



2025

Report di sostenibilità







INDICE

01

DA ALESSANDRO ARBI

1. Lettera da Alessandro Arbi

02

HIGHLIGHTS 2025

03

INTRODUZIONE

- 3.1 L'attenzione al cliente
- 3.2 Il BIA come strumento di misurazione
- 3.3 Il nostro profilo di impatto
- 3.4 La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
- 3.5 La nuova materialità

04

GOVERNANCE

- 4.1. Storia di impatto
- 4.2. La struttura aziendale
- 4.3. Il nostro percorso verso la Società Benefit
- 4.4. La ricerca sulle società Benefit
- 4.6. Le nostre finalità di Beneficio comune

05

PERSONE

- 5.1. Storia di impatto
- 5.2. Le nostre persone
- 5.3. Risultati 2025 e obiettivi 2026

06

TERRITORIO

- 6.1. Storia di impatto
- 6.2. I nostri territori
- 6.3. Lavoratori nella catena del valore
- 6.4. Risultati 2025 e obiettivi 2026

07

CLIMA

- 7.1. Storia di impatto
- 7.2. Cambiamenti climatici
- 7.3. Risultati 2025 e obiettivi 2026

08

AMBIENTE

- 8.1. Storia di impatto
- 8.2. Acque e risorse marine
- 8.3. Biodiversità ed ecosistemi
- 8.4. Economia Circolare
- 8.5. Risultati 2025 e obiettivi 2026

09

CONCLUSIONI

10

APPENDICE

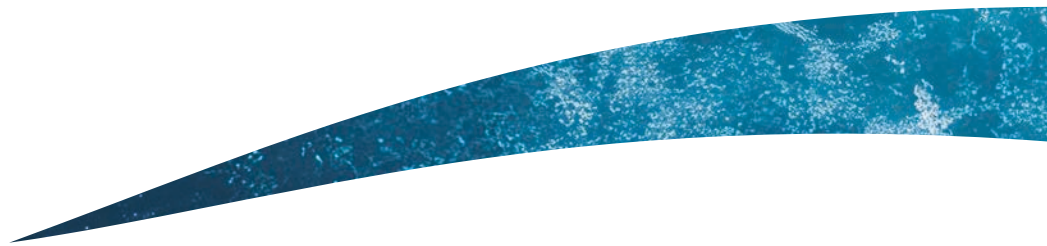
- 10.1. Tabelle GRS/ERS
- 10.2. Tabelle dati



01

LETTERA DA

Alessandro Arbi





*Insieme,
continuiamo a costruire
un'impresa solida,
rigenerativa
e orientata
al futuro.*

Alessandro Arbi
Presidente del Consiglio di Amministrazione

Cari Stakeholder,
L'anno appena trascorso ha rappresentato per noi una tappa significativa di crescita e trasformazione. Abbiamo continuato a **investire con determinazione in innovazione, qualità e sostenibilità**, guidati da una visione chiara: **generare valore condiviso per le persone, il territorio e l'ambiente**, contribuendo concretamente alla costruzione di un futuro più rigenerativo.

In uno scenario globale sempre più complesso e interconnesso, siamo convinti che **la solidità di un'impresa non si misuri esclusivamente nei risultati economici, ma nella capacità di produrre impatti positivi, misurabili e duraturi nel tempo**. È questa convinzione che orienta il nostro modo di fare impresa e che guida le nostre scelte strategiche. La nostra strategia di rigenerazione ha proseguito con coerenza il proprio percorso, integrando sostenibilità e performance in un unico modello di creazione di valore. Non consideriamo questi due ambiti separati, ma

profondamente interconnessi: **crescere significa farlo in modo responsabile, innovare significa generare benefici lungo tutta la catena del valore**.

Tra i risultati più rilevanti dell'anno vi è la realizzazione del **nuovo impianto di refrigerazione**, che ci consentirà di ridurre significativamente i consumi energetici ed eliminare l'utilizzo di gas fluorurati, rafforzando il nostro impegno nella lotta al cambiamento climatico. Parallelamente, la **creazione del giardino pensile** sul tetto del dipartimento Ricerca & Sviluppo rappresenta un simbolo concreto della nostra visione: uno spazio che integra biodiversità, benessere e innovazione, portando la natura dentro l'azienda.

Abbiamo inoltre intensificato il **dialogo con il mondo accademico, convinti che la collaborazione** tra impresa, ricerca e finanza sia fondamentale per affrontare le sfide future con competenza e visione sistemica. Sul fronte dell'innovazione di prodotto,

abbiamo ampliato la nostra offerta con **una nuova linea di primi piatti a base di pasta e riso con frutti di mare**, espressione di un equilibrio tra tradizione e qualità.

Il 2026 segnerà per noi un passaggio storico: **diventeremo ufficialmente una Società Benefit**. Per un'azienda nata da una visione familiare e cresciuta nel tempo grazie a scelte coraggiose, relazioni solide e lavoro quotidiano, questo passaggio ha un significato profondo. La dimensione familiare per noi non è solo una storia alle spalle, ma **un modo di essere: attenzione alle persone, rispetto per le risorse, responsabilità nelle decisioni e sguardo orientato al lungo periodo**.

Diventare Società Benefit significa mettere nero su bianco ciò che da sempre guida il nostro percorso: **fare impresa creando valore, sì economico, ma anche sociale e ambientale**. Significa continuare a portare

sulle tavole il gusto autentico della tradizione italiana, con la stessa cura e la stessa serietà con cui una famiglia sceglie ciò che offre ai propri cari.

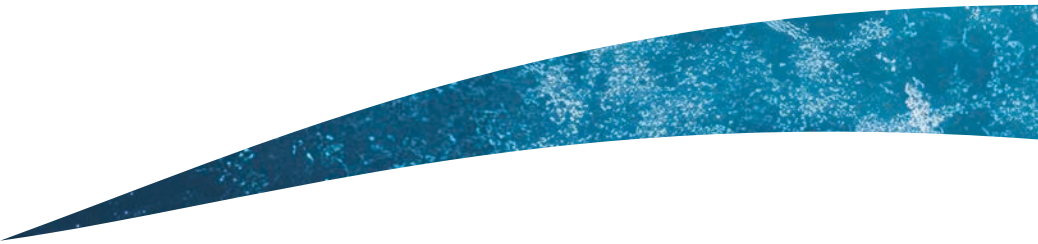
La nostra visione è crescere restando fedeli alle nostre radici, coniugando qualità, innovazione e sostenibilità. La nostra mission è lavorare ogni giorno con **passione, trasparenza e integrità**, selezionando prodotti di alto livello e operando nel **rispetto del mare, dell'ambiente e delle comunità con cui entriamo in relazione**.

Questo risultato è il frutto dell'impegno di tutte le nostre persone. In un'azienda con una forte identità familiare, **ogni persona conta davvero**: il contributo di ciascuno fa la differenza e **rende concreti i valori che dichiariamo**. Non è un punto di arrivo. E' la direzione che abbiamo scelto per guidare l'evoluzione della nostra impresa



02

Highlights 2025



Highlights 2025

LE NOSTRE persone:



LA NOSTRA qualità:



IL NOSTRO impegno:



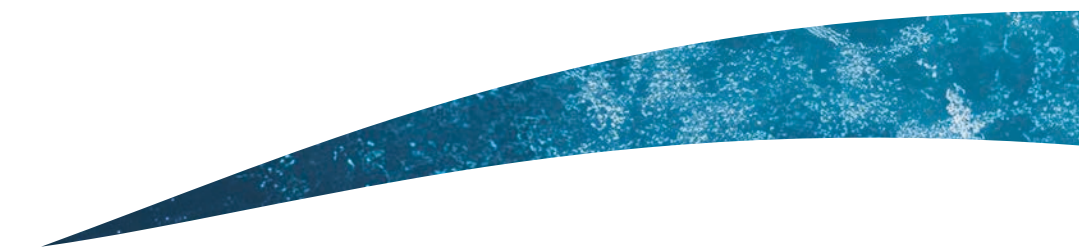
I NOSTRI numeri:





03

Introduzione



La struttura del presente documento si articola in **quattro macro-aree – Persone, Territorio, Clima e Ambiente – che riflettono le nostre quattro finalità di beneficio comune.**

Attraverso queste direttrici strategiche intendiamo generare un impatto positivo e misurabile, integrando la creazione di valore economico con la tutela delle persone, la valorizzazione del contesto in cui operiamo e la salvaguardia delle risorse naturali.

Ogni sezione del report descrive obiettivi, azioni e risultati conseguiti nell'ambito di tali finalità, evidenziando come il nostro modello di impresa evolva verso una dimensione sempre più responsabile

e rigenerativa. A conclusione del documento sono riportate le tabelle di raccordo agli standard ESRS, a testimonianza della volontà di adottare un sistema di rendicontazione trasparente e allineato ai più recenti riferimenti normativi europei.

I dati e le informazioni contenute nel report fanno riferimento al **periodo compreso tra il 1° gennaio 2025 e il 31 dicembre 2025.** Per consentire una valutazione chiara dell'andamento degli impegni nel tempo, in diversi casi gli indicatori sono presentati anche in serie storica, così da offrire una lettura evolutiva dei nostri impatti e dare evidenza concreta dei progressi raggiunti, sintetizzati negli highlights.

Il report è stato redatto con il supporto di Nativa, società di consulenza specializzata in innovazione sostenibile, prima Società Benefit in Italia e tra le prime certificate B Corp in Europa.

Il progetto di report è stato approvato dal Consiglio di Amministrazione in data 31/03/2026. Per ulteriori informazioni sui contenuti del documento è possibile contattare il referente Carlo Tofanelli all'indirizzo e-mail: sostenibilita@arbi.it.

3.1. L'attenzione al cliente

Dedichiamo particolare **attenzione ai nostri clienti**, garantendo un supporto diretto e continuativo attraverso la forza vendite. Mettiamo a disposizione informazioni tecniche complete sui prodotti mediante etichettatura, packaging, schede tecniche e materiali informativi. Le schede tecniche, contenenti dati relativi a ingredienti, allergeni, specifiche logistiche, specie ittiche, aree e strumenti di pesca, sono redatte e validate dall'Ufficio Qualità e rese accessibili tramite una piattaforma online.



Nel 2025 abbiamo partecipato a Seafood Expo Global, tenutasi a Barcellona dal 6 all'8 maggio, tra le principali manifestazioni internazionali dedicate ai settori della pesca e dell'acquacoltura, punto di riferimento per operatori professionali e buyer provenienti dall'intera filiera.

Abbiamo inoltre preso parte a Tuttofood, fiera B2B dedicata all'ecosistema agroalimentare, svoltasi a Milano dal 5 all'8 maggio.

Infine, abbiamo esposto ad Anuga Food Fair 2025, in programma a Colonia dal 4 all'8 ottobre, uno dei più rilevanti appuntamenti fieristici internazionali per il settore alimentare e delle bevande.

La partecipazione a questi eventi ha contribuito allo sviluppo delle relazioni commerciali, allo scambio di best practice e al consolidamento della nostra presenza sui mercati nazionali e internazionali.



Gestiamo in modo tempestivo ed efficace tutte le segnalazioni ricevute, con l'obiettivo di assicurare un servizio trasparente e di elevata qualità. I reclami vengono raccolti attraverso i principali canali di comunicazione, analizzati, registrati e successivamente trasmessi ai reparti competenti, che svolgono gli opportuni approfondimenti per individuare le cause delle non conformità e definire le azioni correttive necessarie. I nostri principali clienti operano nei settori della **Grande**

Distribuzione Organizzata (GDO), della distribuzione all'ingrosso e del canale HORECA (Hotel, Restaurant, Café). La maggior parte della clientela, pari a circa il 92%, è localizzata in Italia. A livello nazionale, il numero di clienti è passato da 597 nel 2021 a 587 nel 2022, per poi scendere a 565 e risalire a 622 nel 2025. Parallelamente, la clientela estera ha registrato una crescita, passando da 41 clienti nel 2021 a 51 nel 2025.

I prodotti

Qualità e sicurezza alimentare rappresentano principi fondamentali per la gestione e lo sviluppo dei nostri prodotti. Ci impegniamo a garantire elevati standard nutrizionali e organolettici, con l'obiettivo di rispondere alle aspettative dei consumatori e promuovere modelli alimentari equilibrati, in linea con le raccomandazioni nutrizionali che prevedono il consumo di pesce più volte alla settimana. Svolgiamo attività continuative di revisione delle ricette esistenti per assicurarne la conformità ai requisiti qualitativi definiti e **favorire il miglioramento dei profili nutrizionali.**

Parallelamente, sviluppiamo nuovi prodotti in grado di soddisfare diverse esigenze alimentari e nutrizionali, ispirandoci ai principi della dieta mediterranea. I nostri prodotti si articolano in diverse linee, sviluppate per rispondere a differenti esigenze di consumo e occasioni di utilizzo. La linea **"Pesce al Naturale"** comprende molluschi bivalvi e cefalopodi, filetti di pesce,

pesce intero e/o a fette, surimi e crostacei. A questa si affianca la linea dei "Piatti Pronti", che include secondi piatti pronti da cuocere, pensati per coniugare praticità e qualità. Offriamo inoltre la linea **"Pesce Panato"**, composta da prodotti a base di pesce e molluschi panati e/o infarinati e pre-fritti, e la linea **"Misti e Condimenti"**, che comprende miscele di pesce e sughi pronti. Completano l'offerta i **sughi di pesce in pellet.** L'analisi delle vendite per categoria di prodotto evidenzia che il pesce naturale rappresenta la quota prevalente del valore complessivo, pari al 67,3%, seguito dai misti e condimenti, che incidono per il 22,7%. Un andamento analogo si riscontra anche in termini di volumi di vendita, confermando la rilevanza del pesce naturale nel nostro portafoglio prodotti.



Una nuova linea che unisce mare e tradizione italiana

Ogni innovazione nasce da un'intuizione, ma soprattutto da un ascolto profondo: quello dei nuovi bisogni delle persone, dei loro ritmi di vita, del desiderio di gusto, benessere e autenticità. È da questa sensibilità che prende vita la nostra **nuova linea di primi piatti con pasta e riso di mare**, un progetto che segna un passo importante nel nostro percorso di evoluzione: unire la tradizione gastronomica italiana alla qualità del nostro mare.

L'innovazione di prodotto diventa strategica quando si fonda sull'ascolto autentico dei bisogni dei consumatori: anticipare le loro esigenze significa *offrire valore*, distinguersi nel mercato e costruire relazioni di fiducia durature.

Abbiamo creato due nuovi prodotti che rappresentano la sintesi perfetta tra semplicità e innovazione: le **Penne ai Gamberi Argentini con Sugo ai Crostacei** e il **Risotto ai Frutti di Mare con riso Carnaroli**. Due ricette genuine, preparate con ingredienti selezionati, pensate per offrire a tutti l'esperienza di un piatto di pesce autentico, pronto in pochi minuti ma capace di conservare tutto il sapore e il valore del mare. Dietro ogni confezione c'è la nostra visione: rendere accessibile un'alimentazione di qualità, riducendo sprechi e tempi, ma senza rinunciare al gusto e alla cura artigianale che da sempre ci contraddistinguono. Le nuove monoporzioni nascono per rispondere alle esigenze di una quotidianità dinamica, con porzioni calibrate, pratiche da cuocere in padella o in microonde.



Con le *Penne* e il *Risotto di Mare*, abbiamo voluto costruire un ponte tra tradizione e modernità, tra il *sapore autentico* della cucina italiana e la visione di un futuro alimentare più consapevole.



La Qualità prima di tutto

La qualità rappresenta un pilastro centrale del nostro processo produttivo ed è presidiata in ogni fase, dall'accettazione delle materie prime ai controlli in corso di produzione, fino alla gestione delle segnalazioni e dei reclami. Operiamo all'interno di un sistema articolato di certificazioni, che consideriamo uno strumento di miglioramento continuo dei processi e delle performance in materia di qualità e sicurezza alimentare.

Il nostro sistema di gestione è conforme agli standard *BRCGS* e *IFS*, riconosciuti dal Global Food Safety Initiative (GFSI) come riferimenti internazionali per la sicurezza e la qualità alimentare nella grande distribuzione.

La gestione del sistema di qualità e sicurezza alimentare è affidata a un **team multidisciplinare composto da otto professionisti con competenze e percorsi formativi differenti, impegnati quotidianamente nel monitoraggio di tutte le fasi produttive attraverso azioni preventive e di controllo**. L'adozione di un sistema strutturato riflette il nostro impegno nei confronti della distribuzione e dei consumatori finali, con l'obiettivo di garantire prodotti sicuri e di elevata qualità. Parallelamente, raccogliamo in modo continuativo le esigenze e i riscontri di clienti e consumatori, sia attraverso i canali social sia tramite il servizio di customer care. Il nostro sistema di gestione consente di identificare e prevenire i rischi, sia noti sia emergenti, connessi alle materie prime, ai materiali di imballaggio e all'ambiente di produzione. All'interno dello stabilimento adottiamo la metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) per il controllo dei rischi di natura chimica, biologica, microbiologica e fisica, definendo e monitorando i punti critici di controllo (CCP) lungo il processo produttivo. A supporto della sicurezza alimentare, abbiamo implementato un **sistema di tracciabilità completo**, che ci consente di monitorare ogni fase della filiera, dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla distribuzione del prodotto finito. Il sistema garantisce la rintracciabilità puntuale dei lotti, permettendo, in caso di necessità, un intervento tempestivo attraverso procedure di richiamo o ritiro, contribuendo così alla prevenzione di eventuali rischi per la salute e la sicurezza dei consumatori.

La gestione strutturata dei reclami rappresenta per noi uno strumento essenziale per l'identificazione tempestiva delle cause e l'attuazione delle azioni correttive necessarie. Attraverso i nostri principali canali di comunicazione – sito web, e-mail e social media – manteniamo un dialogo continuo e trasparente con i consumatori, a supporto del miglioramento continuo dei nostri processi. Questo approccio contribuisce al mantenimento di elevati standard di qualità e di soddisfazione della clientela, garantendo al contempo un elevato livello di sicurezza alimentare.

Parallelamente, adottiamo un **processo operativo strutturato** per il controllo dei residui di antiparassitari e di altre sostanze potenzialmente critiche. Le materie prime sono sottoposte a piani di campionamento basati sulla valutazione del rischio, aggiornati annualmente e rivisto in funzione dell'evoluzione normativa e delle informazioni disponibili, quali allerte sanitarie o nuovi requisiti regolatori. Le analisi vengono effettuate presso laboratori accreditati, in conformità alla normativa vigente. Questo presidio consente di verificare il rispetto dei limiti massimi di residui previsti dalla legge e di prevenire qualsiasi potenziale impatto negativo sulla salute umana e sul benessere degli animali acquatici, garantendo **standard elevati di sicurezza lungo l'intera**

catena di approvvigionamento. Nel corso del 2025 abbiamo svolto **49 visite ispettive interne, accolto 4 audit di terze parti e 2 audit da parte dei clienti.** In parallelo, abbiamo rafforzato le attività di controllo e campionamento per garantire la massima sicurezza dei prodotti, effettuando **1.268 analisi chimico-microbiologiche sulle materie prime in ingresso presso laboratori esterni. Il monitoraggio dell'ambiente di produzione ha inoltre incluso 1.600 controlli esterni e 588 controlli interni. Le ore dedicate alla formazione volontaria del personale dell'area Qualità hanno raggiunto quota 552 nell'ultimo anno, registrando un incremento del 300% rispetto al periodo precedente.** Questo

significativo aumento testimonia il nostro impegno nello sviluppo delle competenze interne sui temi della qualità, della sicurezza e della cultura della sicurezza alimentare. L'accesso facilitato ai corsi in modalità da remoto ha favorito un'ampia partecipazione, consentendo al personale di **acquisire competenze avanzate** e aggiornate, fondamentali per svolgere le attività in modo efficace e in linea con le più moderne metodologie di gestione della qualità. Il percorso formativo ha inoltre rafforzato **la capacità del team di interpretare correttamente standard e requisiti normativi, analizzare i processi e affrontare con tempestività eventuali criticità.** La formazione continua si conferma quindi un fattore strategico per mantenere il personale costantemente

aggiornato sull'evoluzione del settore, contribuendo al miglioramento delle competenze professionali e, più in generale, all'efficienza e all'affidabilità della nostra organizzazione. A supporto di questo impegno, abbiamo adottato **un sistema di indicatori chiave di prestazione (KPI) che ci consente di monitorare in modo continuativo i livelli di qualità e sicurezza alimentare.** Attraverso una valutazione periodica dei risultati, il sistema offre una visione strutturata delle nostre performance, permettendoci di misurare i progressi rispetto agli obiettivi definiti e di individuare tempestivamente sia i punti di forza che le aree di miglioramento.

