezione che mantiene inalterata la qualità di prodotti che mediamente devono durare a lungo sugli scaffali dei negozi, fuori dal banco frigo. L'incarto innovativo, realizzato con

Mater-Bi, materiale derivato da mais e cellulosa che mantiene inalterata la qualità dei prodotti e assicura le stesse caratteristiche di sicurezza e durata della plastica tradizionale è una vera e propria eccellenza nazionale, è infatti frutto del lavoro congiunto di un pool di aziende tutto italiano, con il contributo scientifico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Questa strategia ha permesso nel 2020 di sostituire oltre 11,8 milioni di confezioni in plastica con imballaggi compostabili o in carta certificata FSC, equivalenti a oltre 100 tonnellate di plastica in meno rispetto al 2019.

Energia elettrica 100% da fonti rinnovabili

La consapevolezza che le necessità energetiche di una realtà produttiva come quella del Gruppo Colussi debbano essere gestite in modo sostenibile per il pianeta è un pilastro fondamentale della strategia aziendale. Per questo, a partire dal 2019, tutti i siti produttivi Colussi utilizzano esclusivamente energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili. Questa scelta ha consentito di evitare l'emissione in atmosfera di oltre 14.000 tonnellate di CO₂ equivalente nel biennio 2019-2020, una quantità pari a quella prodotta ogni anno da circa 10mila automobili. Dal 2018 al 2020, l'intensità energetica complessiva del Gruppo, misurata come energia necessaria per la produzione di una tonnellata di prodotto finito, è diminuita dell'8%.



Un arcipelago di boschi per il Paese

Con il marchio Misura il Gruppo Colussi ha piantato alberi in nove regioni per rinverdire, risanare, aiutare l'Italia. Sono stati scelti progetti più vicini alle esigenze delle comunità locali per comporre una grande tessera di rigenerazione territoriale lungo la penisola. Nel parco nazionale del Vesuvio e in quello del Gargano, nei calanchi di Matera, a Roma, Milano, Torino, Pordenone, Sant'Arcangelo di Romagna e Palo Laziale. Nel totale dei progetti, sono stati messi a dimora 13.400 alberi, per un totale di 9.380 tonnellate di CO₂ assorbita. I progetti hanno obiettivi di vario genere: tenuta dei terreni, bonifica dei suoli, ricerca delle essenze più adatte per contrastare le isole di calore cittadine e l'inquinamento atmosferico.



**UN ARCIPELAGO DI
BOSCHI PER IL PAESE**

Con il marchio Misura il Gruppo Colussi ha piantato alberi in nove regioni per rinverdire, risanare, aiutare l'Italia; come i 1.300 alberi utili a favorire la naturale ricostituzione forestale e la prevenzione di incendi nel Parco Nazionale del Vesuvio.

Nota metodologica e guida alla lettura del documento

Obiettivi

Il Bilancio di Sostenibilità 2020 rappresenta il secondo esercizio di rendicontazione non finanziaria annuale del Gruppo Colussi, parte del percorso di analisi e comunicazione degli impatti non finanziari generati dalle attività di business già avviato a partire dal 2018.

Standard di riferimento

Le informazioni presentate nel Bilancio sono state definite assumendo come riferimento metodologico i “GRI Sustainability Reporting Standards” emanati nel 2016 dalla Global Reporting Initiative (GRI), associazione leader a livello internazionale nello sviluppo di standard di reporting per la sostenibilità. Il Gruppo utilizza un approccio “GRI in accordance core”, e tiene in considerazione i principi di rendicontazione previsti dagli Standard GRI:

- Partecipazione degli stakeholder
- Contesto di sostenibilità
- Materialità
- Completezza
- Equilibrio
- Comparabilità
- Accuratezza
- Tempestività
- Chiarezza e affidabilità

Perimetro di rendicontazione e struttura del documento

1

OLTRE 100 ANNI DI ECCELLENZA ALIMENTARE ITALIANA

2

UN IMPEGNO CHIARO: INNOVARE PER UN FUTURO SOSTENIBILE

La prima sezione del documento - "Oltre 100 anni di eccellenza alimentare italiana" - descrive visione, strategia, attività, prodotti e marchi di tutte le società del Gruppo Colussi, sia italiane che estere, i cui dati economico-finanziari sono consolidati con metodo integrale, al fine di offrire una visione unitaria della realtà Colussi nel suo complesso. A seguire, la seconda parte del Bilancio è dedicata ad approfondire le performance ambientali, sociali ed economiche delle società italiane facenti parte del Gruppo nel 2020: Colussi Spa, Albea 90 Srl, Pastificio Plin Srl e So.Gest.I. Srl. È esclusa dal perimetro di rendicontazione la società La Suissa Srl, entrata a far parte del Gruppo nel corso del 2019, che sarà integrata negli esercizi successivi.

La sezione “Un impegno chiaro: innovare per un futuro sostenibile” fornisce una visione sull’approccio del Gruppo Colussi alla sostenibilità; approfondisce il processo di coinvolgimento degli stakeholder nella definizione dei temi più rilevanti e definisce la strategia e gli obiettivi aziendali relativi alla costruzione di un business sostenibile.

3

L'ECCELLENZA NEL RISPETTO DEL PIANETA

La sezione “L'eccellenza nel rispetto del pianeta” descrive il valore proposto dal Gruppo a clienti e consumatori finali tramite i suoi prodotti. Un valore che si basa sulla qualità, sul gusto e sulla sicurezza della propria offerta, ma anche sulla costruzione di un modello alimentare sostenibile a livello sociale e ambientale.

4

PRODURRE IN MODO RESPONSABILE

La sezione “Produrre in modo responsabile” fa riferimento alla gestione sostenibile degli impatti generati durante i processi produttivi, dall'impiego esclusivo di energia elettrica da fonti rinnovabili alla riduzione delle emissioni della logistica. Riguarda inoltre i progetti del Gruppo per la tutela degli ecosistemi e il contrasto ai cambiamenti climatici.

5

LE PERSONE AL CENTRO

La sezione “Le persone al centro” esamina il ruolo primario delle persone Colussi nel successo dell'organizzazione, l'attenzione posta allo sviluppo dei talenti, all'inclusione, alla sicurezza sui luoghi di lavoro e al welfare aziendale. Analizza infine l'impegno nel supportare le comunità locali e sostenerle in situazioni di fragilità sociale.

6

L'INTEGRITÀ NELLA CREAZIONE DI VALORE

La sezione “L'integrità nella creazione di valore” analizza i temi relativi alla governance aziendale, all'integrità dell'organizzazione e alla creazione e condivisione di valore economico.

La rendicontazione fa riferimento al periodo compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2020. Salvo dove diversamente specificato, le informazioni riportate secondo Standard GRI comprendono un confronto relativo al triennio 2018 - 2020. Gli indicatori riportati nelle sezioni sono integrati e completati dai contenuti dell'Appendice Tecnica seguente. Tutte le eccezioni e le eventuali variazioni di perimetro sono riportate in nota sotto le tabelle o all'interno del testo.

Processo e modalità di elaborazione dei dati

Il Gruppo Colussi ha istituito un gruppo di lavoro per la redazione del Bilancio di Sostenibilità, costituito dalle Direzioni di Colussi Spa. I Direttori sono stati coinvolti nell'individuazione della platea di stakeholder del Gruppo e nell'analisi di materialità, che ha portato all'individuazione dei temi di sostenibilità più rilevanti per Colussi (il processo è illustrato dettagliatamente in una sezione dedicata). Successivamente, il processo di reporting e l'elaborazione del documento sono stati gestiti dal team Sostenibilità Colussi, sotto il coordinamento di un Comitato Sostenibilità presieduto dall'Amministratore delegato. Il Bilancio di Sostenibilità 2020 è stato infine approvato dal

Consiglio di Amministrazione in data 21/05/2021. Al fine di migliorare l'efficacia del processo di rendicontazione e garantire a tutti gli stakeholder l'affidabilità delle informazioni riportate, il Bilancio di sostenibilità 2020 è stato sottoposto a revisione limitata da parte di PricewaterhouseCoopers SpA. Tale attività si è conclusa con il rilascio della “Relazione sulla revisione limitata del Bilancio di Sostenibilità 2020”. La relazione, riportata nella sezione finale del documento, descrive i principi adottati, le attività svolte e le relative conclusioni. Per ulteriori richieste di informazioni relative al documento si faccia riferimento all'indirizzo sostenibilita@colussigroup.it

OLTRE 100 ANNI DI ECCELLENZA ALIMENTARE ITALIANA



Il Gruppo Colussi è una realtà imprenditoriale che offre e sviluppa prodotti alimentari simbolo della tradizione italiana e tipici della dieta mediterranea.

Da più di un secolo, con passione e dedizione, si impegna a garantire l'eccellenza della sua proposta per soddisfare esigenze nutrizionali in continua evoluzione.



Il Gruppo Colussi in sintesi

10

stabilimenti
produttivi
nel mondo

oltre 70

Paesi in cui il Gruppo
è presente

oltre 15

marchi prodotti e distribuiti



336 mln di euro

valore economico generato*

307 mln di euro

valore economico distribuito

39,3 mln di euro

EBITDA

10,2 mln di euro

risultato d'esercizio



* Il Gruppo Colussi opera a livello globale generando valore economico tramite la conduzione delle proprie attività di business. Il valore generato, derivante per la gran parte dai ricavi della commercializzazione dei propri prodotti, viene solo in parte trattenuto all'interno dell'organizzazione - sotto forma di riserve o ammortamenti - mentre circa il 91% viene distribuito alle diverse categorie di stakeholder che si relazionano con l'organizzazione, tra queste fornitori, dipendenti, azionisti, finanziatori, Enti pubblici e comunità locali.

La storia



1700-1800

I Colussi sono originari di Pianaz (Zoldo Alto) nel Cadore e già nel '700 si recavano a Venezia per alcuni mesi dove esercitavano l'attività di fornai e di venditori ambulanti di pane e biscotti.

1911

Angelo Colussi inaugura la sua prima bottega artigiana a **Venezia**. Il forno Colussi si specializza nella produzione dei **Baicoli**, i famosi biscotti dell'antica tradizione veneziana.



Anni '30

I figli di Angelo, **Alessandro, Giacomo e Alberto**, prendono in mano le redini dell'attività di famiglia. Con loro avviene il passaggio alla dimensione industriale grazie all'apertura della **prima fabbrica**, dotata di impianti all'avanguardia.



Anni '50

Nell'Italia della ricostruzione e della rinascita economica, Giacomo, animato da una grande passione imprenditoriale, inaugura un moderno stabilimento a **Perugia**. Nel 1955 nasce il **Gran Turchese**, il delizioso frollino che conquisterà presto generazioni di italiani, rendendo Colussi uno dei marchi più apprezzati.





Anni '60

Con la crescita dei volumi, Colussi potenzia la produzione in un nuovo impianto a Petrignano di Assisi. Nascono in questi anni iniziative di marketing di successo, come lo spot "Gli amici di Gioele" su **Carosello** e le confezioni di **latta colorata**.



Anni '80

Ha inizio la prima **diversificazione** della produzione: ai tradizionali biscotti vengono affiancate nuove linee dedicate a **fette biscottate** e **creaker**.



Anni '90

Sono anni di crescita e di diversificazione produttiva grazie alle acquisizioni di importanti marchi alimentari, tra cui quella di **Misura**, nel 1996, per presidiare il mondo del benessere alimentare, e del **Gruppo Agnesi** nel 1999 con i marchi Agnesi, Flora e Ponte per completare l'offerta nel mondo del primo piatto.



Anni 2000

Nasce il **Gruppo Colussi** che continua a crescere negli anni successivi con acquisizioni di società e marchi di eccellenza, tra i quali lo storico **Sapori 1832**.

Il gruppo avvia un percorso di crescita internazionale proseguito nel decennio successivo, che porta la sua presenza in numerosi mercati, dalla **Russia al Messico**.



Oggi, il portfolio del Gruppo raccoglie alcuni tra i più importanti marchi italiani di pasta, riso, prodotti da forno e pasticceria, selezionati per la loro storia e per la condivisione di un agire che pone al primo posto l'eccellenza, la passione per la tradizione alimentare mediterranea e la capacità di interpretare le esigenze contemporanee con spirito innovativo.

I prodotti e i marchi offerti, una selezione di eccellenze



I prodotti offerti, sia a marchio proprio che a marchio di terzi, coprono una gamma diversificata e sono rivolti a numerose tipologie di consumo. Dedizione, passione e saper fare sono i punti di forza che si concretizzano sia nei prodotti tradizionali, sia nella costante ricerca di proposte innovative, che rispondono a esigenze in continua evoluzione. L'impegno nell'innovazione spinge a ricercare e mettere a punto nuovi metodi e processi produttivi, a sviluppare specialità alimentari inedite, a dialogare efficacemente con il mercato e giocare un ruolo attivo nei processi di cambiamento.



Eccellenza italiana dal 1911



Il Gruppo riunisce alcuni dei marchi più importanti della storia e della tradizione alimentare italiana: Colussi, Misura, Agnesi, Flora e Saponi 1832. Marchi storici italiani, alcuni dei quali erano finiti in mani straniere, che sono tornati ad essere italiani grazie all'acquisizione da parte di Colussi. Oggi il Gruppo, grazie ai suoi marchi, ha più di 900 anni di esperienza.



Colussi è un marchio memorabile nella tradizione alimentare italiana, simbolo di expertise ed eccellenza. È la storia di quella vocazione a saper far bene che risale al lontano 1911 e che, da allora, ha saputo rinnovarsi realizzando prodotti nuovi e capaci di soddisfare le esigenze alimentari contemporanee. L'icona più dolce e amata del marchio è il biscotto GranTurchese, l'inimitabile frollino con i buchi, ma l'ampio portafoglio comprende varie tipologie di biscotti e merende, cracker e fette biscottate. www.colussi.net

Nato nel 1974, fin da subito si caratterizza per la forte vocazione alla ricerca e all'innovazione, diventando un marchio di riferimento nel mondo del benessere alimentare. Acquisito dal Gruppo Colussi nel 1996, oggi Misura è il brand che attraverso la sua ampia gamma di prodotti naturalmente buoni ed equilibrati a livello nutritivo riesce a soddisfare diverse esigenze alimentari. Fanno parte dell'offerta Misura sette linee di prodotto: Fibrextra, con l'esclusiva selezione integrale, Privolat, senza latte e uova, Dolcesenza, senza zuccheri aggiunti, Multigrain, con cereali antichi, Natura ricca in cui i benefici nutrizionali derivano dalle proprietà naturali degli ingredienti, Liberidi, senza allergeni e Basso indice glicemico per un totale di otto categorie: biscotti, cracker, merende, fette, snack, cereali, pasta e centrifughe. www.misura.it



Parte del Gruppo Colussi dal 2016, nasce nel borgo di Villanova d'Albenga, nel Ponente Ligure, ed è ancora qui che ogni giorno le migliori materie prime, come la borragine, la zucchini trombetta e l'asparago violetto vengono lavorate con estrema cura per realizzare una pasta fresca dal sapore unico e autentico. La pasta è preparata soltanto con semola di grano duro 100% italiana e uova fresche italiane da galline allevate a terra. La gamma offre un'ampia scelta di gusti e ripieni tra carne, pesce e verdure.

Agnesi è un marchio simbolo di eccellenza nella lavorazione del grano duro dal 1824. Fin dalle sue origini in Liguria il veliero Agnesi ha attraversato i mari, esplorando i territori alla ricerca dei grani duri più pregiati. Acquisita dal Gruppo Colussi nel 1999, oggi Agnesi continua a selezionare i migliori grani duri in Italia e li lavora sapientemente per produrre una pasta dal tipico colore paglierino, asciugata lentamente, che conserva intatto il suo profumo e resta sempre elastica e al dente. www.agnesi.it



Il marchio Flora, rilevato da Colussi nel 1999, nasce come specialista del riso parboiled sul finire degli anni '60. La grande innovazione introdotta nel settore lo rende immediatamente leader nella categoria del riso che non scuoce. Con il tempo, il marchio ha saputo evolversi declinando la sua indiscussa capacità di resa perfetta su una più ampia gamma di offerta. Oggi Flora è garanzia del miglior risultato in cucina grazie alla selezione di eccellenti varietà di riso italiano e a rigidi controlli in tutte le fasi del processo produttivo. www.risoflora.it



Sapori 1832, acquisito dal Gruppo nel 2004, è uno dei più antichi marchi di pasticceria. Le sue origini risalgono al 1832, quando il Dottor Virgilio Sapori diede inizio alla produzione del Panforte fondando a Siena una piccola officina pasticceria. Sono trascorsi quasi due secoli dalla nascita di quel laboratorio artigianale: duecento anni caratterizzati da un costante rinnovamento che ha saputo tener viva l'antica tradizione toscana, proponendo accanto alle specialità dolciarie tipiche Panforte, Ricciarelli, Cantuccini e Cavallucci, nuovi prodotti di alta pasticceria e pralineria per un consumo più quotidiano. www.sapori.it



VIALETTTO
1893

Vialetto è un marchio storico che alla fine dell'800 firmava una serie di prodotti di pasticceria e cioccolateria di alta gamma con packaging in latta e prestigiose scatole regalo vestite con il gusto liberty dell'epoca. Il Gruppo Colussi ha ricostruito l'identità del marchio in ottica contemporanea nel rispetto dei valori originari e della sua storia. Oggi Vialetto è un marchio di cioccolato moderno che offre una gamma di prodotti selezionati dalle forme e ricette ricercate e si rivolge ad un target giovane ed evoluto che ricerca autenticità del gusto, sperimentazione e originalità. Forme e packaging hanno un look premium ed esclusivo.



Giovanni Parenti realizza prodotti di cioccolato tipici della tradizione Piemontese, utilizzando materie prime di qualità e diffondendo la cultura del "Saper fare Piemontese". La maggior parte delle ricette contiene l'ingrediente unico che caratterizza questa terra: la nocciola. I prodotti della tradizione, Gianduiotti e Cremini, vengono realizzati esclusivamente con la Nocciola Piemonte IGP.

LA SUISSA
Serravalle Scrivia - Italia

Il Gruppo Colussi ha acquisito La Svizzera nel 2019. La passione per il cioccolato nasce nel 1981 nelle colline piemontesi tra il Gavi e il Monferrato. Da allora, La Svizzera è diventata sinonimo di qualità e tradizione in Italia e all'estero, grazie ad un'accurata selezione delle materie prime, know how e impianti tecnologicamente avanzati. www.lasuissa.it



Fanno parte del portafoglio del Gruppo anche marchi venduti
ei mercati internazionali, alcuni dei quali prodotti in Italia ed esportati,
altri direttamente prodotti presso le realtà locali.



Pasta Ponte è un marchio italiano di pasta di semola nato nel 1874 a Ponte San Giovanni, in Provincia di Perugia. Sopravvissuto alle due Guerre Mondiali, negli anni '60 acquistò sempre più importanza cominciando ad essere venduto in tutta Italia e anche all'estero. Il marchio è entrato a far parte del Gruppo Colussi nel 1999 con l'acquisizione del Gruppo Agnesi, e mantiene oggi la sua lunga tradizione di qualità e gusto, vendendo soprattutto all'estero.

Deniro è un marchio di pasta di semola che il Gruppo Colussi utilizza dal 1998 all'estero. Il marchio è prodotto in Italia ed esportato prevalentemente in Giappone, dove è tra i marchi di pasta importata più venduti.



Nato nel 1995 come marchio di pasta artigianale, è un key player del mercato della pasta in Romania. La pasta rappresenta il core business del marchio e copre tutti i segmenti di mercato (uovo, grano duro e grano tenero). Completa la gamma un'ampia offerta di snack salati, tra cui le «Saratelle». La missione del marchio è garantire la tradizione e la qualità del cibo made in Romania, ma con l'esperienza e il know-how italiano.

Maltagliati, marchio di proprietà del gruppo Colussi nel territorio russo a partire dal 2001, rappresenta uno dei marchi di pasta italiana di semola di grano duro maggiormente apprezzati in Russia. La gamma premium di Maltagliati è composta da diversi tipi di pasta: lunga, corta, pastine e formati speciali.



Pasta Shebekinskie è il marchio leader nel mercato della pasta russa di semola di grano duro: l'expertise, il know-how e gli impianti di produzione provengono dall'Italia, la produzione avviene tramite due molini e tre stabilimenti in Russia. Oggi pasta Shebekinskie è una top pasta russa di grano duro, la più vicina in termini di gusto a quella italiana



Vision, Mission e Valori

La Vision

Promuovere il saper fare italiano nella nutrizione per un benessere sostenibile

La Mission

Il Gruppo Colussi offre e sviluppa prodotti alimentari simbolo della tradizione italiana e tipici della dieta mediterranea. Si impegna con passione e dedizione per garantire qualità ed eccellenza, lavora per soddisfare le esigenze dei consumatori di oggi e di domani e promuovere un modello alimentare sostenibile. Persegue una strategia imprenditoriale volta ad accrescere la presenza in nuovi mercati, facendo leva sull'innovazione, le competenze e i suoi valori portanti, con la medesima attenzione ai marchi propri e alle produzioni a marchio di terzi.



I Valori



Qualità

Garantire un livello eccellente di qualità dei prodotti e dei processi produttivi.

#eccellenza #sicurezza #gusto #nutrizione #salute #benessere #efficienza



Integrità

Agire sempre con integrità e legalità, tenendo fede agli impegni presi.

#responsabilità #etica #legalità #correttezza



Innovazione

Contribuire al progresso impegnandosi in un continuo processo di ricerca che produca soluzioni innovative.

#sviluppo #creatività #tecnologia #conoscenza #digitale



Equilibrio

Costruire uno sviluppo in armonia con l'ecosistema, assicurando il benessere delle generazioni future.

#equilibrio nell'uso delle risorse #rispetto per l'ecosistema #sostenibilità ambientale



Partecipazione

Porre le persone al centro di ogni azione, all'interno dell'organizzazione e nelle relazioni con gli stakeholder.

#equità #diversità #inclusione #valorizzazione #sviluppo #supporto



Modello di business, strategia e organizzazione

Il modello di business del Gruppo Colussi prevede la creazione di valore attraverso la produzione diretta di beni alimentari e la loro commercializzazione. La strategia imprenditoriale prevede, all'interno degli stabilimenti del Gruppo, sia la produzione a marchio proprio sia la realizzazione di prodotti a marchio di terzi per la grande distribuzione e altri gruppi alimentari. A integrazione della gamma offerta, il Gruppo commercializza anche alcuni prodotti collaterali realizzati presso fornitori di fiducia, assieme ai quali, sulla base delle specifiche Colussi, viene effettuata la ricerca e messa a punto del prodotto. Questo modello, che prevede numerose collaborazioni, ha portato negli anni all'acquisizione di know how specifici. Grazie alla collaborazione con i più grandi player dell'industria alimentare Colussi ha sviluppato una spiccata attitudine alla partnership, che ha incrementato le competenze interne e rafforzato la capacità innovativa.

Attualmente, la strategia in Italia prevede da un lato il rafforzamento dei marchi tramite lo sviluppo di nuovi prodotti e il miglioramento di quelli esistenti, dall'altro, punta all'ingresso in nuovi mercati attraverso l'innovazione e tramite acquisizioni e partnership con altre aziende. Al centro della strategia c'è la volontà di preservare il connubio tra la tradizione che contraddistingue i prodotti del Gruppo e la sua capacità di innovare per guidare il cambiamento, anch'essa caratteristica storica del Dna Colussi. Negli ultimi anni, il processo di innovazione si è concentrato con determinazione sullo sviluppo di soluzioni sostenibili, in grado di promuovere il benessere nutrizionale tramite un'offerta alimentare d'eccellenza e costruire un sistema produttivo in equilibrio con l'ecosistema e le comunità, lungo tutta la catena del valore.

La potenzialità del modello di alimentazione sostenibile proposto a consumatori e stakeholder, basato sui principi della dieta mediterranea e della tradizione alimentare italiana, spinge il Gruppo a sviluppare il proprio business anche a livello internazionale. La strategia d'internazionalizzazione si concretizza sia nell'export tradizionale - diretto o tramite importatori -, sia nella presenza sul territorio con strutture industriali e commerciali, in partnership con importanti player locali. Nei paesi ad alto potenziale si instaurano collaborazioni attraverso la costituzione di joint venture, nelle quali le competenze in campo alimentare e il know how tecnologico del Gruppo vengono adattati alle specificità dei singoli mercati. Da questa strategia sono nate importanti realtà produttive e commerciali in Russia, Romania, Messico e Singapore. Ulteriori mercati esteri sono in fase di studio, con l'obiettivo di creare valore attraverso la promozione internazionale di un modello alimentare sostenibile.

Colussi è associata a Unione Italiana Food, la principale associazione di categoria dell'alimentare italiano.

Le società del Gruppo¹



1

Colussi SpA
Società capogruppo che opera nei principali settori merceologici del mercato alimentare: prodotti da forno, pasta, riso e prodotti tipici toscani.

2

Albea 90 Srl
Opera nel mercato dei sostitutivi del pane con produzioni di pani morbidi e pancarrè.

3

Pastificio Plin Srl
È attiva nel mercato della pasta fresca di alta gamma.

4

La Suissa Srl
Opera nel mercato del cioccolato, delle tavolette, delle praline e uova di cioccolato.

5

So.Gest.I. Srl
Società di servizi alla quale sono affidati i servizi amministrativi, finanziari e contabili, la gestione dei sistemi informatici e delle risorse umane e il controllo di gestione di tutte le aziende del Gruppo oltre che per alcuni clienti terzi.

6

Pangram Sa (Romania)
Produce e commercializza pasta all'uovo, pasta di semola e snack.

7

Ao Colussi Rus (Russia)
Consolidata nel bilancio di Gruppo con metodo proporzionale (50%), è il secondo produttore nel mercato russo della pasta e il primo distributore di pasta d'importazione.

8

Leatherwood Pte. Ltd (Singapore)
Si occupa di distribuzione di prodotti nel Sud est asiatico.

9

Misura Americas Srlcv (Messico)
Produce e distribuisce prodotti a marchio Misura nei mercati del continente americano.

¹ Si precisa che il perimetro di rendicontazione del presente documento fa riferimento alle sole società italiane del Gruppo - ad eccezione di La Suissa entrata a far parte del Gruppo nel corso del 2019 - ovvero a Colussi Spa, Albea 90 Srl, Pastificio Plin Srl e So.Gest.I. Srl.



La presenza sul territorio italiano

Le produzioni in Italia del Gruppo Colussi sono dislocate su sei diversi siti produttivi presenti in Umbria, Toscana, Piemonte e Liguria.

La sede legale è a Milano, mentre la sede amministrativa si trova in Provincia di Perugia, presso lo stabilimento di Petrignano di Assisi. Tra queste due sedi si dividono le Direzioni aziendali.



Petrignano di Assisi (PG)

SOCIETÀ	Colussi Spa
ANNO DI AVVIO	1965
SUPERFICIE	84.000 mq
PRODOTTI	Biscotteria, crackers, fette biscottate

CERTIFICAZIONI



Barberino Tavarnelle (FI)

SOCIETÀ	Colussi Spa
ANNO DI AVVIO	1973
SUPERFICIE	27.000 mq
PRODOTTI	Merendine, pasticceria e prodotti da ricorrenza

CERTIFICAZIONI



Fossano (CN)

SOCIETÀ	Colussi Spa
ANNO DI AVVIO	1961
SUPERFICIE	62.000 mq
PRODOTTI	Pasta di semola, pasta all'uovo, pasta integrale

CERTIFICAZIONI





Leinì (TO)

SOCIETÀ	Albea 90 Srl
ANNO DI AVVIO	1976
SUPERFICIE	16.000 mq
PRODOTTI	Pan carré e pan bauletto

CERTIFICAZIONI





Arquata Scrivia (AL)

SOCIETÀ	la Suissa Srl
ANNO DI AVVIO	1983
PRODOTTI	Prodotti a base di cioccolato

Villanova d'Albenga (SV)

SOCIETÀ	Pastificio Plin Srl
ANNO DI AVVIO	2006
PRODOTTI	Pasta fresca

CERTIFICAZIONI



Oltre agli stabilimenti presenti in Italia, il Gruppo è proprietario – assieme ai suoi partner – di tre unità produttive in Russia e una in Romania, focalizzate sulla produzione per il mercato locale.

STABILIMENTI	STABILIMENTI	ANNO	ATTIVITÀ E PRODOTTI	MARCHI
Resita (Romania)	Pangram S.a.	2007	Pasta e snack salati	Marchi Locali
Balashov (Russia)	AO “Colussi Rus”	2009	Semola e pasta	Marchi Locali
Shebekino (Russia)	AO “Colussi Rus”	2009	Pasta	Marchi Locali
Tula (Russia)	AO “Colussi Rus”	2009	Pasta	Marchi Locali

UN IMPEGNO CHIARO: INNOVARE PER UN FUTURO SOSTENIBILE





INNOVAZIONE

Scenario

Il 2020 è stato drammaticamente caratterizzato dalla crisi sanitaria, sociale ed economica provocata dalla pandemia di covid-19. Una crisi che vedrà i suoi effetti protrarsi negli anni a venire, destinata a segnare un punto di svolta nell'epoca contemporanea. La catena del valore alimentare si è trovata ad affrontare numerose criticità, dall'interruzioni delle forniture alla carenza di lavoratori e al cambiamento dei modelli di consumo. Le fragilità emerse nel corso della pandemia si aggiungono a minacce ecologiche sempre più gravi e frequenti: siccità, desertificazione e degrado dei suoli, inondazioni, incendi boschivi, perdita di biodiversità e diffusione di nuovi organismi nocivi. In questo contesto è necessario garantire un sistema alimentare solido e resiliente, capace di adattarsi alle condizioni di crisi e assicurare continuità nell'approvvigionamento di cibo.

Le dinamiche della pandemia hanno aumentato anche la consapevolezza diffusa delle relazioni strettissime fra la salute delle persone, l'equilibrio dell'ecosistema e i modelli di produzione e consumo

di cibo. La salubrità dell'ambiente in cui si vive e la qualità dell'alimentazione sono i due fattori alla base del benessere, e la dieta raccomandata a livello nutrizionale – che predilige cereali, legumi, frutta e verdura – è anche quella che genera un impatto minore sull'ecosistema.

Per rispondere alle sfide contemporanee e costruire un modello di sviluppo sostenibile diventa quindi sempre più urgente una trasformazione radicale dei sistemi alimentari. La Commissione europea, nell'ambito del Green Deal, chiede alle imprese del settore alimentare di impegnarsi a realizzare azioni concrete in materia di salute e sostenibilità, mirate a riformulare i prodotti per promuovere regimi alimentari sani e sostenibili, diminuire la propria impronta ambientale e il proprio consumo energetico e ridurre l'impatto degli imballaggi. L'industria alimentare è chiamata a svolgere un ruolo determinante per la transizione sostenibile, che non può prescindere da una profonda innovazione dei prodotti, dei processi produttivi e dei modelli di consumo.

Il Gruppo Colussi ha deciso di dare il suo contributo allo sviluppo sostenibile scegliendo la strada dell'innovazione. Un'innovazione concepita non soltanto in termini di prodotto e di efficienza tecnologica, ma anche come innovazione sociale in grado di agire sui comportamenti, sulle abitudini, sugli stili di vita e di consumo. L'Innovazione proposta è cambiamento degli attuali modelli di produzione e consumo per costruire uno sviluppo in equilibrio con l'ecosistema e le comunità.

La strategia aziendale si è focalizzata sulla costruzione di un modello di business che possa essere protagonista, attraverso l'alimentazione, di un futuro più orientato al benessere ed equilibrato. L'indirizzo strategico relativo alla sostenibilità è elaborato sulla base della visione che ispira l'operato Colussi, dei suoi valori di riferimento, degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite e dei temi ritenuti più importanti dal Gruppo e dai suoi stakeholder.

Fra i risultati concreti di questo approccio, descritti in questo Bilancio, c'è lo sviluppo e l'introduzione del primo packaging compostabile per prodotti da scaffale a lunga conservazione, la creazione e la gestione di filiere agricole locali che assicurano l'eccellenza della materia prima e sperimentano soluzioni agronomiche sostenibili, l'impiego esclusivo di energia elettrica da fonti rinnovabili, la continua innovazione dei prodotti per migliorarne l'apporto nutrizionale e la diffusione di una cultura del benessere che promuova uno stile di vita sano.



Materialità e strategia

La definizione dei temi più importanti per Colussi e per i suoi stakeholder, avvenuta sulla base di un’analisi di materialità, ha consentito di individuare gli elementi prioritari su cui agire e di strutturare la strategia di sostenibilità del Gruppo. Sulla base dei temi individuati come materiali si articola la rendicontazione degli impatti generati, delle attività realizzate e degli obiettivi fissati per il futuro, offrendo agli stakeholder una visione unitaria e condivisa dell’approccio del Gruppo alla sostenibilità.

Colussi ha individuato gli stakeholder principali con cui si relaziona quotidianamente nello svolgimento delle sue attività. Le categorie selezionate rappresentano quei soggetti interessati in modo significativo dalle attività, dai prodotti e dai servizi offerti.



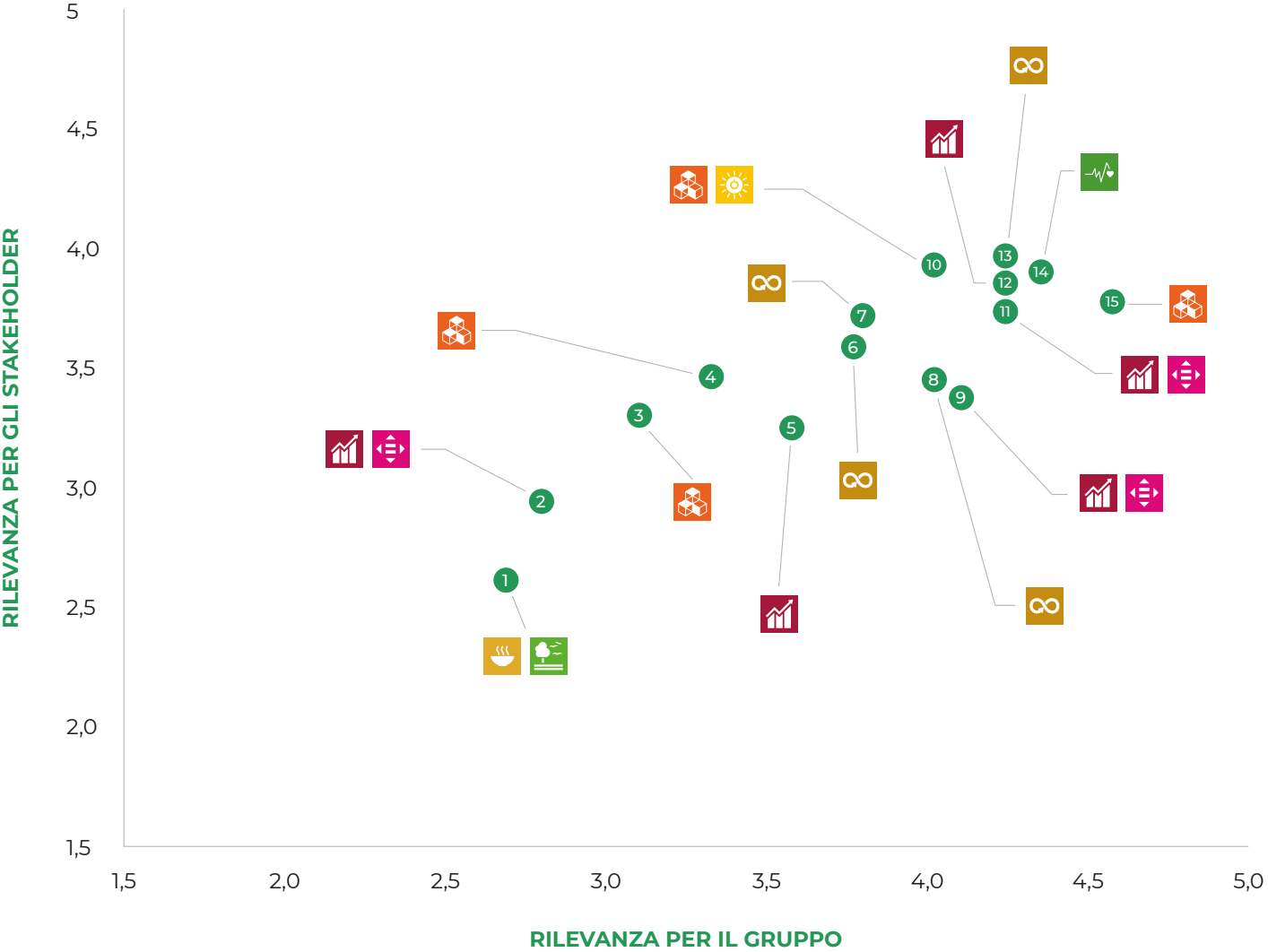
Stakeholder di riferimento e modalità di comunicazione e coinvolgimento

Il Gruppo Colussi ha implementato attività specifiche per formare e sensibilizzare gli stakeholder sul tema della sostenibilità e per recepire proposte di sviluppo. A partire dai propri dipendenti, lo sforzo del Gruppo è quello di far comprendere a tutte le parti interessate come lo sviluppo di un modello di business sostenibile rappresenti un interesse comune che oltrepassa le tradizionali logiche aziendali.

L'analisi di materialità ha permesso di individuare, a partire da un universo di temi potenzialmente rilevanti, quei temi considerati più importanti per Colussi e per i suoi stakeholder. A tal fine, è stato organizzato un workshop con le figure apicali del Gruppo per la costruzione della matrice di materialità. Il processo ha previsto le seguenti fasi:



Matrice di materialità



LEGENDA

1. Cura per la comunità e il territorio

2. Diversità, inclusione e welfare aziendale

3. Ottimizzazione dei trasporti

4. Gestione equilibrata della risorsa idrica

5. Salute e sicurezza sul lavoro

6. Gestione dei rifiuti e lotta allo spreco

7. Trasparenza nell'etichetta e marketing responsabile

8. Agricoltura sostenibile e selezione delle materie prime
9. Formazione, sviluppo e valorizzazione delle persone

10. Efficienza energetica e mitigazione del cambiamento climatico

11. Creazione e distribuzione di valore economico

12. Etica e trasparenza nella gestione del business

13. Sostenibilità del packaging

14. Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare

15. Innovazione sostenibile

Parallelamente all'analisi di materialità, Colussi ha individuato gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite cui ritiene di poter maggiormente contribuire nello svolgimento della propria attività. Gli Obiettivi Onu e i relativi target sono stati correlati ai temi materiali selezionati.

TEMI MATERIALI	SDGs							
	2	3	1	8	9	10	12	15
Etica e trasparenza nella gestione del business				8.2				
Creazione e distribuzione di valore economico				8.2		10.2		
Salute e sicurezza sul lavoro				8.8				
Formazione, sviluppo e valorizzazione delle persone				8.2		10.2, 10.3		
Diversità, inclusione e welfare aziendale				8.5		10.2		
Cura per la comunità e il territorio	2.1							15.1, 15.2, 15B
Innovazione sostenibile					9.5			
Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare		3.4						
Sostenibilità del packaging							12.5	
Agricoltura sostenibile e selezione delle materie prime	2.3, 2.4						12.2	
Trasparenza nell'etichetta e marketing responsabile							12.6, 12.8	
Ottimizzazione dei trasporti					9.4			
Gestione dei rifiuti e lotta allo spreco							12.3	
Gestione equilibrata della risorsa idrica					9.4			
Efficienza energetica e mitigazione del cambiamento climatico			7.2, 7.3		9.4			



L'Agenda Globale per lo sviluppo sostenibile (Agenda 2030) e i relativi 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals – SDGs) sono stati approvati il 25 settembre 2015 dall'Organizzazione delle Nazioni Unite. L'attuazione dell'Agenda richiede un **forte coinvolgimento da parte di tutti gli attori della comunità:** imprese, settore pubblico, società civile, istituzioni filantropiche, Università, Centri di ricerca, operatori dell'informazione e della cultura.

L'allineamento della strategia di sostenibilità Colussi con l'Agenda 2030 garantisce che le azioni del Gruppo siano coordinate con la visione di sostenibilità elaborata dalle istituzioni internazionali e contribuiscano in maniera diretta a obiettivi comuni e condivisi. Sono presentati di seguito gli specifici target degli SDGs di riferimento del Gruppo, connessi ai temi materiali individuati.



• **Agricoltura sostenibile e selezione delle materie prime**

2.3 Entro il 2030, raddoppiare la produttività agricola e il reddito dei produttori di alimenti su piccola scala, in particolare le donne, le popolazioni indigene, le famiglie di agricoltori, pastori e pescatori, anche attraverso l'accesso sicuro e giusto alla terra, ad altre risorse e stimoli produttivi, alla conoscenza, ai servizi finanziari, ai mercati e alle opportunità che creino valore aggiunto e occupazione non agricola.

2.4 Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a conservare gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, alle condizioni meteorologiche estreme, alla siccità, alle inondazioni e agli altri disastri, e che migliorino progressivamente il terreno e la qualità del suolo.

• **Cura per la comunità e il territorio**

2.1 Entro il 2030, eliminare la fame e assicurare a tutte le persone, in particolare i poveri e le persone in situazioni vulnerabili, tra cui i bambini, l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente per tutto l'anno.



• **Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare**

3.4 Entro il 2030, ridurre di un terzo la mortalità prematura da malattie non trasmissibili attraverso la prevenzione e la cura e promuovere la salute mentale e il benessere.



• **Efficienza energetica e mitigazione del cambiamento climatico**

7.2 Entro il 2030, aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale.

7.3 Entro il 2030, raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica.

- **Etica e trasparenza nella gestione del business**
- **Creazione e distribuzione di valore economico**
- **Formazione, sviluppo e valorizzazione delle persone**

8.2 Raggiungere livelli più elevati di produttività economica attraverso la diversificazione, l'aggiornamento tecnologico e l'innovazione, anche attraverso un focus su settori ad alto valore aggiunto e settori ad alta intensità di manodopera.

• **Diversità, inclusione e welfare aziendale**

8.5 Entro il 2030, raggiungere la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutte le donne e gli uomini, anche per i giovani e le persone con disabilità, e la parità di retribuzione per lavoro di pari valore.

• **Salute e sicurezza sul lavoro**

8.8 Proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori, compresi i lavoratori migranti, in particolare le donne migranti, e quelli in lavoro precario.



- **Ottimizzazione dei trasporti**
- **Gestione equilibrata della risorsa idrica**
- **Efficienza energetica e mitigazione del cambiamento climatico**

9.4 Entro il 2030, aggiornare le infrastrutture e ammodernare le industrie per renderle sostenibili, con maggiore efficienza delle risorse da utilizzare e una maggiore adozione di tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente e dei processi industriali, in modo che tutti i paesi intraprendano azioni in accordo con le loro rispettive capacità.

• **Innovazione sostenibile**

9.5 Potenziare la ricerca scientifica, promuovere le capacità tecnologiche dei settori industriali in tutti i paesi, in particolare nei paesi in via di sviluppo, anche incoraggiando, entro il 2030, l'innovazione e aumentando in modo sostanziale il numero dei lavoratori dei settori ricerca e sviluppo ogni milione di persone e la spesa pubblica e privata per ricerca e sviluppo.





- Creazione e distribuzione di valore economico
- Formazione, sviluppo e valorizzazione delle persone
- Diversità, Inclusione e welfare aziendale

10.2 Entro il 2030, potenziare e promuovere l'inclusione sociale, economica e politica di tutti, a prescindere da età, sesso, disabilità, razza, etnia, origine, religione, status economico o altro.

10.3 Garantire a tutti pari opportunità e ridurre le disuguaglianze di risultato, anche attraverso l'eliminazione di leggi, di politiche e di pratiche discriminatorie, e la promozione di adeguate leggi, politiche.



- Agricoltura sostenibile e selezione delle materie prime

12.2 Entro il 2030, raggiungere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali.

- Gestione dei rifiuti e lotta allo spreco

12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto.

- Sostenibilità del packaging

12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.

- Trasparenza nell'etichetta e marketing responsabile

12.6 Incoraggiare le imprese, soprattutto le aziende di grandi dimensioni e transnazionali, ad adottare pratiche sostenibili e integrare le informazioni sulla sostenibilità nelle loro relazioni periodiche.

12.8 Entro il 2030, fare in modo che le persone abbiano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e la consapevolezza in tema di sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura.



Cura per la comunità e il territorio

15.1 Entro il 2020, garantire la conservazione, il ripristino e l'uso sostenibile degli ecosistemi di acqua dolce terrestri e nell'entroterra e dei loro servizi, in particolare le foreste, le zone umide, le montagne e le zone aride, in linea con gli obblighi derivanti dagli accordi internazionali.

15.2 Entro il 2020, promuovere l'attuazione di una gestione sostenibile di tutti i tipi di foreste, fermare la deforestazione, promuovere il ripristino delle foreste degradate e aumentare notevolmente l'afforestazione e riforestazione a livello globale.

15b Mobilitare risorse significative da tutte le fonti e a tutti i livelli per finanziare la gestione sostenibile delle foreste e fornire adeguati incentivi ai paesi in via di sviluppo per far progredire tale gestione, anche per quanto riguarda la conservazione e la riforestazione.



Piano di sostenibilità

L'impegno strategico del Gruppo Colussi per lo sviluppo di un modello di business sostenibile si traduce nella formalizzazione di un Piano di Sostenibilità basato su specifici obiettivi di miglioramento degli aspetti più rilevanti.

Il Piano è articolato a partire dai temi individuati tramite l'analisi di materialità, e organizzato secondo le sezioni tematiche su cui si basa anche la struttura di reporting presentata nella parte successiva di questo documento. Ognuna delle quattro sezioni "core" del Bilancio si riferisce infatti a specifici temi materiali, connessi agli SDGs di riferimento, ed è ispirata da uno dei Valori del Gruppo.

L'eccellenza nel rispetto del pianeta



QUALITÀ

SDGS E TEMI	IMPEGNI	OBIETTIVI
 TEMI MATERIALI DI RIFERIMENTO Innovazione sostenibile Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare Sostenibilità del packaging Agricoltura sostenibile e selezione delle materie prime Trasparenza nell'etichetta e marketing responsabile	Ridurre l'impatto ambientale dei prodotti lungo il loro intero ciclo di vita Assicurare la qualità, la sicurezza, la tracciabilità, il rispetto dell'ecosistema e delle comunità nell'approvvigionamento di materie prime Promuovere il benessere attraverso un'alimentazione sana e la diffusione di uno stile di vita equilibrato	36,8 milioni di confezioni in plastica sostituite con carta FSC o compostabile nel 2021 100% fornitori materie prime valutati sulla base di criteri di sostenibilità entro il 2021 Sviluppo e costante ampliamento della Filiera delle farine Colussi nel periodo 2021-2024 Affinamento delle caratteristiche nutrizionali attraverso una valutazione specifica per tutti i prodotti del gruppo entro il 2022

Produrre in modo responsabile



EQUILIBRIO

SDGS E TEMI	IMPEGNI	OBIETTIVI
 TEMI MATERIALI DI RIFERIMENTO Ottimizzazione dei trasporti Gestione dei rifiuti e lotta allo spreco Gestione equilibrata della risorsa idrica Efficienza energetica e mitigazione del cambiamento climatico Cura per la comunità e il territorio	Aumentare l'efficienza energetica e l'impiego di fonti rinnovabili negli stabilimenti Contrastare i cambiamenti climatici attraverso la riduzione delle emissioni generate Ridurre gli impatti dei processi produttivi attraverso il miglioramento continuo della gestione ambientale	Riduzione del 20% dell'intensità energetica degli stabilimenti entro il 2024 rispetto ai livelli del 2018 Mantenimento dell'impiego al 100% di energia elettrica da fonti rinnovabili Riduzione del 15% delle emissioni dirette generate per tonnellata di prodotto entro il 2024 rispetto ai livelli del 2018 Certificazione ISO 14001 (Sistema di Gestione Ambientale) per tutti gli stabilimenti Colussi spa entro il 2022

Le persone al centro



PARTECIPAZIONE

SDGS E TEMI	IMPEGNI	OBIETTIVI
 TEMI MATERIALI DI RIFERIMENTO Salute e sicurezza sul lavoro Formazione, sviluppo e valorizzazione delle persone Diversità, inclusione e welfare aziendale Cura per la comunità e il territorio	Eliminare lo spreco alimentare e supportare le comunità attraverso la donazione di prodotti Rafforzare la gestione dei rischi relativi alla salute e alla sicurezza sul lavoro Favorire lo sviluppo e il benessere lavorativo delle persone del Gruppo	Consolidamento delle partnership con enti benefici per la donazione di prodotti Certificazione ISO 45001 estesa anche ai due stabilimenti più piccoli del Gruppo (Leinì e Villanova d'Albenga, circa il 10% della produzione totale) entro il 2022 Progetto work-life balance strutturato entro il 2021

L'integrità nella creazione di valore



INTEGRITÀ

SDGS E TEMI	IMPEGNI	OBIETTIVI
 TEMI MATERIALI DI RIFERIMENTO Etica e trasparenza nella gestione del business Creazione e distribuzione di valore economico	Valorizzare l'integrazione della sostenibilità nella governance e nelle scelte strategiche del Gruppo	Almeno il 20% della remunerazione variabile basata su obiettivi di sostenibilità entro il 2023

A close-up photograph of a person's hand, palm up, holding a large quantity of small, golden-brown grains, likely rice or wheat. The hand is positioned in the lower-left quadrant of the frame. Numerous grains are captured in mid-air, falling from the hand towards the bottom of the frame, creating a sense of motion. The background is a soft, out-of-focus field of similar grains under bright, natural light. The overall color palette is warm, dominated by the golden tones of the grains and the soft yellows of the background.

L'ECCELLENZA NEL RISPETTO DEL PIANETA



QUALITÀ

Scenario

Gli attuali modelli alimentari sono insostenibili per la salute, per gli equilibri sociali e per quelli ambientali. Nei Paesi dell'Unione europea, il consumo medio di carni rosse, zuccheri, sale e grassi continua a eccedere i livelli raccomandati, mentre cereali integrali, frutta, verdura e legumi – gli elementi base della dieta mediterranea – registrano medie di consumo insufficienti. Oltre 950 mila decessi in Europa – uno su cinque – e la perdita di 16 milioni di anni di vita in buona salute sono riconducibili a cattive abitudini alimentari, causa di tumori e malattie cardiovascolari³, mentre i costi sanitari globali legati a una cattiva alimentazione supereranno 1.300 miliardi di dollari l'anno entro il 2030. I problemi alimentari sono caratterizzati da un paradossale squilibrio: circa 2 miliardi di adulti nel mondo sono obesi o in sovrappeso, mentre 821 milioni di persone vivono in condizioni di denutrizione; parallelamente, quasi un terzo del cibo prodotto viene perso o sprecato⁴.

Ai problemi sanitari e sociali si aggiunge la pressione sull'ecosistema. La produzione di cibo incide in maniera decisiva sui cambiamenti climatici, sulla deforestazione, sulla perdita di biodiversità e sull'inquinamento. Circa un quarto delle emissioni globali di gas serra è dovuto all'alimentazione, un valore superiore a quello dell'intero settore

industriale e a quello dei trasporti. L'agricoltura è responsabile da sola del 70% dei consumi di acqua dolce, e occupa la metà delle terre abitabili del pianeta⁵. Il 40% della plastica prodotta in Europa è utilizzata per gli imballaggi, fra cui quelli alimentari. Ogni anno, nel mondo, 8 milioni di tonnellate di plastica finiscono in mare, una tendenza che porterà la quantità di plastica negli oceani a superare quella dei pesci entro i prossimi trent'anni⁷.