Sicurezza Alimentare Garantita e Riconosciuta

In conformità al Regolamento (UE) 2017/625, l'Azienda USL Toscana Centro ha introdotto **un sistema di rating per gli stabilimenti produttivi** riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, finalizzato a valutare il livello di affidabilità del sistema di

gestione della sicurezza alimentare delle imprese del settore alimentare. Tale valutazione **esprime il grado di maturità e di efficacia del Food Safety Management System (FSMS)** adottato dalle aziende. Il rating è attribuito da équipe di dirigenti

veterinari dell'ASL Toscana Centro sulla base dei risultati dei controlli ufficiali e delle altre attività di vigilanza, inclusi i campionamenti, nonché della **capacità delle imprese di applicare in modo concreto il concetto di "cultura della sicurezza alimentare"**, come

previsto dal Regolamento (UE) 2021/382. Nell'ambito della valutazione vengono inoltre considerate eventuali certificazioni volontarie implementate negli stabilimenti. Nel 2023 abbiamo conseguito uno **score pari al 97%, che ci colloca nella classe**

più elevata A+, a conferma dell'attenzione diffusa e strutturata dell'azienda verso i temi della sicurezza alimentare e della sua integrazione nei processi e nei comportamenti quotidiani a tutti i livelli organizzativi. La solidità del nostro Sistema di Gestione della Qualità si fonda su **un forte impegno della Direzione e di tutto il personale nella produzione e distribuzione di alimenti sicuri, accompagnato da un'elevata consapevolezza dei rischi per la sicurezza alimentare e dell'importanza dell'igiene lungo l'intera filiera interna.** Mettiamo inoltre a disposizione risorse adeguate per **garantire il presidio dei rischi,** assicurando l'esecuzione puntuale ed efficace dei controlli analitici e delle attività di gestione della sicurezza alimentare. Completa il sistema **un percorso continuo di formazione e aggiornamento normativo, in linea con l'evoluzione scientifica e tecnologica del settore.**

Non solo reclami!

Poniamo la **massima attenzione al consumatore finale**, riconoscendo nella gestione tempestiva ed efficace delle segnalazioni un elemento chiave per garantire **un servizio trasparente e di elevata qualità.** Raccogliamo e analizziamo sistematicamente i reclami, affiancando a queste attività anche la valorizzazione dei riscontri positivi sui nostri prodotti, che condividiamo attraverso bacheche fisiche e digitali per **promuovere una cultura aziendale orientata al miglioramento continuo.**

Ricevere e condividere i riscontri positivi dei consumatori rappresenta per noi uno stimolo continuo a migliorare e a confermare il nostro impegno nello sviluppo di prodotti di qualità, capaci di rispondere alle diverse esigenze dei nostri consumatori.

Valentina da Catanzaro:
"Volevo solo approfittare per dirvi che non ho mai mangiato dei gamberi argentini o delle mazzancolle sgusciate così buoni! Solitamente, anche quelli delle marche note, dopo la cottura si ritirano e risultano piuttosto salati. I vostri crostacei invece sembrano freschi!"

Sveva da Bergamo:
"Buongiorno, vi scrivo per farvi i complimenti dopo avere assaggiato la vostra spaghetтата allo scoglio ai frutti di mare, è davvero ottima! Finalmente un prodotto senza aglio!"

Alessandro da Nettuno:
"Spett.le Azienda. Mi chiamo Alessandro ed abito a Nettuno. Sono un consumatore dei vostri surgelati. Volevo esprimere la mia soddisfazione e farvi i miei complimenti per i vostri prodotti. Sono veramente ottimi. Grazie. Alessandro"

Rossana da Viterbo
"Ho pubblicato su Facebook un post per complimentarmi con la Vostra Azienda perché grazie ad un vostro prodotto, sono tornata a mangiare un ottimo spaghetti alle vongole. Indirettamente vi ho fatto pubblicità gratuita, invitando tutti a comprare il prodotto perché lo merita!"

Etichettatura e trasparenza delle informazioni al consumatore

Garantiamo un **elevato livello di trasparenza nelle informazioni fornite al consumatore**, progettando etichette e imballaggi affinché risultino **chiari, leggibili e facilmente comprensibili**. Adottiamo soluzioni grafiche coerenti che favoriscono la riconoscibilità dei prodotti e organizziamo i contenuti in modo intuitivo, rendendo immediatamente accessibili le informazioni essenziali, tra cui ingredienti e allergeni, così da supportare scelte di acquisto consapevoli. In linea con la normativa vigente sull'etichettatura ambientale, forniamo inoltre **indicazioni puntuali sulle corrette modalità di gestione degli imballaggi a**

fine vita, contribuendo a promuovere comportamenti responsabili da parte dei consumatori. La creazione delle etichette coinvolge le funzioni Ricerca e Sviluppo, Assicurazione Qualità e Marketing ed è regolata da un processo strutturato. Il food labelling prende avvio dall'approvazione delle materie prime attraverso la definizione di schede tecniche condivise con i fornitori, nelle quali vengono stabiliti ingredienti, allergeni, requisiti qualitativi e di sicurezza, nonché le caratteristiche merceologiche. Al termine dello sviluppo di nuove referenze, il sistema gestionale consente la generazione automatica della lista ingredienti, comprensiva degli allergeni, a partire dalle distinte base. Successivamente, la funzione Marketing individua le informazioni da valorizzare per il consumatore, mentre l'Assicurazione Qualità effettua la verifica finale della conformità. Qualora emergano dubbi interpretativi o specifiche esigenze legate ai mercati di

destinazione, ci avvaliamo del supporto di esperti qualificati per garantire il pieno allineamento alle normative applicabili. Infine, i prodotti sono sottoposti ad analisi nutrizionali presso laboratori accreditati e i risultati vengono riportati nella tabella nutrizionale presente in etichetta.

Packaging

Da anni integriamo i principi dell'economia circolare nelle scelte relative al packaging, con l'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali lungo il ciclo di vita dei prodotti. **Per la linea dei prefritti abbiamo progettato imballaggi riciclabili al 100%**, realizzati, ove possibile, con materie prime seconde. Promuoviamo inoltre attività di ricerca e collaborazione con enti specializzati e partner industriali per individuare soluzioni innovative in grado di aumentare la circolarità degli imballaggi. Le

iniziative si concentrano sull'impiego di materiali riciclati e sottoprodotti, sullo sviluppo e test di nuovi materiali e sull'ottimizzazione del design per facilitarne il recupero. Il nostro impegno è stato riconosciuto con il premio "Prevenzione CONAI", ottenuto nel 2019 e nel 2023, per lo sviluppo di imballaggi a ridotto impatto ambientale. Negli ultimi cinque anni abbiamo rafforzato l'utilizzo di materiali rinnovabili, privilegiando soluzioni a base carta rispetto a quelle derivanti da fonti non rinnovabili. La plastica rappresenta oggi meno del 20% dei materiali complessivamente impiegati per gli imballaggi. Parallelamente, abbiamo avviato un percorso strutturato di riduzione della plastica che ha portato a diminuire del 50% gli spessori degli imballaggi utilizzati per lo skin packaging.

Per la linea dei condimenti utilizziamo esclusivamente vassoi in r-PET, ottenuti da plastica riciclata post-consumo al

100%, e lavoriamo costantemente alla riduzione dei materiali e alla standardizzazione delle confezioni monomateriale, così da agevolarne il riciclo.

Anche per gli imballaggi secondari adottiamo criteri orientati alla minimizzazione degli impatti ambientali, privilegiando materiali riciclati. Utilizziamo esclusivamente cartone riciclato e, dallo scorso anno, **tutti gli imballaggi in carta sono certificati FSC MIX**. Parallelamente, lavoriamo costantemente per ottimizzare la progettazione degli imballaggi, **prevenire fenomeni di overpackaging** e ridurre gli eccessi sia nelle materie prime in ingresso che nei prodotti finiti in uscita, promuovendo un utilizzo più efficiente e responsabile delle risorse. Nella progettazione e selezione dei materiali di imballaggio adottiamo criteri stringenti in materia di sicurezza chimica, adottando soluzioni prive di sostanze pericolose e persistenti nell'ambiente, quali bisfenolo A

(BPA) e PFAS. La scelta di materiali conformi alla normativa vigente e alle best practice di settore contribuisce a tutelare la salute dei consumatori, a ridurre i rischi ambientali lungo il ciclo di vita del packaging e a garantire condizioni più sicure per i processi di riciclo.



Inclusione sociale dei consumatori: condimenti per pasta e piatti pronti senza glutine

Promuoviamo l'inclusione alimentare sviluppando prodotti in grado di rispondere a specifiche esigenze nutrizionali. **La nostra linea di**

condimenti per pasta e piatti pronti è interamente senza glutine, offrendo un'opzione sicura per le persone affette da celiachia o con sensibilità al glutine. I prodotti sono inseriti nel Prontuario degli Alimenti, riferimento per consumatori, famiglie e operatori della ristorazione che facilita l'identificazione degli alimenti idonei a una dieta priva di glutine. All'interno di questo strumento sono raccolti prodotti che, oltre a rispettare la normativa nazionale e internazionale in materia di produzione ed etichettatura, sono sottoposti a ulteriori verifiche da parte dell'Associazione di riferimento. Tali controlli assicurano un contenuto di glutine inferiore a 20 ppm (mg/kg), soglia stabilita dalla normativa per la definizione di alimento **"senza glutine"**, contribuendo a **garantire elevati standard di sicurezza per i consumatori**.

Qualità Arbi nel mondo!

Le verifiche ispettive presso i fornitori rappresentano un elemento centrale del nostro Sistema di Gestione per la Qualità e contribuiscono al presidio dei rischi lungo la catena di approvvigionamento. Da due anni, la funzione Assicurazione Qualità affianca l'Ufficio Acquisti e la Direzione Aziendale nelle visite ai fornitori strategici, rafforzando le attività di monitoraggio e valutazione. Annualmente individuiamo specifiche aree di approvvigionamento su cui concentrare le attività di audit. Lo scorso anno abbiamo intrapreso un viaggio in Argentina che è andato ben oltre la consueta attività di audit e qualificazione dei fornitori. Insieme al nostro team Qualità, alle Direzioni Acquisti e al CEO, abbiamo scelto di essere presenti sul territorio per incontrare direttamente i nostri partner della filiera ittica, condividere obiettivi, ascoltare esigenze e costruire relazioni ancora

più solide e consapevoli. Durante il viaggio abbiamo **visitato stabilimenti di lavorazione, porti e siti di approvvigionamento del pescato**, osservando da vicino le pratiche adottate lungo le diverse fasi della filiera. È stato un momento prezioso per approfondire i temi della tracciabilità, della gestione dei rischi igienico-sanitari e del rispetto degli standard qualitativi, ma anche per confrontarci sulle sfide legate alla sostenibilità ambientale delle risorse marine. Il dialogo con i nostri fornitori argentini si è trasformato in una vera occasione di crescita reciproca. Abbiamo condiviso le nostre aspettative in termini di sicurezza alimentare, qualità e responsabilità sociale, ascoltando al tempo stesso le loro esperienze, le criticità operative e le soluzioni sviluppate localmente. Questo scambio ci ha permesso di rafforzare una visione comune: la sostenibilità della filiera ittica passa da collaborazione, trasparenza e miglioramento continuo. Un aspetto centrale del viaggio è stato il confronto sui temi della pesca responsabile e della

tutela degli ecosistemi marini. La consapevolezza dell'importanza di preservare la risorsa ittica per le generazioni future è emersa come un valore condiviso, così come l'impegno a operare nel rispetto delle normative internazionali e delle buone pratiche ambientali. Tornando da questo viaggio, abbiamo portato con noi non solo evidenze tecniche e operative, ma soprattutto una maggiore consapevolezza del valore della relazione. Essere presenti, ascoltare e confrontarsi rafforza la fiducia reciproca e rende più efficace il nostro sistema di controllo e prevenzione dei rischi. Questo viaggio in Argentina rappresenta per noi un esempio concreto di come intendiamo il nostro ruolo nella filiera: **non semplici acquirenti, ma partner responsabili, impegnati a costruire insieme ai nostri fornitori un modello di approvvigionamento sicuro ed orientato al lungo periodo.**

Le nostre certificazioni

Oltre ad essere un elemento strategico

di differenziazione sul mercato, le certificazioni rappresentano una garanzia di conformità dei processi e dell'organizzazione.

Certificazioni di Sostenibilità Sociale ed Ambientale

Siamo membri di Sedex e abbiamo conseguito l'audit SMETA IV Pillar, uno degli standard di verifica etica più riconosciuti a livello internazionale.



L'audit nella versione "4-Pillar" rappresenta il livello più completo della metodologia SMETA e valuta le performance aziendali in quattro ambiti chiave: standard del lavoro, salute e sicurezza, ambiente ed etica aziendale. Questo percorso di verifica ci consente di analizzare in modo strutturato e trasparente le nostre

pratiche organizzative, con particolare attenzione alla tutela dei diritti dei lavoratori, alle condizioni di lavoro, alla prevenzione dei rischi per la salute e sicurezza, alla gestione degli impatti ambientali e all'adozione di comportamenti improntati all'integrità e alla correttezza nelle relazioni commerciali. L'utilizzo degli strumenti e dei servizi messi a disposizione da Sedex rappresenta per noi un supporto concreto nel miglioramento continuo delle pratiche di business sotto il profilo sociale e ambientale. Attraverso questo sistema rafforziamo la gestione dei rischi ESG, aumentiamo la trasparenza verso i nostri clienti e consolidiamo la credibilità della nostra organizzazione lungo la catena di fornitura.

Certificazioni di Sostenibilità Ambientale



Il Marine Stewardship Council (MSC) certifica che il pesce venga pescato in maniera sostenibile, seguendo i principi del programma Chain of Custody. Questa certificazione garantisce la sostenibilità degli stock ittici, mantenendo un numero sufficiente di pesci per la continuazione della specie e assicurando attività di prelievo che preservano la struttura, la produttività, la funzionalità e la diversità dell'ecosistema marino. L'Aquaculture Stewardship Council (ASC) è un'organizzazione internazionale che sviluppa e gestisce standard di acquacoltura responsabile per la certificazione degli allevamenti ittici. Il sistema di catena di custodia ASC assicura la tracciabilità dei prodotti ittici lungo l'intera catena di trasformazione, lavorazione e distribuzione.

Certificazioni di Qualità



La norma UNI EN ISO 9001:2015 garantisce il controllo del processo di produzione e di erogazione del servizio. La garanzia avviene attraverso un processo di codifica all'interno di specifiche procedure ed attraverso un processo di controllo metodico del rispetto delle regole stabilite.

Certificazioni di Sicurezza Alimentare



I nostri prodotti rispettano gli standard globali di sicurezza alimentare stabiliti dal British Retail Consortium. Abbiamo condotto un

audit non annunciato ed abbiamo raggiunto la valutazione AA+.



Rispettiamo gli standard di sicurezza e qualità alimentare dell'International Featured Standards (IFS), relativi a tutti i livelli della produzione, confezionamento e distribuzione di alimenti. Abbiamo condotto un audit non annunciato ed abbiamo raggiunto la valutazione "Higher Level".

Crediamo che la sostenibilità e la sicurezza alimentare nascano dalla collaborazione lungo tutta la filiera. Il confronto diretto con i nostri fornitori rafforza fiducia, trasparenza e condivisione degli obiettivi. Solo insieme possiamo costruire filiere responsabili, sicure e orientate al futuro.

Associazioni di appartenenza



Assoittica Italia - Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche, costituita il 28 maggio 1986, riunisce Aziende, operanti in tutto o in parte nel settore ittico. L'attività dell'associazione riguarda l'analisi e la valutazione delle disposizioni comunitarie in materia di sicurezza alimentare, transazioni commerciali e trasformazione, informando gli associati sugli scenari normativi in cantiere, nonché qualsiasi iniziativa tesa al miglioramento della commercializzazione e la valorizzazione dei prodotti ittici verso

l'opinione pubblica. A conferma del nostro impegno nel contribuire attivamente allo sviluppo e alla qualificazione del settore ittico, alcune funzioni aziendali - in particolare la **Direzione Acquisti, la Direzione Produzione e la Direzione Qualità - sono entrate a far parte del Comitato Tecnico Scientifico di Assoittica Italia**. La partecipazione a questo organismo rappresenta un'importante opportunità di confronto con esperti del settore, istituzioni e altre realtà industriali, contribuendo alla condivisione di competenze tecniche, all'analisi dell'evoluzione normativa e alla definizione di buone pratiche in ambito di sicurezza alimentare e qualità della filiera ittica. Attraverso il coinvolgimento diretto dei nostri responsabili nelle attività del Comitato, intendiamo mettere a disposizione l'esperienza maturata in azienda e, allo stesso tempo, rafforzare il dialogo con il sistema associativo, contribuendo in modo proattivo allo sviluppo e alla valorizzazione del comparto ittico italiano.



Unione Italiana Food è la primaria associazione in Italia per rappresentanza diretta di categorie merceologiche alimentari e tra le prime in Europa. Una "casa" associativa che ha come mission la valorizzazione e la tutela di aziende, prodotti e settori che sono tra le eccellenze della nostra industria e che ogni giorno sono chiamati a nuove sfide sui mercati di tutto il mondo.



L'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, IIAS, nasce nel 1963 su iniziativa delle più importanti industrie dei surgelati operanti in Italia, con lo scopo di mantenere puntualmente informati i consumatori sulle tecniche di surgelazione, conservazione e distribuzione, tutelando e valorizzando così l'immagine degli alimenti surgelati e favorendone la crescita in termini di consumi. Oggi IIAS fa capo a Unione Italiana Food, cui sono associate circa 30 aziende del settore surgelati.

3.2. Il BIA come strumento di misurazione

Una strategia di sostenibilità solida non può prescindere da una misurazione strutturata e approfondita dei propri impatti sociali e ambientali. Per questo motivo, a partire dal 2024, abbiamo scelto di valutare le nostre performance attraverso il B Impact Assessment, lo strumento sviluppato da B Lab e adottato a livello internazionale dal movimento delle B Corp per misurare il livello di sostenibilità delle imprese. Il percorso di autovalutazione si è articolato in un'analisi dettagliata che ha coinvolto i referenti delle diverse

funzioni aziendali e la proprietà, con l'obiettivo di raccogliere informazioni puntuali sulle pratiche in essere, sulle politiche adottate, sulle azioni già implementate e sugli impegni futuri. Attraverso centinaia di domande, l'assessment ci ha permesso di esaminare in modo sistematico cinque ambiti fondamentali: la **governance**, con particolare attenzione a etica, trasparenza e integrazione della mission aziendale; le persone, in termini di salute e sicurezza, benessere, tutele e opportunità di

crescita; la **comunità** e la gestione responsabile della catena di fornitura; l'ambiente, considerando consumi energetici, gestione delle risorse, rifiuti e cambiamento climatico; e infine i **clienti**, con riferimento alla qualità, alla trasparenza e alla tutela dei dati. **Questo esercizio di analisi interna ci ha consentito di ottenere un punteggio pari a 62,9 punti su 200 (valutazione non verificata da B Lab)**. Il risultato evidenzia le numerose iniziative a impatto positivo già sviluppate nel corso

degli anni e rappresenta un punto di partenza significativo per rafforzare ulteriormente il nostro percorso di miglioramento. Più che un semplice punteggio, il B Impact Assessment ha costituito per noi uno strumento di consapevolezza e orientamento strategico, utile per individuare le aree di maggiore potenziale e strutturare in modo sempre più integrato la nostra evoluzione verso un modello di impresa capace di generare valore economico, sociale e ambientale nel lungo periodo.

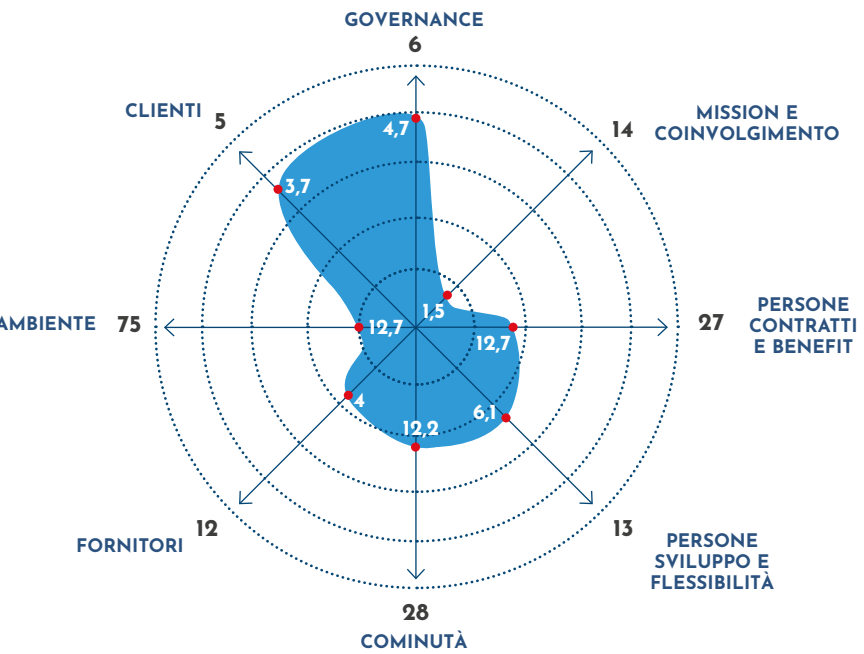
3.3. Il nostro profilo di impatto

Attraverso l'analisi approfondita delle singole componenti che contribuiscono al punteggio complessivo del B Impact Assessment, abbiamo elaborato il nostro Profilo di Impatto. Si tratta di una **rielaborazione strategica delle evidenze emerse dall'assessment**, che ci consente di leggere i risultati non solo in chiave valutativa, ma

soprattutto come strumento di orientamento e miglioramento continuo. Il Profilo di Impatto aggrega gli elementi analizzati lungo assi interpretativi che permettono di individuare con maggiore chiarezza le aree oggi meglio presidiate e quelle che presentano margini di evoluzione. **L'obiettivo è tendere**

progressivamente verso un modello sempre più esteso, integrato e rigenerativo. Dall'analisi emerge una solida performance nell'ambito della governance della sostenibilità, grazie a strumenti strutturati come l'analisi di materialità, il Codice Etico e l'adozione di standard di trasparenza.