I sistemi alimentari forniscono un esempio chiaro dell'interdipendenza fra i diversi squilibri globali. La diffusione di un'alimentazione sana e di qualità, accompagnata da una corretta cultura nutrizionale, è indispensabile sia al benessere delle persone sia a quello dell'ecosistema. L'approccio "One Health", riconosciuto dalle principali istituzioni internazionali e rafforzato dagli sviluppi della pandemia, si basa sul presupposto che la salute umana e quella dell'ecosistema siano indissolubilmente legate. Anche la Commissione europea, nelle strategie per il raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030, affronta in modo olistico le sfide di una transizione verso modelli alimentari sostenibili. Per compiere con successo questa transizione è necessario l'impegno di tutti gli attori coinvolti: istituzioni, mondo scientifico, imprese che operano nella filiera, cittadini e consumatori consapevoli.

RISULTATI

11,8 milioni di confezioni

in plastica sostituite con **carta FSC** o **compostabile** nel 2020

4.300 ettari

di filiera delle farine Colussi

99% spesa per materie prime

alimentari da fornitori italiani

No olio di palma

in tutti i prodotti del Gruppo

Solo uova da galline allevate a terra

in tutti i prodotti del Gruppo

OBIETTIVI

36,8 milioni di confezioni

in plastica sostituite con **carta FSC** o **compostabile** nel 2021

100% fornitori

materie prime **valutati** sulla base
dei **criteri di sostenibilità** entro il 2021

Sviluppo e costante ampliamento

della **Filiera delle farine Colussi** nel periodo 2021-2024

Affinamento delle caratteristiche nutrizionali

attraverso una valutazione specifica
per **tutti i prodotti del Gruppo** entro il 2022

³ Dati Commissione Europea - Strategia "Farm to fork" 2020

⁴ Dati IPCC 2020

⁵ <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>

⁶ https://www.plasticseurope.org/application/files/6315/4510/9658/Plastics_the_facts_2018_AF_web.pdf

⁷ https://www.ellenmacarthurfoundation.org/assets/downloads/EllenMacArthurFoundation_TheNewPlasticsEconomy_Pages.pdf

La strategia "Farm to fork", al centro del Green Deal europeo, affronta le sfide poste dalla costruzione di sistemi alimentari sostenibili riconoscendo i legami inscindibili tra persone sane, società sane e un pianeta sano.

Il Gruppo Colussi ha fatto proprio l'indirizzo strategico disegnato dalle istituzioni europee e ha cercato di estendere il suo impegno verso l'eccellenza lungo tutta la filiera. Non soltanto "dal campo alla tavola", con l'attenzione rivolta a un'agricoltura sostenibile, a processi produttivi efficienti, a prodotti buoni, sani e sicuri e alla promozione di uno stile di vita equilibrato, ma "dalla terra alla terra", impegnandosi nello sviluppo di soluzioni innovative che trasformano, in un'ottica di economia circolare, i rifiuti degli imballaggi alimentari in compost che fertilizza i suoli.

Il valore in termini di benessere proposto al consumatore deriva quindi dall'attenzione costante ai suoi bisogni, dal gusto, la sicurezza e la qualità dei prodotti offerti, ma anche dal rispetto delle persone e dell'ecosistema lungo l'intero ciclo di vita del prodotto.



Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare

TEMI MATERIALI

- **Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare:** Il tema fa riferimento alla commercializzazione di prodotti sani e sicuri per i consumatori nell'ottica di una promozione di una vita sana e di un benessere sostenibile.
- **Innovazione sostenibile:** Il tema fa riferimento all'innovazione costante dei prodotti in linea con gli sviluppi del contesto scientifico e normativo, delle esigenze dei consumatori e degli stakeholder di riferimento.

Il Gruppo Colussi lavora per promuovere uno stile di vita sano e una dieta varia ed equilibrata. Per questo, si impegna ad offrire un'alimentazione che garantisca un apporto adeguato di energia e nutrienti. Ogni prodotto è pensato affinché sia eccellente in termini di sicurezza, qualità, prestazioni organolettiche e profilo nutrizionale.

Il focus su alimenti caratteristici della dieta mediterranea – come la pasta e i prodotti da forno per la prima colazione – guida la missione Colussi verso la diffusione di un'alimentazione mirata al benessere delle persone e all'equilibrio con l'ecosistema.



Innovare come prassi

Il processo di sviluppo e innovazione di prodotto del Gruppo, iniziato in maniera sistematica già all'inizio degli anni '80, è orientato da precisi obiettivi strategici:

- Migliorare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti per promuovere un'alimentazione salutare;
- Garantire un livello eccellente di qualità e sicurezza;
- Realizzare prodotti a elevata soddisfazione edonistica, organolettica e di servizio;
- Ridurre l'impatto sull'ecosistema.

Negli anni, l'attività di ricerca ha portato allo sviluppo di linee di prodotti senza zuccheri aggiunti, all'utilizzo di farine poco raffinate e con grassi alternativi all'olio di palma, all'introduzione di nutrienti specifici che rispondono alle diverse esigenze nutrizionali. Un'attenzione particolare è stata rivolta a prodotti da forno appositamente studiati per intolleranze e allergie dell'età pediatrica e infantile.

Per il miglioramento continuo della propria offerta il Gruppo collabora costantemente con poli universitari e centri di ricerca nazionali e internazionali. Le partnership hanno per oggetto lo sviluppo di prodotti a elevato contenuto nutrizionale e funzionale, la ricerca su metodi e processi per il controllo qualitativo e di sicurezza dei prodotti, l'innovazione dei processi mirata all'aumento dell'efficienza e del livello di automazione.



Dal 2015, il Gruppo Colussi è Partner Strategico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, centro d'eccellenza nato e promosso nel 2004 dall'associazione internazionale Slow Food.



L'Università di Scienze Gastronomiche ha sviluppato e promosso nel corso degli anni un nuovo approccio filosofico e metodologico rivolto allo studio della cultura del cibo. Uno degli elementi fondamentali di questo approccio è proprio l'attenzione alla sostenibilità del sistema alimentare. Intessuta nella filosofia del nostro ateneo vi è infatti la volontà di contribuire alla crescita e al rafforzamento dei sistemi alimentari mondiali per migliorare il benessere e la salute di ogni essere vivente. Questo comporta: la tutela della diversità biologica; il miglioramento delle condizioni di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo del cibo; l'implementazione della sostenibilità ambientale e della sovranità alimentare; l'enfaticizzazione della responsabilità etica, sociale e politica di ogni tassello del nostro sistema sempre più interdipendente. Ecco la visione che indirizza la nostra missione nella formazione accademica, nella ricerca, e nel tracciare percorsi comuni con istituzioni, aziende e realtà imprenditoriali che condividono la filosofia dell'UNISG.



Il dialogo con il mondo dell'impresa alimentare va quindi nella direzione di ripensare i modelli di produzione del cibo che - il passato e il presente ce lo evidenziano - nel tempo hanno mostrato tutti i loro limiti, ma soprattutto un impatto sempre più negativo sull'ambiente. Nel momento in cui un'impresa decide di avviare un percorso di trasformazione dei suoi modelli, partendo dall'impiego di materie prime sempre più tracciabili, dall'utilizzo di energie rinnovabili, fino al ripensare il concetto di packaging, non possiamo che apprezzare e sostenere questo tipo di scelta. Promuovere la sostenibilità è, a nostro avviso, un cammino lungo e da avviare in modo serio, integrato e consapevole: ossia non ci si deve limitare ad alcuni settori o ambiti, ma occorre attivare un processo che vada toccare tutte le tematiche legate alle filiere alimentari.

Affinché la sostenibilità non sia una parola vuota, vi sono alcuni requisiti fondamentali che devono essere soddisfatti. In primo luogo, ovviamente, i processi produttivi devono essere improntati all'equilibrio ecologico e ambientale del territorio. Inoltre, le aziende devono operare sempre più nel rispetto delle comunità in cui si trovano: la sostenibilità non è solo un fatto tecnologico, ma attiene anche ad una relazione con il mondo agricolo e al contesto sociale circostante.

Infine, le scelte aziendali devono ricadere sul benessere dei consumatori: il tema della naturalità dei prodotti e dell'attenzione al fattore nutrizionale costituisce il completamento del concetto di sostenibilità.

Silvio Barbero
Il Vicepresidente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Fra le principali partnership scientifiche attivate negli ultimi anni ci sono quelle sviluppate con l'Università degli Studi di Perugia (Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Dipartimento di Ingegneria, Dipartimento di Chimica, Biologia e Biotecnologie), l'Università di Bologna (Dipartimento di Medicina Clinica Specialistica e Sperimentale), l'Università di Pisa e gli atenei di Sassari e Pavia.

Nel 2020, la percentuale degli investimenti in Ricerca e sviluppo sul totale è stata pari all'8,5%.

Promuovere il benessere

La promozione della tradizione alimentare mediterranea e dell'adozione di uno stile di vita equilibrato sono al centro dell'impegno assunto dal Gruppo nei confronti dei Consumatori. Per questo Colussi si impegna, attraverso i suoi marchi, nella diffusione di una cultura del benessere che preveda una sana alimentazione e un ruolo primario dell'attività fisica.



A Misura di benessere

Nato nel 1974, il brand Misura si caratterizza fin da subito per la forte vocazione alla ricerca e all'innovazione, diventando un marchio di riferimento nel mondo del benessere alimentare. Da sempre Misura è stato un marchio anticipatore di tendenze, per citarne alcune è stato il primo marchio a proporre negli anni '80 prodotti integrali, già dagli anni '90 prodotti senza zucchero e una gamma senza latte e uova ed è stato tra i primi nel

mercato ad eliminare l'olio di palma già dal 2015. Misura si rivolge ai propri consumatori suggerendo i prodotti più adatti, ma anche occasioni di consumo creativo, ricette, consigli utili e approfondimenti sugli aspetti nutrizionali, per promuovere stili di vita salutari e in grado di soddisfare le esigenze specifiche. Per questo si avvale della collaborazione di accreditati nutrizionisti la cui voce fa da guida verso uno stile di vita sano e consapevole.

Marta Bassino

SCIATRICE ALPINA SPECIALISTA
DELLO SLALOM GIGANTE

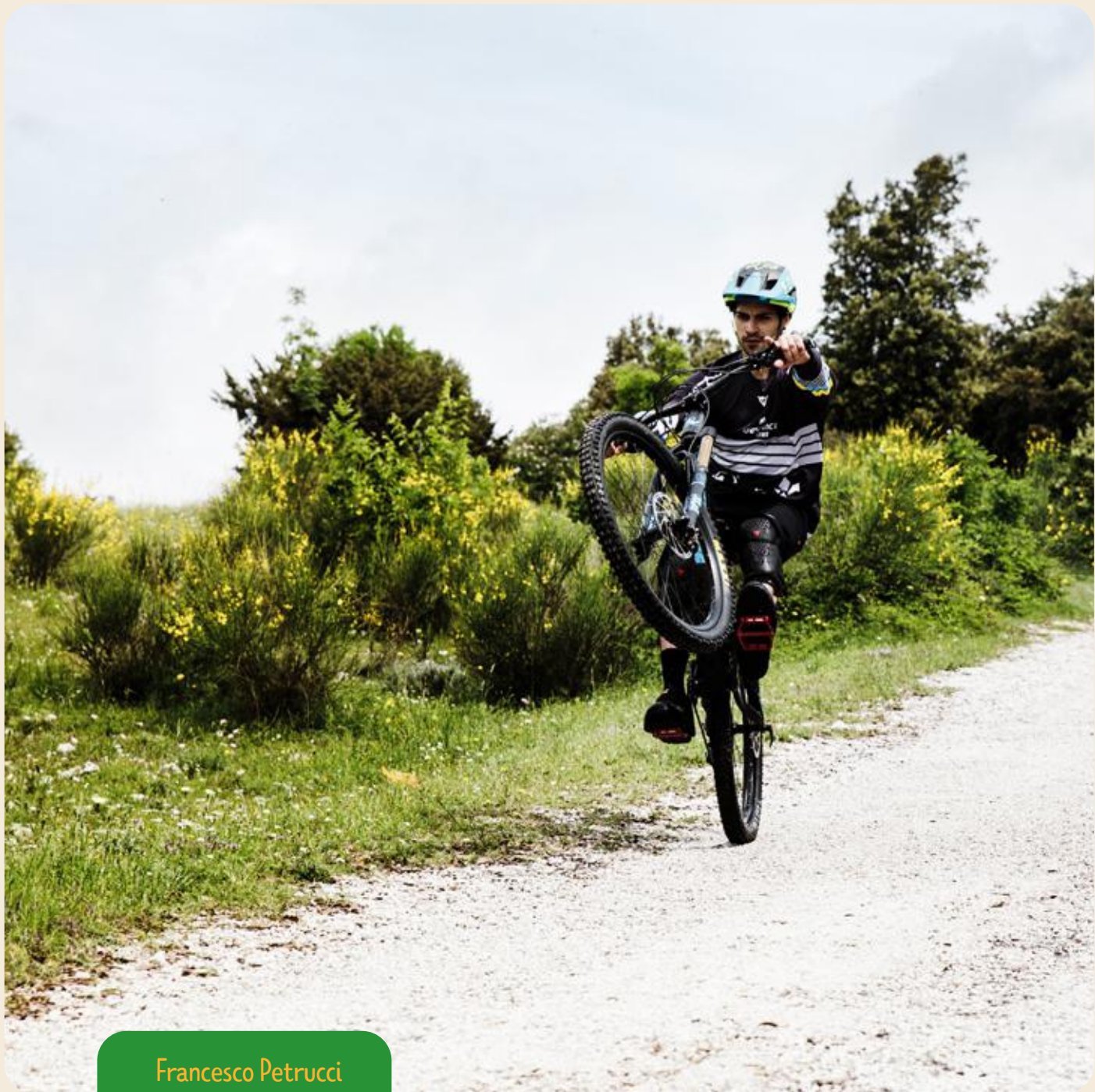


Misura promuove altresì un legame forte tra attività fisica e alimentazione attraverso il progetto “Allenati alla Vita” e il volto e le parole di cinque giovani atleti: Marta Bassino, Francesco Petrucci, Valeria Patriarca, Stefano Ghisolfi e Giulia Gaspari. In questo contesto, l'alimentazione non diventa importante solo immediatamente prima, durante e dopo la prestazione sportiva, ma rappresenta una ricerca continua di benessere, equilibrio e salute per il corpo e la mente, che dovrebbe impegnare ognuno di noi ogni giorno, proprio come una sfida.

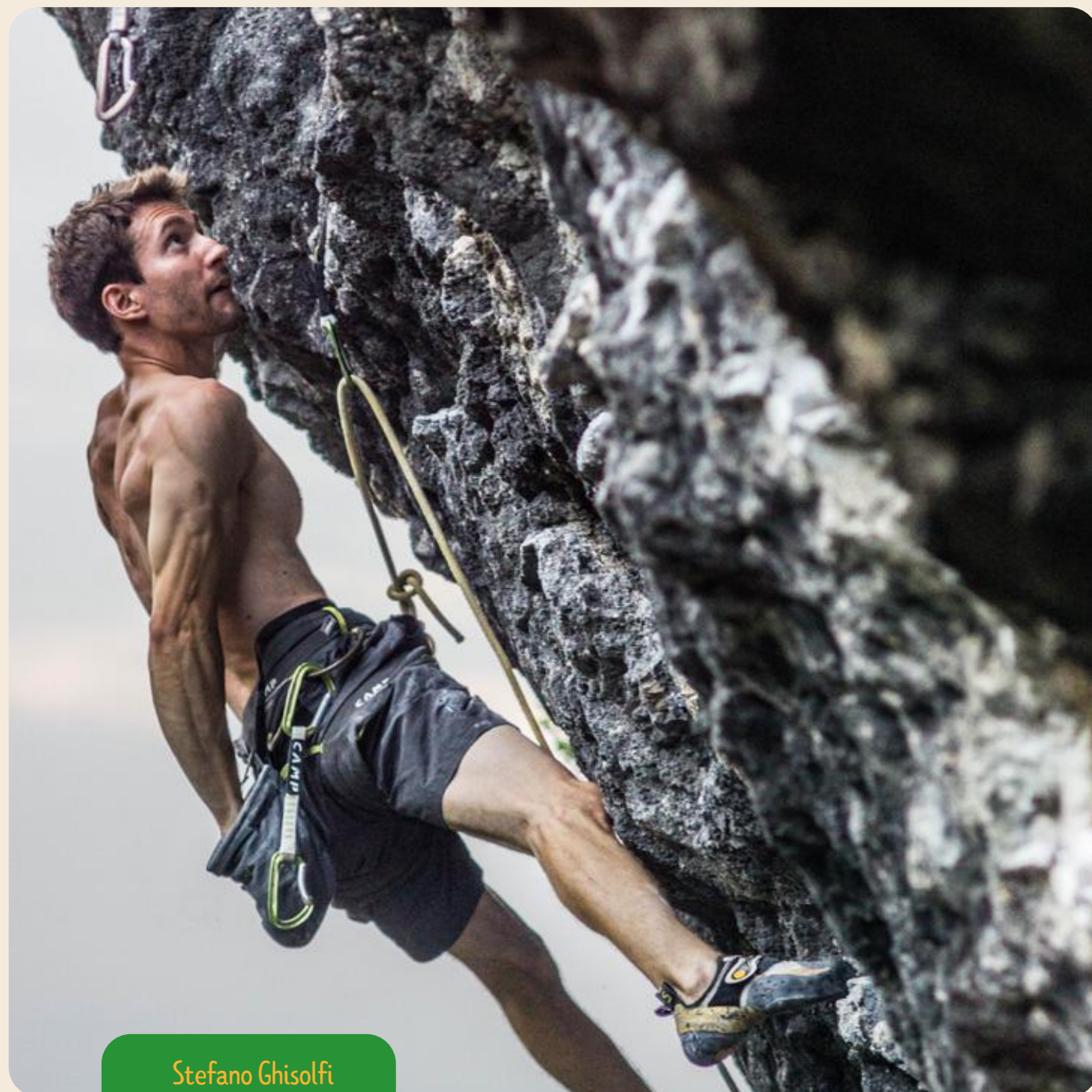
ALLENATI
ALLA VITA!



Valeria Patriarca
SURFER PROFESSIONISTA
E ISTRUTTRICE

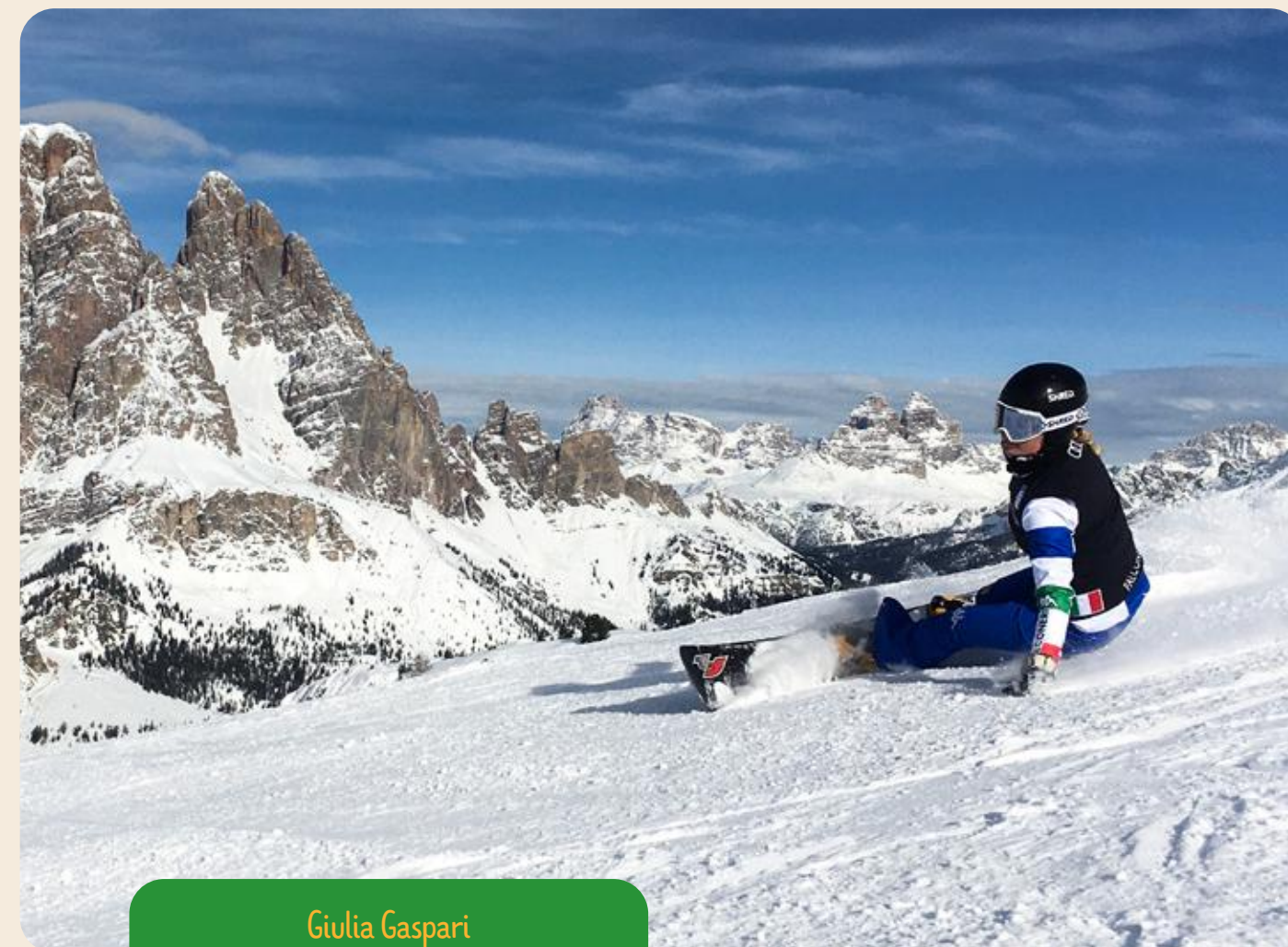


Francesco Petrucci
RIDER SPECIALISTA
IN DOWNHILL



Stefano Ghisolfi

CLIMBER E BOULDER
PROFESSIONISTA



Giulia Gaspari

SNOWBOARDER SPECIALISTA DELLO
SLALOM GIGANTE PARALLELO

I giovani atleti guardano al futuro, sono aggiornati sulle ultime novità dei prodotti e partecipano attivamente alle attività dell'azienda. Gli sportivi Misura sono così testimonial di uno stile di vita sano in cui l'alimentazione ha un ruolo di primo piano: un modello da seguire, raggiungibile e, soprattutto, una sfida possibile e sostenibile nella quotidianità, anche e soprattutto per il consumatore Misura. In questo quadro, il nutrizionista rappresenta l'anello di congiunzione tra i testimonial e i consumatori: consigliando i giusti alimenti per ogni singola disciplina e profilo e rendendo autorevoli i contenuti scientifici legati all'alimentazione e a uno stile di vita sano.

Qualità e sicurezza al primo posto

L'elevato livello qualitativo è il riferimento di tutte le attività del Gruppo, un principio ispirato alla sua tradizione di eccellenza e risultato di una professionalità e di un know how tecnico che vantano radici storiche. L'obiettivo del Gruppo è garantire che ogni prodotto possa essere consumato in totale tranquillità, perché conforme a standard qualitativi eccellenti. Nello svolgimento della sua attività, Colussi adotta il principio "better safe than sorry", recepito e utilizzato ai diversi livelli governativi e nella prassi con riferimento agli ambiti inerenti la tutela e la salute dei consumatori. La sicurezza alimentare è garantita dal rispetto del metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), basato su controlli razionali e organizzati, e dei dettami del Codex Alimentarius, insieme di linee guida e codici di buone pratiche emanato da FAO e OMS. Le procedure aziendali e le metodologie applicate garantiscono, per tutti i momenti della lavorazione e fino alla vendita, la genuinità del prodotto sotto l'aspetto chimico e microbiologico.

L'espansione del Gruppo ha portato negli anni a un'organizzazione centralizzata del Sistema di Gestione per la Qualità. Il Modello Organizzativo e Gestionale, messo a punto e testato da più di vent'anni nell'ambito della qualità attraverso l'applicazione della norma ISO 9001, è oggi utilizzato per gestire gli stabilimenti secondo i più rigorosi standard igienici e di sicurezza (BRC e IFS), la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro (ISO 45001), la salvaguardia dell'ambiente e il corretto comportamento di tutti i collaboratori in conformità al D. Lgs. 231/01.



I principi del Modello di Gestione comprendono l'analisi di tutti i processi aziendali con l'approccio del Risk Assessment, che permette di pianificare in maniera sistematica le procedure e i controlli da eseguire. La fase dei controlli è, nel Modello di Gestione, quella fondamentale al mantenimento e al miglioramento di ogni prestazione igienica, di sicurezza e comportamentale. Il sistema di gestione prevede che per ogni nuova materia prima, nuovo prodotto, nuova parte di impianto e nuova metodologia di produzione si ripeta l'analisi del rischio affinché tutti i livelli di garanzia siano costantemente rispettati.

Tutte le nuove categorie di prodotto (44 nel 2020, 45 nel 2019 e 46 nel 2018) sono state valutate in termini di salute e sicurezza. Il sistema di prevenzione in materia di impatto sulla salute e sicurezza di prodotti ha permesso di non incorrere in non conformità a regolamenti o codici volontari. Nello stesso periodo, nessuno dei prodotti commercializzati da Colussi è stato richiamato o ritirato.



Gli stabilimenti del Gruppo sono dotati di numerose certificazioni internazionali che attestano la qualità del loro operato.

CERTIFICAZIONE	STABILIMENTO	DETTAGLI
 UNI EN ISO 9001 - Sistemi di gestione per la qualità	Petrignano (PG), Fossano (CN), Barberino Tavarnelle (FI)	Norma che specifica i requisiti di un sistema di gestione per la qualità per dimostrare la capacità di fornire con regolarità prodotti o servizi che soddisfano i requisiti del cliente e i requisiti cogenti applicabili e accrescere la soddisfazione del cliente tramite l'applicazione efficace del sistema, compresi i processi per il miglioramento del sistema stesso, e assicurare la conformità ai requisiti del cliente e ai requisiti cogenti applicabili.
 ISO 45001 - Sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori	Petrignano (PG), Fossano (CN), Barberino Tavarnelle (FI)	La norma attesta l'applicazione volontaria di un sistema che garantisce un adeguato controllo relativo alla sicurezza e alla salute dei lavoratori e al rispetto delle norme cogenti.
 BRC - British Retail Consortium	Petrignano (PG), Fossano (CN), Barberino Tavarnelle (FI), Leini (TO), Villanova d'Albenga (SV)	Standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari volto ad assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti proposti ai consumatori da fornitori e rivenditori della GDO.
 IFS - International Food Standard	Petrignano (PG), Fossano (CN), Barberino Tavarnelle (FI), Leini (TO)	Standard internazionale che, tramite un metodo di valutazione condiviso, permette di qualificare e selezionare i fornitori di prodotti alimentari.
 BIO – Certificazione biologica	Leini (TO)	Assicura ai consumatori che i prodotti acquistati siano ottenuti nel rispetto della regolamentazione europea sull'agricoltura biologica e della legislazione nazionale o, per i prodotti importati, secondo regole equivalenti.
 Certificazione Kosher	Petrignano (PG), Fossano (CN), Barberino Tavarnelle (FI)	Garantisce che i prodotti offerti al consumatore siano idonei e conformi alle norme di alimentazione Kosher legate alla tradizione ebraica.
 Certificazione Halal	Petrignano (PG), Fossano (CN), Barberino Tavarnelle (FI)	Attesta che i prodotti offerti delle filiere agroalimentari (compreso la certificazione del packaging) siano conformi alle norme etiche e igienico sanitarie della legge e della dottrina dell'Islam.



Costruire un'agricoltura sostenibile

TEMI MATERIALI

- **Agricoltura sostenibile e selezione delle materie prime:** Il tema fa riferimento all'acquisto e all'utilizzo di materie prime alimentari, per le quali sono privilegiate filiere corte e controllate, e all'importanza della selezione, valutazione e monitoraggio dei fornitori sulla base di criteri di legalità, trasparenza, correttezza, qualità e sostenibilità ambientale e sociale.
- **Innovazione sostenibile:** Il tema fa riferimento all'innovazione costante dei prodotti in linea con gli sviluppi del contesto scientifico e normativo, delle esigenze dei consumatori e degli stakeholder di riferimento.

L'accurata selezione delle materie prime è il primo passo fondamentale per garantire la bontà e l'integrità di ciascun prodotto, oltre che per promuovere e costruire assieme ai partner un approccio sostenibile - dal punto di vista ambientale, sociale ed economico - lungo tutta la filiera.

La selezione delle materie prime

Nell'ambito della selezione delle materie prime la comunicazione con i consumatori e l'intensa collaborazione con il mondo scientifico forniscono importanti indicazioni per comprendere le esigenze dei clienti e rispondere con efficacia e tempestività. Gli esperti del Gruppo lavorano per scegliere solo i migliori grani e cereali e ottenere miscele di farine eccellenti, lavorando al fianco dei fornitori per verificare costantemente la qualità delle materie prime. Come scelta consapevole, Colussi non utilizza olio di palma in alcuno dei suoi prodotti, mentre tutte le uova utilizzate nelle ricette provengono esclusivamente da galline allevate a terra.

La selezione delle materie prime avviene ad opera della divisione R&D. Una particolare attenzione è posta alla vicinanza dei fornitori, in una logica di riduzione dei costi energetici associati al trasporto ed al trasferimento delle merci. Nel 2020, il 99% della spesa per materie prime alimentari è effettuata da fornitori italiani.

Oltre ai fornitori di materie prime alimentari (186 partner nel 2020), il Gruppo si avvale di fornitori di prodotti finiti commercializzati (24) e packaging⁹ (65). I fornitori locali (con sede in Italia) rappresentano il 95% dell'acquistato sul totale delle tre categorie.

Il processo di selezione dei fornitori è improntato su principi di legalità, correttezza e trasparenza, e si basa su criteri oggettivi di qualità e livello innovativo. Le relazioni con i fornitori sono regolate dalle procedure aziendali e sono oggetto di un costante monitoraggio, al fine di stipulare contratti basati su rapporti di estrema chiarezza che evitino qualsiasi forma di pratica commerciale scorretta. I contratti prevedono l'obbligo di rispettare il Codice Etico e i protocolli applicabili alle attività a rischio di reato, nonché clausole di risoluzione e risarcimento danni in caso di violazione di tali regole di condotta¹⁰.

Il Gruppo Colussi collabora con i suoi fornitori per realizzare verifiche continue sui prodotti, e compie controlli sistematici lungo l'intera catena produttiva, sia direttamente sia avvalendosi di terze parti accreditate. L'adozione di specifiche procedure garantisce il mantenimento di genuinità, salubrità e igiene degli alimenti dallo stabilimento fino alla tavola.

IL PORTALE COLUSSI GROUP SUPPLY

Dal 2018 il Gruppo Colussi ha attivato il "Portale CG Supply", uno strumento che consente di interagire direttamente con i fornitori attuali o potenziali. Lo strumento permette di gestire le richieste e le offerte economiche e qualificare i "fornitori ufficiali" dopo un rigoroso processo di valutazione e verifica, tramite la richiesta di informazioni specifiche e documenti che attestino l'effettivo possesso dei requisiti.

Nel 2020, il Gruppo ha avviato un progetto di Sustainable Procurement che porterà all'integrazione di specifici criteri di sostenibilità ambientale e sociale nel processo di selezione e valutazione dei fornitori. Attraverso una sezione dedicata del portale CG Supply, che sarà operativa nel 2021, il processo di qualifica dei fornitori richiederà informazioni specifiche sulle performance ambientali e sociali e sugli impegni per il futuro. L'obiettivo è migliorare la sostenibilità complessiva della catena di fornitura e coinvolgere tutti i partner del Gruppo in un percorso di sviluppo comune.

La filiera delle farine Colussi

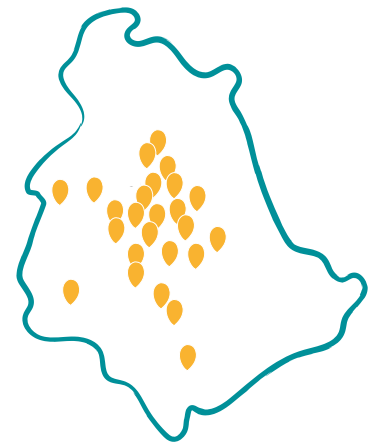
Per andare oltre all'attenzione posta nella selezione dei fornitori e impegnarsi in modo diretto, il Gruppo ha sviluppato un modello di filiera controllata per la produzione della sua principale materia prima: la farina.

Il frumento, duro e tenero, viene coltivato in areali controllati utilizzando varietà di grani appositamente selezionati, secondo rigidi protocolli di gestione agronomica che prevedono un uso ridotto di prodotti chimici in campo. Il Gruppo lavora già dal 2014 alla messa a punto delle sue filiere agricole, che coinvolgono con mutuo beneficio una serie di partner del territorio per assicurare una materia prima d'eccellenza, limitare gli impatti sull'ecosistema e supportare gli agricoltori nello sviluppo di un'attività sostenibile. Le filiere garantiscono un presidio della qualità del prodotto e della sua sicurezza, che viene tracciata e controllata a partire dalla coltivazione dei campi.

Colussi ha inizialmente avviato un progetto di filiera nel territorio umbro, per poi estendere il modello a tutto il territorio nazionale, in particolare nelle aree più vicine agli stabilimenti di produzione. Il Gruppo ha stipulato contratti di coltivazione con alcune aziende agricole locali, cui viene riconosciuto un premio di coltivazione per eseguire attività mirate all'ottenimento di un prodotto d'eccellenza a basso impatto sull'ecosistema. La filiera umbra si avvale poi di due centri di stoccaggio e di un molino, che rifornisce la farina direttamente alle linee produttive del Gruppo.

⁹ A queste si aggiungono fornitori di altri prodotti generici, ovvero materiali, servizi, fabbricati e macchinari.

¹⁰ Le clausole previste dal Modello 231 riguardano in particolare il divieto di utilizzo da parte dei fornitori di manodopera senza regolare permesso di soggiorno o lavoratori minorenni o soggetti a metodi di sorveglianza in violazione dell'art. 4 dello Statuto dei Lavoratori o condizioni di lavoro degradanti. Le clausole prevedono inoltre il rispetto di tutte le norme applicabili in materia di sicurezza e igiene nei luoghi di lavoro e la normativa in materia di orari di lavoro, periodi di riposo, riposo settimanale, aspettativa obbligatoria e ferie, in conformità con quanto previsto dai contratti collettivi nazionali o territoriali.







Le attività vengono seguite e controllate da un team di esperti del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia, che conduce sperimentazioni sulle migliori varietà di grano e sulle pratiche colturali sostenibili. L'attività di ricerca è orientata alla valutazione dello stato di salute del grano e all'identificazione delle migliori scelte agronomiche per limitare l'uso di prodotti chimici, ad esempio tramite soluzioni alternative per il contenimento delle malattie fungine. Le sperimentazioni vengono realizzate in un laboratorio di ricerca a cielo aperto (Field Lab) operativo su piccoli appezzamenti di terreno. Sulla base di questi studi, le aziende agricole della filiera umbra dedicano il 5% delle superfici coltivate alle sperimentazioni in pieno campo di quanto testato su piccola scala.

Nel 2020, la filiera del grano Colussi ha interessato complessivamente, fra filiera diretta e applicazione del modello sul territorio nazionale, oltre 4.300 ettari di coltivazioni, che assicurano circa 16mila tonnellate di materia prima di eccellenza alle produzioni del Gruppo. L'obiettivo è continuare a estendere la filiera nei prossimi anni in un'ottica di miglioramento continuo della qualità e della sostenibilità del prodotto.

Il futuro oltre la plastica

TEMI MATERIALI

- **Innovazione sostenibile:** Il tema fa riferimento all'innovazione costante dei prodotti in linea con gli sviluppi del contesto scientifico e normativo, delle esigenze dei consumatori e degli stakeholder di riferimento.
- **Sostenibilità del packaging:** Il tema fa riferimento ad attività indirizzate alla riduzione e all'ottimizzazione della quantità di materiali utilizzati per l'imballaggio e il trasporto dei prodotti, oltre che al riutilizzo e alla predilezione di materiali più sostenibili. Il tema fa anche riferimento all'importanza della selezione, valutazione e monitoraggio dei fornitori dei materiali utilizzati, non solo sulla base di criteri di legalità, trasparenza, correttezza e qualità ma anche sulla base di criteri di sostenibilità ambientale e sociale.

Il Gruppo è consapevole dell'impatto sull'ambiente generato dai rifiuti degli imballaggi alimentari. Per questo, lavora per la riduzione e l'ottimizzazione della quantità di materiali utilizzati e per l'introduzione di packaging ecologici innovativi che possano essere gestiti in un'ottica di economia circolare. Nell'ambito del processo di innovazione orientata alla sostenibilità, Il Gruppo ha sviluppato innovativi incarti compostabili che sostituiscono la plastica tradizionale e possono essere gestiti all'interno della filiera del rifiuto organico. Nel 2020, grazie alla collaborazione con le più importanti realtà tecnologiche del settore bioplastiche e al contributo scientifico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Colussi è stato il primo produttore alimentare a livello internazionale a introdurre un incarto compostabile per i prodotti da scaffale a lunga conservazione. Si tratta di una confezione innovativa realizzata con Mater-Bi, materiale derivato da mais e cellulosa che mantiene inalterata la qualità dei prodotti e assicura le stesse caratteristiche di

sicurezza e durata della plastica tradizionale. Gli incarti, certificati da TÜV Austria in linea con la norma UNI EN 13432, possono essere smaltiti come rifiuti organici e trasformati dalle filiere di compostaggio industriale.



Per favorire lo sviluppo delle filiere del recupero, il Gruppo Colussi ha aderito a Biorepack, il nuovo consorzio di filiera CONAI per la gestione a fine vita degli imballaggi in plastica biodegradabile e compostabile.



L'innovazione proposta da Colussi ha la prospettiva di chiudere il ciclo del prodotto e assicurare la sostenibilità ambientale lungo tutta la filiera, dalla coltivazione delle materie prime fino al riutilizzo dei materiali di imballaggio.



L'innovativo packaging compostabile adottato dal Gruppo Colussi è frutto di un investimento in ricerca e sviluppo che ha coinvolto alcune realtà di primo piano nel panorama delle nuove tecnologie applicate ai materiali, come Novamont, Saes, Sacchital, TicinoPlast e Imma. Si tratta della prima confezione compostabile con effetto barriera all'ossigeno e all'umidità, idonea per prodotti a lunga conservazione.

Il nostro Pianeta sta affrontando una serie di sfide interdipendenti senza precedenti, legate ad una degradazione impressionante degli ecosistemi, a causa del loro eccessivo sfruttamento, ed al cambiamento climatico. Il suolo, per esempio, è una risorsa non rinnovabile, fondamentale per la vita sulla terra, ma sempre più a rischio. Il suo degrado può condurre al collasso del paesaggio e della biodiversità, rendendo le società più vulnerabili a eventi estremi, rischi per la sicurezza alimentare e persino instabilità politica. Nel processo di transizione verso un'economia a basse emissioni di carbonio, la bioeconomia circolare intesa come rigenerazione territoriale e come ponte tra diversi settori con la salute del suolo al centro, è uno strumento potente per frenare i fenomeni dirompenti di degrado delle risorse, e per guidare il processo di trasformazione verso la loro rigenerazione, "facendo di più con meno".

In questa prospettiva è necessario uno sforzo di riprogettazione sistemico, trasformativo e multidisciplinare, in grado di correlare la salute del suolo e dell'acqua, la produzione e la sicurezza alimentare nonché la pressione delle attività antropiche a diverso livello, creando un ambito in cui agricoltura, ambiente, industria, mondo accademico, della ricerca e della formazione si integrano. La logica circolare non si deve poi fermare al semplice riciclo, ma deve andare oltre, verso il ridisegno dei sistemi di produzione, consumo e smaltimento, tenendo conto di molteplici aspetti, come la sostenibilità delle materie prime. I prodotti della bioeconomia, derivanti da biomasse, scarti e sottoprodotti, non devono essere pensati come soluzioni per sostituire quelli esistenti, ma ad esempio per permettere di superare i gravi problemi di accumulo di inquinanti in acqua, suolo e compost, grazie alla loro biodegradabilità e compostabilità.

L'innovazione del packaging compostabile, scaturita dalla sinergia tra Novamont e il Gruppo Colussi, è un esempio tangibile del lavoro che in questi anni è stato fatto nel settore della bioeconomia circolare e, in particolar modo, nella filiera delle bioplastiche e dei



biochemical al servizio delle imprese che investono nella sostenibilità. Si tratta del primo packaging compostabile per prodotti alimentari a lunga conservazione: un'alternativa per quegli imballaggi multistrato e multimateriale, ad oggi impossibili da recuperare. L'innovativo imballo multistrato infatti può essere compostato insieme agli scarti alimentari, contribuendo a fornire materia organica pulita per la rigenerazione ed il mantenimento della fertilità dei suoli e per la decarbonizzazione dell'atmosfera.

Non è il risultato finale di un percorso, ma il punto di partenza per sperimentare e crescere insieme con nuove soluzioni che riguardano tutta la filiera, coinvolgendo i territori anche nella sfida fondamentale del miglioramento della qualità delle raccolte differenziate, limitando il ricorso alla discarica per gli scarti alimentari ed evitando così un incredibile spreco di preziose risorse. Solo continuando a creare ponti tra settori ed anime diverse, superando le appartenenze e gli ostacoli, riusciremo a fare scelte coraggiose e a spingere la filiera del Made in Italy verso nuovi traguardi.

Catia Bastioli,
Amministratore delegato di Novamont

Oltre all'investimento sui materiali innovativi, il processo di riduzione degli imballaggi ha previsto la sostituzione del packaging in plastica con carta proveniente da foreste gestite in modo sostenibile.

La Certificazione FSC garantisce che il prodotto provenga da una foresta e da una filiera di approvvigionamento gestite in modo responsabile. I Principi e Criteri FSC descrivono gli elementi essenziali per una gestione forestale rispettosa dal punto di vista ambientale, benefica a livello sociale ed economicamente efficace.



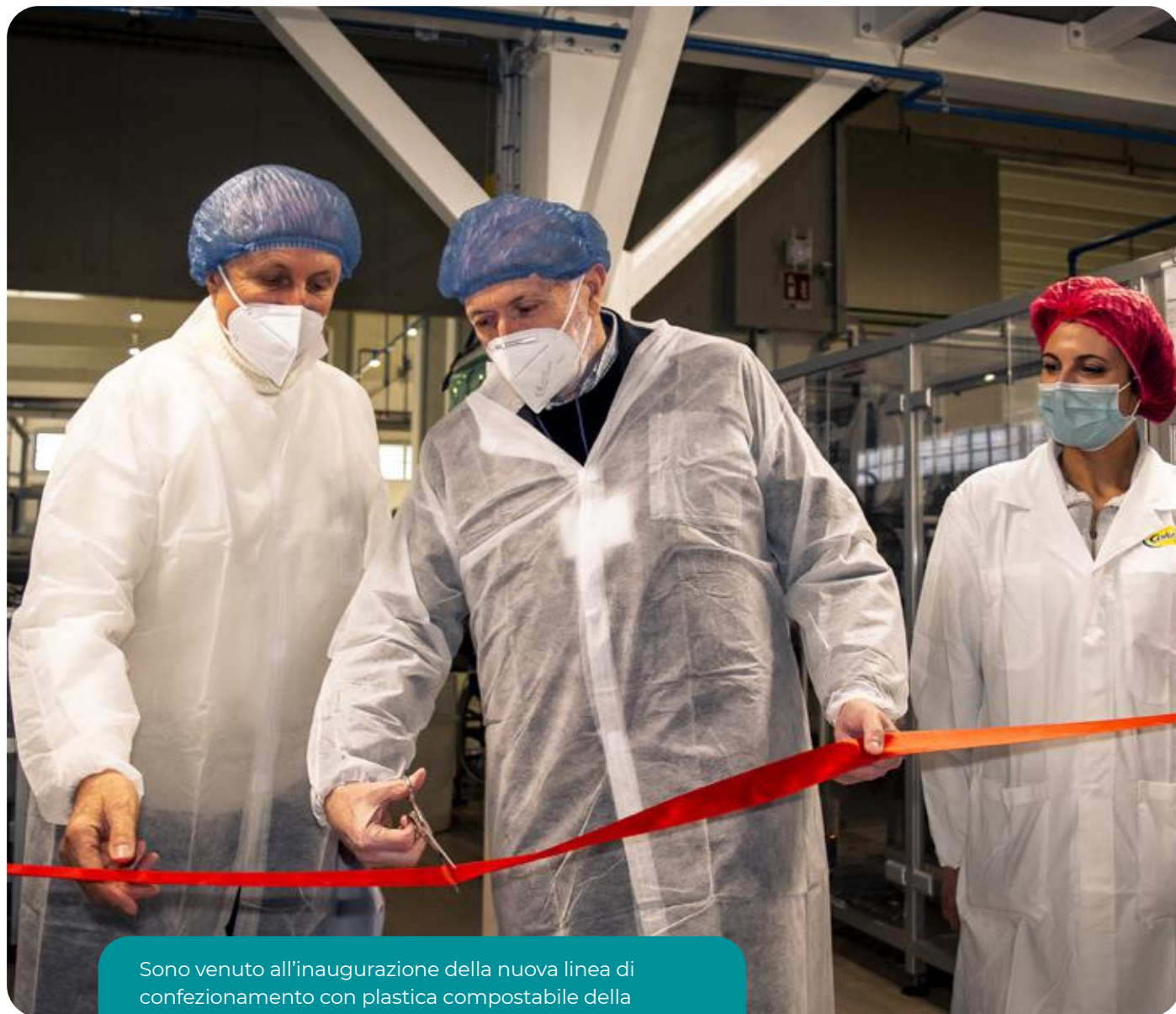
Questa strategia ha permesso nel 2020 di sostituire oltre 11,8 milioni di confezioni in plastica con imballaggi compostabili o in carta certificata FSC, equivalenti a oltre 100 tonnellate in meno rispetto al 2019. L'obiettivo per il 2021 è la sostituzione di 280 tonnellate di plastica, equivalenti a 36,8 milioni di confezioni.

Quando possibile, inoltre, Colussi utilizza materiali di input riciclati o riutilizzati. In particolare, nel 2020, il 73% del totale della carta acquistata proveniva da riciclo.

La maggior parte dei materiali impiegati per gli imballaggi primari e secondari – carta, plastica, vetro, acciaio, alluminio e legno – sono riciclabili o riutilizzabili alla fine del loro utilizzo.

Infine, in una logica di riduzione degli impatti dei trasporti e di tracciabilità, anche nell'approvvigionamento di materiali per il packaging si prediligono fornitori locali. Nel 2020, il 93% in valore delle materie prime da imballaggio proveniva da fornitori italiani.





Sono venuto all'inaugurazione della nuova linea di confezionamento con plastica compostabile della pasta Agnesi, non solo per il legame di collaborazione che esiste fra l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il Gruppo Colussi, ma perché la scelta di eliminare la plastica dagli imballaggi di molti prodotti porterà a una riduzione significativa dell'uso della plastica usa e getta. E' una cosa straordinaria e io spero che questo esempio virtuoso sia seguito da molte altre imprese, perché limitare l'uso della plastica è uno degli obiettivi primari per il Pianeta. Quindi plaudo a questa scelta che ha fatto Colussi e nello stesso tempo sollecito tutti a percorrere questa strada che è di vera sostenibilità.

Carlo Petrini all'inaugurazione della linea compostabile dello stabilimento Agnesi di Fossano



La trasparenza nell'etichetta

TEMI MATERIALI

• **Trasparenza dell'etichetta e marketing responsabile:** Il tema fa riferimento al pieno rispetto delle normative vigenti e dei regolamenti di settore in termini di marketing ed etichettature dei prodotti, oltre che all'impegno verso una comunicazione responsabile volta a guidare i consumatori verso scelte alimentari consapevoli.

Il Gruppo Colussi ritiene che la comunicazione sui prodotti debba essere efficace e trasparente, in grado di supportare il consumatore e rispondere ai suoi bisogni nutrizionali e di comportamento. Il Gruppo si impegna a rispondere efficacemente alle esigenze dei consumatori attraverso messaggi, comunicazioni e contratti trasparenti, evitando formule difficilmente comprensibili, iniziative commerciali scorrette e assicurando un'accurata etichettatura, pubblicizzazione e divulgazione dei prodotti. A tal fine, Colussi ha adottato la "Procedura approvazione incarti e comunicazione sui prodotti", il cui scopo è definire le modalità utilizzate per la valutazione e l'approvazione delle informazioni rivolte ai consumatori finali. Tutti i prodotti riportano chiare indicazioni

nutrizionali e informazioni puntuali sugli ingredienti, e sono etichettati con adeguate istruzioni per il corretto smaltimento degli incarti. Le informazioni sono veicolate tramite il packaging, i canali web e social aziendali, la comunicazione media (televisione, stampa, radio) e le comunicazioni sul punto vendita. Per ciascun canale, la Procedura consente il monitoraggio della comunicazione e l'adesione alle normative vigenti.

Nel corso del triennio 2018 - 2020, le attività di controllo e monitoraggio sono state effettuate sul 100% delle informazioni riportate sui prodotti e delle comunicazioni commerciali realizzate. Ciò ha permesso di non incorrere in non conformità a regolamenti e codici volontari.

UNA PORTA APERTA VERSO I CONSUMATORI

La comunicazione diretta con i consumatori avviene grazie al presidio dei canali web e social e al numero verde aperto, attivo da oltre vent'anni. Entrambi i canali, basati sull'interazione immediata, permettono di gestire in maniera rapida reclami, richieste, segnalazioni o indicazioni positive dei consumatori. Il Gruppo è in grado di monitorare il grado di apprezzamento e gli eventuali difetti rilevati sui prodotti. Ogni segnalazione è tempestivamente processata e a partire dall'analisi delle segnalazioni processate, che avviene a intervalli mensili o settimanali, in ogni sito produttivo del Gruppo gli addetti all'Assicurazione qualità e della produzione valutano gli andamenti e avviano eventuali progetti di miglioramento.



A close-up photograph of several golden-brown waffles with a grid pattern, arranged on a metal tray. The waffles are in sharp focus in the foreground, while the background shows more waffles and the metal structure of the tray, slightly blurred.

PRODURRE IN MODO RESPONSABILE



EQUILIBRIO

Scenario

Il cambiamento climatico ha già mostrato i suoi effetti negativi sulla sicurezza dei sistemi alimentari, anche a causa dell'aumento di frequenza e intensità degli eventi atmosferici estremi¹¹. Siccità, perdita di ecosistemi, desertificazione e degrado del suolo sono fenomeni fortemente connessi agli squilibri del clima. Dal 1961 al 2013 la superficie di suoli desertificati è aumentata in media dell'1% ogni anno, e si prevede che 1,8 miliardi di persone sperimenteranno una carenza idrica assoluta entro il 2025. Per fronteggiare l'emergenza climatica, nel quadro dell'accordo Onu di Parigi, la Commissione europea ha fissato obiettivi al 2030 che prevedono una riduzione del 55% delle emissioni di gas serra rispetto ai livelli del 1990, una quota del 32% di energia rinnovabile e un miglioramento del 32,5% dell'efficienza energetica¹². L'industria e il settore dei trasporti coprono oltre la metà delle emissioni totali¹³, e sono chiamati a investire in una profonda transizione energetica e di processo.