Allo stesso modo, l'attenzione alla qualità del prodotto, alla salute e alla soddisfazione del cliente finale, insieme ai meccanismi di dialogo e raccolta feedback, rafforza il presidio dell'area Clienti, in stretta connessione con una gestione responsabile della catena di fornitura.



Le iniziative dedicate al benessere e alla valorizzazione delle persone costituiscono una base solida negli ambiti legati a contratti, benefit, sviluppo professionale e flessibilità organizzativa. Parallelamente, l'impegno a favore del territorio, delle associazioni e della società civile si riflette positivamente sull'asse Comunità. Guardando al futuro, l'evoluzione del nostro Profilo di Impatto passerà necessariamente attraverso il rafforzamento di alcu-

ne sfide prioritarie: in particolare sull'asse Ambiente, con interventi su energia, trasporti e innovazione di processo; sul fronte della sostenibilità della catena di fornitura; e sul continuo consolidamento della salute e sicurezza delle persone. Intendiamo inoltre approfondire il tema della Mission e del Coinvolgimento, esplorando modalità innovative per integrare in modo sempre più strutturale l'attenzione verso tutti gli stakeholder nei processi aziendali.

3.4. La materialità e l'ingaggio degli stakeholder

Nel 2023 abbiamo aggiornato la nostra analisi di materialità utilizzando i nuovi standard ESRS (European Sustainability Reporting Standards) sviluppati dall'EFRAG (European Financial Reporting Advisory Group). In particolare, l'ESRS 1 "Prescrizioni generali" prevede l'applicazione del principio della doppia materialità (o doppia rilevanza), ovvero un'analisi che valuta sia l'impatto delle questioni ambientali, sociali e di governance sulle performance finanziarie dell'azienda (materialità finanziaria), sia l'impatto delle attività aziendali sull'ambiente e sulla società (materialità di impatto). Il processo di doppia rilevanza si articola nelle 5 fasi mostrate nell'immagine e la prossima revisione della doppia materialità avverrà nel 2026.

Comprensione del contesto

Per ottenere una visione accurata

del contesto operativo e identificare i temi potenzialmente rilevanti, sono state svolte indagini specifiche che hanno esaminato l'attività della nostra organizzazione, i rapporti di business, il contesto di sostenibilità e gli stakeholder. Tali aspetti sono stati analizzati utilizzando numerose fonti documentali interne ed esterne, tra cui documenti tecnici, analisi di benchmark delle aziende concorrenti e comparabili, linee guida internazionali e di settore e tramite il coinvolgimento degli stakeholder.

Mappatura degli Stakeholder

Parallelamente alla comprensione del contesto, abbiamo avviato un processo di mappatura degli stakeholder attraverso un confronto continuo con le figure chiave di ogni area operativa interna. Il processo ha incluso l'analisi preliminare dei principali clienti e



fornitori, basata sulla loro rilevanza per il fatturato aziendale, e anche soggetti strategici con cui attualmente non esistono interazioni, ma che potrebbero diventare rilevanti in futuro. Gli stakeholder identificati sono stati valutati secondo due parametri principali: **strategicità**: il ruolo dello stakeholder nella nostra strategia sotto il profilo ambientale, economico e sociale ed **impatto**, ovvero il nostro livello di influenza sullo stakeholder durante il periodo osservato. Abbiamo, quindi, assegnato un punteggio da 1 a 3 a ciascuna categoria di stakeholder, rappresentandoli in matrici basate su questi parametri. Sono state create tre matrici: una per i clienti, una per i fornitori e una per le restanti categorie di stakeholder.

Identificazione e valutazione degli impatti

Dopo la mappatura degli stakeholder, sono stati identificati gli impatti della nostra organizzazione su società, ambiente ed economia, basandosi sullo standard GRI 13 specifico per i settori agricoltura, acquacoltura e pesca. Inoltre, grazie all'esperienza nel settore

ittico, sono state condotte interviste con responsabili di funzione e soci amministratori per identificare ulteriori impatti positivi e negativi. Infine, sempre per la prima edizione del report, abbiamo diffuso un questionario anonimo a 197 stakeholder aziendali attraverso una piattaforma online, con una versione in inglese per gli stakeholder internazionali. In quanto anonimo, non è stato possibile determinare chi ha effettivamente risposto. Tuttavia, questo processo dimostra chiaramente la volontà di coinvolgere attivamente ogni portatore d'interesse. Il questionario, basato su aspetti economici, ambientali e sociali, ha richiesto anche di identificare impatti positivi o negativi, reali o potenziali. Il tasso di risposta è stato del 45,45%. L'identificazione degli impatti negativi e positivi ci ha permesso di ottenere un quadro completo e imparziale, comprendendo le preoccupazioni degli stakeholder sulle relative tematiche ESG. Dopo questo passaggio, gli impatti sono stati raccolti in un elenco di possibili effetti su ambiente, economia e società. Ogni impatto è stato valutato per portata e probabilità di accadimento tramite un metodo quali-quantitativo, coinvolgendo i responsabili di funzione e i dipendenti attraverso interviste e questionari per garantire un processo

partecipativo. La valutazione ha dato particolare attenzione agli impatti negativi, considerati più significativi in accordo con il GRI 13, mentre quelli segnalati dagli stakeholder sono stati aggregati in temi materiali. Con l'adozione dei nuovi standard, abbiamo integrato la materialità d'impatto GRI appena descritta con i requisiti introdotti dall'ESRS; questo passaggio è stato preceduto da un'analisi di interoperabilità tra i due framework. Di conseguenza, è stato aggiornato il contenuto della rilevanza esaminando tutti i temi identificati dagli ESRS per determinare quali, tra quelli non inclusi nell'analisi di materialità, potessero essere considerati materiali. L'aggiornamento è stato condotto esclusivamente con gli stakeholder interni, in quanto quelli esterni erano già stati consultati nel primo anno di rendicontazione.

Identificazione e valutazione dei rischi ed opportunità

Dopo aver esaminato i temi materiali della nuova versione integrata,

abbiamo effettuato una **valutazione interna sulla rilevanza finanziaria**, assegnando un valore compreso tra basso, medio o alto e dettagliando i potenziali rischi fisici, di transizione e le opportunità associate. Infine, sono stati eliminati i temi non significativi (applicando una soglia di rilevanza), individuando al contempo quelli che invece richiedono di essere rendicontati. I rischi fisici si riferiscono agli impatti diretti dei cambiamenti climatici sulle operazioni aziendali, come eventi meteorologici estremi (es. tempeste e inondazioni) ed effetti a lungo termine (innalzamento del livello del mare, aumento delle temperature medie globali, ecc.) che possono influenzare la disponibilità di risorse naturali e i costi operativi. I rischi di transizione riguardano, invece, i cambiamenti legati al passaggio verso un'economia a basse emissioni di carbonio, ad esempio nuove leggi e regolamenti ambientali che aumentano i costi di conformità, l'adozione di nuove tecnologie che possono rendere obsolete quelle attuali, cambiamenti nella domanda

dei consumatori verso prodotti più sostenibili e rischi reputazionali per le organizzazioni percepite come non sostenibili. Le opportunità legate alla sostenibilità, invece, comprendono miglioramenti nell'efficienza energetica e nella gestione delle risorse, lo sviluppo di nuovi prodotti e servizi sostenibili, l'espansione in nuovi mercati che valorizzano le pratiche sostenibili e l'accesso a fonti di finanziamento sostenibili, migliorando la competitività aziendale e le condizioni di finanziamento. rendicontazione.

Valutazione e rappresentazione della doppia rilevanza

Dopo aver valutato gli impatti, i rischi e le opportunità, è stata condotta un'analisi dei temi associati, considerando sia la rilevanza

d'impatto sia la rilevanza finanziaria. **I temi che risultano materiali**, sulla base del processo appena descritto, sono: con rilevanza alta: ESRS E1 - Cambiamenti climatici, ESRS E3 - **Acque e risorse marine**, ESRS E4 - **Biodiversità ed ecosistemi**, ESRS S1 - **Forza lavoro propria**, ESRS S2 - **Lavoratori nella catena del valore. Con rilevanza medio-alta:** ESRS E5 - **Economia circolare**, ESRS S4 - **Consumatori e utilizzatori finali**, ESRS G1 - **Condotta delle imprese, Informative Specifiche - Valore economico generato & Business Continuity. Ed infine con rilevanza media:** ESRS S3 - **Comunità interessate, Informative Specifiche - Innovazione.** Come temi non rilevanti: ESRS E2- Inquinamento. Ogni tema è stato rendicontato e approfondito all'interno di questo report

3.5. La nuova materialità

Nel corso del 2025, abbiamo **avviato un percorso strutturato per l'aggiornamento dell'analisi di materialità**, consolidando l'adozione del principio di doppia materialità, e continuando il nostro processo di allineamento alla Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD). Questo approccio ci consente di identificare e valutare i temi di sostenibilità attraverso due lenti interconnesse: **l'impatto che le nostre attività generano sull'ambiente e sulle persone (Impact Materiality) e, viceversa, come le tematiche ambientali, sociali e di governance influenzano lo sviluppo, le performance e la posizione finanziaria della nostra azienda (Financial Materiality).** La metodologia è in fase di revisione, come parte di un piano di azione dettagliato che porterà alla pubblicazione dei nostri temi materiali aggiornati nel prossimo Report di

Sostenibilità. Il processo di analisi e valutazione si articola in diverse fasi chiave, coinvolgendo attivamente il management e le principali funzioni aziendali:

• **Analisi di contesto e Benchmark:**

il lavoro è strutturato su una mappatura aggiornata della nostra catena del valore. Abbiamo analizzato i migliori standard di settore e condotto un'approfondita attività di benchmark per individuare i macro-trend di sostenibilità più rilevanti.

• **Identificazione degli Impatti, Rischi e Opportunità (IRO):**

sulla base del contesto, abbiamo costruito una long list di Impatti, Rischi e Opportunità. L'analisi si è concentrata in modo particolare sulle aree strategiche per il nostro

modello di business: la catena di fornitura (con focus su logistica e approvvigionamento responsabile), la gestione ambientale, le risorse umane e la corretta comunicazione verso il consumatore finale.

• **Valutazione e Classificazione:**

i temi individuati saranno sottoposti a una rigorosa valutazione. Per la materialità finanziaria, l'ufficio AFC (Amministrazione, Finanza e Controllo) definirà le soglie di tolleranza al rischio e individua le metriche finanziarie di riferimento. Ciò permetterà di quantificare e prioritizzare i rischi e le opportunità che possono influenzare la nostra creazione di valore nel breve, medio e lungo termine.

• **Coinvolgimento degli Stakeholder:**

per validare l'analisi, verrà strutturato

un piano di interviste e incontri mirati con i referenti chiave delle diverse aree aziendali e stakeholder esterni. Questo confronto aperto è essenziale non solo per pesare correttamente i temi, ma anche per definire in modo collaborativo le metriche di monitoraggio e le politiche di mitigazione e miglioramento.

La doppia materialità per noi non rappresenta un mero esercizio di conformità, ma una vera e propria analisi strategica. **I risultati guideranno l'evoluzione del nostro piano strategico di sostenibilità e si integreranno sinergicamente con il nostro percorso di trasformazione in Società Benefit, assicurando che le decisioni di business generino valore condiviso e duraturo per la comunità e per l'ambiente.**



04

Governance



4.1. Storia di Impatto

Pernoil la sostenibilità rappresenta un impegno quotidiano che va oltre il semplice rispetto delle normative. Significa integrare in modo strutturale gli aspetti ambientali, sociali e di governance nelle decisioni strategiche e operative, gestendo consapevolmente il nostro impatto economico, sociale e ambientale e rafforzando il dialogo con tutti gli stakeholder. In questo contesto, **il rating ESG costituisce uno strumento fondamentale per misurare in modo oggettivo il livello di maturità del nostro percorso.** La valutazione prende in considerazione tre dimensioni chiave: la **componente ambientale**, che analizza la gestione delle emissioni, delle risorse naturali e dei principi di economia circolare; la **dimensione sociale**, che riguarda la tutela dei

lavoratori, i diritti umani, la sicurezza e il rapporto con la comunità; e infine la **governance**, che valuta trasparenza, etica aziendale, gestione dei rischi e solidità dei sistemi decisionali. Per dare evidenza concreta e numerica al nostro impegno, abbiamo scelto di sottoporci alla valutazione indipendente della piattaforma **EcoVadis, uno dei principali standard internazionali di riferimento in ambito ESG.** Nel dicembre scorso è stato pubblicato il nostro secondo rating ESG, che ha segnato un risultato particolarmente significativo: abbiamo ottenuto un punteggio di **76 su 100, collocandoci nel 92° percentile, con un miglioramento di 9 punti rispetto alla precedente valutazione e la conferma della Medaglia d'Argento.**

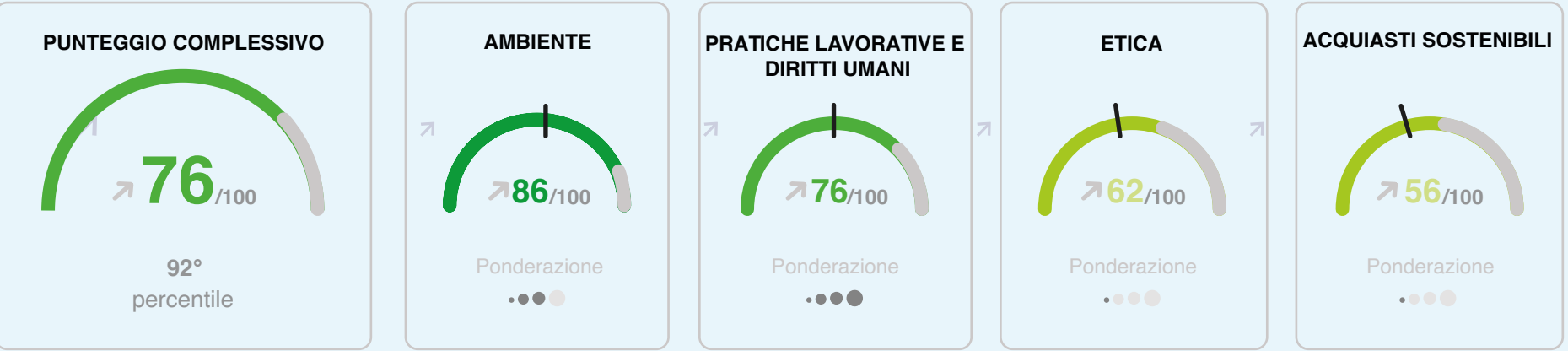
Il dato complessivo ci posiziona nel 3% delle migliori aziende del settore "Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi". In particolare, l'area Ambiente ci vede nel 2% delle aziende migliori valutate, mentre nelle Pratiche Lavorative e Diritti Umani rientriamo nel 3% delle migliori performance di settore. Anche negli ambiti Acquisti Sostenibili ed Etica i risultati sono significativi, rispettivamente nel 17% e nel 15% delle aziende meglio valutate del nostro settore. Questo riconoscimento rappresenta un traguardo importante e condiviso, frutto dell'impegno quotidiano di tutta l'organizzazione. Allo stesso tempo, costituisce uno stimolo a proseguire nel percorso di miglioramento continuo, consolidando ulteriormente la nostra capacità di creare valore sostenibile

lungo l'intera catena del valore e di integrare sempre più profondamente la sostenibilità nella nostra strategia di crescita.

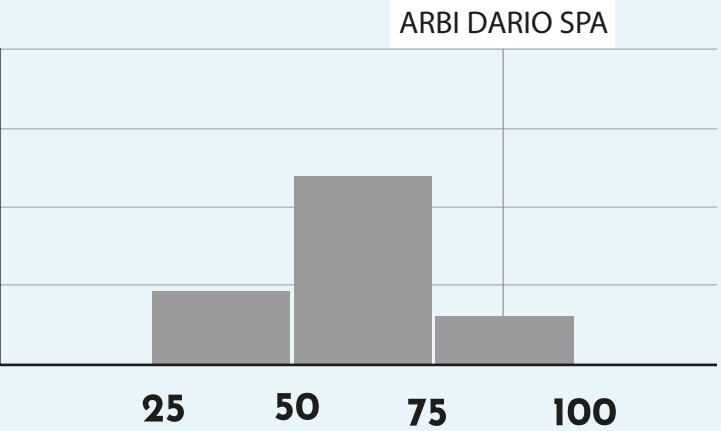


Composizione del punteggio

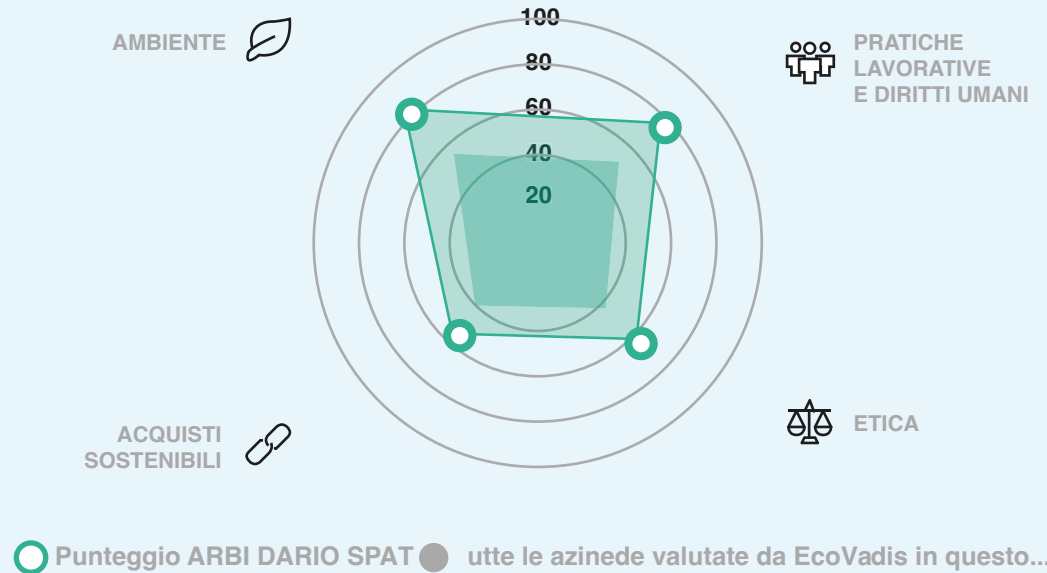
Performance di sostenibilità Insufficiente Parziale Buono AvanzatoE ccellente Punteggio medio



Distribuzione del punteggio complessivo



Paragone dei punteggi dei temi



Per maggiori dettagli sulla valutazione visita la pagina:<https://recognition.ecovadis.com/SGIlIVOotJOulmnegcofgSg>

4.2. La struttura aziendale

La nostra Azienda porta il nome del suo fondatore, Dario Arbi, che nel 1958 avviò una piccola impresa commerciale, inizialmente focalizzata sull'allevamento e la macellazione avicola, che registrò in pochi anni una notevole espansione e un importante consolidamento nel territorio toscano. Negli anni '70 raggiungiamo un primo importante traguardo con il passaggio dalla commercializzazione di carni avicole alla creazione di un nuovo sito produttivo. All'inizio degli anni '80, ampliamo la nostra offerta commerciale, entrando anche nel settore della carne avicola surgelata. Questa decisione ci porta rapidamente a diventare un produttore leader e un punto di riferimento del settore. Nel frattempo, subentra in azienda la seconda generazione, Maurizio e Stefano. Questo, segna l'inizio di una nuova produzione: quella dei surgelati ittici. L'ennesima scelta che contribuisce alla crescita inarrestabile della nostra realtà, che negli anni '90 diventa un punto di riferimento nel settore del pesce surgelato,

acquisendo un'importante quota di mercato e diventando un partner qualificato per le grandi insegne della GDO. All'inizio degli anni duemila realizziamo uno stabilimento di circa 16.000 metri quadrati di superficie con l'introduzione della cucina industriale, che ci consente il lancio della linea dei Sughi Pronti di pesce. Nel 2011, registriamo un secondo significativo sviluppo industriale con l'inaugurazione di un nuovo stabilimento, con una superficie di oltre 45.000 metri quadrati, con la costruzione di una nuova cella frigorifera, una nuova sala di lavorazione e di un'area dedicata al carico e scarico delle merci. Parallelamente alla crescita industriale, entra in azienda la terza generazione, Alessandro e Lorenzo che portano con sé un vento di novità con l'adozione e l'implementazione di nuovi principi come la circolarità, la sostenibilità e l'innovazione. Nel 2019 diventiamo partner dell'Associazione di Tutela Ambientale Blue Resolution. Da allora, sosteniamo e finanziamo

progetti per la salvaguardia dell'ambiente e per la valorizzazione el patrimonio culturale e paesaggistico. Insieme all'Associazione abbiamo realizzato diverse campagne di sensibilizzazione come il progetto Blue Resolution, nato in collaborazione con gli Istituti di Biorobotica (IBR) e di Management (IDM) della Scuola Superiore Sant'Anna, con l'obiettivo di proporre soluzioni concrete e innovative per la difesa dell'ambiente marino dalla contaminazione della plastica. Negli ultimi anni abbiamo poi avviato anche un processo di valutazione della circolarità, sia a livello della nostra focal business che della nostra value chain, perché riteniamo che percorrere la strada insieme ai nostri fornitori ci può portare a raggiungere obiettivi sempre più ambiziosi verso nuovi modelli di sviluppo rigenerativi, basati sulla sinergia, collaborazione e condivisione degli stessi valori. Adesso sono tempi maturi per abbracciare con entusiasmo i temi dell'economia rigenerativa, che ci porterà verso una

nuova direzione, dove persone ed ambiente saranno al centro del nostro nuovo viaggio.