Altri squilibri ambientali, influenzati dai modelli produttivi e di distribuzione, minacciano gravemente il benessere delle persone: gli agenti inquinanti rilasciati in atmosfera, nelle acque e nei suoli compromettono gli ecosistemi e la salute umana, contaminando l'aria e la catena alimentare. L'inquinamento atmosferico nel mondo, secondo l'Oms, è responsabile di 7 milioni di morti premature l'anno, mentre ogni persona, principalmente tramite l'acqua, ingerisce in media in una settimana una quantità di micro-plastiche equivalente a una carta di credito¹⁴. Nel frattempo, la quantità annua di rifiuti prodotti è prevista in aumento del 70% entro il 2050¹⁵.

In questo contesto, la capacità delle imprese di innovare prodotti e processi sarà un fattore determinante per ridurre gli impatti ambientali del sistema produttivo e condurlo su un sentiero di sviluppo sostenibile.

RISULTATI

100%

energia elettrica da **fonti rinnovabili**

32mila tonnellate di CO₂

compensate nel biennio 2019-2020

Oltre 14mila tonnellate di CO₂

evitate nel biennio 2019-2020

13.400 alberi

nuove piantumazioni del progetto "a Misura di Verde"

100% emissioni

dirette **compensate**

OBIETTIVI

Mantenimento 100%

energia elettrica da **rinnovabili**

Riduzione del 15%

delle **emissioni dirette** generate per tonnellata di prodotto entro il 2024 rispetto ai livelli del 2018

Riduzione del 20%

dell'**intensità energetica** degli stabilimenti entro il 2024 rispetto ai livelli del 2018

ISO 14001

certificazione del sistema di Gestione Ambientale per tutti gli stabilimenti Colussi spa entro il 2022

¹¹ IPCC 2018

¹² https://ec.europa.eu/clima/policies/strategies/2030_it

¹³ IPCC 2018

¹⁴ WWF 2019

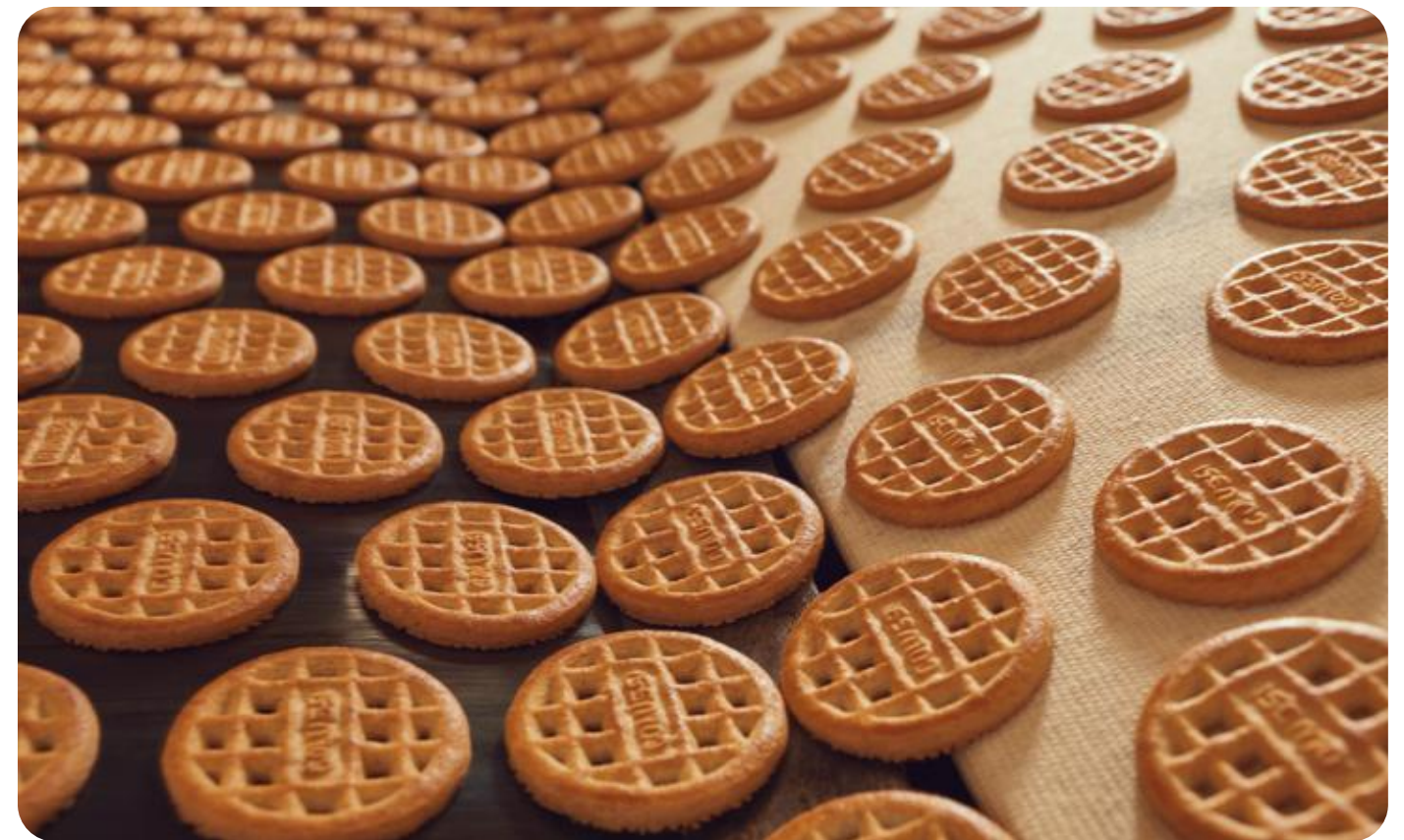
¹⁵ World Bank (2018), *What a Waste 2.0: A Global Snapshot of Solid Waste Management to 2050*



La produzione di un'industria alimentare implica una gestione rigorosa degli impatti generati sull'ecosistema. Gli stabilimenti del Gruppo individuano in maniera sistematica gli aspetti ambientali significativi su cui le scelte di business possono avere influenza.

Tra i principali obiettivi di ogni stabilimento c'è l'efficienza operativa e ambientale dei processi, il miglioramento continuo e la prevenzione dell'inquinamento. Le macro tipologie di impatti ambientali correlate ai processi produttivi riguardano le emissioni in atmosfera, gli scarichi idrici, la gestione dei rifiuti, l'uso delle risorse e delle materie prime e gli impatti locali in termini di rumore, vibrazioni e impatto visivo.

Per raggiungere i propri obiettivi, il Gruppo ha istituito un Sistema di Gestione Ambientale ispirato ai principi definiti dalla UNI EN ISO 14001. Per un'efficace attuazione di quanto previsto dal Sistema di Gestione Ambientale, il Gruppo si impegna a mantenere un adeguato livello di comunicazione con l'esterno – anche attraverso comunicazioni ufficiali – oltre che a coinvolgere i fornitori nella promozione di processi e procedure volte a un miglioramento continuo delle prestazioni ambientali. Entro il 2022, è prevista la certificazione ISO 14001 per i Sistemi di Gestione Ambientale degli stabilimenti Colussi spa.



Energia pulita e salvaguardia del clima

TEMI MATERIALI

• **Efficienza energetica e mitigazione del cambiamento climatico:** Il tema fa riferimento all'utilizzo attento delle risorse energetiche nelle attività produttive al fine di ridurne il consumo a parità di qualità del servizio offerto, diminuendo di conseguenza anche le emissioni prodotte.

La consapevolezza che le necessità energetiche di una realtà produttiva come quella del Gruppo Colussi debbano essere gestite in modo sostenibile per il pianeta è un pilastro fondamentale della strategia aziendale. Per questo, a partire dal 2019, tutti i siti produttivi Colussi utilizzano esclusivamente energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili. Questa scelta ha consentito di evitare l'emissione in atmosfera di oltre 14mila tonnellate di CO2 equivalente nel biennio 2019-2020, a una quantità pari a quella prodotta ogni anno da circa 10mila automobili.

Il Gruppo lavora in modo costante e continuo al miglioramento dell'efficienza energetica all'interno dei suoi processi produttivi. Nell'ambito di questa attività, Colussi ha avviato un progetto di rinnovamento tecnologico dei sistemi di monitoraggio e gestione dei

consumi di energia all'interno degli stabilimenti. Il nuovo sistema, sviluppato nel 2020, consente agli stabilimenti un controllo informatizzato dei consumi di energia elettrica, acqua e metano attribuibili a ogni prodotto e per ogni fase del ciclo produttivo. Le rilevazioni sono elaborate da un software di analisi in grado di monitorare in tempo reale, tramite algoritmi, l'efficienza della produzione, e individuare così specifici margini di miglioramento. Sulla base delle analisi fornite dal nuovo sistema il Gruppo ha individuato azioni mirate in grado di generare ulteriori miglioramenti dell'efficienza energetica.

Dal 2018 al 2020, l'intensità energetica complessiva del Gruppo, misurata come energia necessaria per la produzione di una tonnellata di prodotto finito, è diminuita dell'8%.



Per neutralizzare la quota di emissioni residue a valle degli interventi di efficienza energetica e di impiego di energia rinnovabile – dovute principalmente dall'utilizzo di gas naturale nei processi produttivi (emissioni scope1) – il Gruppo ha deciso di contribuire al finanziamento di progetti di compensazione della CO2.

Nel 2020, la totalità delle emissioni dirette generate è stata compensata grazie all'acquisto di crediti di carbonio certificati. La collaborazione con la società veneta Blue Valley ha permesso a Colussi di neutralizzare in due anni oltre 32mila tonnellate di CO2 attraverso interventi di assorbimento naturale realizzati nella laguna veneta.

LA CO2 ASSORBITA DALLA LAGUNA VENETA

Grazie al meccanismo naturale dell'acqua salmastra che cattura la CO2 atmosferica e la trasferisce nei sistemi fotosintetici subacquei, composti da alghe e piante acquatiche, gli ecosistemi lagunari gestiti secondo pratiche sostenibili sono in grado di stoccare nel sottosuolo melmoso l'anidride carbonica presente in atmosfera. Un processo naturale che nella laguna veneta viene favorito dall'attività tradizionale delle valli da pesca, in grado di assicurare la corretta manutenzione dell'ecosistema e quindi il suo ciclo positivo del carbonio. Il Gruppo Colussi, a partire dal 2019, ha investito attraverso l'acquisto di crediti di carbonio certificati nel progetto di gestione sostenibile di una valle da pesca in Val Dogà (VE), realizzato dalla società agricola Blue Valley. Oltre a compensare la totalità delle emissioni dirette generate dal Gruppo, la collaborazione favorisce le attività di pesca sostenibile e biologica sul territorio e la tutela di un ecosistema considerato dall'UNESCO patrimonio mondiale dell'umanità.

Per maggiori informazioni sul progetto: <https://www.bluev.it/>

La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco

TEMI MATERIALI

- **Gestione dei rifiuti e lotta allo spreco:** Il tema fa riferimento alla gestione dei rifiuti dell'attività produttiva, al processo di ottimizzazione e riutilizzo dei sottoprodotti e alla gestione efficiente delle scorte al fine di limitare gli sprechi dovuti all'obsolescenza dei prodotti. In particolare, si fa riferimento a una gestione sostenibile secondo la logica di «riduzione, riuso e riciclo» dei rifiuti prodotti.
- **Gestione equilibrata della risorsa idrica:** Il tema fa riferimento ai prelievi idrici in ottica di gestione efficiente della quantità d'acqua prelevata da acquedotto e da pozzi, utilizzata sia nel processo produttivo che nella pulizia dei macchinari. Il tema tratta anche la gestione degli scarichi idrici in linea con le normative vigenti.

La gestione efficiente della risorsa idrica

La risorsa idrica viene impiegata presso gli stabilimenti del Gruppo sia come ingrediente delle ricette, sia per usi tecnici come il raffreddamento e la produzione del vapore. L'acqua utilizzata nei processi produttivi è prelevata dalla rete idrica e, con le opportune autorizzazioni, da pozzi di proprietà degli stabilimenti. La gestione dei prelievi e degli scarichi idrici è oggetto di un costante monitoraggio, e prevede azioni per la riduzione dei consumi e degli impatti sui bacini idrici.

Il Gruppo Colussi effettua analisi con cadenza regolare per monitorare lo stato di conformità e di igiene delle acque utilizzate. L'acqua che necessita di essere smaltita viene opportunamente trattata attraverso depuratori al fine di garantire una corretta re-immissione nell'ecosistema.

La gestione sostenibile dei rifiuti

Il Gruppo Colussi ha messo a punto un'attenta gestione dei rifiuti prodotti nei suoi processi industriali, al fine di garantire un'adeguata differenziazione, ridurre la quantità totale di rifiuti e massimizzare il recupero. Colussi si avvale di aziende specializzate nel trattamento dei rifiuti, selezionate sulla base di rigorosi criteri di qualità e affidabilità. Nella logica di coinvolgimento degli stakeholder, è stato avviato un processo di collaborazione con le aziende che trattano i rifiuti per sviluppare progetti di miglioramento della gestione complessiva dei materiali di scarto, favorendo il riutilizzo e la riciclabilità in un'ottica di economia circolare.

Il recupero dei sottoprodotti

I processi di produzione alimentare generano inevitabilmente una percentuale di sottoprodotti non idonei alla produzione principale, dovuti alla conduzione del processo e al rispetto degli elevati standard di qualità e sicurezza. Ad esempio, l'avvio di un impianto industriale, prima di arrivare al suo regime ottimale di utilizzo produce alimenti che non rientrano nei criteri stabiliti. Il Gruppo si impegna per ridurre al minimo il quantitativo di sottoprodotto scartato, promuove una gestione organizzativa efficiente e si dota di impianti e strumenti di controllo automatici che possano prevenire l'insorgere di condizioni anomale. Quando possibile, i sottoprodotti alimentari dovuti agli scarti di produzione vengono recuperati e re-immessi nelle precedenti fasi nel ciclo produttivo. La quota di sottoprodotto non riutilizzabile direttamente dal Gruppo, assieme ai prodotti finiti non conformi che non sono idonei per il consumo umano, viene inviata alle industrie mangimistiche che la utilizzano come materia prima per la produzione di alimentazione zootecnica.

La gestione delle scorte: prodotti, materie prime e packaging

Al fine di garantire una gestione ottimale delle scorte di materie prime alimentari e imballaggi, la pianificazione della produzione tiene conto delle variabili di efficienza degli impianti, delle disponibilità degli stoccaggi e dell'organizzazione delle risorse umane in modo da assicurare ai clienti la continuità nella fornitura.

L'attenzione alla pianificazione delle attività di produzione dei prodotti finiti permette di ridurre al minimo le obsolescenze. Il processo prevede per ogni singolo prodotto la definizione puntuale dei volumi di vendita, dei lotti di produzione e dei lotti di acquisto delle materie prime. Ciò consente di avere evidenza

immediata della copertura, del rischio di obsolescenza dei prodotti in stock e del rischio obsolescenza dei nuovi lotti di produzione. Un sistema di controlli interni incrociati tra i siti di stoccaggio permette di monitorare eventuali differenze di rotazione, cui seguono riallocazioni del prodotto per garantire una corretta rotazione complessiva.

La Direzione Logistica si coordina costantemente con la funzione Demand Planning e le Direzioni Commerciali in modo da gestire e velocizzare la vendita delle giacenze vicine alle soglie di allerta.



Verso un trasporto a basso impatto

TEMI MATERIALI

• **Ottimizzazione dei trasporti:** Il tema fa riferimento all'ottimizzazione dei percorsi dei prodotti lungo la rete distributiva mirata a una maggiore efficienza dei tragitti e alla riduzione delle emissioni prodotte. Il tema fa anche riferimento all'importanza della selezione, valutazione e monitoraggio dei fornitori dei servizi di trasporto sulla base di criteri di legalità, trasparenza, correttezza, qualità e sostenibilità ambientale e sociale.

I prodotti del Gruppo Colussi vengono distribuiti tramite un network che utilizza modalità di consegna diversificate a seconda dei destinatari, della dimensione e della specificità degli ordini. La distribuzione in Italia raggiunge il cliente mediante trasporti primari - quindi direttamente, con un vettore dedicato - oppure con modalità secondaria, avvalendosi di una rete di distributori sul territorio (Transit Point e Groupagisti). Alle spedizioni destinate al mercato si aggiungono i trasferimenti necessari per l'allocazione interna delle merci tra i diversi hub e magazzini Colussi.

La distribuzione in Italia utilizza prevalentemente il trasporto via gomma e, quando possibile, via ferrovia e via mare. La distribuzione export si avvale di una gamma più ampia, con una prevalenza della modalità intermodale, principalmente via mare e tramite trasporto ferroviario. Il Gruppo privilegia soluzioni

organizzative volte a incrementare l'efficienza del proprio network logistico e ridurre l'impatto ambientale generato da maggiori percorrenze o da una limitata saturazione degli automezzi. Viene effettuata un'analisi costante dei flussi gestiti che permette di identificare le opportunità di ottimizzazione e intervenire sulla struttura logistica per minimizzare la distanza percorsa a parità di volumi.

Risultato di questa attività è la recente evoluzione del network logistico del Gruppo, che negli ultimi anni ha abbandonato una rigida logica geografica in favore di una configurazione più flessibile e integrata, che riduce l'esigenza di riallocazione interna delle proprie merci. Il progetto ha portato alla riduzione dei volumi di trasferimento interno con un importante ritorno economico e ambientale.



Nella sua relazione con i fornitori di servizi di trasporto, il Gruppo si assicura che tutte le norme vigenti in tema di orari di lavoro e modalità di esecuzione dei trasporti siano rispettate. All'interno del Modello 231 sono definite alcune clausole espressamente dedicate ai fornitori di servizi di trasporto, relative alla correttezza del rapporto di fornitura. I rapporti di fornitura sono formalizzati in contratti che recepiscono questi standard, e che costituiscono la base sostanziale per le attività di controllo. Il monitoraggio dei fornitori dei servizi di trasporto e magazzinaggio prevede una raccolta di informazioni periodiche sulle certificazioni possedute e audit interni realizzati dal Gruppo, che verificano in modo

puntuale l'idoneità degli aspetti dimensionali e operativi, le prescrizioni di legge, le certificazioni e i requisiti igienici e sanitari. I fornitori logistici del Gruppo Colussi, in virtù di un contratto sottoscritto a seguito di attività di audit, sono verificati circa il rispetto dei diritti umani.

I fornitori logistici del Gruppo Colussi sono infine sensibilizzati alla ricerca di soluzioni tecnologiche e organizzative che riducano gli impatti ambientali, come il mantenimento di un parco macchine efficiente e aggiornato e il ricorso a sistemi evoluti di pianificazione del trasporto per la minimizzazione delle percorrenze.

L'impegno per la cura del territorio

TEMI MATERIALI

- **Cura per le comunità e il territorio:** Il tema fa riferimento allo sviluppo di iniziative a supporto delle comunità locali e dei territori.

La responsabilità di un'impresa si concretizza nel contributo positivo che è in grado di apportare sui territori e nelle comunità in cui opera. Oltre alla necessaria riduzione degli impatti negativi della produzione, i problemi ambientali che incidono sul benessere possono essere affrontati con progetti capaci di generare un impatto positivo diretto. Fra questi, la cura delle aree boschive riveste un ruolo determinante in molte questioni ecologiche: dalla prevenzione del dissesto idrogeologico e delle calamità naturali all'assorbimento delle emissioni, dalla tutela della biodiversità al valore ricreativo e paesaggistico per le comunità, fino al contrasto della desertificazione e del degrado dei suoli.

Per questo, nel 2020, il Gruppo Colussi si è impegnato direttamente nella realizzazione di 10 progetti di forestazione, che interessano complessivamente 9 regioni d'Italia per un totale di 13.400 nuovi alberi messi a dimora e gestiti nel loro intero ciclo di vita. Gli interventi dell'iniziativa "A Misura di Verde" riguardano il Parco nazionale del Vesuvio, quello del Gargano, i calanchi di Matera, le città di Roma, Milano, Torino, Pordenone, Santarcangelo di Romagna e Palo Laziale. I progetti sono stati selezionati e disegnati tramite un processo partecipativo in grado di cogliere le esigenze di specifiche comunità, e realizzati con la stretta collaborazione delle amministrazioni cittadine coinvolte, delle associazioni sul territorio, delle università specializzate e degli enti di tutela delle aree protette. Fra i partner di Colussi ci sono realtà esperte nel campo della gestione e della ricerca forestale: AzzeroCO2, PlanBee,



l'Orto Botanico del Dipartimento di Biologia Ambientale dell'Università Sapienza di Roma e Il Parco Nazionale del Vesuvio. Gli obiettivi specifici variano a seconda delle esigenze dell'area interessata, e riguardano la tenuta dei terreni, la bonifica dei suoli, la ricerca delle essenze più adatte per contrastare le isole di calore cittadine e l'inquinamento atmosferico. Complessivamente, gli interventi porteranno a un totale di 9.380 tonnellate di CO₂ assorbita nell'intero ciclo di vita degli alberi piantati.

ALBERI IN CASCINA

- Parco della Vettabbia, Milano
- Agricoltura Urbana con piantumazione alberi da frutto e altre varietà arboree
- 500 piante

SPAZIO CITTADINANZA ATTIVA

- Torino, Via Sospello, 131
- Orti Urbani

IL RITORNO DEL BOSCO

- Palo Laziale
- Riforestazione
- 4.000 giovani arbusti

UN POLMONE VERDE PER ROMA

- Riserva Naturale Valle dell'Aniene, Roma
- Contrasto all'inquinamento con piantumazione
- 100 alberi

PORDENONE RESPIRA

- Comune di Pordenone
- Riqualificazione aree degradate con riforestazione
- 2.500 piante

RIQUALIFICARE SANTARCANGELO

- Santarcangelo di Romagna
- Riqualificazione zona industriale con riforestazione
- 1.000 alberi

LA PORZIUNCOLA DI SAN FRANCESCO - LIVING CHAPEL

- Roma
- Sponsorizzazione di un progetto di sensibilizzazione ambientale

GLI ALBERI PER IL PARCO DEL GARGANO

- Parco del Gargano, Comune di Cagnano Varano
- Riforestazione per contrasto al dissesto idrogeologico e prevenzione incendi

I CALANCHI DI MATERA

- Pisticci (MT)
- Intervento di forestazione per contrastare dissesto idrogeologico
- 1.000 alberi

GLI ALBERI DEL VULCANO

- Parco Nazionale del Vesuvio
- Riforestazione, prevenzione incendi
- 1.300 alberi

Alberi in cascina, Milano

AGRICOLTURA URBANA
CON PIANTUMAZIONE ALBERI DA FRUTTO
E ALTRE VARIETÀ ARBORICOLE

Intervento di piantumazione per arricchire la biodiversità locale e assorbire la CO2. Nell'area del Parco della Vettabbia, il progetto prevede la realizzazione di un frutteto misto, che include arbusti da frutto e piante forestali come melograni, fichi, pioppi e frassini. Verranno piantumate circa 500 piante.



Spazio Cittadinanza Attiva, Torino

ORTI URBANI

Sostenere un progetto di orticoltura urbana in uno spazio dedicato alla cittadinanza, dove un'area verde inutilizzata della periferia è stata trasformata in un polo culturale-educativo in cui è presente un orto urbano in cassoni per le attività didattiche rivolte ai bambini. Per ampliare l'attività orticola, è stato realizzato un orto in serra che permetta di continuare la coltivazione anche durante l'inverno. Misura ha sostenuto il progetto contribuendo all'acquisto dei materiali necessari: nuovi cassoni, terra e serre.



Pordenone Respira, Pordenone

RIQUALIFICAZIONE AREE DEGRADATE
CON RIFORESTAZIONE

L'area oggetto di intervento è situata nel contesto urbano di Pordenone, lungo i bordi stradali e aiuole sparti traffico, per creare una barriera antismog lungo le arterie più trafficate della città. Le aree si trovano nel contesto urbano e, pertanto, sono sottoposte a problematiche legate all'inquinamento. Con l'intervento si potranno avere la mitigazione degli effetti generati dall'inquinamento, la protezione della salute dei residenti, il miglioramento paesaggistico e maggiore fruibilità delle aree per i cittadini. Obiettivo della piantumazione: 2.500 alberi.



Riqualificare Santarcangelo,
Santarcangelo di Romagna

RIQUALIFICAZIONE ZONA INDUSTRIALE
CON RIFORESTAZIONE

L'area oggetto di intervento è situata nell'area artigiano-industriale di Sant'Arcangelo di Romagna, polo produttivo di rilevante importanza economica per il territorio. Le aree sono adiacenti al polo artigianale situato in un'area industriale. L'intervento ha infatti un'importante valenza di riqualificazione della zona e di riduzione dell'inquinamento, con mitigazione degli effetti generati dall'inquinamento e la protezione della salute dei residenti oltre a un evidente miglioramento paesaggistico e maggiore fruibilità delle aree. Intervento di piantumazione di 1.000 alberi.

Il ritorno del bosco, Palo Laziale

RIFORESTAZIONE

L'antichissimo bosco di latifoglie di Palo Laziale è stato attaccato da un parassita ed è morto nel giro di pochi anni. Secondo la Facoltà di Biologia Vegetale dell'Università La Sapienza di Roma, il collasso del bosco è dovuto allo stress climatico. Ripiantare il bosco significa quindi in primo luogo far crescere in vivaio le specifiche essenze dell'area, in modo da non provocare fenomeni di inquinamento genetico e progettare forme semplici di irrigazione di tipo naturale, creando una sorta di piccolo vaso appena a monte dell'impianto. Verranno coltivati e impiantati 4.000 giovani arbusti.



La Porziuncola di San Francesco
Living Chapel, Roma

Misura è in questo caso sponsor di un innovativo progetto itinerante di sensibilizzazione internazionale, ospitato dall'Orto Botanico di Roma. Si tratta di una costruzione fatta di alberi, piante, musica che celebra l'Enciclica Laudato Sì e l'armonia della natura. La Living Chapel è un'architettura vivente e completamente ecosostenibile, realizzata per sensibilizzare popoli di ogni cultura e religione alla cura del pianeta. L'opera è una versione contemporanea della Porziuncola di Assisi, concepita sulle sue stesse proporzioni ma con una torsione che spinge le sue pareti verso l'alto ed è quasi interamente ricoperta di piante sempre verdi.



Un polmone verde per Roma

CONTRASTO ALL'INQUINAMENTO
CON PIANTUMAZIONE

Ripristinare un filtro naturale di vegetazione che contribuisca all'assorbimento della CO2 in un'area densamente popolata e trafficata. Misura sostiene la creazione di un nuovo bosco in un'area della riserva fra Ponte Mammolo e Ponte Nomentano. L'intervento prevede la piantumazione di 100 esemplari di specie arboree e arbustive autoctone; la realizzazione di un impianto di irrigazione e la manutenzione della fascia rivegetata.



Gli alberi per il parco del Gargano,
Comune di Cagnano Varano

RIFORESTAZIONE PER CONTRASTO AL
DISSESTO IDROGEOLOGICO E PREVENZIONE
INCENDI

L'area è a elevato rischio incendi ed erosione del suolo. L'intervento è finalizzato alla prevenzione degli incendi e alla rinaturalizzazione dei rimboschimenti delle latifoglie autoctone: con specie arboree sporadiche (aceri, sorbi, specie arbustive a portamento arboreescente) e latifoglie autoctone (roverella, leccio, cerro). Prevista la piantumazione di 3000 alberi, con un'attenzione particolare alla tutela e all'arricchimento della biodiversità.

Gli alberi del Vulcano,
Parco nazionale del Vesuvio

RIFORESTAZIONE, PREVENZIONE INCENDI

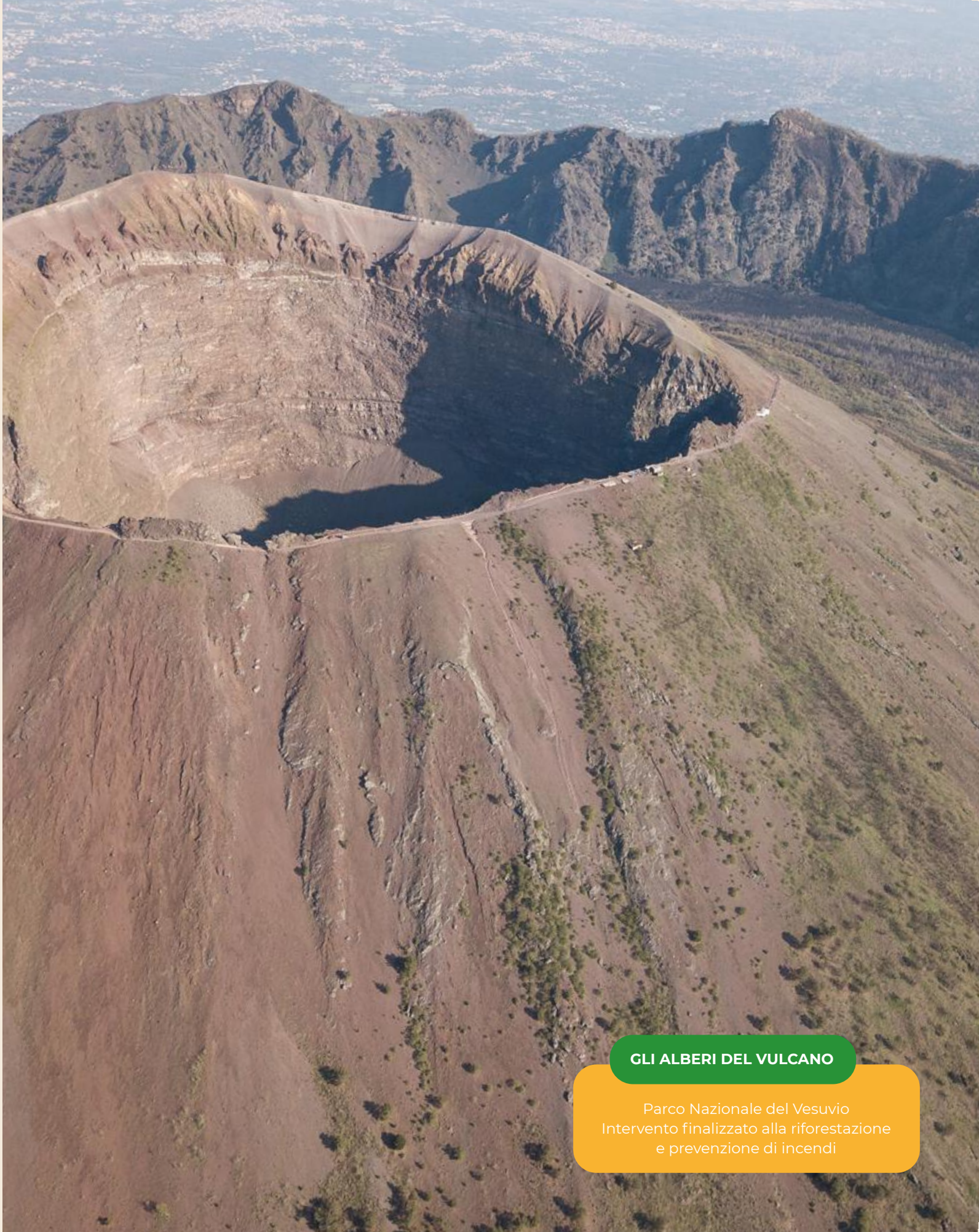
L'intervento rientra tra le attività di gestione forestale sostenibile e si colloca nel quadro delle attività che l'Ente Parco Nazionale del Vesuvio ha messo in campo dopo l'incendio che ha interessato l'area protetta nell'estate 2017. Tali attività, oggetto di una Convenzione col Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", prevedono interventi selvicolturali con la piantumazione di 1.300 alberi, utili a favorire ed accelerare la naturale ricostituzione forestale e la prevenzione di futuri incendi.



I calanchi di Matera, Pisticci

INTERVENTO DI FORESTAZIONE PER
CONTRASTARE DISSESTO IDROGEOLOGICO

Il territorio è caratterizzato dalla presenza dei calanchi, profondi solchi nel terreno con problemi di erosione del suolo. Le zone oggetto degli interventi presentano numerosi e articolati fenomeni di dissesto, dovuti alla presenza di frane in atto e/o potenziali, al ruscellamento incontrollato delle acque superficiali e alla presenza di vegetazione infestante che contribuisce ad accelerare i fenomeni di fratturazione del terreno. I benefici dell'intervento saranno: prevenzione del dissesto idrogeologico, consolidamento del terreno, rinaturalizzazione con specie autoctone e aumento della biodiversità con la messa a dimora di 1.000 alberi.



GLI ALBERI DEL VULCANO

Parco Nazionale del Vesuvio
Intervento finalizzato alla riforestazione
e prevenzione di incendi

LE PERSONE AL CENTRO





PARTECIPAZIONE

Scenario

La crisi sanitaria ha generato nel 2020 effetti drammatici sull'economia e sullo sviluppo sociale di molti Paesi, provocando un aumento delle disuguaglianze e delle situazioni di fragilità. In Italia, si è registrata una diminuzione di oltre il 13% delle ore lavorate rispetto al 2019, con un pesante calo dell'occupazione – 456mila occupati in meno – e del prodotto interno lordo (-8,9%). La diminuzione degli occupati ha colpito le donne in misura maggiore, aumentando le disparità di genere sul mercato del lavoro¹⁶. Fra le conseguenze, le stime Istat indicano un aumento della povertà assoluta sia in termini familiari (+335mila su un totale di oltre 2 milioni di famiglie), sia in termini di individui (da 4,6 a 5,6 milioni di persone in stato di povertà assoluta). A livello globale, sono quasi 690 milioni le persone che soffrono la fame, ovvero l'8,9% della popolazione

mondiale, con un aumento di quasi 60 milioni in cinque anni. Secondo le stime delle Nazioni Unite, la pandemia di coronavirus potrebbe far sprofondare nella fame cronica altri 130 milioni di persone¹⁷. In questo contesto, il ruolo delle imprese come fattore di sviluppo, inclusione, riduzione delle disuguaglianze e partecipazione attiva dei cittadini assume una rilevanza centrale per la tenuta sociale e politica internazionale.

Le fasi più acute dell'emergenza sanitaria hanno inoltre evidenziato l'importanza dei lavoratori impegnati nei settori essenziali per la società, fra cui quello agroalimentare. La protezione sociale e la tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro rivestono un ruolo imprescindibile nella costruzione di sistemi alimentari solidi, resilienti e sostenibili.

RISULTATI

18 milioni

di porzioni donate nel 2020

790

dipendenti

98,5%

assunto a **tempo indeterminato**

25.609

ore di formazione nel 2020, più che triplicate dal 2018

OBIETTIVI

Consolidamento delle partnership con enti benefici per la

donazione di prodotti

Certificazione ISO 45001

estesa anche ai due stabilimenti più piccoli del Gruppo (Leinì e Villanova d'Albenga, circa il 10% della produzione totale) entro il 2022

progetto Work-life Balance

strutturato entro il 2021

¹⁶ <https://www.istat.it/it/archivio/251048>

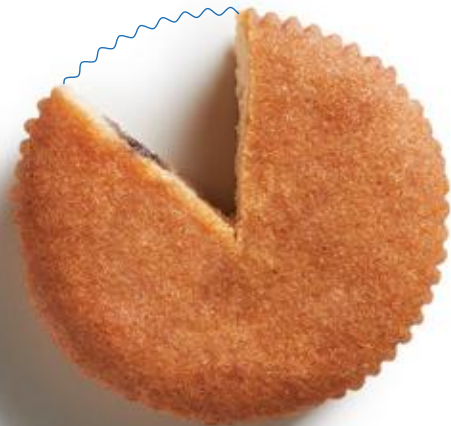
¹⁷ <https://unric.org/it/rapporto-nazioni-unite-persistono-fame-e-malnutrizione-a-rischio-fame-zero-entro-2030/>

Le persone sono al centro dell'esistenza e della crescita del Gruppo Colussi. Colussi si impegna a garantire un ambiente di lavoro in cui sussistano reciproca fiducia e rispetto, dove tutti si sentano partecipi delle attività e dei risultati conseguiti.



98,5%

DIPENDENTI A TEMPO
INDETERMINATO



87%

DIPENDENTI CON
CONTRATTO FULL TIME

I dipendenti del Gruppo nel 2020 sono 790, di cui il 98,5% assunto a tempo indeterminato. L'87% dei dipendenti ha un impiego full time, mentre il 13% lavora part time. Le donne rappresentano il 38% dei dipendenti del Gruppo.

Oltre ai lavoratori dipendenti, il Gruppo ha impiegato nel 2020 anche 122 lavoratori somministrati e 173 lavoratori stagionali. I lavoratori somministrati, per la maggior parte impiegati presso lo stabilimento di Petrignano, sono aumentati tra 2018 e 2020 a seguito dell'aumento dei volumi prodotti. I lavoratori stagionali

sono assunti presso l'impianto di Barberino Tavarnelle per la produzione delle specialità pasquali e natalizie, concentrata in periodi specifici dell'anno (Natale e Pasqua).

Il numero complessivo di lavoratori del Gruppo Colussi si è mantenuto costante nel 2020 rispetto all'anno precedente. Non sono stati attivati ammortizzatori sociali durante tutto il periodo. Il 100% dei lavoratori è coperto da CCNL e, nel 2020, il 33,5% dei dipendenti del Gruppo è iscritto al sindacato.



Lavorare in un ambiente sano

TEMI MATERIALI

- **Salute e sicurezza sul lavoro:** Il tema fa riferimento alla prevenzione e protezione dei propri dipendenti per ridurre al minimo l'esposizione dei lavoratori ai rischi connessi all'attività lavorativa, come infortuni e malattie professionali, oltre che a iniziative di formazione in materia di salute e sicurezza e attività di sensibilizzazione per i dipendenti.

Il Gruppo Colussi considera un impegno strategico la tutela della salute e della sicurezza sul lavoro, favorisce condizioni lavorative che tutelino l'integrità delle persone mettendo a disposizione luoghi di lavoro salubri e sicuri. Il Gruppo diffonde e consolida fra i lavoratori una cultura della sicurezza, sviluppando la consapevolezza dei rischi e promuovendo comportamenti responsabili. Ciò avviene anche tramite l'adozione di specifici modelli di organizzazione, gestione e controllo in materia di igiene e sicurezza sul lavoro⁹. Di seguito, si elencano i principi ispiratori dell'azione di Colussi in materia di salute e sicurezza sul lavoro:

- Effettuare un'accurata valutazione dei rischi e impegnarsi per il loro contenimento e riduzione;
- "Adeguare il lavoro all'uomo", in particolare per quanto concerne la concezione dei posti di lavoro e la scelta delle attrezzature di lavoro e dei metodi di produzione;
- Programmare attività di prevenzione che riguardino l'organizzazione del lavoro, le condizioni di lavoro, le relazioni sociali e l'influenza dei fattori dell'ambiente di lavoro;
- Formare con continuità i lavoratori sulla base di procedure chiare e disponibili.

⁹ Per approfondimenti sull'approccio di gestione del Gruppo relativo alle tematiche di Salute e Sicurezza si rimanda all'Appendice tecnica in coda al documento.

Il Codice Etico contiene la Politica per la salute e la sicurezza dei lavoratori, sulla quale si basano gli obiettivi del modello di organizzazione e gestione della sicurezza.

La salvaguardia della salute ha assunto un ruolo ancor più strategico nel 2020 a fronte della situazione di emergenza causata dal coronavirus. Il Gruppo Colussi ha attivato tutte le procedure necessarie per coniugare le esigenze di una produzione essenziale come quella alimentare con quelle della tutela della salute dei lavoratori. Gli occupati impegnati nella produzione degli stabilimenti hanno assicurato al mercato la continuità della fornitura operando nel rispetto di tutti i protocolli di sicurezza, elaborati e implementati in linea con le normative nazionali.

Per gli impiegati, il Gruppo ha attivato le idonee procedure di lavoro a distanza, al fine di evitare i contatti non necessari e i rischi connessi alla diffusione del virus.

I dipendenti Colussi, nel corso del 2020, hanno effettuato oltre 42mila ore di smart working.

Nel 2020, l'indice di frequenza degli infortuni riferita al totale dei lavoratori è sceso del 28% rispetto all'anno precedente. Si sono complessivamente verificati 34 infortuni sul lavoro, di cui 1 fra i lavoratori stagionali, nessuno con conseguenze gravi. Non sono inoltre state registrate malattie professionali.

I principali stabilimenti del Gruppo (Petrignano, Barberi Tavarnelle e Fossano) sono certificati ISO 45001, norma internazionale che definisce gli standard per migliorare la sicurezza, ridurre i rischi in ambito lavorativo e migliorare la salute e il benessere dei lavoratori. Entro il 2022, la certificazione ISO 45001 sarà estesa anche ai due stabilimenti più piccoli del Gruppo Colussi (Leinì e Villanova d'Albenga, che coprono complessivamente circa il 10% del volume totale prodotto).



Inclusione, valorizzazione e supporto

TEMI MATERIALI

- **Formazione, sviluppo e valorizzazione delle persone:** Il tema fa riferimento all'attenzione riservata allo sviluppo di competenze professionali e trasversali, oltre che alla particolare cura verso la formazione e lo sviluppo sulla base di criteri di sostenibilità ambientale e sociale.
- **Diversità, inclusione e welfare aziendale:** Il tema fa riferimento all'attenzione data alla promozione di un ambiente inclusivo, che rispetti le differenze di genere, età, etnia, orientamento sessuale e religioso nell'ambito delle politiche di assunzione, formazione, crescita professionale e remunerazione. Il tema tratta anche l'impegno del Gruppo nel creare un clima attento al benessere dei dipendenti tramite l'offerta di servizi quali assistenza sanitaria integrativa, previdenza complementare, sostegno economico alle famiglie e all'istruzione, in continuità e a integrazione di quanto offerto dagli accordi collettivi e di secondo livello.

Colussi promuove il rispetto dei principi di eguaglianza e pari opportunità nelle attività di selezione e reclutamento del personale. Il Gruppo combatte qualunque forma di discriminazione nei confronti dei propri collaboratori, favorendo processi decisionali e di valutazione basati su criteri oggettivi e condivisi. Nelle relazioni tra i dipendenti, in tutte le linee gerarchiche, il Gruppo pretende il rispetto della persona e ostacola qualsiasi forma di condizionamento, così come qualsiasi scambio volto a violare le procedure e le prassi aziendali. La Direzione Risorse Umane lavora quotidianamente affinché il Gruppo Colussi sia un luogo di crescita per giovani talenti e di realizzazione per esperti professionisti, in cui ciascuno possa esprimere il miglior contributo al raggiungimento degli obiettivi aziendali.

Ore medie di formazione per dipendente



Dopo l'ingresso all'interno delle società del Gruppo, un continuo processo di individuazione dei fabbisogni formativi, professionali e personali contribuisce allo sviluppo della cultura aziendale e alla valorizzazione delle persone, anche tramite l'assegnazione di obiettivi sfidanti e delle relative responsabilità e riconoscimenti. Sulla base di questo indirizzo, nel 2020 si è confermato una crescita rilevante delle ore di formazione erogate ai dipendenti e agli altri lavoratori. Nell'anno, le ore di formazione complessivamente erogate sono state 25.609, più che triplicate dall'inizio del triennio.

La formazione è stata focalizzata in particolare sui temi relativi alla sicurezza sul lavoro, all'implementazione di soft skill e alle competenze tecniche. Nell'ambito della formazione su salute e sicurezza (81/2008) i corsi hanno riguardato il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuali nonché un lavoro di aggiornamento ad alta latitudine e di primo soccorso. Un ruolo di particolare rilevanza è occupato dai corsi sul sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), focalizzati

sull'igiene degli alimenti, la gestione della presenza di allergeni e i prerequisiti e i metodi di prevenzione. I corsi di formazione tecnica hanno invece riguardato la cultura gastronomica, la progettazione igienica e tecnica degli impianti alimentari, gli strumenti di gestione avanzata del processo produttivo e gli aspetti assicurativi, legali e contrattuali.

Il Gruppo offre ai propri dipendenti un sistema di welfare completo che include una copertura sanitaria per il lavoratore e per il suo nucleo familiare, un'assicurazione sulla vita, di un'integrazione al reddito in caso di maternità o paternità facoltativa e di un Fondo di previdenza complementare. Nel corso del 2021, superata la fase caratterizzata dalle stringenti necessità di sicurezza e riduzione dei rischi sanitari legati alla pandemia, sarà avviato un progetto di work-life balance per costruire un approccio al lavoro più flessibile, che prevedrà il ricorso strutturato a modalità di lavoro agile e risponderà alle esigenze di equilibrio fra vita privata e vita professionale.



Il sostegno alle comunità e al territorio

TEMI MATERIALI

• **Cura per le comunità e il territorio:** Il tema fa riferimento allo sviluppo di iniziative a supporto delle comunità locali e dei territori.

Colussi, oltre a lavorare per lo sviluppo e la valorizzazione delle persone al suo interno, si impegna per svolgere un ruolo positivo nelle comunità in cui opera, concentrandosi sugli aspetti più correlati alle caratteristiche del suo business. In particolare, tramite una corretta gestione delle scorte di prodotti alimentari, si propone di raggiungere un duplice obiettivo: contrastare lo spreco alimentare e supportare gli enti benefici che forniscono assistenza alimentare nelle situazioni di fragilità sociale, moltiplicatesi a seguito della crisi sanitaria. Dal 2017, il Gruppo Colussi collabora in maniera strutturata con il Banco Alimentare. I prodotti finiti non commercializzati vengono così recuperati e donati all'organizzazione, che li redistribuisce nelle varie comunità locali. Nel 2020, Colussi ha donato oltre 18 milioni di porzioni.



Nell'ambito delle iniziative a supporto del territorio, Colussi ha scelto di sostenere e collaborare con una realtà locale di massimo rilievo, sponsorizzando la Sir Safety Umbria Volley Perugia, squadra maschile di pallavolo del Campionato di serie A1.



L'INTEGRITÀ NELLA CREAZIONE DI VALORE



INTEGRITÀ

Scenario

Le criticità provocate dalla pandemia hanno evidenziato la rilevanza strategica del settore agroalimentare per la sicurezza sociale e la tenuta economica dei Paesi. Nel complesso, l'industria alimentare è riuscita a garantire la continuità degli approvvigionamenti nonostante le difficoltà riscontrate in termini di forniture e gestione della produzione. Nel 2020, in un contesto di crollo generale della produzione industriale, l'alimentare italiano ha mantenuto un fatturato sostanzialmente stabile (-1%) rispetto all'anno precedente, con un ottimo risultato delle esportazioni (oltre 46,1 miliardi di euro)¹⁸. Tuttavia, la crisi innescata dal

covid-19 continuerà a incidere sull'economia globale nei prossimi anni, con pesanti ripercussioni sull'occupazione e sulla vulnerabilità dei sistemi sociali e istituzionali. In questa fase, il settore alimentare può ricoprire un ruolo primario nella costruzione di un nuovo modello di sviluppo, che operi in equilibrio con l'ecosistema e sia in grado di assicurare un'occupazione di qualità. Di fronte a questa sfida epocale, la creazione di valore sostenibile e condiviso non può prescindere dall'integrità delle persone e delle strutture organizzative chiamate a interpretare questo processo all'interno delle imprese.

RISULTATI

259 milioni di euro

valore economico generato
dalle società italiane del Gruppo

91%

valore distribuito agli stakeholder

OBIETTIVI

Almeno il 20%

della remunerazione variabile basata
su **obiettivi di sostenibilità** entro il 2023

¹⁸ Dati Coldiretti 2021

Governance, Codice etico e lotta alla corruzione

TEMI MATERIALI

- **Etica e trasparenza nella gestione del business:** Il tema fa riferimento alle azioni del Gruppo volte a contrastare episodi di corruzione, pratiche antimonopolistiche e comportamenti anticoncorrenziali, anche tramite attività di formazione e sensibilizzazione sul tema. Si riferisce, inoltre, all'attenzione costante da parte del Gruppo al rispetto di leggi, regolamenti e convenzioni.

Il governo aziendale

La Capogruppo Colussi SpA ha adottato un sistema di governance che comprende i seguenti Organi Societari:

- l'Assemblea dei Soci, organo collegiale deliberativo in cui si esprime la volontà dei soci attuata dall'organo amministrativo;
- Il Consiglio di Amministrazione, organo amministrativo collegiale cuiè affidata la gestione della Società;
- Il Collegio Sindacale, organo di vigilanza della Società.

Il Consiglio di Amministrazione è composto da cinque membri - anche non soci - nominati dall'Assemblea, che durano in carica per il periodo da essa stabilito ma non superiore a tre esercizi.

Composizione Consiglio di Amministrazione

NOME	QUALIFICA	ANNO DI NASCITA
Angelo Colussi Serravallo	Presidente	1950
Stefano Casartelli	AD e Direttore generale	1963
Giacomo Luigi Colussi Serravallo	International Business Manager	1985
Camilla Colussi Serravallo	Media e marketing intelligence	1980
Giulia Colussi Serravallo	Amministratore	1979

La governance della sostenibilità

Data la crescente rilevanza dei temi ambientali e sociali nelle strategie del Gruppo, Colussi ha organizzato in maniera strutturata all'interno dell'azienda il presidio e la gestione della sostenibilità. È stato istituito un Comitato di Sostenibilità manageriale, supervisionato dal Consiglio di Amministrazione, composto dall'Amministratore Delegato e dai manager delle funzioni direttamente coinvolte nei progetti di sviluppo.

Il comitato si riunisce con cadenza almeno mensile per proporre gli indirizzi strategici e definire le decisioni

direttive. Un gruppo di lavoro dedicato alla sostenibilità si occupa poi di coordinare la gestione operativa, lavorando in maniera inter-funzionale assieme a tutte le Direzioni aziendali.

La centralità di questi temi all'interno dell'organizzazione è rafforzata da un sistema di remunerazione che include la sostenibilità fra i suoi obiettivi. La remunerazione variabile (MBO) dei manager Colussi è collegata a specifici KPI di performance sulla sostenibilità connessi al Piano presentato in questo documento.

Il Codice Etico

Il Gruppo Colussi opera nel rispetto dei principi etici di legalità, correttezza, rispetto della persona, qualità e sicurezza del prodotto, rispetto dell'ambiente, delle terre e della loro conservazione. Per questo, si è dotato di un Codice Etico e di procedure interne volte all'applicazione di comportamenti corretti e trasparenti come base della cultura aziendale e del comportamento di tutti i collaboratori. Il Codice Etico è un documento di portata generale che contiene principi di deontologia aziendale, la cui osservanza è richiesta a tutti i dipendenti e a tutti coloro che, anche all'esterno del Gruppo, operano nel suo interesse. La massima cura è dedicata alla definizione e all'aggiornamento delle strutture organizzative e delle procedure operative, sia al fine di assicurare efficienza, efficacia e trasparenza nella gestione delle attività e nell'attribuzione delle relative responsabilità, sia allo scopo di ridurre al minimo disfunzioni e irregolarità.