Struttura e strumenti di governance

Il nostro assetto di corporate governance adotta il sistema monistico, basato sulla presenza di un unico organo amministrativo: il Consiglio di Amministrazione. Tale organo esercita sia le funzioni di gestione operativa sia quelle di controllo interno. **La struttura di governance comprende l'Assemblea dei Soci, il Consiglio di Amministrazione, i Procuratori, la Società di Revisione, il Collegio Sindacale e l'Organismo di Vigilanza (OdV), istituito in conformità al Modello di Organizzazione e Gestione (MOG) previsto dal D.Lgs. 231/2001.** L'Assemblea dei Soci è composta da Maurizio e Alessandro

Arbi e da King S.p.A., che detiene la partecipazione di maggioranza. Essa delibera sulle materie attribuite alla propria competenza in conformità alla normativa vigente e alle disposizioni statutarie. Tra le competenze dell'Assemblea ordinaria rientrano, in particolare, l'approvazione del bilancio, la nomina e la revoca degli amministratori, la nomina dei sindaci e del Presidente del Collegio Sindacale, nonché la determinazione dei relativi compensi. All'Assemblea straordinaria spettano invece le deliberazioni relative alle modifiche dello statuto, all'emissione di strumenti finanziari e alle ulteriori materie espressamente previste dalla legge. Il Consiglio di Amministrazione è composto da tre membri, tutti di genere maschile. Alessandro Arbi ricopre la carica di Presidente, mentre Lorenzo Arbi è stato nominato Vicepresidente. Enrico Bardelli è stato scelto in ragione delle sue specifiche competenze settoriali e della consolidata esperienza maturata in precedenti incarichi di rilievo nelle aree finanza e acquisti

all'interno dell'azienda. La sua nomina, deliberata dall'Assemblea dei Soci, è finalizzata ad assicurare un adeguato equilibrio nella governance e, ove necessario, a favorire una funzione di raccordo e mediazione tra le diverse posizioni. Il Consiglio di Amministrazione è stato nominato in data 27 giugno 2024 e resterà in carica fino all'approvazione del bilancio al 31 dicembre 2026. All'organo amministrativo sono attribuiti i più ampi poteri di amministrazione ordinaria e straordinaria della Società, con facoltà di compiere, anche tramite procuratori speciali, tutti gli atti ritenuti necessari o opportuni per il perseguimento dell'oggetto sociale, ad eccezione di quelli riservati dalla legge o dallo statuto all'Assemblea dei Soci. Le deliberazioni consiliari sono assunte in forma collegiale e, in conformità alle disposizioni statutarie, risultano valide solo con il voto unanime di tutti gli amministratori in carica. Gli amministratori, valorizzando le proprie competenze e capacità di indirizzo, mantengono un

dialogo costante con gli stakeholder, garantendo trasparenza e adeguato flusso informativo sulle attività aziendali. Il **Consiglio definisce gli obiettivi dei responsabili di funzione e ne monitora il raggiungimento attraverso un sistema di Corporate Performance Management. In tale ambito è stata recentemente introdotta una procedura strutturata di budgeting e reporting mensile, sia economico che finanziario. È stato inoltre implementato un sistema di indicatori trasversali per il monitoraggio periodico delle performance in ambito commerciale, qualità, salute e sicurezza ed ambiente.** Il Collegio Sindacale è composto da cinque membri: tre sindaci effettivi e due supplenti. L'organo esercita le funzioni di vigilanza sul rispetto della legge e dello statuto, nonché sull'osservanza dei principi di corretta amministrazione. Verifica inoltre l'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e

contabile della Società e il suo concreto funzionamento. I componenti del Collegio Sindacale sono nominati dall'Assemblea dei Soci, che provvede altresì alla designazione del Presidente e alla determinazione del relativo compenso per l'intera durata dell'incarico. Su proposta dell'organo di controllo, l'Assemblea ha conferito l'incarico di revisione legale dei conti a una primaria società specializzata, Ernst & Young S.p.A., cui compete la verifica della regolare tenuta della contabilità e della corretta rilevazione dei fatti di gestione nelle scritture contabili. La società di revisione accerta inoltre la conformità del bilancio d'esercizio alle risultanze contabili e agli accertamenti svolti, esprimendo il proprio giudizio mediante apposita relazione. **Al fine di assicurare efficienza operativa, è stato adottato un sistema di procure speciali.** Ai Responsabili di funzione titolari di tali procure sono attribuiti ampi poteri per l'esecuzione del mandato ricevuto, ivi inclusa la facoltà di

sottoscrivere documentazione, corrispondenza e ogni altro atto necessario al completamento delle operazioni, nonché di porre in essere tutte le attività utili al corretto ed efficace svolgimento delle proprie responsabilità. Le procure riguardano, tra l'altro, le aree amministrazione, finanza e controllo, acquisti, vendite Italia ed estero, ambiente, salute e sicurezza e assicurazione qualità.

Il comitato direttivo

Il Comitato Direttivo è un organismo interno istituito su base volontaria dalla Direzione aziendale. È composto dai Responsabili di funzione e si riunisce con cadenza quadrimestrale per esaminare le principali tematiche afferenti ai diversi ambiti organizzativi. Tale organismo **rappresenta uno strumento rilevante ai fini del miglioramento continuo e della diffusione delle informazioni strategiche all'interno dell'organizzazione.** Tra le attività svolte rientra il monitoraggio dell'andamento aziendale attraverso l'analisi dei KPI riportati nei Flash Report periodici. Le risultanze e le decisioni assunte in sede di Comitato

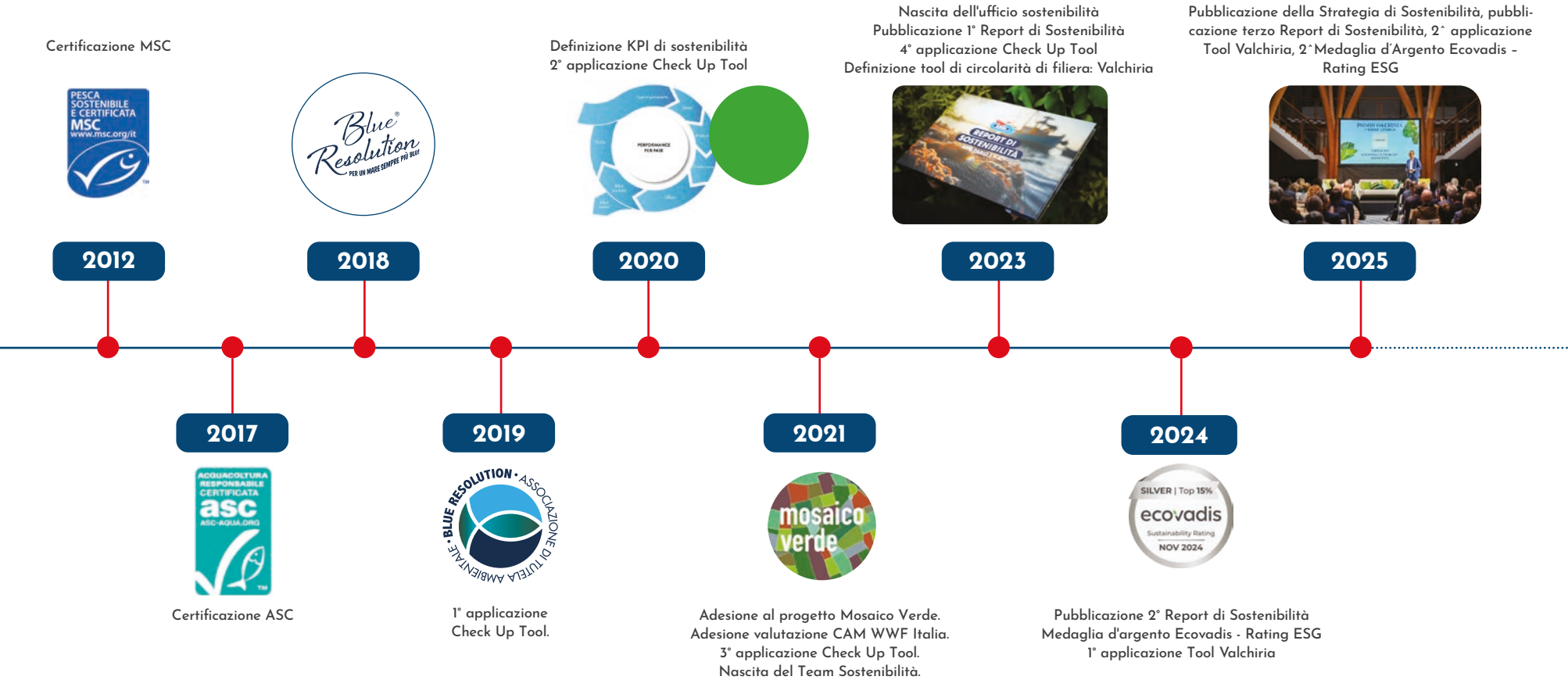
vengono successivamente condivise dai Responsabili di settore con i rispettivi team, al fine di garantire allineamento, trasparenza e coerenza nell'attuazione degli indirizzi strategici.

La governance di sostenibilità

Il Consiglio di Amministrazione garantisce un'adeguata supervisione **del percorso di sostenibilità della Società. In tale ambito è stato individuato un Sustainability Account, figura con competenze trasversali rispetto alle diverse funzioni aziendali, incaricata di tradurre gli indirizzi strategici in azioni operative e di coordinare le relazioni con gli stakeholder esterni.** La comunicazione interna sui temi ESG avviene attraverso diversi strumenti. In particolare, il **"diario di bordo"**, pubblicazione online aggiornata con cadenza mensile, informa il personale in merito alle principali novità e ai progetti in corso. Ulteriori aggiornamenti sono diffusi tramite monitor collocati nelle aree break, sui quali vengono condivise notizie e contenuti relativi agli aspetti ambientali, sociali e di governance. La responsabilità in materia di tutela

ambientale è attribuita ad Alessandro Arbi, cui sono conferiti ampi poteri decisionali e di spesa per assicurare una gestione efficace. In particolare, la gestione dei rifiuti industriali, la prevenzione dell'inquinamento, il controllo delle emissioni in atmosfera, la tutela delle risorse idriche e la gestione dell'impatto acustico, nonché l'analisi di rischi, impatti e opportunità rilevanti in ambito ESG, rientrano nella supervisione del vertice aziendale. Garantisce inoltre il rispetto delle disposizioni UTF e la prevenzione del rischio di incidenti rilevanti ai sensi del D.Lgs. n. 334/1999, operando in un'ottica di costante aggiornamento rispetto all'evoluzione normativa e alle migliori pratiche tecniche. Al Direttore Ambiente e Sicurezza è conferita apposita procura per le funzioni ambientali, con la responsabilità di assicurare che la gestione dei rifiuti avvenga in conformità al D.Lgs. 152/2006, finalizzato alla prevenzione e riduzione dell'impatto ambientale derivante dalla produzione e dallo smaltimento dei rifiuti. Lo stesso vigila inoltre sul rispetto delle disposizioni a tutela delle acque e dell'aria, con l'obiettivo di contenere le emissioni atmosferiche e salvaguardare la qualità delle risorse idriche.

La nostra evoluzione verso la Sostenibilità, per un business sempre più responsabile



4.3. Il nostro percorso verso la Società Benefit

Nell’ottica di rafforzare ulteriormente il nostro impegno in ambito ESG, abbiamo intrapreso il percorso di trasformazione in Società Benefit, scelta coerente con la visione strategica di lungo periodo e con un modello di governance orientato alla generazione di valore sostenibile. L’adozione dello status di Società Benefit comporta l’inserimento, nello statuto societario, di specifiche finalità di beneficio comune – già definite e illustrate nelle sezioni successive del presente Report – accanto alla finalità di profitto. **Tale evoluzione consolida l’impegno a operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente verso persone, comunità, territorio e ambiente.** Il percorso ha previsto l’adeguamento degli assetti di governance, l’integrazione degli obiettivi di impatto nei processi decisionali e il potenziamento dei sistemi di monitoraggio e rendicontazione, affinché la valutazione delle performance ambientali e sociali assuma la stessa rilevanza dei risultati economico-finanziari. **La trasformazione in Società Benefit rappresenta quindi un’evoluzione coerente del nostro**

modello imprenditoriale e un ulteriore passo verso un sistema di gestione capace di coniugare competitività, responsabilità e creazione di valore condiviso nel lungo periodo.

Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo

L’operato aziendale si fonda sui principi di legalità, correttezza, trasparenza, onestà e responsabilità sociale, espressi nel Codice Etico. In coerenza con tali valori, è stato adottato un Modello di Organizzazione e Gestione conforme al D.Lgs. 231/2001, elaborato sulla base delle Linee Guida di Confindustria e delle best practice in materia di controllo interno e corporate governance. **Il Modello è stato definito a seguito di un’analisi delle aree aziendali e dei processi esposti ai rischi di reato-presupposto e prevede un sistema articolato di principi, procedure e controlli finalizzati**

alla prevenzione degli illeciti. Le disposizioni del Modello si applicano a tutti i soggetti che, a qualsiasi titolo, operano per la Società: organi sociali, management, dipendenti, collaboratori e partner contrattuali. La documentazione è resa disponibile tramite l’intranet aziendale ed è supportata da un programma di formazione modulato per livelli di responsabilità, volto a garantire la piena comprensione delle regole e del loro impatto operativo. Sono state identificate specifiche aree a rischio, tra cui approvvigionamenti, gestione delle risorse umane, amministrazione e finanza. Particolare attenzione è riservata alla gestione delle risorse finanziarie, della cassa e delle carte aziendali, nonché al controllo delle transazioni e delle forniture, al fine di prevenire fenomeni corruttivi, ricettazione o impiego di denaro di provenienza illecita. Sono inoltre previste misure correttive e di contenimento in caso di violazioni, nonché un costante monitoraggio dell’efficacia del sistema di controllo interno. L’azienda non è mai stata coinvolta in episodi di corruzione attiva o passiva, a conferma dell’impegno verso un’operatività improntata a trasparenza e legalità.

Gestione delle segnalazioni Whistleblowing

In conformità al D.Lgs. 24/2023, è stata adottata una **procedura di whistleblowing che consente di segnalare violazioni normative nazionali o dell’Unione Europea, garantendo riservatezza e tutela del segnalante.** Sono attivi canali di segnalazione interni ed esterni. Il canale interno prevede una piattaforma informatica dedicata, l’invio di segnalazioni cartacee tramite sistema a doppia busta, segnalazioni vocali tramite linea telefonica dedicata e richiesta di incontro diretto con il Gestore della segnalazione. Il canale esterno è rappresentato dall’Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), attivabile nei casi previsti dalla normativa (assenza o inefficacia del canale interno, rischio di ritorsione o pericolo imminente per l’interesse pubblico). L’identità del segnalante è tutelata in ogni fase del processo, anche mediante strumenti tecnici di protezione dei dati. Le tutele si estendono a facilitatori, familiari e colleghi coinvolti.

Codice Etico

Il Codice Etico costituisce il documento di riferimento per la definizione dei diritti, dei doveri e delle responsabilità nei confronti di tutti gli stakeholder. Parte integrante del Modello 231, svolge funzione cognitiva, preventiva, legittimante e incentivante. Definisce i comportamenti attesi, individua le condotte non conformi e promuove una cultura improntata all’integrità, rafforzando la reputazione aziendale e il rapporto di fiducia con gli stakeholder. Il rispetto del Codice è vincolante per organi sociali, management, dipendenti, collaboratori, fornitori e partner. Per il personale interno, le disposizioni del Codice integrano le obbligazioni contrattuali; eventuali violazioni comportano l’applicazione di sanzioni disciplinari proporzionate. Per i soggetti esterni, la violazione può determinare la risoluzione del rapporto contrattuale.

Organismo di Vigilanza

L’Organismo di Vigilanza (OdV) opera con autonomia, indipendenza e pieni poteri ispettivi. Ha il

compito di vigilare sull’efficacia e sull’adeguatezza del Modello 231, verificando le aree a rischio, svolgendo controlli, raccogliendo informazioni e segnalando eventuali criticità all’organo amministrativo. L’OdV redige una relazione annuale e riceve le segnalazioni di violazioni o situazioni di non conformità. Tutti i destinatari del Modello sono tenuti a collaborare attivamente e a comunicare eventuali conflitti di interesse, reali o potenziali, garantendo indipendenza e integrità nello svolgimento delle proprie funzioni.

Valore economico generato e distribuito

Il valore economico generato misura la ricchezza prodotta dall’azienda nell’esercizio e la sua distribuzione tra gli stakeholder. **Rappresenta un indicatore chiave dell’impatto economico e sociale dell’attività aziendale.** Il valore distribuito comprende la remunerazione dei fornitori, la remunerazione del

personale, la remunerazione dei finanziatori, i contributi alla Pubblica Amministrazione ed i contributi a comunità e territorio. Nell’ultimo esercizio il valore economico generato ha superato i 56 milioni di euro, di cui oltre il 92% è stato distribuito lungo la filiera. La remunerazione del personale ha registrato un incremento significativo (+43,6% rispetto al 2022), a conferma dell’impegno verso una crescita inclusiva e sostenibile.

Valore Economico	UM	2022	2023	2024	2025
Valore economico generato	€	56.339.926	51.618.345	56.111.062	55.168.323
Valore economico distribuito	€	53.519.813	48.563.624	51.965.363	53.283.121
Remunerazione dei Fornitori	€	49.766.995	44.555.666	46.099.806	46.627.898
Remunerazione del Personale	€	2.994.536	3.393.540	4.301.515	5.338.129
Remunerazione dei Fornitori di Capitale	€	377.714	528.190	992.084	968.842
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	€	231.326	74.303	404.128	191.030
Remunerazione di Terzi	€	149.242	160.531	167.831	157.222
Valore economico trattenuto	€	2.819.813	3.054.721	4.145.699	3.347.437

Spesa verso i fornitori locali

Negli ultimi tre anni, la quota di acquisti da fornitori italiani si è attestata intorno al 24% della spesa complessiva, con un incremento del 30% rispetto al 2021.

Parallelamente, la spesa verso fornitori non locali è passata da oltre 42 milioni di euro a 35 milioni nel 2023, per poi attestarsi a 41 milioni nell'ultimo esercizio, evidenziando un

costante equilibrio tra competitività e valorizzazione del tessuto produttivo nazionale.

	2021	2022	2023	2024	2025
Totale della spesa per acquisti (€)	42.974.615,12	38.140.883,17	35.060.124,68	41.141.225,11	44.569.833,96
Totale della spesa verso fornitori locali (€)	7.948.465,92	9.295.047,28	8.589.601,65	9.914.681,75	41.141.225,11
Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	18,5%	24,4%	24,5%	24,1%	31,2%

Promozione dell'innovazione tecnologica e di prodotto

Qualità e innovazione rappresentano pilastri della nostra filosofia aziendale. Perseguiamo standard qualitativi elevati e un miglioramento continuo dei processi, investendo in ricerca e sviluppo per anticipare le esigenze del mercato. L'innovazione, sia di prodotto che di processo, ha costituito un fattore determinante della crescita degli ultimi anni e continuerà a rappresentare una leva strategica fondamentale per lo sviluppo futuro, in coerenza con una visione orientata alla sostenibilità e alla creazione di valore nel lungo periodo.