Per consultare il Codice etico:
www.colussigroup.it/wp-content/uploads/Codice-Etico-ColussiGroup-v3.pdf



Il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo e la lotta alla corruzione

Il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (Modello 231 o MOGC) del Gruppo Colussi è applicato sin dal 2007 per la gestione del rischio di commissione dei reati. Consente l'individuazione delle attività a rischio e la loro conseguente regolamentazione attraverso specifiche procedure. Colussi SpA ha istituito un "Codice Comportamentale Anticorruzione", approvato dal Consiglio di Amministrazione, al fine di prevenire reati di cui al D. Lgs. 231/2001. La Società si impegna a sensibilizzare e informare tutto il personale in riferimento al MOGC. Al fine di garantire l'effettiva diffusione del Modello, ha predisposto una specifica area

dedicata nella rete informatica aziendale. Il Modello prevede un sistema di controllo in grado di fornire tempestiva segnalazione, a seconda dei casi, dell'insorgere o dell'esistenza di situazioni anomale. È stato istituito un sistema di segnalazione whistleblowing tramite un canale di posta elettronica, che garantisce la riservatezza dell'identità del segnalante. Nel corso del 2020, così come nel biennio precedente, non si sono verificati episodi di corruzione né nell'ambito dell'organizzazione, né nel corso delle collaborazioni con i partner commerciali.

Il valore economico generato e distribuito

TEMI MATERIALI

- **Creazione e distribuzione di valore economico:** Il tema fa riferimento al valore economico generato e distribuito da Colussi tramite le attività core del proprio business ovvero la produzione, la commercializzazione e distribuzione di prodotti alimentari.

La capacità del Gruppo di creare valore nel tempo e condividerlo con gli stakeholder è il presupposto fondamentale di ogni sua attività. Le società italiane del Gruppo incluse nel perimetro di reporting hanno generato nel 2020 un valore economico pari a circa 259 milioni di euro. Il 91% del valore economico direttamente generato è stato distribuito agli stakeholder del Gruppo, tra cui fornitori, dipendenti e comunità locali, alimentando lo sviluppo economico sui territori.

Valore economico direttamente generato nel 2020: **259 milioni di €**



1,3 milioni di €

Valore economico distribuito alla comunità tramite donazioni e sponsorizzazioni



44,6 milioni di €

Valore economico distribuito ai lavoratori del Gruppo



188 milioni di €

Valore economico distribuito ai partner lungo la catena di fornitura

Il valore economico è generato da Colussi nei suoi mercati di riferimento. Il Gruppo opera nel mondo del Forno che comprende i mercati Biscotti, Crackers, Fette, Merendine e forno salutistico, e nel mondo del Primo Piatto, con la Pasta di semola, la pasta all'uovo e il Riso Parboiled. I principali mercati nel 2020 hanno registrato gli andamenti riportati di seguito¹⁸:

 Forno

Biscotti (frollini e secchi)	Il mercato ha sviluppato circa 1.528 Mil Euro ed è cresciuto a valore (+8,7%) e a volume (+5,3%)
Merendine	Il mercato delle merende vale oltre 1.159 Mil Euro e nell'anno registra un trend positivo a valore (+1,1%) e una lieve crescita a volume (+0,4%).
Fette	Il mercato ha sviluppato 318 Mil Euro ed ha registrato una crescita a valore (6,8%) e una crescita più contenuta a volume (+2,5%)
Crackers	Il mercato dei cracker con 228 Mil Euro ha registrato una sostanziale stabilità a valore (+0,1%) e una crescita a volume (+1,6%)
Forno salutistico	Il mercato ha sviluppato nel 2020 circa 1.388 Mil Euro: al lieve calo a valore (-0.4%) si contrappone la crescita a volume (+0.8%).

 Primo piatto

Pasta di semola	Il mercato ha sviluppato circa 1.126 Mil Euro e registra una forte crescita a valore (+11.2%) che si conferma, su livelli più contenuti, anche a volume (+5,8%).
Pasta all'uovo	Il mercato si attesta a 168.6 Mil Euro nel 2020 crescendo del +3.9% a valore e del +3.6% a volume.
Riso parboiled	Il mercato sviluppa quasi 74.5 Mil Euro nel 2020 in Italia e mostra una crescita sia a valore che si conferma anche a volume (rispettivamente +3% e +2.9%).

18 fonte dati: IRI Anno 2020, Tot Italia + Discount



APPENDICE TECNICA

L'ECCELLENZA NEL RISPETTO DEL PIANETA

QUALITÀ, NUTRIZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE

GRI 416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi

	U.M.	2020	2019	2018
Categorie di prodotto in relazione alle quali vengono valutati gli impatti sulla salute e sulla sicurezza	n.	44	45	46
Totale delle categorie di prodotto	n.	44	45	46
% di prodotti valutati	%	100%	100%	100%

GRI 416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi

	U.M.	2020	2019	2018
Episodi di non conformità con le normative che hanno comportato un'ammenda o una sanzione	n.	0	0	0
Episodi di non conformità con le normative che hanno comportato un avviso	n.	0	0	0
Episodi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	n.	0	0	0

GRI 417-1 Categorie di prodotti valutate in conformità con le procedure

REQUISITI DEI PRODOTTI (SI / NO)	2020	2019	2018
Sono richieste indicazioni relative all'approvvigionamento dei componenti del prodotto	SI	SI	SI
Sono richieste indicazioni relative alla presenza di sostanze che possono avere un impatto sociale o ambientale	SI	SI	SI
Sono richieste indicazioni relative alle modalità di utilizzo sicuro del prodotto	SI	SI	SI
Sono richieste indicazioni relative alla modalità di smaltimento dei prodotti (impatti sociali e ambientali)	SI	SI	SI
Percentuale delle categorie di prodotto valutate in conformità con i requisiti	100%	100%	100%

INNOVAZIONE SOSTENIBILE

Investimenti in Ricerca & Sviluppo

000 euro	2020 ¹⁹	2019	2018
Investimenti in R&D	961	1.003	1.125
Totale investimenti	11.235	20.867	13.171
% investimenti in R&D	8,55%	4,81%	8,54%

Nuovi prodotti lanciati sul mercato

	2020	2019	2018
Numero di prodotti lanciati	44	45	46

AGRICOLTURA SOSTENIBILE E SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME
SOSTENIBILITÀ DEL PACKAGING

GRI 102-9 Catena di fornitura

	2020	2019	2018
Numero totale di fornitori di materie prime alimentari	186	174	116
Numero totale di fornitori di imballaggi	65	93	83
Numero totale di fornitori di prodotti finiti	24	23	28

GRI 204-1 Percentuale della spesa per fornitori locali²⁰

	2020	2019	2018
Percentuale spesa per materie prime alimentari da fornitori locali	99%	99%	99%
Percentuale spesa per imballaggi da fornitori locali	93%	94%	91%
Percentuale spesa per prodotti finiti da fornitori locali	83%	82%	86%
Totale	95%	95%	94%

19 Il dato 2020 include anche La Svizzera Srl

20 Per “fornitori locali” si intendono fornitori con sede in Italia

GRI 301-1 Materiali utilizzati per peso e volume

	U.M.	2020	2019	2018
Materie prime alimentari	ton	122.702	107.723	110.681

	U.M.	2020	2019	2018
Carta	ton	12.258	11.990	12.710
Plastica	ton	2.205	2.152	2.138
Compostabile EN 13432	ton	13	0	0
Vetro	ton	1.068	959	1.022
Acciaio	ton	114	128	136
Legno	ton	1	2	3
Alluminio	ton	1	1	2
Totale	ton	15.660	15.232	16.011

GRI 301-2 Materiale riciclato utilizzato come input

	U.M.	2020	2019	2018
Carta	%	73%	73%	74%
Legno	%	10%	10%	10%

TRASPARENZA NELL'ETICHETTA E MARKETING RESPONSABILE

GRI 417-1 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi

	U.M.	2020	2019	2018
Episodi di non conformità con le normative che hanno comportato un'ammenda o una sanzione	n.	0	0	0
Episodi di non conformità con le normative che hanno comportato un avviso	n.	0	0	0
Episodi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	n.	0	0	0

GRI 417-3 Episodi di non conformità relativi a comunicazioni di marketing

	U.M.	2020	2019	2018
Episodi di non conformità con le normative che hanno comportato un'ammenda o una sanzione	n.	0	0	0
Episodi di non conformità con le normative che hanno comportato un avviso	n.	0	0	0
Episodi di non conformità con i codici di autoregolamentazione	n.	0	0	0

PRODURRE IN MODO RESPONSABILE

EFFICIENZA ENERGETICA E MITIGAZIONE DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO

GRI 302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione²¹

	U.M.	2020	2019	2018
Consumi di combustibili fossili	GJ	293.450	275.795	293.824
Benzina parco auto Gruppo Colussi	GJ	470	348	422
Gasolio parco auto Gruppo Colussi	GJ	4.427	6.065	6.460
Gasolio per generatori e pompe antincendio	GJ	111	294	521
Totale consumi gasolio	GJ	4.538	6.359	6.981
Gas naturale	GJ	288.442	269.088	286.421
Consumi elettrici	GJ	97.082	90.252	92.170
Consumi elettrici (energia acquistata)	GJ	96.435	89.631	91.638
Consumi elettrici (energia autoprodotta da rinnovabili)	GJ	647	622	531
Consumi energetici totali	GJ	390.532	366.669	385.994

GRI 302-3 Intensità energetica²²

	GJ/TON DI PRODOTTO	2020	2019	2018
Totale		3,8	4,1	4,2

GRI 305-1 Emissioni di gas serra generate da consumi energetici (Scope 1)²³

	U.M.	2020	2019	2018
Benzina parco auto Gruppo Colussi	tCO ₂	40	25	31
Gasolio parco auto Gruppo Colussi	tCO ₂	326	446	475
Gasolio per generatori e pompe antincendio	tCO ₂	8	22	38
Gas naturale	tCO ₂	16.219	15.054	16.022
Emissioni GHG dirette (Scope 1)	tCO ₂	16.593	15.547	16.567

²¹ Combustibili fossili: ref Tabella Parametri standard nazionali 2020 (Ispra) / Energia elettrica: 1 GJ=3,6 MhW (Enea)
²² L'intensità energetica considera energia elettrica, gas naturale, gasolio e benzina per la flotta auto e gasolio per generatori e pompe antincendio.
²³ Fonte utilizzata per la conversione dei dati in tCO2: Tabella parametri standard nazionali Ispra 2020

GRI 305-2 Emissioni di gas serra generate da consumi energetici (Scope 2) - Location based²⁴

	U.M.	2020	2019	2018
Emissioni GHG indirette (Scope 2) - Location based	tCO ₂	7.589	7.006	7.163

GRI 305-2 Emissioni di gas serra generate da consumi energetici (Scope 2) - Market based

	U.M.	2020	2019	2018
% di energia elettrica certificata da fonti rinnovabili	%	100%	100%	0%
Emissioni GHG indirette (Scope 2) - Market based	tCO ₂	0	0	12.302

GESTIONE EQUILIBRATA DELLA RISORSA IDRICA

GRI 303-3 Prelievo idrico²⁵

	U.M.	2020	2019	2018
Acque sotterranee (da pozzo)	ML	75,9	73,4	110,6
Risorse idriche di terze parti	ML	56,4	65,6	57,8
Totale prelievi idrici	ML	132,3	139	168,4

Lo stabilimento di Barberino Tavarnelle è ubicato in un'area classificata ad alto rischio di stress idrico dal Acqueduct Water Risk Atlas. Nel 2020, dal sito sono stati prelevati 19,6 ML di risorse idriche da rete (acqua dolce), utilizzati per la realizzazione dei prodotti, per usi tecnici sulle linee di produzione e per le utenze

²⁴ Fonte utilizzata per la conversione dei consumi energetici in fonti emissive: ISPRA 2020 - Fattori di emissione atmosferici di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei

²⁵ Acqua dolce, concentrazione solidi disciolti totali inferiore a 1.000 mg/l)

GESTIONE DEI RIFIUTI E LOTTA ALLO SPRECO

GRI 306-2 Rifiuti divisi per tipo e metodo di smaltimento

		2020		
	U.M.	RIFIUTI PERICOLOSI	RIFIUTI NON PERICOLOSI	TOT
Totale	ton	10,7	3.694	3.705
Recuperato	ton	2,5	1.535	1.537
Smaltito	ton	8,2	2.159,4	2.167,6

		2019		
	U.M.	RIFIUTI PERICOLOSI	RIFIUTI NON PERICOLOSI	TOT
Totale	ton	13	4.005	4.018

		2018		
	U.M.	RIFIUTI PERICOLOSI	RIFIUTI NON PERICOLOSI	TOT
Totale	ton	13	3.706	3.720

Gestione degli scarti

		PERCENTUALE DI SOTTOPRODOTTI SCARTATI			PERCENTUALE DI SOTTOPRODOTTI SCARTATI DIRETTAMENTE RECUPERABILI		
	U.M.	2020	2019	2018	2020	2019	2018
Totale	%	8,5%	8,0%	7,4%	2,4%	1,8%	2,3%

OTTIMIZZAZIONE DEI TRASPORTI

GRI 412-1 Attività che sono state oggetto di verifiche in merito al rispetto dei diritti umani o valutazioni d'impatto²⁶

	2020	2019	2018
N. fornitori di servizi di trasporto verificati	55	35	35
N. totale fornitori di servizi di trasporto	55	38	43
Percentuale fornitori verificati	100%	92%	81%
N. fornitori di servizi di magazzinaggio verificati	5	4	7
N. totale fornitori di servizi di magazzinaggio	5	4	7
Percentuale fornitori verificati	100%	100%	100%

LE PERSONE AL CENTRO

DIVERSITÀ, INCLUSIONE E WELFARE AZIENDALE

GRI 102-8 Informazioni su dipendenti e altri lavoratori

Numero totale di dipendenti per contratto di lavoro (a tempo indeterminato e determinato), per genere

	31.12.2020			31.12.2019			31.12.2019		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Tempo indeterminato	482	296	778	506	349	855	521	369	890
Tempo determinato	6	6	12	2	3	5	4	7	11
Totale	488	302	790	508	352	860	525	376	901

Numero totale di dipendenti per tipologia di impiego (tempo pieno e part-time), per genere

	31.12.2020			31.12.2019			31.12.2019		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Full-time	472	217	689	480	242	722	476	247	723
Part-time	16	85	101	28	110	138	49	129	178
Totale	488	302	790	508	352	860	525	376	901

Lavoratori somministrati e stagionali

	31.12.2020			31.12.2019			31.12.2019		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Lavoratori somministrati	103	19	122	65	13	78	11	6	17
Lavoratori stagionali	69	104	173	58	91	149	39	61	100

26 Il dato 2020 include la società Albea90 che non era rappresentata negli esercizi precedenti. L'indicatore non include il Pastificio Plin.

GRI 405-1 Diversità degli organi di governo e dei dipendenti²⁷

	2020				
	UOMINI	DONNE	<30	30-50	>50
Dirigenti	94%	6%	-	50%	50%
Manager	68%	32%	-	72%	28%
Impiegati	40%	60%	14%	71%	14%
Forza vendita	91%	9%	-	50%	50%
Operai	63%	37%	1%	63%	36%
Totale	62%	38%	3%	64%	33%

	2019				
	UOMINI	DONNE	<30	30-50	>50
Dirigenti	94%	6%	-	50%	50%
Manager	67%	33%	-	71%	29%
Impiegati	44%	56%	16%	67%	17%
Forza vendita	90%	10%	0%	45%	55%
Operai	58%	41%	1%	64%	35%
Totale	59%	41%	3%	64%	33%

	2018				
	UOMINI	DONNE	<30	30-50	>50
Dirigenti	94%	6%	-	44%	56%
Manager	68%	32%	-	65%	35%
Impiegati	42%	58%	13%	67%	19%
Forza vendita	87%	13%	0%	57%	43%
Operai	59%	42%	1%	62%	37%
Totale	59%	42%	3%	62%	35%

²⁷ Nella categoria "manager" sono inclusi i quadri e gli impiegati di 1° livello e 1°S con funzioni direttive.

Categorie Vulnerabili

	2020	2019	2018
Dirigenti	-	-	-
Manager	-	-	-
Impiegati	5%	5%	4%
Forza vendita	-	-	-
Operai	6%	6%	5%
Totale	5%	5%	5%

Tutti i siti del Gruppo Colussi hanno adottato un Sistema di gestione per la salute e sicurezza dei lavoratori conforme al D. Lgs. 81/2008, che copre tutti i lavoratori del Gruppo, per tutte le attività svolte, all'interno di tutte le sedi e siti produttivi compresi perimetro di reporting. Il Gruppo ha inoltre adottato un Sistema di gestione per la salute e sicurezza dei lavoratori definito sulla base dello standard ISO 45001, applicato a tutti i siti della società Colussi spa (Petrignano, Barberino Tavarnelle, Fossano). Per le altre società del Gruppo Colussi (Pastificio Plin srl e Albea 90 srl) è prevista la stessa certificazione entro il 2022.

I processi all'interno degli stabilimenti del Gruppo, dal ricevimento delle materie prime, alla realizzazione delle ricette fino alla gestione del prodotto finito sono analizzati in modo sistematico ai fini dell'identificazione e della gestione dei rischi relativi alla salute e sicurezza dei lavoratori. Ogni ruolo è stato valutato sulla base di un documento di valutazione dei rischi. Tutti i lavoratori vengono formati con continuità ed in relazione a ogni specifica mansione e/o ruolo ricoperto sui rischi per la salute e sicurezza e sui protocolli da seguire per una corretta prevenzione. Una formazione specifica viene effettuata pe l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali (DPI) che sono necessari in alcune postazioni di lavoro. Il CdA di Colussi spa approva un documento specifico denominato "Organizzazione per la salute e sicurezza sul lavoro" dove sono rappresentati tutti i ruoli necessari all'organizzazione del Sistema di gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Nello specifico, il servizio di medicina del lavoro è erogato attraverso la presenza di un medico competente per ogni sito produttivo, sotto la supervisione di un medico coordinatore. Il medico competente effettua delle visite periodiche presso tutti i lavoratori degli stabilimenti e segnala le situazioni di intervento alla struttura organizzativa.

Il Gruppo favorisce la consultazione dei lavoratori, come previsto dalla Politica della Sicurezza, e l'incontro fra tutte le parti interessate attraverso riunioni periodiche di confronto. Il rispetto delle normative di sicurezza è ritenuto un valore imprescindibile, ed è quindi favorita la segnalazione delle situazioni non conformi. Tutte le organizzazioni sindacali individuano un rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS) che partecipa alla riunione annuale della sicurezza proponendo in modo attivo le istanze ricevute dall'insieme dei lavoratori del sito rappresentato. Confronti più frequenti sono svolti in riunioni sindacali periodiche. I Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza sono il riferimento per rappresentare all'azienda le situazioni che posso essere migliorate e che necessitano di interventi specifici. I lavoratori hanno anche a disposizione dei sistemi di segnalazione di eventuali situazioni anomale riservati e protetti (whistleblowing) Gli indicatori relativi agli incidenti e ai near miss vengono analizzati con periodicità per trovare le soluzioni e le azioni correttive necessarie alla loro soluzione in un'ottica del miglioramento complessivo del sistema di gestione della salute e sicurezza.

Il Gruppo offre ai propri dipendenti un sistema di welfare che include una copertura sanitaria per il lavoratore e per il suo nucleo familiare e una assicurazione sulla vita.

	2020			2019			2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Infortuni in itinere	1	0	1	1	0	1	6	0	6
Infortuni sul lavoro con giorni persi	13	15	28	28	12	40	23	18	41
Di cui con conseguenze gravi	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Infortuni sul lavoro senza giorni persi	2	2	4	0	0	0	0	0	0
Decessi	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Numero totale di infortuni	16	17	33	28	12	40	23	18	41
Totale ore lavorate	810.731	426.703	1.237.434	705.725	385.948	1.091.672	869.413	519.586	1.388.998

	2020			2019			2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Tasso di infortunio ²⁸	19,74	39,84	26,67	39,68	31,09	36,64	26,45	34,64	29,52
Tasso di infortuni con conseguenze gravi (esclusi i decessi)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tasso di decessi a seguito di infortuni	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	2020			2019			2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Numero di malattie lavoro-correlate	0	0	0	2	3	5	2	2	4
Numero di decessi dovuti a malattie lavoro-correlate	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Fra i lavoratori somministrati non si sono registrati infortuni nel 2020, mentre un infortunio sul lavoro e uno in itinere si sono verificati fra i lavoratori stagionali. Per i lavoratori stagionali il tasso di infortunio del 2020 è stato pari a 20,97%, e il numero di ore lavorate è pari a 95.390.

28 I tassi di infortunio sono stati calcolati sulla base di 1.000.000 ore lavorate.

FORMAZIONE, SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE

Nuovi assunti e turnover per genere e categoria di impiego

	2020			2019			2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Assunzioni	14	9	23	22	6	28	19	23	42
Dirigenti, Manager, Impiegati	10	9	19	17	6	23	6	11	17
Operai	4	0	4	5	0	5	13	12	25
Cessazioni	34	59	93	40	29	69	83	61	144
Dirigenti, Manager, Impiegati	7	4	11	18	11	29	10	14	24
Operai	27	55	82	22	18	4	73	47	120
Tasso di assunzione	2,9%	2,3%	2,9%	4,3%	1,7%	3,3%	3,6%	6,1%	4,7%
Dirigenti, Manager, Impiegati	7,6%	10%	8,6%	13,2%	7,1%	10,7%	4,6%	12%	7,7%
Operai	1,1%	0%	0,7%	1,3%	0%	0,8%	3,3%	4,2%	3,7%
Turnover	7%	19,5%	11,8%	7,9%	8,2%	8%	15,8%	16,2%	16%
Dirigenti, Manager, Impiegati	5,3%	4,4%	5%	14%	12,9%	13,6%	7,7%	15,2%	10,8%
Operai	7,6%	25,9%	14,4%	5,8%	6,7%	6,2%	18,5%	16,5%	17,7%
Totale dipendenti	488	302	790	508	352	860	525	376	901
Dirigenti, Manager, Impiegati	132	90	222	129	85	214	130	92	222
Operai	356	212	568	379	267	646	395	284	679

GRI 401-1 Nuovi assunti e turnover per età e genere

	2020											
	UOMINI			DONNE			TOTALE					
	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50	UOMINI	DONNE	<30	30-50	>50	TOTALE
Assunzioni	6	8	0	7	2	0	14	9	13	10	0	23
Cessazioni	1	12	21	0	28	31	34	59	1	40	52	93
Totale	12	313	163	9	195	98	488	302	21	508	261	790
Tasso di assunzione	50%	2,6%	0%	77,8%	1%	0%	2,9%	3%	61,9%	2%	0%	2,9%
Turnover	8,3%	3,8%	12,9%	0%	14,4%	31,6%	7%	19,5%	4,8%	7,9%	19,9%	11,8%

	2019											
	UOMINI			DONNE			TOTALE					
	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50	UOMINI	DONNE	<30	30-50	>50	TOTALE
Assunzioni	6	15	0	1	5	0	21	6	7	20	0	27
Cessazioni	0	14	24	5	14	11	38	30	5	28	35	68
Totale	19	323	166	5	229	118	508	352	24	552	284	860
Tasso di assunzione	31,6%	4,6%	0%	20%	2,2%	0,0%	4,1%	1,7%	29,2%	3,6%	0%	3,1%
Turnover	0%	4,3%	14,5%	100%	6,1%	9,3%	7,5%	8,5%	20,8%	5,1%	12,3%	7,9%

	2018											
	UOMINI			DONNE			TOTALE					
	<30	30-50	>50	<30	30-50	>50	UOMINI	DONNE	<30	30-50	>50	TOTALE
Assunzioni	1	16	2	10	11	2	19	23	11	27	4	42
Cessazioni	1	41	41	5	33	23	83	61	6	74	64	144
Totale	12	325	188	12	234	130	525	376	24	559	318	901
Tasso di assunzione	8,3%	4,9%	1,1%	83,3%	4,7%	1,5%	3,6%	6,1%	45,8%	4,8%	1,3%	4,7%
Turnover	8,3%	12,6%	21,8%	41,7%	14,1%	17,7%	15,8%	16,2%	25,0%	13,2%	20,1%	16,0%

GRI 401-1 Ore medie di formazione annue per dipendente

Numero medio di ore	2020			2019			2018		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	9,2	16,5	9,6	0,2	0	0,2	11,6	32	12,8
Manager	11,9	11,2	11,7	2,3	3,1	2,6	8,7	8,5	8,7
Impiegati	45,9	15	27,5	5,5	5,2	5,3	15,3	3,9	8,6
Forza vendita	9	7	8,8	0	0	0	14	0	12,2
Operai	24,8	14	20,8	19	9,6	15,1	7,4	4,9	6,4
TOTALE	24,1	13,9	20,2	14,9	8,4	12,2	8,6	5,0	7,1

L'INTEGRITÀ NELLA CREAZIONE DI VALORE

DIVERSITÀ, INCLUSIONE E WELFARE AZIENDALE

GRI 205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese

	2020	2019	2018
N. episodi di corruzione accertati	0	0	0
N. azioni intraprese	0	0	0

GRI 201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito²⁹

€/000	2020	2019	2018
Valore economico direttamente generato	259.853	248.889	251.356
Ricavi delle vendite e prestazioni	246.724	237.397	243.007
Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni	3.581	3.225	2.181
Contributi in conto esercizio	171	154	48
Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	2.831	203	658
Altri Proventi	4.279	3.979	5.053
Proventi Finanziari	2.267	3.931	409
Valore economico distribuito	237.187	229.047	235.228
Remunerazione dei fornitori (Costi operativi riclassificati)	188.308	179.302	185.179
Mat.prime, sussidiarie, di consumo e di merci	115.460	104.441	105.630
Costi per servizi	70.148	69.810	74.264
Costi per godimento di beni di terzi	2.185	2.492	2.232
Variazione delle rimanenze di materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	-1.000	587	-46

CONTINUA →

29 L'indicatore include La Suissa Srl. I dati del 2019 sono stati modificati rispetto alla precedente pubblicazione in seguito all'integrazione dei dati finanziari de La Suissa.

€/000	2020	2019	2018
Altri costi operativi	-	-	215
Oneri diversi di gestione	1.515	1.971	2.884
Remunerazione del personale	44.596	45.185	45.761
Costi del personale	44.596	45.185	45.761
Remunerazione dei finanziatori	1.801	1.567	2.011
Interessi ed altri oneri finanziari	1.801	1.567	2.011
Remunerazione degli azionisti	2.001	1.805	1.561
Distribuzione degli utili dell'anno	2.001	1.805	1.561
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	-872	863	404
Imposte sul reddito	-872	863	404
Oneri tributari			-
Valore distribuito alla comunità ³⁰	1.353	325	312
Liberalità, sponsorizzazioni e collaborazioni	1.353	325	312
di cui sponsorizzazioni	354	226	224
di cui erogazioni liberali a terzi	999	100	88
Valore economico trattenuto	22.666	19.842	16.128
Ammortamenti e svalutazioni	16.292	16.905	15.553
Risultato d'esercizio destinato a riserve	6.374	2.937	575

30 Il dato è relativo alla sola Colussi spa

Informazioni sulla gestione fiscale [GRI 207]

Il Gruppo Colussi riconosce l'importanza sociale ed economica di una corretta e trasparente fiscalità, necessaria al fine di contribuire allo sviluppo sostenibile. Le società del Gruppo incluse nel perimetro di reporting sono tutte italiane e versano, alle istituzioni preposte, le imposte dirette ed indirette, sui redditi da lavoro dipendente e tutti gli altri tributi previsti dalle vigenti normative locali. Per motivi di carattere industriale e commerciale, il Gruppo controlla anche alcune società non di diritto italiano; tali società non sono localizzate in Stati a “fiscalità privilegiata”. La SO.GEST.I.Sr.l., controllata dalla Colussi S.p.A., gestisce i servizi relativi alle Aree amministrazione, finanza e controllo, personale e sistemi informativi per le società del Gruppo. Sotto la direzione e coordinamento della Direzione Amministrazione & Finanza della Colussi S.p.A., ad una specifica Area della suddetta controllata, è demandata la gestione fiscale di tutte le società incluse nel perimetro di reporting.

In materia fiscale il Gruppo si avvale inoltre della collaborazione di studi professionali. Nella gestione fiscale, così come nell'ambito di tutte le sue attività, il Gruppo assume come principi ispiratori il rispetto della legge e delle normative di riferimento, in un quadro di legalità, correttezza e trasparenza. I principi di legalità e correttezza sono formalizzati nel Codice Etico del Gruppo, con l'obiettivo di assicurare che tali valori etici siano chiaramente definiti e costituiscano l'elemento base della cultura aziendale, nonché lo standard di comportamento nella conduzione delle attività aziendali. Il Codice Etico formalizza inoltre la declinazione dei principi etici in relazione agli stakeholder, inclusa la Pubblica amministrazione e le istituzioni deputate alla gestione generale della fiscalità.

Il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (Modello 231 o MOGC) del Gruppo Colussi prevede espliciti protocolli organizzativi e gestionali idonei alla prevenzione dei reati tributari. Il MOGC individua i reati tributari contemplati nell'art. 25 quinquiesdecies del D. Lgs. 231/2001 e rilevanti in relazione all'attività svolta dalla Società (fra i quali Occultamento o distruzione di documenti contabili, Sottrazione fraudolenta al pagamento di imposte, Dichiarazione infedele, Omessa dichiarazione, Indebita compensazione) e definisce una mappatura delle aree e delle attività aziendali a rischio in relazione a questi reati. Sono quindi previste esplicite regole di comportamento conformi ai principi definiti nello svolgimento o nell'esecuzione di tali attività. Si riportano di seguito, a titolo di esempio, alcuni degli obblighi definiti dal MOGC in materia tributaria:

- rispettare tutte le norme civilistiche, tributarie, contributive, doganali e fiscali applicabili a tutte le operazioni;
- garantire che ogni transazione con rilevanza contabile, fiscale o finanziaria presupponga la conoscenza del beneficiario della stessa;
- garantire che le dichiarazioni fiscali siano conformi alla vigente normativa. In caso di dubbio devono acquisirsi pareri di esperti nelle materie fiscali e tributaria; i revisori legali, nell'ambito delle loro competenze, effettuano un controllo sulle dichiarazioni fiscali;
- garantire che, nel predisporre dichiarazioni fiscali siano rispettati i principi di legalità, conformità alle norme, veridicità, completezza, competenza e trasparenza e vengano evitati comportamenti finalizzati all'evasione fiscale o elusivi o manipolatori o ancora giuridicamente infondati;
- garantire che vi sia separazione di compiti fra chi autorizza e chi esegue le operazioni e le transazioni;
- garantire che vi sia tracciabilità di ogni operazione e transazione finanziaria nella contabilità;
- garantire che nella pratica di richiesta di finanziamenti o agevolazioni pubbliche siano indicate solo ed esclusivamente informazioni vere, complete aggiornate e documentabili. Per gli aspetti fiscali e tributari dovranno essere assunti pareri da parte di esperti che confermino la conformità alle norme della pratica;
- garantire che, nella gestione degli approvvigionamenti di beni, servizi e consulenze, siano rispettate le norme fiscali e contributive applicabili e che il contratto, la fornitura, la fatturazione e i pagamenti intercorrano tra la Società e la vera controparte delle rispettive fasi del rapporto. Le prestazioni rese devono essere convalidate dalla funzione che ha fruito del servizio o ricevuto il bene. Nella valutazione dei fornitori (in caso di appalti) devono essere considerati anche gli aspetti fiscali e contributivi;
- garantire la massima collaborazione e trasparenza nei rapporti con gli organi interni di controllo, le Autorità Pubbliche e le Autorità di Vigilanza e garantire la completezza, inerenza e correttezza delle informazioni e dei documenti forniti, nonché la messa a disposizione degli stessi di informazioni e/o documenti richiesti o necessari per lo svolgimento delle attività di controllo loro deputate. Elemento necessario per garantire l'efficacia e l'effettività del modello è l'istituzione di un Organismo di Controllo, dotato di autonomi poteri di iniziativa e controllo, che deve essere informato mediante segnalazioni da parte di Amministratori, Sindaci, Personale Apicale e sottoposto e terzi Destinatari in merito ad eventi che potrebbero ingenerare responsabilità della Colussi S.p.A. ai sensi del D. Lgs. 231/2001.

Nel corso del 2020 non si sono verificati episodi di violazione.

Indice dei contenuti GRI

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016			
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE			
102-1 Nome dell'organizzazione	Nota metodologica e guida alla lettura del documento	14 - 15	-
102-2 Attività, marchi, prodotti e servizi	Oltre 100 anni di eccellenza alimentare italiana	26 -37; 44-51	-
102-3 Luogo della sede principale	Oltre 100 anni di eccellenza alimentare italiana	48	-
102-4 Luogo delle attività	La presenza sul territorio	48 - 51	-
102-5 Proprietà e forma giuridica	Nota metodologica e guida alla lettura del documento	14 - 15	-
102-6 Mercati serviti	Il Gruppo Colussi in sintesi	20; 44 - 45	-
102-7 Dimensioni dell'organizzazione	Oltre 100 anni di eccellenza alimentare italiana	44 - 51	-
102-8 Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	Le persone al centro	126; 155	-
102-9 Catena di fornitura	L'eccellenza nel rispetto del pianeta	88 – 95	-
102-10 Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	Nota metodologica e guida alla lettura del documento	14 - 15	-
102-11 Principio di precauzione	L'eccellenza nel rispetto del pianeta	82 - 83	-
102-12 Iniziative esterne	Il sostegno alle comunità e al territorio	132 - 133	-
102-13 Partecipazione ad associazioni	Modello di business, strategia e organizzazione	44 - 45	-
STRATEGIA			
102-14 Dichiarazione di un alto dirigente	Lettera agli stakeholder	6	-
ETICA E INTEGRITÀ			
102-16 Valori, principi, standard e norme di comportamento	La vision del Gruppo; La mission; I valori	40 - 41	-
GOVERNANCE			
102-18 Struttura della governance	Governance, Codice etico e lotta alla corruzione	138 - 139	-

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE 2016			
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER			
102-40 Elenco dei gruppi di stakeholder	Materialità e strategia	56	-
102-41 Accordi di contrattazione collettiva	Le persone al centro	126	-
102-42 Individuazione e selezione degli stakeholder	Materialità e strategia	56	-
102-43 Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Materialità e strategia	57	-
102-44 Temi e criticità chiave sollevati	Materialità e strategia	57 - 59	-
PRATICHE DI RENDICONTAZIONE			
102-45 Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica e guida alla lettura del documento	14 - 15	-
102-46 Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	Nota metodologica e guida alla lettura del documento	14 - 15	-
102-47 Elenco dei temi materiali	Materialità e strategia	58	-
102-48 Revisione delle informazioni	I dati 2019 relativi all'indicatore GRI 201-1 sono stati aggiornati rispetto alla precedente pubblicazione in quanto sono stati inclusi i dati finanziari de La Svizzera.		
102-49 Modifiche nella rendicontazione	Non si segnalano variazioni nella rendicontazione		
102-50 Periodo di rendicontazione	Nota metodologica e guida alla lettura del documento	14 - 15	-
102-51 Data del report più recente	Nota metodologica e guida alla lettura del documento	14 - 15	-
102-52 Periodicità della rendicontazione	Nota metodologica e guida alla lettura del documento	14 - 15	-
102-53 Contatto per richiedere informazioni riguardanti il report	Nota metodologica e guida alla lettura del documento	14 - 15	-
102-54 Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standard	Nota metodologica e guida alla lettura del documento	14 - 15	-
102-55 Indice dei contenuti GRI	Indice dei contenuti GRI	166 - 177	-
102-56 Assurance esterna	Lettera di Assurance	178 - 179	-

TEMA MATERIALE: Creazione e distribuzione di valore economico

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE			
103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Il valore economico generato e distribuito	141 - 142	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Il valore economico generato e distribuito	141 - 142	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Il valore economico generato e distribuito	141 - 142	-
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE			
201-1 Valore economico direttamente generato e distribuito	Il valore economico generato e distribuito, Appendice tecnica	141 – 142; 163 - 164	L'indicatore è stato rendicontato includendo i valori de La Svizzera
GRI 207: IMPOSTE			
GRI 207-1 Approccio alla fiscalità	Appendice tecnica	165	-
GRI 207-2 Governance fiscale, controllo e gestione del rischio	Appendice tecnica	165	-
GRI 207-3 Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni in materia fiscale	Appendice tecnica	165	-

TEMA MATERIALE: Sostenibilità del packaging

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE			
103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Costruire un'agricoltura sostenibile, Il futuro oltre la plastica, La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	88 – 89; 93 – 95; 110	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Costruire un'agricoltura sostenibile, Il futuro oltre la plastica, La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	88 – 89; 93 – 95; 110	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Costruire un'agricoltura sostenibile, Il futuro oltre la plastica, La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	88 – 89; 93 – 95; 110	-

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 204: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO			
204-1 Percentuale di acquistato da fornitori locali	Costruire un'agricoltura sostenibile, Il futuro oltre la plastica, La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco, Appendice tecnica	88 – 89; 93 – 95; 148	Con riferimento al tema materiale qui rendicontato, si consideri il valore dell'indicatore GRI specifico per i fornitori di packaging.
GRI 301: MATERIALI			
301-1 Materiali utilizzati per peso e volume	Costruire un'agricoltura sostenibile, Il futuro oltre la plastica, La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco, Appendice tecnica	88 – 89; 93 – 95; 149	Con riferimento al tema materiale qui rendicontato, si consideri il valore dell'indicatore GRI specifico per i fornitori di packaging
301-2 Materiale riciclato utilizzato come input	Costruire un'agricoltura sostenibile, Il futuro oltre la plastica, La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco, Appendice tecnica	88 – 89; 93 – 95; 149	L'indicatore è rendicontato relativamente al quantitativo percentuale di carta e legno riciclato rispetto al totale impiegato nel processo produttivo come input.

TEMA MATERIALE: Agricoltura sostenibile e selezione delle materie prime alimentari

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE			
103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Costruire un'agricoltura sostenibile, La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	88 – 92; 110	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Costruire un'agricoltura sostenibile, La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	88 – 92; 110	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Costruire un'agricoltura sostenibile, La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	88 – 92; 110	-

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 204: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO			
204-1 Proporzione di spesa verso i fornitori locali	Costruire un'agricoltura sostenibile, La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco, Appendice tecnica	88 – 89; 148	Con riferimento al tema materiale qui rendicontato, si consideri il valore dell'indicatore GRI specifico per i fornitori di materie prime alimentari.
GRI 301: MATERIALI			
301-1 Materiali utilizzati per peso e volume	Costruire un'agricoltura sostenibile, Il futuro oltre la plastica, La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco, Appendice tecnica	88 – 92; 110; 149	Con riferimento al tema materiale qui rendicontato, si consideri il valore dell'indicatore GRI specifico per i fornitori di materie prime alimentari. L'indicatore è stato inoltre presentato a livello cumulato senza distinzione di tipologia e rinnovabile/ non rinnovabile ad eccezione della suddivisione fra la plastica e la plastica compostabile.

TEMA MATERIALE: Ottimizzazione dei trasporti

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE			
103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Verso un trasporto a basso impatto	111 - 112	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Verso un trasporto a basso impatto	111 - 112	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Verso un trasporto a basso impatto	111 - 112	-
GRI 412: VALUTAZIONE DEL RISPETTO DEI DIRITTI UMANI			
412-1 Attività che sono state oggetto di verifiche in merito al rispetto dei diritti umani o valutazioni d'impatto	Verso un trasporto a basso impatto, Appendice tecnica	111 – 112; 154	L'indicatore è stato rendicontato limitatamente ai fornitori di servizi di trasporto e magazzino.

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE			
103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	108 - 110	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	108 - 110	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	108 - 110	-
GRI 306: SCARICHI IDRICI E RIFIUTI			
306-2 Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco, Appendice tecnica	108 – 110; 153	-

TEMA MATERIALE: Agricoltura sostenibile e selezione delle materie prime alimentari

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE			
103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	108	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	108	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	108	-
GRI 303: ACQUA 2016			
303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	108	-
303-2 Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco	108	-
303-3 Prelievi idrici	La gestione equilibrata delle risorse e la lotta allo spreco, Appendice tecnica	108; 152	-

TEMA MATERIALE: Efficienza energetica e mitigazione del cambiamento climatico

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE			
103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Produrre in modo responsabile, Energia pulita e salvaguardia del clima	104 - 107	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Produrre in modo responsabile, Energia pulita e salvaguardia del clima	104 - 107	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Produrre in modo responsabile, Energia pulita e salvaguardia del clima	104 - 107	-
GRI 302: ENERGIA			
302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Produrre in modo responsabile, Energia pulita e salvaguardia del clima, Appendice tecnica	104 – 107; 151	-
GRI 305: EMISSIONI			
305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Produrre in modo responsabile, Energia pulita e salvaguardia del clima, Appendice tecnica	106 – 107; 151	-
305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Produrre in modo responsabile, Energia pulita e salvaguardia del clima, Appendice tecnica	106 – 107; 152	-

TEMA MATERIALE: Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE			
103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare, Promuovere il benessere	72 - 75	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare, Promuovere il benessere	72 - 75	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare, Promuovere il benessere	72 - 75	-

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI			
416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare, Promuovere il benessere	72 – 75; 147	-
416-2 Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare, Promuovere il benessere	72 – 75; 147	-

TEMA MATERIALE: Trasparenza nell'etichetta e marketing responsabile

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE			
103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	La trasparenza nell'etichetta	98	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	La trasparenza nell'etichetta	98	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	La trasparenza nell'etichetta	98	-

GRI 417: MARKETING ED ETICHETTATURA			
417-1 Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	La trasparenza nell'etichetta, Appendice tecnica	98; 150	-
417-2 Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	La trasparenza nell'etichetta, Appendice tecnica	98; 150	-
417-3 Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	La trasparenza nell'etichetta, Appendice tecnica	98; 150	-

TEMA MATERIALE: Salute e sicurezza sul lavoro

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE			
103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Lavorare in un ambiente sano, Appendice tecnica	128 – 129; 158	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Lavorare in un ambiente sano, Appendice tecnica	128 – 129; 158	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Lavorare in un ambiente sano, Appendice tecnica	128 – 129; 158	-

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO			
GRI 403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza del lavoro	Lavorare in un ambiente sano, Appendice tecnica	128 – 129; 158	-
GRI 403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Lavorare in un ambiente sano, Appendice tecnica	128 – 129; 158	-
GRI 403-3 Servizi di medicina del lavoro	Lavorare in un ambiente sano, Appendice tecnica	28 – 129; 158	-
GRI 403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Lavorare in un ambiente sano, Appendice tecnica	128 – 129; 158	-
GRI 403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Lavorare in un ambiente sano, Appendice tecnica	128 – 129; 158	-
GRI 403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Lavorare in un ambiente sano, Appendice tecnica	128 – 129; 158	-
GRI 403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Lavorare in un ambiente sano, Appendice tecnica	128 – 129; 158	-
GRI 403-9 Infortuni sul lavoro	Lavorare in un ambiente sano, Appendice tecnica	128 – 129; 158 - 159	-

TEMA MATERIALE: Formazione, sviluppo e valorizzazione delle persone

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE			
103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Le persone al centro, Inclusione, valorizzazione e supporto	126; 130 - 131	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Le persone al centro, Inclusione, valorizzazione e supporto	126; 130 - 131	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Le persone al centro, Inclusione, valorizzazione e supporto	126; 130 - 131	-

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
-------------	------------------------	------	------

GRI 401: OCCUPAZIONE

401-1 Nuove assunzioni e turnover	Appendice tecnica	161	-
-----------------------------------	-------------------	-----	---

GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE

404-1 Ore medie di formazione annua a dipendente	Inclusione, valorizzazione e supporto, Appendice tecnica	130 – 131; 162	-
--	--	----------------	---

TEMA MATERIALE: Diversità, inclusione e welfare aziendale

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
-------------	------------------------	------	------

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE

103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Le persone al centro, Inclusione, valorizzazione e supporto	126; 130 - 131	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Le persone al centro, Inclusione, valorizzazione e supporto,	126; 130 - 131	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Le persone al centro, Inclusione, valorizzazione e supporto,	126; 130 - 131	-

GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

405-1 Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Appendice tecnica	156	
--	-------------------	-----	--

TEMA MATERIALE: Innovazione sostenibile

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
-------------	------------------------	------	------

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE

103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare	72 - 73	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare	72 - 73	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Qualità, nutrizione e sicurezza alimentare	72 - 73	-

TEMA MATERIALE: Etica e trasparenza nella gestione del business

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
-------------	------------------------	------	------

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE

103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Governance, Codice etico e lotta alla corruzione	138 - 139	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	Governance, Codice etico e lotta alla corruzione	138 - 139	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	Governance, Codice etico e lotta alla corruzione	138 - 139	-

GRI 205: ANTICORRUZIONE

205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Appendice tecnica	163	-
---	-------------------	-----	---

TEMA MATERIALE: Cura per la comunità e il territorio

INFORMATIVA	SEZIONE DI RIFERIMENTO	PAG.	NOTE
-------------	------------------------	------	------

GRI 103: MODALITÀ DI GESTIONE

103-1 Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	L'impegno per la cura del territorio, il sostegno alla comunità e al territorio	132 - 133	-
103-2 La modalità di gestione e le sue componenti	L'impegno per la cura del territorio, il sostegno alla comunità e al territorio	132 - 133	-
103-3 Valutazione delle modalità di gestione	L'impegno per la cura del territorio, il sostegno alla comunità e al territorio	132 - 133	-

GRI 205: ANTICORRUZIONE

413-1 Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	L'impegno per la cura del territorio, il sostegno alla comunità e al territorio	132 - 133	L'indicatore è riportato in forma di descrizione qualitativa in quanto non risultano ad oggi internamente disponibili strumenti di misurazione degli impatti generati.
---	---	-----------	--



COLUSSI SPA

RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE
INDIPENDENTE SUL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2020

ESERCIZIO CHIUSO AL 31 DICEMBRE 2020



Relazione della società di revisione indipendente sul
Bilancio di Sostenibilità 2020

Al Consiglio di Amministrazione di Colussi SpA

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (“*limited assurance engagement*”) del Bilancio di Sostenibilità di Colussi SpA e delle sue controllate Albea90 Srl e Pastificio Plin Srl, (di seguito e ai soli fini della presente relazione “Gruppo”) relativo all’esercizio chiuso al 31 dicembre 2020 e approvato dal Consiglio di Amministrazione in data 21 maggio 2021 (di seguito “Bilancio”).

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità a quanto richiesto dai “*Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards*” definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative* nel 2016 e aggiornati al 2019, (di seguito “GRI Standards”) da essi individuati come standard di rendicontazione, come descritto nella sezione “Nota metodologica” del Bilancio di Sostenibilità.

Gli Amministratori sono altresì responsabili, nei termini previsti dalla legge, per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di un Bilancio di Sostenibilità che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono responsabili inoltre per l’individuazione del contenuto del Bilancio di Sostenibilità nell’ambito degli obiettivi definiti dal Gruppo in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l’identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall’*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale.

La nostra società di revisione applica l’*International Standard on Quality Control 1 (ISQC Italia 1)* e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

PricewaterhouseCoopers Business Services Srl

Società a responsabilità limitata a socio unico
Sede legale: Milano 20143, Piazza Tre Torri 2 Tel. 02 72 10 91 Cap. Soc. Euro 100.000,00 i.v. - C.F. e P.IVA e Reg. Imprese Milano Monza Brianza Lodi 0623/620968 – Albi U.Lel: Bari 70122 Via Abate Gamma 72 Tel. 080 7640311 Fax 080 7640319 - Bologna / 0.26 Via Angelo Fucini 8 Tel. 051 6186211 - Brescia 25121 Viale D'Adda 28 Tel. 030 3997911 - Cagliari 09125 Viale Diaz 29 Tel. 070 6848774 - Firenze 50121 Viale Gramsci 15 Tel. 055 2482811 Fax 055 2482899 - Genova 16121 Piazza Piccapietra 9 Tel. 010 29041 - Napoli 80121 Via del Mille 16 Tel. 081 31181 - Padova 35138 Via Vicenza 4 Tel. 049 873431 Fax 049 8734399 | Romano 35020 Via Belle Tutte 36 - Palermo 90141 Via Marthèse Ugo 60 Tel. 091 624644 Fax 091 7829221 | 90139 Via Roma 117 Tel. 091 6742111 - Parma 43121 Viale Tanara 107A Tel. 0521 275911 Fax 0521 731811 - Pesera 60127 Piazza Altore Troilo 8 - Roma 00147 Largo Tachetti 29 Tel. 06 6920741 Fax 06 6920730 - Torino 10122 Corso Palestro 10 Tel. 011 5773211 Fax 011 5773290 - Trento 38121 Viale della Costituzione 31 Tel. 0461 899014 Fax 0461 899077 - Treviso 31100 Viale Feltrina 90 Tel. 0422 317711 Fax 0422 317798 - Trieste 34125 Via Cesare Battisti 18 Tel. 040 3480781 Fax 040 364237 - Verona 37135 Via Francie 27/C Tel. 045 8469001

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento della PricewaterhouseCoopers Italia Srl
www.pwc.com/it



Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo quanto previsto dal principio “*International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information*” (di seguito “*ISAE 3000 Revised*”), emanato dall’*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi. Pertanto, il nostro esame ha comportato un’estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l’ISAE 3000 Revised (“*reasonable assurance engagement*”) e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sul Bilancio di Sostenibilità si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nel Bilancio di Sostenibilità, nonché analisi di documenti, ricalcoli ed altre procedure volte all’acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

- 1. analisi dei temi rilevanti in relazione alle attività ed alle caratteristiche del Gruppo rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità al fine di valutare la ragionevolezza del processo di selezione seguito alla luce di quanto previsto dagli Standard di rendicontazione utilizzati;
- 2. analisi e valutazione dei criteri di identificazione del perimetro di consolidamento, al fine di riscontrarne la conformità a quanto descritto nella “Nota metodologica”;
- 3. comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo “Il valore economico generato e distribuito” del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio consolidato del Gruppo Colussi;
- 4. comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di Colussi SpA e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l’aggregazione, l’elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione del Bilancio di Sostenibilità.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo:

- a livello di capogruppo,
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati;



- per lo stabilimento di Petignano (PG), che abbiamo selezionato sulla base della sua attività e del suo contributo agli indicatori di prestazione, abbiamo svolto attività di approfondimento nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

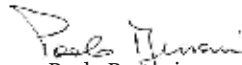
Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità di Colussi SpA e delle sue controllate Albeago Srl e Pastificio Plin Srl relativo all’esercizio chiuso al 31 dicembre 2020 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo “Nota metodologica” del Bilancio di Sostenibilità.

Altri aspetti

I dati comparativi presentati nel Bilancio di Sostenibilità in relazione agli esercizi chiusi il 31 dicembre 2018 e il 31 dicembre 2019, non sono stati sottoposti a verifica.

Milano, 21 maggio 2021

PricewaterhouseCoopers Business Services Srl


Paolo Bersani
(Partner)

Pubblicato a Maggio 2021
© 2021 Colussi S.p.A. Tutti i diritti riservati.

Colussi S.p.A.
Sede legale, Uffici commerciali e Export Department:
Via G. Spadolini, 5 – 20141 Milano, Italia

Uffici Amministrativi:
Via dell'Aeroporto, 7 – 06081 Petignano d'Assisi (PG),
Italia

Capitale Sociale € 1.096.510,48 i.v.
N. Iscriz. al REA C.C.I.A.A. Milano n. 1755736
C.F. – P. IVA IT e Iscr.Reg.Imp. (MI): 00163800543