4.4. La ricerca sulle Società Benefit

La Ricerca Nazionale sulle Società Benefit 2025 nasce con l'obiettivo di analizzare e monitorare l'evoluzione del fenomeno delle Società Benefit in Italia, approfondendone le caratteristiche strutturali, le performance economico-finanziarie e il posizionamento strategico rispetto alle imprese non benefit. Lo studio intende fornire una base dati ufficiale e comparabile nel tempo, contribuendo a comprendere il potenziale trasformativo di questo modello di governance orientato alla creazione di valore condiviso. La ricerca è realizzata da un partenariato composto da NATIVA, Intesa

Sanpaolo - Research Department, InfoCamere, il Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali "Marco Fanno" dell'Università di Padova (dSEA), la Camera di Commercio di Brindisi-Taranto e Assobenefit, che uniscono competenze accademiche, istituzionali e imprenditoriali per garantire solidità metodologica e qualità delle analisi. I risultati evidenziano come il modello Benefit non rappresenti soltanto un'evoluzione valoriale e di governance, ma si associ anche a performance economico-finanziarie superiori rispetto alle imprese convenzionali. Nel triennio 2021-2023

le Società Benefit hanno registrato una crescita mediana del fatturato del +26%, a fronte del +15,4% delle non benefit. Il divario è particolarmente significativo nelle microimprese, dove l'adozione del modello incide in modo più pervasivo sulle scelte strategiche. Anche sotto il profilo occupazionale le performance risultano più dinamiche: il 62% delle Società Benefit ha aumentato il numero di addetti, contro il 43% delle imprese tradizionali. Nei casi di maggiore crescita, l'incremento degli addetti risulta più che doppio rispetto al campione di confronto. La maggiore capacità di generare

valore si riflette anche negli indicatori economici. Il valore aggiunto cresce più rapidamente e il costo del lavoro aumenta in misura significativamente superiore rispetto alle imprese non benefit. In un contesto caratterizzato da forti pressioni inflazionistiche, le Società Benefit hanno riconosciuto un costo del lavoro per addetto superiore di circa 3.000 euro rispetto alle imprese tradizionali, dimostrando una concreta attenzione alla valorizzazione del capitale umano. La marginalità complessiva rimane comunque allineata, confermando la solidità del modello. Particolarmente rilevante è

il focus sul settore agroalimentare. In questo comparto le Società Benefit hanno registrato una crescita del fatturato pari al +29%, rispetto al +12% delle imprese non benefit dello stesso settore. Il differenziale, tra i più elevati rilevati a livello settoriale, suggerisce che in un ambito fortemente legato alla sostenibilità ambientale, alla qualità della filiera e alla trasparenza verso il consumatore, il modello Benefit possa rappresentare un importante fattore competitivo.

Nel complesso, la ricerca conferma che le Società Benefit riescono a coniugare profitto e impatto positivo, dimostrando come un modello di governance orientato agli stakeholder possa tradursi in maggiore crescita, maggiore occupazione e una più ampia distribuzione del valore generato.

Per maggiori approfondimenti: <https://www.societabenefit.net/ricerca-nazionale-sulle-societa-benefit/>

4.5. La nostra Vocazione

All'interno del nostro percorso di sostenibilità abbiamo scelto di affiancare all'analisi tecnica delle performance ESG un percorso più profondo di riflessione strategica e culturale: la **Human Exploration**. **Non si è trattato solo di valutare indicatori o definire azioni di miglioramento, ma di fermarci ad ascoltare, confrontarci e interrogarci su chi siamo e su quale contributo vogliamo generare nel lungo periodo.** Il percorso ha incluso workshop dedicati, interviste per area di competenza e conversazioni individuali 1:1 con le principali figure dell'organizzazione. Abbiamo dedicato diverse ore di dialogo strutturato, raccogliendo riflessioni approfondite e contributi trasversali provenienti dal management e dalle funzioni chiave. Questo lavoro di ascolto ha prodotto un patrimonio di contenuti qualitativi significativo,

che **ci ha permesso di individuare temi ricorrenti, aspirazioni condivise e responsabilità percepite.** Dalle interviste è emerso con forza il senso di responsabilità verso il territorio e il mare, considerati non solo come elementi identitari del nostro business, ma come patrimoni da preservare e rigenerare. È stato espresso orgoglio per la qualità e l'eccellenza del prodotto, accompagnato dalla consapevolezza che innovazione e sostenibilità debbano procedere insieme. Le persone hanno ribadito la centralità del capitale umano e l'importanza di costruire un ambiente di lavoro capace di garantire stabilità, benessere e crescita. È emersa inoltre la volontà di rafforzare la coerenza tra valori dichiarati e scelte operative, così come l'ambizione di lasciare un segno positivo e duraturo, che vada oltre la sola performance economica.

Parole come innovazione, onestà, passione, territorio, responsabilità, futuro, lascito e rigenerazione sono ricorse più volte nel corso dei confronti, contribuendo a delineare con chiarezza la nostra identità evolutiva. Da questo processo è scaturita la definizione del nostro nuovo Purpose, che sintetizza la nostra vocazione: Questo Purpose rappresenta per noi un'evoluzione identitaria profonda. **Non definisce soltanto ciò che facciamo, ma chiarisce perché lo facciamo e quale impatto vogliamo generare.** La Human Exploration ha rafforzato in noi un autentico double purpose mindset, ovvero la volontà di integrare in modo strutturale la creazione di valore economico con la generazione di benefici per le persone, le comunità e l'ambiente.

Innoviamo costantemente il nostro modello di impresa, con onestà e passione, per creare un lascito positivo per le nostre persone, il nostro territorio, e la biosfera. Attraverso l'innovazione costante del business, guidati da etica e onestà, offriamo l'eccellenza del mare a chi ci sceglie; per il benessere delle persone, la salvaguardia del territorio e la rigenerazione della biosfera marina.

4.6. Le nostre Finalità di Beneficio Comune

Oggi **la nostra vocazione non è una dichiarazione formale, ma una bussola strategica che orienta le decisioni, la governance e l'evoluzione del nostro modello di business.** Le Human Exploration hanno creato allineamento interno e consapevolezza condivisa, ponendo le basi per una trasformazione autentica e duratura verso un'impresa sempre più purpose-driven e orientata alla creazione di valore nel lungo periodo. Conseguentemente, per renderla attuabile, **abbiamo declinato la nostra Vocazione in finalità di beneficio comune, una per ogni area di impatto individuata:**

Persone

Ci impegniamo a promuovere un ambiente di lavoro equo e inclusivo, che favorisca lo sviluppo del pieno potenziale delle persone, incrementi le opportunità e generi benessere collettivo.

Clima

Ci impegniamo ad attuare una evoluzione progressiva del nostro modello di business e operativo verso un'economia a zero emissioni di gas climalteranti, in linea con gli obiettivi europei di neutralità climatica e quelli nazionali di transizione ecologica.

Territorio

Ci impegniamo a promuovere una cultura di attenzione alle esigenze della comunità locale, favorendo collaborazioni con tutti i portatori di interesse legati al territorio e diffondendo formazione.

Ambiente

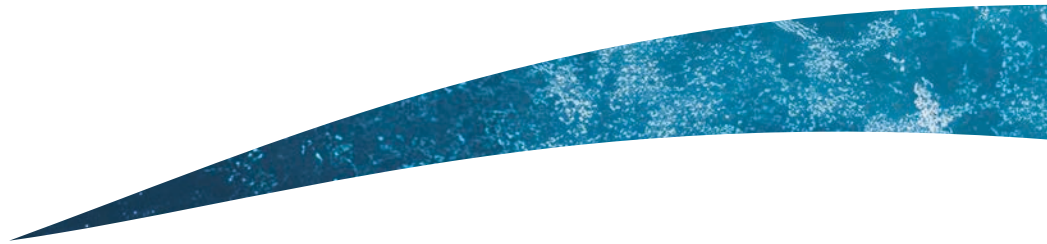
Ci impegniamo a tutelare il patrimonio ecologico dei territori in cui operiamo, promuovendo il ripristino degli ecosistemi, con particolare attenzione a quelli acquatici, e l'ottimizzazione dell'uso delle risorse naturali.



05

Persone

Ci impegniamo a promuovere un ambiente di *lavoro equo e inclusivo*, che favorisca lo sviluppo del pieno potenziale delle persone, *incrementi le opportunità e generi benessere collettivo*.



Ci impegniamo a promuovere un ambiente di *lavoro equo e inclusivo*, che favorisca lo sviluppo del pieno potenziale delle persone, *incrementi le opportunità e generi benessere collettivo*.

Sedex è una piattaforma globale che supporta le aziende nella gestione responsabile della propria supply chain, promuovendo trasparenza, conformità etica e miglioramento continuo. SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) è la metodologia di audit sviluppata da Sedex per valutare in modo strutturato e comparabile le pratiche sociali, etiche e ambientali di un'azienda. L'audit può essere svolto

Questa verifica non rappresenta una certificazione formale, ma un processo strutturato che analizza in profondità il modo in cui un'azienda tutela le proprie persone, gestisce l'ambiente, garantisce integrità nelle operazioni e opera secondo principi etici. Per noi, è stato soprattutto un'occasione di trasparenza: un momento per osservare con consapevolezza i nostri risultati, riconoscere le aree di miglioramento e confermare il nostro impegno verso un modello di business basato sul rispetto e sulla responsabilità. L'audit ha coinvolto ogni livello organizzativo, permettendoci di valorizzare il lavoro

svolto negli anni: la costruzione di un ambiente sicuro, il rispetto dei diritti dei lavoratori, la correttezza dei processi decisionali, la cura nella gestione degli impatti ambientali. Le evidenze raccolte hanno messo in luce una realtà aziendale solida, autentica e guidata da valori chiari. Non soltanto conformità ai requisiti, ma una cultura aziendale che integra etica nelle scelte quotidiane.

5.1. Storia di Impatto

Nel corso dell'ultimo anno abbiamo compiuto un passo importante nel nostro percorso di crescita responsabile, sottoponendoci all'audit indipendente SME-TA 4-Pillar, uno dei più riconosciuti standard internazionali per la valutazione delle pratiche etiche, sociali e ambientali lungo la catena del valore.

su 2 o 4 pillar. Il formato 2-Pillar rappresenta la base del metodo SMETA e valuta due aree chiave: Standard del Lavoro (Labour Standards) e Salute e Sicurezza (Health & Safety). Oltre ai due ambiti principali, il formato 4-Pillar approfondisce ulteriori due aree: Etica Aziendale (Business Ethics) ed Ambiente (Environment)

Il risultato dell'audit SMETA 4-Pillar rafforza la nostra visione: operare in modo etico non è un obiettivo aggiuntivo, ma una condizione indispensabile per creare valore. Significa lavorare per un futuro in cui le persone siano tutelate, l'ambiente preservato e ogni relazione nella catena di fornitura sia improntata alla dignità e al rispetto. Proseguendo in questo percorso, continuiamo

a investire nella formazione, nella sicurezza, nella governance responsabile e nel dialogo trasparente con stakeholder e partner. **L'audit SMETA non è un punto di arrivo, ma una tappa significativa del nostro cammino verso un'impresa sempre più consapevole ed orientata al benessere collettivo.**



5.2. Le nostre persone

Attenzione e valorizzazione dei dipendenti

Il nostro successo è reso possibile dall'impegno, dalla competenza e dalla dedizione delle nostre persone, che ogni giorno contribuiscono a garantire prodotti e servizi di elevata qualità. Consideriamo il capitale umano un valore strategico: la combinazione di abilità, esperienze e conoscenze favorisce la creazione di un ambiente di lavoro dinamico, collaborativo e orientato al miglioramento continuo.

Al 31 dicembre 2025 la nostra forza lavoro è composta da 120 dipendenti, di cui 63 uomini e 57 donne, dato che riflette un percorso di crescita costante e un progressivo equilibrio di genere. Nel periodo compreso tra il 2021 e il 2025 il numero dei dipendenti è più che raddoppiato, passando da 59 a 120 persone (+103%). La quasi totalità del personale è assunta con contratto a tempo indeterminato (circa il 97%), mentre 4 dipendenti, pari a circa il 3%, hanno un contratto a tempo determinato. L'occupazione

Le nostre persone rappresentano il valore fondamentale della nostra organizzazione: contribuiscono ogni giorno alla crescita e all'innovazione e costituiscono il motore del nostro sviluppo.

Promuoviamo un ambiente di lavoro fondato sulla collaborazione e sul senso di appartenenza, in cui ciascuno è parte integrante della nostra comunità aziendale.

è prevalentemente a tempo pieno, rappresentando il 95% della forza lavoro complessiva. Nel corso del 2025 abbiamo registrato 27 nuovi ingressi, con un tasso di turnover positivo del 28%, a fronte di 9 cessazioni 8 (di cui 1 pensionamento), corrispondenti a un turnover negativo del 9%. Questi dati confermano la capacità

dell'organizzazione di attrarre nuove risorse e sostenere il proprio percorso di sviluppo.

Lavoratori non dipendenti nella forza lavoro propria

Oltre al personale dipendente, collaboriamo con lavoratori esterni tramite due contratti di appalto stipulati con una Società Cooperativa, responsabile delle attività di facchinaggio e logistica, nonché della pulizia dei locali aziendali. Per le attività di pulizia sono impiegate 10 persone, di cui 8 donne e 2 uomini; otto risorse sono assunte con contratto a tempo indeterminato, mentre due hanno un contratto a tempo determinato. Le operazioni di logistica e facchinaggio coinvolgono invece 13 persone, tutte uomini, di cui 11 con contratto a tempo indeterminato e 2 a tempo determinato. Tutti i lavoratori hanno la qualifica di operai e 8 risultano iscritti a un'organizzazione sindacale, con una distribuzione equilibrata tra donne e uomini (4 e 4). Per il servizio di guardiania non armata ci avvaliamo inoltre di un'azienda esterna specializzata in sicurezza. Il

personale dedicato è composto da 7 persone, 4 donne e 3 uomini, tutte con contratto a tempo indeterminato. Infine, collaboriamo all'occorrenza con agenzie interinali che ci supportano nella ricerca e selezione di personale, che assumiamo direttamente oppure attraverso contratti di somministrazione tendenzialmente a tempo determinato. Il personale fornito, integrato nelle nostre attività quotidiane, ci consente di rispondere con flessibilità alle esigenze operative, accedendo a competenze specifiche in modo tempestivo. Per quanto riguarda la tipologia di contratto nell'ultimo anno, **la categoria degli interinali ha registrato 2 uomini, mentre abbiamo registrato 4 tirocinanti, tutti curriculari, di cui due dalle scuole superiori del territorio ed altri 2 dall'Università degli Studi di Firenze.**

Dialogo Sociale

Applichiamo il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) Commercio-Confcommercio alla quasi totalità dei nostri dipendenti. Fanno eccezione gli operatori del ristorante Pesce e Pasta, ai quali viene applicato il CCNL Pubblici Esercizi,



in coerenza con la specificità delle attività svolte. Nel corso dell'ultimo anno il numero di dipendenti iscritti alle organizzazioni sindacali è rimasto sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente, attestandosi a 19 persone. Questa continuità testimonia un sistema di relazioni industriali equilibrato e improntato al dialogo.

Congedi per motivi familiari

Nel rispetto della normativa vigente, garantiamo a tutti i dipendenti, senza distinzione di genere, l'accesso ai congedi per motivi familiari. Nel corso del 2025, due dipendenti hanno usufruito del congedo di maternità facoltativa, mentre due dipendenti hanno fruito del congedo di paternità obbligatorio.

Dipendenti per genere, fascia di età e categoria professionale

Il nostro organico è articolato nelle categorie di Quadri, Impiegati e Operai. **La componente più numerosa è rappresentata dagli Operai, che costituiscono circa il 57% del personale, seguiti dagli Impiegati con una quota pari a circa il 33%. In entrambe**

le categorie, la fascia d'età prevalente è compresa tra i 30 e i 50 anni. I Quadri rappresentano il 10% della popolazione aziendale e si caratterizzano per una prevalenza di età superiore ai 50 anni. L'analisi per genere evidenzia nel 2025 una presenza femminile prevalente tra gli Impiegati, pari a circa il 58% della categoria. Tra gli Operai, invece, si registra una leggera predominanza maschile, pari al 53%. Considerando congiuntamente età e genere, nella fascia under 30 le donne risultano maggioritarie (70%) rispetto agli uomini (30%). Nella fascia 30-50 anni la distribuzione è più equilibrata, con una lieve prevalenza maschile (54% uomini e 46% donne). Oltre i 50 anni, la componente maschile rappresenta il 55%, mentre quella femminile il 45%. Il Consiglio di Amministrazione è composto da tre membri, tutti uomini: due di età compresa tra i 30 e i 50 anni e uno con più di 50 anni.

Persone con disabilità

Il numero di dipendenti con disabilità si è mantenuto sostanzialmente stabile nel tempo, attestandosi a 6 persone, due uomini e quattro donne, pari al 5% della forza lavoro complessiva. Dedichiamo particolare attenzione ai lavoratori più vulnerabili, garantendo

tutte le tutele previste dalla normativa e assicurando l'assegnazione di mansioni coerenti con le loro capacità, al fine di favorire un ambiente di lavoro inclusivo e rispettoso delle esigenze individuali.

Stipendi e retribuzione

L'analisi del rapporto tra lo stipendiobase, inteso come l'importo fisso minimo corrisposto al netto di qualsiasi componente aggiuntiva, **delle donne rispetto agli uomini evidenzia un miglioramento trasversale in tutte le categorie professionali.** Tra i Quadri, il rapporto è cresciuto raggiungendo lo 0,74, in aumento rispetto allo 0,64 dell'anno precedente. Anche nella categoria degli Impiegati si registra un progresso, con un passaggio da 0,82 a 0,84. Il miglioramento più significativo riguarda gli Operai, dove il rapporto è salito da 0,78 a 0,86. **Un andamento analogo emerge considerando la retribuzione media,** che include sia lo stipendio base sia le componenti aggiuntive. Tra i Quadri, il rapporto è aumentato da 0,55 nel 2024 a 0,66, mentre per gli Impiegati si osserva una crescita da 0,80 a 0,88. Anche nella categoria degli Operai il dato risulta in miglioramento, passando da 0,74 a 0,82. **Questi risultati riflettono un progressivo rafforzamento**

dell'equità retributiva all'interno dell'organizzazione. Infine, il rapporto tra la remunerazione più elevata e quella mediana si è ulteriormente ridotto, attestandosi a 7,54 nel 2025 rispetto all'8,44 dell'anno precedente, segnale di una distribuzione retributiva più equilibrata.

Protezione sociale

Oltre ai benefit previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, promuoviamo iniziative volte a migliorare il benessere delle nostre persone e a favorire un ambiente di lavoro attento alle esigenze individuali e organizzative. Garantiamo a tutti i dipendenti, sia full-time sia part-time, **buoni pasto** del valore di 5 euro **per ogni giornata lavorativa.** I buoni sono erogati tramite una tessera ricaricabile, che consente di usufruirne presso ristoranti convenzionati o per l'acquisto di generi alimentari nei supermercati partner, offrendo così maggiore flessibilità nella gestione della pausa pranzo. Dal marzo 2023 è inoltre attiva una **policy interna sull'orario di lavoro flessibile,** pensata per definire regole chiare e condivise nel rispetto delle esigenze operative aziendali. Questa misura consente alle persone di gestire con maggiore autonomia gli orari di ingresso e uscita e la pausa pranzo,

favorendo un migliore equilibrio tra vita professionale e personale e responsabilizzando ciascun dipendente nel raggiungimento degli obiettivi assegnati. Per sostenere la circolazione delle informazioni e rafforzare la collaborazione interna, abbiamo introdotto il **"Diario di Bordo",** uno strumento digitale di rendicontazione pubblicato con cadenza mensile dai responsabili di area. Attraverso questo canale vengono condivisi gli aggiornamenti sulle principali attività, lo stato di avanzamento dei progetti e le proposte di nuove iniziative, con l'obiettivo di rendere gli obiettivi aziendali più chiari e accessibili a tutta l'organizzazione, stimolando al contempo il confronto e la generazione di nuove idee. La comunicazione interna è ulteriormente supportata dalla **diffusione di contenuti informativi sugli schermi presenti nelle aree break,** dove vengono trasmesse notizie relative alla vita aziendale, dai momenti di socialità agli aggiornamenti fiscali e giuslavoristici, fino ai nuovi ingressi, agli eventi e alle visite guidate, contribuendo a rafforzare il senso di comunità. Nel 2025 abbiamo inoltre confermato il nostro impegno verso il benessere organizzativo attraverso il riconoscimento del **"Premio Benessere Aziendale",** collegato ai risultati economici conseguiti

nel 2024. L'iniziativa nasce dalla volontà di condividere con tutte le persone il valore generato e di riconoscere il contributo collettivo al raggiungimento degli obiettivi. Grazie al lavoro dell'intera organizzazione, nel 2024 l'azienda ha registrato una crescita significativa, con un aumento del fatturato del 7,9% rispetto al 2023 e un incremento dell'EBITDA Adjusted del 22,29%. Il raggiungimento di tali risultati ha consentito l'accesso al secondo livello del premio, prevedendo l'erogazione di un importo una tantum pari al 15% della retribuzione di fatto. Il premio è stato riconosciuto a tutti i dipendenti in forza nel 2024 e ancora presenti in azienda al momento dell'erogazione, secondo criteri equi e trasparenti basati sull'anzianità di servizio. Questa iniziativa rappresenta uno strumento concreto di valorizzazione delle persone, rafforza il senso di appartenenza e promuove una cultura aziendale fondata su partecipazione, responsabilità condivisa e attenzione al benessere. Nel corso dell'anno abbiamo messo a disposizione dei nostri dipendenti la piattaforma **Corporate Benefits, un portale di convenzioni dedicato che consente di accedere a sconti e promozioni su un'ampia gamma di prodotti e servizi acquistabili online.** Attraverso questa iniziativa rafforziamo il nostro impegno verso

il welfare aziendale, offrendo alle nostre persone opportunità concrete per migliorare il proprio potere d'acquisto e accedere a condizioni agevolate presso numerosi partner commerciali in diversi ambiti, tra cui tecnologia, mobilità, viaggi, tempo libero e servizi per la persona. Grazie alla piattaforma, i nostri dipendenti possono beneficiare di vantaggi economici nella vita quotidiana, contribuendo a migliorare il loro benessere complessivo e a rafforzare il senso di appartenenza all'organizzazione. L'introduzione di strumenti di welfare digitale come Corporate Benefits rappresenta per noi un ulteriore passo nel promuovere un ambiente di lavoro attento alle esigenze delle persone e orientato alla valorizzazione del capitale umano. **Infine, tutti i dipendenti possono inoltre beneficiare di una scontistica riservata presso il ristorante aziendale Pesce e Pasta e presso lo spaccio aziendale Gelmarket.** Questa iniziativa rappresenta un ulteriore segno di attenzione verso il benessere delle persone in azienda, offrendo la possibilità di accedere a prodotti e servizi aziendali a condizioni agevolate e favorendo al tempo stesso un maggiore senso di appartenenza alla realtà aziendale.

Uno sguardo ai giovani: Arbi Academy

Abbiamo scelto di investire nelle nuove generazioni come leva strategica per lo sviluppo futuro dell'azienda e del settore, offrendo opportunità di apprendimento, formazione e inserimento professionale a studenti universitari, neolaureati e profili junior. Crediamo infatti che il dialogo costante con il mondo dell'istruzione e della ricerca sia fondamentale per favorire la crescita delle competenze e la diffusione di una solida cultura della qualità e della sicurezza alimentare.

Riconosciamo che i giovani rappresentano una risorsa preziosa per il futuro della società. Pertanto, ci dedichiamo a fornire loro strumenti e risorse per sviluppare il proprio potenziale e garantire una crescita e una consolidazione della propria figura all'interno dell'azienda.



quest'ottica abbiamo sviluppato un programma dedicato ai giovani che intraprendono percorsi formativi in ambito igienico-sanitario e nelle produzioni alimentari, con l'obiettivo di offrire un'esperienza pratica concreta nel campo della Sicurezza Alimentare. Il programma si articola attraverso diverse forme di collaborazione con università e istituti scolastici, tra cui **stage curriculari ed extracurriculari, percorsi di tesi di laurea e visite guidate presso il nostro stabilimento produttivo**. Nel corso dell'ultimo anno si sono attivati quattro tirocini curriculari: due in collaborazione con l'Università degli Studi di Firenze, uno con l'Istituto ITTCS Silvano Fedi - Enrico Fermi di Pistoia e uno con l'Istituto Tecnico Statale Marchi-Forti di Monsummano. Queste esperienze hanno consentito agli studenti di confrontarsi direttamente con le attività operative e di approfondire le tematiche legate alla qualità e alla sicurezza alimentare, amministrazione, finanza e controllo in un contesto industriale.

Parallelamente, promuoviamo momenti di incontro e confronto all'interno e all'esterno dell'azienda. **Lunedì 12 maggio**, la Dott.ssa Caterina Giuntini del Controllo Qualità ha tenuto una lezione sul tema della Qualità e Sicurezza Alimentare nella filiera ittica alle classi seconde dell'Istituto

Agrario Francesco Datini di Prato, offrendo agli studenti l'opportunità di comprendere l'organizzazione di una realtà produttiva e l'importanza di questi temi per la tutela del consumatore. **Il 20 marzo** abbiamo invece ospitato gli studenti del terzo anno della **Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Animali dell'Università di Pisa**, accompagnati dalla professoressa Nuvoloni, per illustrare il ruolo del Controllo Qualità all'interno di un'azienda alimentare.



Il dialogo con il mondo accademico e istituzionale si è esteso anche a livello internazionale. **Il 28 marzo** abbiamo accolto **Assoittica Italia e una delegazione di aziende ittiche indiane**, alla presenza dell'Ambasciatore indiano, in un incontro volto a rafforzare gli scambi commerciali e la condivisione di best practice in ambito igienico-sanitario, di sostenibilità e di certificazione.

Il 26 maggio abbiamo inoltre **aperto le porte all'Università di Sassari, Dipartimento di Agraria - Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari**, accogliendo gli studenti del corso di Laurea Magistrale in Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari.



Accompagnati dal professor Luigi Montanari, gli studenti hanno partecipato a una lezione sul campo dedicata al ruolo del Controllo Qualità nell'industria alimentare, tenuta dalla Dott.ssa Caterina Giuntini e dalla Responsabile Assicurazione



Qualità, Dott.ssa Benedetta Mariotti. Il nostro impegno verso la formazione e la ricerca si è infine tradotto nella collaborazione a progetti di tesi e sperimentazione. **Venerdì 24 ottobre, presso l'Università degli Studi di Firenze, abbiamo preso parte alla presentazione di una tesi sperimentale dal titolo "Le potenzialità dell'impiego di una coltura bioprotettiva nella conservazione dei nostri sughi di pesce refrigerati"**, alla quale la Dott.ssa Francesca Bonelli del Reparto Controllo Qualità ha contribuito in qualità di correlatrice. Il progetto apre nuove prospettive di ricerca per lo sviluppo di soluzioni innovative volte a preservare la qualità dei prodotti refrigerati, riducendo il ricorso ad additivi e conservanti, e conferma il valore della collaborazione tra impresa e mondo accademico come motore di innovazione sostenibile.

Uno sguardo ai giovani: Master GECA Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa

Siamo partner del **Master in Gestione e Controllo dell'Ambiente (GECA)**, master universitario di II livello promosso dall'Istituto di Management della Scuola Superiore Sant'Anna, che da oltre vent'anni offre un **percorso multidisciplinare di eccellenza sui**

temi ambientali e dell'economia circolare. Il programma è finalizzato alla formazione di figure manageriali capaci di assumere



decisioni strategiche e guidare le organizzazioni nell'affrontare le sfide poste dalla Circular Economy. Questa collaborazione si inserisce in un contesto internazionale fortemente orientato agli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, che richiama l'attenzione sulla rigenerazione delle risorse naturali, sull'efficientamento dei processi produttivi e sulla gestione degli impatti ambientali e sociali. In tale prospettiva, mettiamo a disposizione degli studenti la nostra esperienza

e il nostro know-how in materia di innovazione di prodotto e di processo, con l'intento di trasmettere il valore della tutela delle risorse, dell'efficienza operativa e del rispetto delle persone e delle comunità in cui operiamo. **Nel corso dell'ultimo anno abbiamo preso parte al "Laboratorio" del Master, un'attività progettuale che ci ha visti collaborare direttamente con gli studenti nell'approfondimento dei temi legati alla tutela della biodiversità nelle filiere produttive**. Il lavoro svolto ha portato allo sviluppo di un sistema di valutazione dello stato di conservazione della biodiversità pensato per le piccole e medie imprese del settore alimentare, offrendo spunti concreti per rafforzare l'integrazione della sostenibilità nelle pratiche aziendali. **Sosteniamo con convinzione queste occasioni di confronto tra giovani talenti e mondo del lavoro, nella consapevolezza che l'incontro tra innovazione ed esperienza rappresenti un fattore chiave per la costruzione di modelli di sviluppo più responsabili**.

Formazione dei dipendenti

Dedichiamo **particolare attenzione alla formazione del nostro personale**, offrendo opportunità di apprendimento sia

in presenza, presso la nostra sala formazione, che attraverso webinar e piattaforme digitali. Questo approccio ci consente di favorire una partecipazione ampia e flessibile, rispondendo alle diverse esigenze organizzative e professionali.



Nel corso dell'ultimo anno, il numero totale di ore di formazione e la media pro capite hanno evidenziato un trend di crescita significativo. Le ore complessive hanno raggiunto quota 8.695,5, con una media di 72,5 ore per dipendente, in netto aumento rispetto alle 2.448 ore totali e alle 24,7 ore medie registrate nell'anno precedente. Questo risultato conferma il nostro impegno nel rafforzare le competenze interne e nel sostenere lo sviluppo continuo delle persone. L'incremento delle ore di formazione è stato inoltre favorito dall'assunzione di 19 nuovi operatori di produzione, ai quali è stato erogato un percorso di formazione teorica e professionalizzante "training on the job" finalizzato a supportarne

l'inserimento e lo sviluppo delle competenze operative (erogate in media circa 300 ore a persona). Accanto alla formazione obbligatoria prevista dalla normativa, promuoviamo percorsi formativi finalizzati ad ampliare sia le competenze tecniche – tra cui bilancio consolidato, monitoraggio delle performance economico-finanziarie, business intelligence, lingua inglese, informatica, sales e marketing – sia le competenze trasversali, come coaching, intelligenza emotiva e gestione delle relazioni. L'obiettivo è accompagnare le persone in un percorso di crescita completo, capace di supportare l'evoluzione dell'organizzazione. L'analisi delle ore per tipologia evidenzia nel 2025 **un forte incremento della formazione non obbligatoria, cresciuta del 1.244% rispetto all'anno precedente. Con 7.381,5 ore erogate, questa componente**

Investiamo nella formazione per accompagnare la crescita delle nostre persone e valorizzarne competenze, talento e potenziale.

rappresenta l'84,96% del totale, segnalando una chiara volontà aziendale di investire in percorsi di sviluppo oltre i requisiti normativi. Questo aumento è stato inoltre influenzato dall'assunzione di 19 nuovi operatori di produzione, ai quali è stato erogato un percorso di formazione professionalizzante dedicato, contribuendo in modo significativo al volume complessivo delle ore di formazione non obbligatoria. Considerando le diverse categorie professionali, i Quadri hanno registrato una media di 27,33 ore di formazione per dipendente, in aumento del 60% rispetto all'anno precedente. Gli Impiegati hanno mantenuto un livello sostanzialmente stabile, con una media di 24,74 ore (-3,6%). Particolarmente rilevante è il dato relativo agli Operai, che hanno raggiunto una media di 108,5 ore per dipendente, con un incremento del 325%, grazie a pro rammi formativi mirati all'acquisizione di competenze specifiche per il ruolo. Anche l'analisi per genere mostra un rafforzamento dell'impegno formativo: le ore medie per le donne sono passate da 24,98 a 81,69 (+227%), mentre quelle degli uomini sono aumentate da 24,49 a 64,11 (+162%). Questi dati confermano la nostra volontà di

garantire opportunità di sviluppo diffuse e accessibili, contribuendo alla crescita professionale delle persone e alla competitività complessiva dell'organizzazione.

Valutazione delle performance

Attualmente non è previsto un processo formalizzato di valutazione periodica delle performance; tuttavia, ogni dipendente è accompagnato nel proprio percorso di crescita professionale attraverso un confronto continuo, finalizzato a valorizzarne i risultati e ad adeguarne la retribuzione in funzione dei meriti. È inoltre attivo un piano di incentivazione dedicato al personale di vendita, composto da tre persone, basato sul raggiungimento di obiettivi legati al fatturato e alla marginalità. **Anche nel 2025 è stato confermato il sistema di performance management (MBO) per i responsabili di reparto:** complessivamente ne hanno beneficiato 10 persone, di cui 8 uomini e 2 donne.

Gamificazione come strategia didattica innovativa

La gamification è una metodologia formativa che utilizza dinamiche e

strumenti tipici del gioco per stimolare il coinvolgimento emotivo e la partecipazione attiva delle persone. L'impiego mirato di questi elementi favorisce un contesto di apprendimento caratterizzato da elevata motivazione, con effetti positivi non solo sul piano cognitivo, ma anche su quello relazionale e comportamentale. Nel corso dell'ultimo anno è **proseguita la collaborazione con il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa, finalizzata a sperimentare un approccio innovativo alla formazione igienico-sanitaria rivolta a operatori e impiegati.** Il progetto ha previsto il coinvolgimento diretto del personale di produzione, organizzato in squadre, all'interno di un gioco interattivo basato su quesiti specifici inerenti ai temi formativi. Le squadre erano chiamate ad associare le risposte corrette nel minor tempo possibile; i punteggi assegnati hanno dato origine a una classifica finale e la squadra vincitrice ha ricevuto un premio sotto forma di buono spesa. Questa collaborazione ha consentito di testare con successo la **gamification come strategia didattica innovativa.** L'iniziativa si è dimostrata efficace nel favorire il coinvolgimento delle persone e nel rafforzare la consapevolezza del ruolo degli operatori, permettendo al contempo di chiarire eventuali dubbi e di supportare una più

corretta applicazione delle norme comportamentali nei contesti produttivi.

Tutti in gita al TUTTOFOOD: condividere esperienze, rafforzare competenze

Lo scorso anno abbiamo promosso **la seconda iniziativa aziendale dedicata alle persone, coinvolgendo tutti i dipendenti in una visita collettiva a Tuttofood, una delle principali fiere internazionali del settore agroalimentare.** Abbiamo scelto di **trasformare un appuntamento fieristico in un'esperienza condivisa, con l'obiettivo di rafforzare il senso di appartenenza, favorire la conoscenza trasversale del nostro settore e stimolare la crescita professionale di ciascuno.**

Portare le persone fuori dall'azienda e all'interno di un contesto internazionale come Tuttofood significa offrire l'opportunità di osservare da vicino l'evoluzione del mercato, confrontarsi con nuove tendenze, innovazioni di prodotto e di processo, e comprendere meglio il ruolo che ciascuno ricopre all'interno della filiera agroalimentare. Significa anche rafforzare il gruppo, l'identità aziendale e permettere alle

persone di vedere concretamente il frutto e il contributo del proprio lavoro. L'iniziativa ha favorito lo scambio informale, il dialogo tra funzioni diverse e la condivisione di stimoli che contribuiscono a rafforzare una cultura aziendale aperta, curiosa e orientata al miglioramento continuo. Tuttofood Milano è una fiera internazionale di riferimento per l'intero ecosistema agroalimentare, che riunisce produttori, distributori, buyer, istituzioni e operatori del settore provenienti da tutto il mondo. L'evento rappresenta una piattaforma di incontro e confronto sui temi chiave del food & beverage: innovazione, qualità, sicurezza alimentare, sostenibilità e

nuovi modelli di consumo. Partecipare a Tuttofood significa entrare in contatto con le dinamiche globali del settore e cogliere le opportunità di sviluppo offerte da un mercato in continua trasformazione.

Salute e Sicurezza dei nostri dipendenti sempre al centro

Ci impegniamo a garantire condizioni di lavoro che tutelino pienamente il diritto alla salute e all'integrità fisica e psicologica delle nostre persone. **La prevenzione rappresenta il nostro obiettivo primario:** operiamo affinché ogni potenziale

impatto negativo, come incidenti, infortuni o malattie professionali, venga identificato e gestito tempestivamente.

Ci impegniamo a costruire un ambiente di lavoro sempre più sicuro e tutelato, affinché ogni persona possa svolgere le proprie attività nelle migliori condizioni di protezione.

A supporto di questo impegno abbiamo adottato un **Sistema di Gestione della Salute e Sicurezza sul Lavoro conforme al Decreto Legislativo 81/2008**, fondato su una chiara definizione di ruoli e responsabilità. La supervisione delle attività è affidata al Responsabile della sicurezza sui luoghi di lavoro, figura dotata dell'autorità necessaria per organizzare e monitorare le operazioni. Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), individuato in un consulente esterno, coordina le attività di prevenzione dei rischi, mentre il Rappresentante

dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS) raccoglie e rappresenta le esigenze dei dipendenti. Il Medico competente, anch'esso esterno, collabora alla valutazione dei rischi e coordina la sorveglianza sanitaria. **La valutazione sistematica dei rischi è effettuata attraverso il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)**, redatto e aggiornato secondo la normativa vigente. Il documento analizza i rischi specifici legati all'ambiente di lavoro e alle attività svolte, classificandoli in base alla probabilità di accadimento e alla gravità del potenziale danno. Le categorie maggiormente esposte risultano essere gli operai di produzione e i manutentori. Il processo di valutazione coinvolge anche le aziende appaltatrici, assicurando un presidio esteso lungo tutte le attività operative. **Le procedure in materia di salute e sicurezza sono condivise e sottoposte a revisioni periodiche, promuovendo una partecipazione attiva dei lavoratori.** Pur non prendendo parte direttamente alle riunioni decisionali, i dipendenti sono rappresentati dal RLS, che riporta osservazioni e necessità durante gli incontri periodici. Inoltre, le persone sono coinvolte nella gestione di eventi quali infortuni, incidenti o near-miss e sono incoraggiate a segnalare qualsiasi situazione potenzialmente pericolosa.

Per facilitare questo processo abbiamo reso disponibile **l'Organigramma della Sicurezza nelle bacheche aziendali, installato cassette per le segnalazioni anonime e attivato un sistema di whistleblowing che garantisce la massima riservatezza.** Ogni segnalazione viene analizzata con attenzione per individuare le cause e rafforzare le misure preventive. Il miglioramento continuo della mitigazione dei rischi è perseguito attraverso il monitoraggio costante delle attività e dei luoghi di lavoro, la gestione sicura di macchine e impianti, l'aggiornamento periodico del DVR, la riunione annuale con tutte le figure coinvolte nella sicurezza, audit dell'Organismo di Vigilanza e programmi di informazione e formazione continua per i lavoratori. Abbiamo inoltre introdotto diversi interventi tecnici e organizzativi per rafforzare la sicurezza, tra cui **l'integrazione dei sistemi**

di segnalazione, la revisione delle procedure di evacuazione, il monitoraggio da remoto degli impianti ad ammoniaca e l'installazione di dispositivi di protezione per prevenire fuoriuscite accidentali di vapore. È stato anche implementato il rilascio manuale dei tornelli di accesso alle aree produttive e completato il progetto di viabilità interna nei reparti, nei magazzini e nelle aree di movimentazione merci, accompagnato da specifici percorsi formativi rivolti a carrellisti e pedoni. La tutela della salute dei dipendenti è garantita attraverso un monitoraggio costante da parte del Medico competente, responsabile delle visite periodiche e della verifica dell'idoneità alle mansioni. In presenza di eventuali limitazioni, viene effettuata un'analisi puntuale per individuare le misure più idonee alla protezione della persona, inclusa, se necessario, la modifica

delle attività assegnate. Il nostro sistema di gestione copre il 100% dei lavoratori e contribuisce a mantenere un ambiente conforme alle normative. **Non si sono registrati decessi né casi di malattie professionali, a conferma dell'efficacia delle politiche di prevenzione adottate.** Le ore lavorate sono aumentate progressivamente, passando da 108.088 nel 2021 a 186.551,5 nel 2025, riflettendo la crescita delle attività produttive. **Nel corso dell'ultimo anno si è verificato un solo infortunio, dovuto a uno scivolamento con conseguente lussazione della spalla, che ha comportato la perdita di 74 giornate lavorative. Negli ultimi tre anni non sono stati segnalati episodi di discriminazione, incluse molestie, né sono stati registrati reclami, denunce o sanzioni; allo stesso modo, non si sono verificati incidenti gravi connessi ai diritti umani.** La formazione rappresenta

infine un pilastro del nostro approccio alla sicurezza. Oltre a sostenere la partecipazione a corsi aggiuntivi, **garantiamo a ogni lavoratore la formazione obbligatoria prevista dall'Accordo Stato-Regioni,** che comprende un modulo di formazione generale di quattro ore e una formazione specifica la cui durata varia in base alla mansione. A questi percorsi si affianca un **addestramento pratico sull'utilizzo delle attrezzature** e degli ambienti di lavoro. Tutte le attività formative sono pianificate e tracciate attraverso un sistema gestionale che consente di monitorare i corsi svolti e le relative scadenze, in coerenza con il Piano di Formazione annuale.

salute e sicurezza, ambiente ed etica aziendale. Si tratta di un riconoscimento importante che rafforza la trasparenza e la credibilità del nostro modello organizzativo. Abbiamo inoltre **installato un defibrillatore** presso i locali della guardiania, rafforzando ulteriormente

le misure di prevenzione e tutela della salute all'interno dei nostri spazi aziendali. Sul fronte della stabilità occupazionale, **abbiamo superato l'obiettivo prefissato: a fronte di un target del 94%, abbiamo raggiunto il 97% di contratti a tempo indeterminato,** confermando la volontà di garantire continuità, sicurezza e prospettive di lungo periodo alle nostre persone. Nel corso dello scorso anno abbiamo **rafforzato in modo significativo il sistema di comunicazione interna, con l'obiettivo di rendere sempre più trasparente, tempestivo e condiviso il flusso informativo tra le persone.** Tra le principali azioni realizzate, abbiamo installato monitor informativi nelle aree break aziendali, trasformando questi spazi in veri e propri punti di aggiornamento e condivisione. Attraverso questi strumenti vengono diffusi contenuti relativi a risultati aziendali, progetti in corso, iniziative di sostenibilità, obiettivi raggiunti, temi di sicurezza e novità organizzative. Il risultato raggiunto conferma la volontà di promuovere una cultura organizzativa fondata su dialogo, partecipazione e condivisione, elementi chiave per sostenere il nostro percorso di crescita e di evoluzione come Società Benefit. Per il 2026 abbiamo definito un insieme di iniziative orientate al rafforzamento

del benessere organizzativo, dell'innovazione e della cultura della sicurezza. Il **progetto "Clima organizzativo"** sarà finalizzato a monitorare in modo strutturato il livello di engagement e il benessere interno, individuando aree di miglioramento e azioni concrete per rafforzare la qualità dell'esperienza lavorativa. Con il **progetto "Generative AI Playground"** intendiamo creare uno spazio sperimentale dedicato all'innovazione, favorendo l'adozione consapevole dell'intelligenza artificiale nei processi aziendali e promuovendo una cultura digitale diffusa e responsabile. Attraverso l'iniziativa **"Salute in Comune - La prevenzione è vita",** svilupperemo un programma di prevenzione sanitaria e promozione della salute rivolto ai dipendenti, rafforzando il nostro approccio proattivo alla tutela del benessere fisico. **Il rafforzamento della "Cultura della Sicurezza"** rappresenterà un'ulteriore priorità, attraverso azioni formative e organizzative mirate a consolidare comportamenti responsabili e prevenire i rischi nei contesti operativi. Nel corso del 2026 **implementeremo la app dedicata alla gestione delle risorse umane,** con l'obiettivo di semplificare i processi interni, ridurre l'utilizzo della carta e rendere più immediato

l'accesso alle informazioni per tutte le persone dell'azienda. Attraverso la piattaforma sarà possibile consultare e archiviare documenti come buste paga, attestati di formazione e idoneità alla mansione, accedere facilmente alle policy aziendali e ricevere promemoria su appuntamenti e scadenze. L'app consentirà inoltre di monitorare il monte ore di ferie e permessi e di gestire in modo più rapido e trasparente le note spesa. Questo strumento rappresenta un ulteriore passo nel percorso di digitalizzazione e di miglioramento dell'esperienza delle persone in azienda. Prevediamo inoltre di coinvolgere l'intera popolazione aziendale nella **somministrazione di un questionario interno,** con due sezioni: una dedicata alla **cultura della sicurezza alimentare e una volta a rilevare l'esperienza lavorativa e il livello di soddisfazione delle persone in azienda.** L'iniziativa ha l'obiettivo di raccogliere in modo strutturato il punto di vista dei dipendenti, rafforzare la consapevolezza sui temi della sicurezza alimentare e individuare eventuali aree di miglioramento nei processi organizzativi e nel contesto lavorativo. I risultati permetteranno di orientare in modo più mirato le azioni future, promuovendo un ambiente di lavoro sempre più attento alla qualità, alla responsabilità e al benessere delle

persone. Inoltre, con il progetto **"Il ciclo non è un lusso",** installeremo dispenser con prodotti mestruali gratuiti a disposizione delle nostre collaboratrici, promuovendo equità, inclusione e attenzione concreta ai bisogni quotidiani delle persone. Infine, intendiamo avviare **un'attività strutturata di volontariato aziendale,** aperta a tutte le nostre persone, con l'obiettivo di rafforzare il legame tra impresa e comunità e promuovere una cultura della partecipazione attiva. L'iniziativa sarà progettata in coerenza con le nostre finalità di beneficio comune e potrà riguardare ambiti quali la tutela ambientale, il sostegno a realtà sociali del territorio o progetti educativi e di sensibilizzazione. Attraverso questa esperienza vogliamo offrire ai dipendenti l'opportunità di contribuire concretamente al benessere collettivo, mettendo a disposizione tempo, competenze ed energie in un contesto condiviso. Il volontariato aziendale rappresenta per noi uno strumento per generare impatto sociale positivo, rafforzare il senso di appartenenza e tradurre in azioni tangibili i valori che guidano il nostro modo di fare impresa.

5.3. Risultati 2025 ed obiettivi 2026



06

Territorio

Ci impegniamo a promuovere un ambiente di lavoro equo e inclusivo, che favorisca lo sviluppo del pieno potenziale delle persone, incrementi le opportunità e generi benessere collettivo.



6.1. Storia di Impatto

Ci sono momenti in cui il cammino di un'azienda incontra quello della conoscenza, e da questo incontro nasce un valore nuovo: condiviso, generativo, capace di ispirare il futuro. Le collaborazioni avviate con l'**Università degli Studi di Firenze** e la **Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa** rappresentano per noi due esperienze significative di questo dialogo tra impresa e mondo accademico, dove **la sostenibilità si intreccia con la formazione e la ricerca per dare forma a una nuova cultura del valore.**

La prima collaborazione è nata con la **Facoltà di Economia Aziendale dell'Università degli Studi di Firenze**, nell'ambito del corso di Strategic Managerial Accounting tenuto dalla professoressa **Laura Bini**. Siamo stati invitati a presentare il nostro **case history** e a tenere due incontri dedicati al tema "Finance e Sostenibilità: un dialogo per il futuro",

condividendo il nostro percorso di evoluzione dei sistemi di controllo verso una visione che coniuga **performance economica e impatto ESG**. Attraverso esempi concreti e un confronto aperto con gli studenti, abbiamo mostrato come oggi i sistemi di misurazione aziendale possano diventare strumenti per generare consapevolezza, responsabilità e valore condiviso, integrando la dimensione economica con quella sociale e ambientale.

L'aula universitaria si è trasformata in un **laboratorio vivo di idee e di confronto**. Le domande e le riflessioni degli studenti ci hanno restituito la certezza che la formazione dei futuri manager passerà sempre più attraverso la capacità di leggere insieme numeri e impatti, risultati e relazioni, dati e valori. Per noi, è stato un **momento di arricchimento reciproco**, un'occasione per testimoniare che la sostenibilità, per

essere autentica, deve nascere anche dal dialogo intergenerazionale e dalla condivisione di esperienze concrete. La seconda esperienza si è svolta presso la **Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa**, all'interno del **Master GECA - Gestione e Controllo dell'Ambiente**. Abbiamo partecipato a un laboratorio dedicato alla **biodiversità come leva strategica per le imprese**, portando la nostra esperienza e il nostro impegno concreto per la tutela delle risorse marine e la rigenerazione degli ecosistemi. Insieme a ricercatori, docenti e studenti, abbiamo esplorato il valore della biodiversità come fattore di innovazione, resilienza e competitività, comprendendo come le scelte ambientali possano tradursi in opportunità di crescita sostenibile per il mondo produttivo. Queste collaborazioni hanno generato un impatto profondo, che va oltre la dimensione formativa: hanno rafforzato la nostra **connessione con**

il mondo della ricerca, alimentato il dialogo con le nuove generazioni e consolidato la nostra visione di impresa come attore culturale e sociale, non solo economico. Hanno dimostrato che la sostenibilità nasce dall'incontro tra saperi diversi, dalla contaminazione tra teoria e pratica, e dalla volontà di costruire, insieme, un futuro in cui la conoscenza diventi motore di rigenerazione. **Per noi, partecipare a questi percorsi significa investire nel capitale più prezioso:** quello umano e intellettuale. Significa credere che l'innovazione, la tutela del pianeta e la creazione di valore condiviso iniziano sempre da un gesto semplice ma potente – **mettersi in ascolto e condividere ciò che si è imparato.**

I dialogo tra università e impresa è una leva strategica per costruire un futuro sostenibile. Dalla collaborazione tra ricerca e mondo produttivo nascono idee, competenze e soluzioni capaci di trasformare la conoscenza in innovazione. Condividere esperienze, dati e visioni significa creare valore reciproco e formare nuove generazioni di professionisti pronti a coniugare performance, etica e impatto positivo.

NASSA 2025 Nuovi Approcci e Sfide per la Sicurezza Alimentare. Raccontare un impegno che nasce dal dialogo

Lo scorso anno abbiamo dato vita alla prima edizione di NASSA – Nuovi Approcci e Sfide per la Sicurezza Alimentare, un evento che nasce dalla nostra convinzione che la sicurezza alimentare non sia solo un obbligo normativo, ma una responsabilità condivisa e un valore fondante del nostro modo di fare impresa.

Nel 2025 abbiamo inaugurato NASSA - Nuovi Approcci e Sfide per la Sicurezza Alimentare, il nostro primo evento dedicato al confronto tra imprese, istituzioni e mondo accademico. Un momento di dialogo nato per promuovere una cultura condivisa della sicurezza alimentare, fondata su innovazione, digitalizzazione e sostenibilità lungo tutta la filiera.

Il 28 febbraio, a Firenze, abbiamo riunito aziende della filiera agroalimentare, rappresentanti della Grande Distribuzione, autorità di controllo, istituzioni e mondo accademico. Abbiamo scelto di creare uno spazio di confronto aperto, perché

crediamo che solo attraverso il dialogo tra competenze diverse sia possibile costruire nuovi approcci integrati alla sicurezza alimentare, capaci di rispondere alle sfide di un contesto in continua evoluzione. Fin dall'apertura dei lavori abbiamo ribadito un messaggio per noi centrale: **non siamo solo un'azienda produttiva, ma un attore consapevole del settore agroalimentare**. Il nostro ruolo va oltre la trasformazione e la commercializzazione del prodotto e include l'impegno a tutelare la salute dei consumatori, a garantire qualità e a contribuire allo sviluppo sostenibile dell'intera filiera. Durante l'evento abbiamo affrontato temi che consideriamo strategici per il

partecipato. Abbiamo condiviso esperienze e casi concreti di digitalizzazione dei controlli, che per noi rappresenta uno strumento fondamentale per migliorare tracciabilità, trasparenza ed efficienza dei processi. Un altro tema centrale è stato quello dell'evoluzione dei controlli ufficiali e dei sistemi di valutazione delle imprese. Il confronto con le autorità sanitarie ci ha permesso di riflettere su come trasparenza, oggettività e affidabilità possano diventare leve di crescita, premiando i comportamenti virtuosi e rafforzando la fiducia lungo la filiera. Abbiamo voluto ampliare il concetto di sicurezza alimentare includendo in modo esplicito anche la dimensione ambientale. Nella tavola rotonda dedicata alla sostenibilità, abbiamo approfondito il tema dell'impatto della catena del freddo e conosciuto

l'iniziativa internazionale "Move to -15°C", che propone un ripensamento degli standard di conservazione dei prodotti surgelati. I dati presentati hanno mostrato come innovazione tecnologica e sostenibilità possano procedere insieme, generando benefici ambientali concreti senza compromettere la sicurezza e la qualità degli alimenti.

Con NASSA abbiamo voluto dare un segnale chiaro: **il futuro della sicurezza alimentare passa da collaborazione, innovazione e responsabilità**. Questa prima edizione rappresenta per noi l'inizio di un percorso strutturato di ascolto e confronto con i nostri stakeholder, che intendiamo sviluppare nel tempo come parte integrante del nostro impegno verso una filiera sempre più sicura, trasparente e sostenibile..



6.2. I nostri territori

Il territorio non è semplicemente il luogo in cui operiamo, ma **l'ecosistema di relazioni**, persone, istituzioni e opportunità con cui cresciamo ogni giorno. È lo spazio in cui il nostro lavoro prende forma e genera impatto, ed è anche il contesto a cui sentiamo di appartenere.

Essere parte attiva della comunità significa assumersi una responsabilità che va oltre la dimensione produttiva ed economica: contribuire al benessere sociale, sostenere le realtà più fragili, promuovere una cultura della sostenibilità e ridurre in modo concreto gli impatti ambientali delle nostre attività. Per noi creare valore condiviso significa **costruire relazioni di lungo periodo**, basate su fiducia, collaborazione e reciproco sviluppo, nella consapevolezza che la crescita dell'impresa è indissolubilmente legata alla crescita del territorio che la ospita.

Progetto "Casa Famiglia": un impegno che continua

Siamo al secondo anno di sostegno

alla Casa Famiglia Piccoli Passi O.N.L.U.S. di Monsummano Terme, realtà che accoglie fino a otto bambini da 0 a 6 anni e supporta mamme con i loro figli in situazioni di fragilità. Il nostro contributo si concretizza in gift card mensili del valore di 250 euro, utilizzabili presso il nostro spaccio aziendale per un periodo di tre anni. Un sostegno continuativo che permette alla struttura di rispondere con maggiore stabilità alle esigenze alimentari dei bambini e delle famiglie accolte, favorendo l'accesso a un'alimentazione equilibrata e nutrizionalmente completa.



Progetto "Water Station": meno plastica, più sostenibilità

Promuovere sostenibilità significa anche intervenire sulle abitudini quotidiane. Per questo abbiamo incentivato l'uso di borracce in alluminio e installato quattro **Water Station aziendali**, che garantiscono accesso ad acqua microfiltrata riducendo il consumo di plastica monouso. Nel corso dell'ultimo anno sono **state evitate oltre 26.690 bottiglie di plastica, con un risparmio di circa 262 kg di plastica e oltre 1.000 kg di CO2**, oltre a significativi risparmi di petrolio e acqua. Un'azione semplice ma ad alto impatto, che contribuisce concretamente alla riduzione della nostra impronta ambientale.

Progetto "Banco Alimentare": insieme contro lo spreco

Contrastare lo spreco alimentare

significa generare valore sociale e ambientale. Collaboriamo con il Banco Alimentare, rete solidale che recupera alimenti ancora idonei al consumo per destinarli a persone in difficoltà. **Nell'ultimo anno abbiamo donato circa 8 tonnellate di prodotti al Banco Alimentare di Firenze e ulteriori 400 kg alla Croce Rossa Italiana di Monsummano Terme.** Queste iniziative consentono di trasformare le eccedenze in risorsa per la comunità, riducendo al contempo gli impatti ambientali legati allo smaltimento dei rifiuti. Attraverso queste azioni rafforziamo il nostro legame con il territorio, promuovendo un modello di sviluppo che integra responsabilità sociale ed economia circolare.

Fondazione Arbi Blue Resolution E.T.S.

Sosteniamo la **Fondazione Arbi - Blue Resolution E.T.S.**, nata come associazione nel 2019 dalla volontà della famiglia Arbi e di Arbi Dario S.p.A., con l'obiettivo di promuovere la tutela dell'ambiente marino e diffondere una cultura della sostenibilità responsabile e concreta.

Blue Resolution **rappresenta l'espressione di un impegno che va oltre l'attività imprenditoriale e si traduce in azioni a favore dell'ambiente e della comunità.**

L'associazione opera per contrastare l'inquinamento, in particolare quello legato alla plastica, promuovendo iniziative di prevenzione, rimozione e sensibilizzazione. Allo stesso tempo, si dedica alla protezione degli ecosistemi marini e alla valorizzazione della biodiversità, con l'obiettivo di preservare le risorse naturali per le generazioni future. Le attività si sviluppano sul territorio locale. In collaborazione con realtà accademiche e partner specializzati, tra cui la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa ed Ergo S.r.l., Blue Resolution contribuisce allo **sviluppo di soluzioni innovative per la salvaguardia del mare** e per la riduzione dell'impatto ambientale delle attività umane. Accanto ai progetti legati alla tutela marina, l'associazione promuove **iniziative rivolte alla comunità locale, rafforzando il legame con il territorio.** Interventi di riforestazione urbana come "Bosco in Città" e "Bosco Urbano - Stefano Arbi" contribuiscono alla creazione di spazi

verdi ad alto valore naturalistico e paesaggistico, migliorando la qualità dell'ambiente urbano e favorendo il benessere collettivo. Con il progetto "Bee Resolution", inoltre, viene sostenuta la **tutela degli insetti impollinatori**, fondamentali per l'equilibrio degli ecosistemi anche in ambito cittadino. Attraverso Blue Resolution **promuoviamo un modello di responsabilità che integra tutela ambientale, innovazione e attenzione alla comunità. Un impegno che nasce dal mare ma si estende al territorio**, con la convinzione che proteggere l'ambiente significhi anche rafforzare il legame con le persone e contribuire a uno sviluppo più armonico e rigenerativo.

Progetto "WoW Solution": Waste Out of Water

Il marine litter rappresenta una delle principali minacce per gli ecosistemi marini e costieri, con impatti rilevanti sulla biodiversità, sulla salute umana e sulle attività economiche legate al mare. Per contribuire in modo concreto alla soluzione di questo problema,

abbiamo promosso e **sostenuto un percorso di ricerca e innovazione dedicato allo sviluppo di soluzioni tecnologiche per la raccolta dei rifiuti marini in ambito portuale.**

Il progetto è nato nell'ambito di una borsa di dottorato PNRR (DM 351/2022 - XXXVIII ciclo), frutto della collaborazione tra il Dipartimento di Ingegneria Industriale (DIEF) dell'Università degli Studi di Firenze, Arbi Dario S.p.A. e l'Associazione Blue Resolution, con un focus specifico sul contrasto al marine litter. Nel corso del triennio di ricerca sono state analizzate le soluzioni esistenti, sviluppati studi di fattibilità e realizzati proof of concept, fino alla progettazione e alla costruzione di un prototipo innovativo denominato WoW Solution (Waste Out of Water). Il dispositivo è stato progettato per **intercettare e raccogliere i rifiuti galleggianti, con l'obiettivo di evolversi progressivamente verso una soluzione capace di trattenere anche altri inquinanti, come oli e idrocarburi, grazie all'integrazione di filtri dedicati.** Le attività hanno incluso test di laboratorio, prove tecniche in ambiente portuale e momenti di confronto scientifico, tra cui la presentazione

del progetto nell'ambito dei "Dialoghi sulla Natura". Le sperimentazioni hanno consentito di ottimizzare il funzionamento del prototipo, anche attraverso l'utilizzo di telecamere e sistemi di intelligenza artificiale per attivarne l'operatività solo in presenza effettiva di rifiuti, riducendo così i consumi energetici. A fine dello scorso anno si è concluso ufficialmente il percorso di dottorato, con il raggiungimento di un importante traguardo: **l'attestazione di brevetto italiano per la soluzione sviluppata. Un risultato che valorizza il lavoro congiunto tra impresa e mondo accademico e rafforza il potenziale innovativo del progetto.** Il percorso non si ferma qui. Il progetto di industrializzazione del prototipo proseguirà nel 2026, con **l'obiettivo di trasformare la soluzione sperimentale in un dispositivo applicabile su scala più ampia**, contribuendo in modo sempre più efficace alla tutela dell'ambiente marino e costiero.

Il ruolo dei nostri punti vendita nella creazione di valore

I nostri punti vendita aziendali rappresentano un'estensione diretta della filiera produttiva e svolgono un ruolo chiave nella promozione di un modello alimentare responsabile, basato su qualità, sicurezza e trasparenza.

Attraverso il Gelmarket e il ristorante Pesce e Pasta, rafforziamo la relazione con la comunità, facilitiamo l'accesso ai nostri prodotti e contribuiamo alla diffusione di una cultura del consumo consapevole. Entrambi i punti vendita contribuiscono a consolidare il nostro impegno verso un modello di business sostenibile, integrando qualità del prodotto, efficienza dei processi e responsabilità verso la comunità. Gelmarket e Pesce e Pasta rappresentano due leve strategiche attraverso le quali comunichiamo valore, rafforziamo la nostra identità e promuoviamo un approccio alimentare moderno, sicuro e consapevole.



Gelmarket - il nostro spaccio aziendale - è il punto di contatto diretto tra l'azienda e la comunità. Qui proponiamo la nostra gamma di prodotti e preparazioni gastronomiche surgelate, garantendo sicurezza alimentare e qualità costante durante tutto l'anno. La vendita diretta consente di ridurre gli sprechi lungo la filiera, poiché i prodotti surgelati preservano le proprietà organolettiche nel tempo e permettono una gestione più efficiente delle scorte. Il Gelmarket diventa così un luogo in cui promuovere acquisti consapevoli, offrendo al consumatore la possibilità di conoscere da vicino

i nostri processi produttivi e il nostro impegno verso soluzioni alimentari affidabili, pratiche e sostenibili. **Pesce e Pasta è il ristorante attraverso il quale valorizziamo in modo autentico i nostri prodotti surgelati, trasformandoli in piatti curati e gustosi che esprimono la qualità delle materie prime e della nostra filiera.**

Il ristorante rappresenta un esempio concreto di come il surgelato possa essere sinonimo di qualità, sicurezza e riduzione degli sprechi: **le porzioni sono calibrate, la shelf life garantisce una gestione responsabile delle scorte e**

l'accurata selezione delle materie prime permette un controllo elevato su qualità e origine. Pesce e Pasta diventa un ambiente in cui i clienti possono assaporare i nostri prodotti in preparazioni originali e trasparenti, e dove il valore del **"buono, sicuro e sostenibile"** trova espressione diretta.



In campo per il territorio: al fianco dell'A.S.D. Intercomunale Monsummano

All'interno della nostra finalità di beneficio comune, volta a promuovere una cultura di attenzione alle esigenze della comunità locale e a rafforzare le collaborazioni con i portatori di interesse del territorio, si inserisce anche la sponsorizzazione dell'A.S.D. Intercomunale Monsummano, storica squadra granata del nostro Comune



6.3. Lavoratori nella nostra catena del valore

Collaboriamo esclusivamente con fornitori in grado di garantire elevati standard di qualità, sicurezza alimentare e gestione responsabile del processo produttivo. **La selezione dei partner rappresenta per noi un passaggio strategico:** non valutiamo soltanto la qualità del prodotto o del servizio offerto, ma analizziamo con attenzione anche gli aspetti ambientali e sociali, assicurandoci che l'intera catena del valore sia allineata ai nostri principi di sostenibilità. La verifica delle specifiche tecniche e la preferenza per fornitori certificati secondo standard riconosciuti a livello

internazionale, come quelli promossi dal Global Food Safety Initiative (GFSI), costituiscono elementi centrali del nostro processo di qualifica. Attraverso un Codice Etico di Condotta e check-list di valutazione dedicate, **classifichiamo i fornitori in base al livello di rischio, con particolare attenzione alla presenza di certificazioni ambientali e all'adozione di pratiche responsabili.** La nostra rete di approvvigionamento è prevalentemente internazionale, ma include anche partner italiani ed europei, selezionati con cura. In tutti i casi, **promuoviamo relazio-**

ni commerciali di lungo periodo, fondate su trasparenza, fiducia e miglioramento continuo. **Riconosciamo il ruolo fondamentale dei lavoratori** lungo tutta la filiera e ci impegniamo a promuovere il rispetto dei diritti umani e delle condizioni di lavoro dignitose. **Ogni anno rafforziamo le attività di verifica presso i fornitori strategici, anche attraverso audit e visite in loco, con l'obiettivo di garantire il rispetto degli standard sociali e ambientali adottati.** L'utilizzo di materie prime ittiche certificate ASC e MSC rappresenta un ulteriore presidio di

di Monsummano Terme. **Sostenere una realtà sportiva locale significa per noi investire nel valore sociale dello sport come strumento di crescita, inclusione e coesione.** L'Intercomunale Monsummano rappresenta un punto di riferimento per tanti giovani e famiglie del territorio, **offrendo un contesto educativo in cui apprendere disciplina, rispetto delle regole, spirito di squadra e senso di appartenenza.**

Attraverso questa collaborazione intendiamo contribuire in modo concreto alla vitalità della comunità, sostenendo un progetto che va oltre l'attività sportiva e diventa spazio di aggregazione e formazione. È anche attraverso iniziative come questa che diffondiamo paradigmi culturali rigenerativi, rafforzando il legame tra impresa e territorio e promuovendo uno sviluppo locale fondato su partecipazione, responsabilità e valore condiviso.

6.4. Risultati 2025 ed obiettivi 2026

Nel corso del 2025 abbiamo proseguito il nostro percorso di **rafforzamento delle relazioni con il mondo accademico e con la catena del valore**, consolidando alcune iniziative strategiche e ponendo le basi per nuovi sviluppi. **L'obiettivo di implementare e sviluppare ulteriormente Arbi Academy è stato pienamente raggiunto. Il programma è stato ampliato e rafforzato, confermando il nostro impegno verso la formazione e l'integrazione tra impresa e università. Nel corso dell'anno sono stati attivati quattro tirocini curriculari e sviluppata una tesi di laurea**, contribuendo a creare un ponte concreto tra percorso accademico e realtà aziendale. Questo risultato consolida il nostro ruolo come realtà aperta all'innovazione, capace di attrarre giovani talenti e promuovere lo scambio di competenze. **L'attivazione del portale Fornitori, previ-**

sta per il 2025, è stata rinviata al 2026 a causa di ritardi legati alle attività di sviluppo tecnico. Il progetto rimane tuttavia prioritario, in quanto rappresenta uno strumento chiave per rafforzare la trasparenza, la condivisione delle informazioni e il dialogo strutturato con i nostri partner commerciali. Per il 2026 abbiamo definito un piano di azioni orientato a consolidare la sostenibilità della catena di fornitura, il legame con il territorio e il percorso di innovazione ambientale. Sarà attivato il Portale Fornitori, **piattaforma** digitale dedicata allo scambio strutturato di informazioni, specifiche tecniche delle materie prime e best practice ambientali e sociali. L'obiettivo è promuovere maggiore trasparenza, standard condivisi e un miglioramento continuo lungo tutta la filiera. Avvieremo, quindi, una valutazione strutturata dei principali fornitori con focus sulle pratiche ambientali e sociali, al fine

di monitorare in modo sistematico le performance ESG della nostra catena di approvvigionamento e identificare eventuali aree di miglioramento. **Proseguiremo nel consolidamento dei rapporti con università e centri di ricerca, valorizzando la collaborazione su progetti di innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale e sviluppo di competenze. Nel 2026 sarà completato il percorso di industrializzazione del prototipo WoW Solution**, sviluppato per la raccolta dei rifiuti marini. Dopo la conclusione del dottorato e il conseguimento dell'attestazione di brevetto italiano, **l'obiettivo è trasformare la soluzione sperimentale in un dispositivo applicabile su scala più ampia**, rafforzando il nostro contributo concreto alla tutela degli ecosistemi marini. Abbiamo anche **confermato la seconda edizione di "NAS-SA"**, iniziativa dedicata ai temi della

qualità e della sicurezza alimentare, pilastri fondamentali del nostro modello di business. Confermare questa iniziativa significa ribadire il **nostro impegno nel garantire standard elevati di qualità, trasparenza e tutela del consumatore, contribuendo allo sviluppo di una filiera sempre più responsabile, sicura e orientata all'eccellenza.** Nel 2026 intendiamo proseguire e ampliare il dialogo con il mondo accademico attraverso lo **sviluppo di una nuova tesi di laurea in ambito ingegneristico.** Questo progetto rappresenta un'opportunità concreta di collaborazione tra impresa e università, finalizzata ad approfondire tematiche tecniche e innovative legate ai nostri processi produttivi e alla loro evoluzione in chiave di efficienza, sicurezza e sostenibilità. Investire nella ricerca applicata significa per noi contribuire alla crescita delle competenze, favorire l'innovazione e creare

valore condiviso, offrendo al tempo stesso ai giovani talenti l'opportunità di confrontarsi con sfide reali. Parallelamente, **continueremo a sostenere la "Fondazione Arbi - Blue Resolution - E.T.S." nella realizzazione dell'evento "Dialoghi sulla Natura", aperto agli stakeholder del territorio e ai dipendenti Arbi.** I "Dialoghi" rappresentano un momento di incontro, confronto e scambio di conoscenze sui temi della sostenibilità, della tutela ambientale e del ruolo delle imprese nella comunità locale. Attraverso questo spazio di riflessione collettiva intendiamo rafforzare la consapevolezza, promuovere il dialogo tra attori diversi e contribuire alla diffusione di una cultura orientata alla responsabilità e alla rigenerazione del territorio. **Proseguirà anche il nostro impegno a fianco della Casa Famiglia Piccoli Passi O.N.L.U.S. di Monsummano Terme**, realtà che accoglie fino a otto

bambini da 0 a 6 anni e supporta mamme con i loro figli in situazioni di fragilità sociale. Anche per il 2026 proseguirà il nostro supporto all'**A.S.D. Intercomunale Monsummano**, confermando la volontà di essere al fianco della squadra granata e, più in generale, della comunità del nostro territorio. Rinnovare questa collaborazione significa **dare continuità a un impegno che riconosce nello sport un importante strumento di educazione, inclusione e coesione sociale.** Attraverso il sostegno alla società sportiva, intendiamo contribuire alla crescita dei giovani atleti, al **rafforzamento del senso di appartenenza e alla promozione di valori come rispetto, collaborazione e impegno.** Il nostro legame con l'Intercomunale Monsummano rappresenta un **esempio concreto di come l'impresa possa generare valore condiviso, investendo nelle realtà che ani-**

mano e rendono viva la comunità locale. Nel corso del prossimo anno avvieremo una collaborazione con l'Università di Pisa diventando **partner del Master in Food Quality Management and Communication, percorso universitario di alta formazione dedicato ai temi della qualità, dell'innovazione e della sostenibilità nel settore agroalimentare.** Il Master è un programma annuale, di primo livello e part-time, rivolto a laureati di tutte le discipline e a professionisti già inseriti nel mondo del lavoro che desiderano sviluppare competenze manageriali per operare con successo nell'industria alimentare, nella ristorazione e nei contesti legati alla sostenibilità del sistema agroalimentare. Il nostro contributo si concretizzerà attraverso la partecipazione al **finanziamento di una borsa di studio e la partecipazione ad attività didattiche in aula**, portando l'esperienza diretta

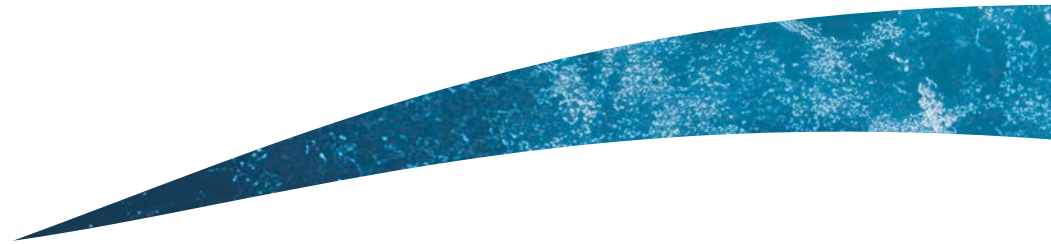
dell'impresa all'interno del percorso formativo. Attraverso testimonianze aziendali e momenti di confronto con gli studenti, intendiamo condividere competenze e casi concreti legati alla gestione della qualità, alla sicurezza alimentare, alla sostenibilità e alle sfide evolutive della filiera agroalimentare. La collaborazione con il Master rappresenta per noi un'opportunità per rafforzare il dialogo tra impresa e università, contribuendo alla formazione di nuove professionalità capaci di affrontare con competenza le trasformazioni del settore



07

Clima

Ci impegniamo ad attuare una evoluzione progressiva del nostro modello di business e operativo verso un'economia a zero emissioni di gas climalteranti, in linea con gli obiettivi europei di neutralità climatica e quelli nazionali di transizione ecologica



7.1. Storia di Impatto

Un freddo responsabile: innovare per l'ambiente

L'innovazione, quando nasce da una visione consapevole, diventa una forma di rispetto verso il futuro. Con la realizzazione del **nuovo impianto di refrigerazione all'avanguardia**, abbiamo compiuto un passo decisivo nel nostro percorso di sostenibilità: un

freddo più responsabile, capace di ridurre l'impatto ambientale e migliorare l'efficienza energetica dei nostri processi produttivi. Il progetto di **revamping tecnologico** ha previsto la sostituzione del vecchio impianto con una soluzione **bistadio in cascata**, basata su un sistema a doppio circuito, uno ad **ammoniaca (NH₃)** e uno a **CO₂ subcritica**, che consente di eliminare completamente l'utilizzo di gas fluorurati, tra i principali responsabili dell'effetto serra. La

CO₂, impiegata come refrigerante naturale nel ciclo secondario di bassa temperatura, viene condensata grazie a un impianto ad alta pressione ad ammoniaca, con un sistema di raffreddamento a torre d'acqua. Oltre ai benefici tecnici, questo intervento rappresenta una **scelta di responsabilità e visione**. Abbiamo trasformato una necessità produttiva in un'occasione per innovare con criteri di sostenibilità, riducendo consumi, emissioni e rischi ambientali, e

investendo in una tecnologia che tutela il clima e la sicurezza delle persone. Il nuovo impianto di refrigerazione non è solo un'evoluzione tecnologica: è la dimostrazione concreta di come l'attenzione all'ambiente possa guidare le decisioni industriali e generare valore nel lungo periodo. Un progetto che unisce efficienza e rispetto, confermando il nostro impegno a costruire un futuro in cui **ogni grado di freddo diventa un gesto di calore verso il pianeta**.



Abbiamo realizzato un nuovo impianto di refrigerazione sostenibile, che elimina i gas fluorurati e utilizza CO₂ e ammoniaca naturali per un freddo più efficiente e responsabile. Una scelta tecnologica che riduce i consumi energetici e rafforza il nostro impegno per un futuro a minore impatto ambientale.

Gestione dell'Energia

La nostra scelta in campo di energia elettrica è stata chiara fin da subito: **il 100% dell'energia elettrica impiegata proviene interamente da fonti rinnovabili**, certificata da garanzie d'origine che ne attestano la provenienza da fonti solari, eoliche e idroelettriche. **Il consumo complessivo di energia elettrica è stato pari a 7.381.977 kWh, di cui 46.930 kWh autoprodotti tramite impianto fotovoltaico. Il dato registra un incremento del 17% rispetto all'anno precedente, dovuto principalmente alla presenza, per l'intero anno, di tre linee produttive attive contemporaneamente, alla realizzazione di diversi cantieri connessi al revamping dell'impianto frigorifero, all'entrata in funzione del nuovo impianto di depurazione e all'allaccio notturno dei mezzi di trasporto refrigerati della società Eurotrade, parte del nostro Gruppo.** Abbiamo avviato da diversi anni un'attività strutturata di monitoraggio dei consumi energetici, che ci consente di disporre di una visione chiara e dettagliata dell'energia utilizzata all'interno dello stabilimento. Questo approccio

ci ha permesso di individuare aree di miglioramento e opportunità di efficientamento, sulla base delle quali pianifichiamo periodicamente interventi di ammodernamento e revamping degli impianti. Tra le principali iniziative realizzate rientra la sostituzione dell'illuminazione tradizionale con fari LED di ultima generazione a basso consumo, installati sia negli ambienti interni sia lungo l'intero perimetro aziendale. Parallelamente agli interventi tecnologici, abbiamo ottimizzato i processi produttivi per incrementare l'efficienza energetica. In particolare, abbiamo **razionalizzato i tempi di utilizzo delle anticelle** destinate alla movimentazione delle merci, calibrato le temperature di surgelazione dei prodotti e **ridotto la temperatura di cottura dei sughi e dell'acqua di lavaggio**, mantenendo invariati gli standard qualitativi e l'efficacia delle attività di sanificazione. Abbiamo inoltre riorganizzato il modello operativo introducendo un unico turno di produzione in sostituzione dei precedenti due, con conseguente riduzione dei consumi legati ai macchinari in stand-by durante le ore di fermo. Per rafforzare una cultura aziendale orientata alla sostenibilità, promuoviamo **iniziative di sensibilizzazione** rivolte a dipendenti e operatori, volte

a favorire un uso più consapevole dell'energia negli uffici, nei magazzini e nelle aree produttive. Queste attività hanno contribuito ad accrescere il livello di consapevolezza interna e a **stimolare la partecipazione attiva delle persone nella gestione responsabile delle risorse**. Alla fine dello scorso anno **abbiamo inoltre attivato un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica**, con una potenza di picco pari a 488,04 kWp. L'impianto è **composto da 996 moduli e 8 inverter, si estende su una superficie di 2.380,44 m²** e garantisce una produzione annua stimata di 459.298,2 kWh, contribuendo in modo concreto alla riduzione dell'impatto energetico delle nostre attività. Inoltre abbiamo completato la **sostituzione del precedente impianto frigorifero** con un nuovo sistema bistadio a cascata. La soluzione adottata consente di evitare l'impiego di gas fluorurati: il ciclo di secondo stadio utilizza infatti CO₂ in configurazione subcritica, impiegando anidride carbonica come refrigerante in un ciclo secondario a bassa temperatura con compressione di vapore. Questa innovazione tecnologica permetterà di conseguire un risparmio energetico annuo, per l'impianto di produzione del freddo, stimato intorno al 20%, contribuendo al contempo alla

riduzione dell'impatto ambientale delle nostre attività. Il gas naturale è utilizzato prevalentemente nei processi di cottura degli alimenti, attraverso l'impiego di tank, forni e friggitrice, nonché per il riscaldamento dell'acqua destinata alle attività di pulizia e sanificazione. In misura più contenuta, viene inoltre impiegato per il riscaldamento degli ambienti. **Il consumo di gas metano ha raggiunto i 309.604 Smc, registrando un incremento del 17% rispetto all'anno precedente.** Tale variazione è principalmente attribuibile al maggiore utilizzo della friggitrice industriale e all'intensificazione delle attività di pulizia e sanificazione delle linee produttive, che nel corso dell'anno hanno visto l'attivazione simultanea di tre linee operative. Per quanto riguarda il trasporto, vengono utilizzati diesel e benzina per alimentare i veicoli aziendali.

Da anni siamo impegnati nel contrasto al cambiamento climatico, consapevoli della necessità di promuovere un utilizzo responsabile delle risorse naturali. In quest'ottica monitoriamo costantemente i consumi e adottiamo misure concrete volte alla riduzione delle emissioni di gas a effetto serra.

Carbon Footprint

La Carbon Footprint (CF), o impronta di carbonio, è un indicatore ambientale che misura le emissioni di gas a effetto serra (Greenhouse Gases – GHG) generate direttamente e indirettamente da un prodotto, un’organizzazione o un servizio ed è espressa in termini di CO2 equivalente. Considerata la rilevanza della CO2 in atmosfera e il suo contributo al cambiamento climatico, le emissioni vengono generalmente riportate in tonnellate di CO2 equivalente. Ciascun gas serra è caratterizzato da un proprio potenziale di riscaldamento globale (Global Warming Potential – GWP), che ne rappresenta l’impatto rispetto alla CO2, assunta come parametro di riferimento con valore pari a 1. La definizione dei confini organizzativi, la costruzione dell’inventario emissivo e il calcolo delle emissioni sono stati effettuati in conformità alle linee guida del GHG Protocol.

Emissioni di Scope 1					
Fonte	U.M.	2022	2023	2024	2025
Gas Naturale	tCO ₂ e	498,64	506,54	542,87	633,26
Benzina		3,81	24,31	25,50	22,95
Diesel		53,10	44,23	49,49	52,91
Perdita gas refrigerante R507A		0	127,52	1.402,72	0
Totale Emissioni di Scope 1		631,95	702,60	2020,58	709,12

Scope 1

Le emissioni di Scope 1 comprendono tutte le emissioni dirette di gas a effetto serra generate da fonti di proprietà o sotto il controllo dell’organizzazione. Ai fini dell’analisi sono state considerate le principali fonti emissive, tra cui gas metano, benzina e gasolio. Nel corso dell’ultimo anno non sono state registrate perdite di gas refrigeranti. I fattori di emissione adottati per il calcolo sono stati tratti dal database DEFRA, garantendo coerenza metodologica e affidabilità dei risultati. Le emissioni dirette sono risultate prevalentemente riconducibili all’utilizzo di gas naturale nei processi di cottura, per un totale di 633,62 tonnellate di CO2 equivalente. **Rispetto al 2024, l’assenza di perdite di gas refrigerante ha contribuito a una riduzione significativa delle emissioni di Scope 1, pari al 65%.**

Scope 2

Lo Scope 2 comprende le emissioni indirette di gas a effetto serra associate alla produzione dell’energia elettrica acquistata e consumata dall’organizzazione. In linea con il GHG Protocol, la rendicontazione è stata effettuata secondo i due approcci previsti: location-based e market-based. L’approccio location-based si basa sui fattori di emissione medi della rete elettrica nazionale da cui l’energia viene prelevata, mentre l’approccio market-based riflette le scelte di approvvigionamento energetico dell’organizzazione, utilizzando i fattori di conversione definiti nei contratti di fornitura, come le Garanzie di Origine per l’energia rinnovabile o, in alternativa, i fattori del residual mix. Poiché **acquistiamo energia elettrica da fonti rinnovabili certificate tramite Garanzie di Origine**, il fattore di emissione calcolato secondo l’approccio

market-based è pari a zero. Al fine di garantire la massima trasparenza, riportiamo comunque anche i risultati ottenuti con l’approccio location-based. **Secondo quest’ultimo, si evidenzia un incremento del 16% delle emissioni, principalmente riconducibile al maggiore volume di energia elettrica acquistata dalla rete nazionale (+ 15,9%)**

Emissioni di Scope 2					
Emissioni	U.M.	2022	2023	2024	2025
Scope 2 Location Based	tCO ₂ e	1.697	1.721	1.865	2.165
Scope 2 Market Based		0	0	0	0

Totale emissioni:
Scope 1 + Scope 2

Grazie alla scelta strategica di approvvigionarci esclusivamente di energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili, **le emissioni complessive risultano allineate a quelle di Scope 1, in quanto il fattore di emissione associato all’energia rinnovabile è pari a zero secondo l’approccio market-based. Questa politica ci ha consentito di evitare, negli ultimi tre anni, l’emissione di oltre 5.000 tonnellate di CO2 equivalente, contribuendo in modo concreto alla riduzione del nostro impatto climatico.**

Totale Emissioni di Scope 1 e 2					
Emissioni	Unità di Misura	2022	2023	2024	2025
Location Based	tCO ₂ e	2.328,95	2.423,60	3.885,58	2.874,12
Market Based		631,95	702,60	2.020,58	709,12

Gestione dei rifiuti

Adottiamo soluzioni tecnologiche avanzate per ridurre la produzione di rifiuti lungo il processo produttivo, anche grazie a una stretta collaborazione con i nostri principali fornitori. Tra gli interventi implementati rientra il **“Pigging System”**, una tecnologia innovativa che consente di minimizzare gli sprechi recuperando i prodotti liquidi residui all’interno delle tubazioni al termine del ciclo produttivo. In passato, il prodotto che rimaneva nelle linee veniva scartato; oggi, grazie a questo sistema, viene recuperato e reimpresso nel processo, con benefici sia ambientali sia economici. L’adozione del pigging permette infatti di ridurre la quantità di scarti generati e, al contempo, di diminuire i consumi di acqua, energia e detergenti necessari per le operazioni di lavaggio in CIP dell’impianto di preparazione dei condimenti, contribuendo a un

utilizzo più efficiente delle risorse e a una gestione più sostenibile della produzione. Nel periodo 2019-2025 il quantitativo totale di rifiuti prodotti è passato da 391 tonnellate a 513 tonnellate, registrando un incremento complessivo coerente con l’andamento dei volumi produttivi. Parallelamente alla crescita dei rifiuti generati, abbiamo rafforzato in modo significativo le modalità di gestione, orientandoci con decisione verso soluzioni di recupero di materia in linea con i principi dell’economia circolare. **La percentuale di rifiuti destinati a recupero di materia è infatti aumentata in modo costante, passando dal 64,1% nel 2019 al 96,49% nel 2025.** In termini assoluti, il recupero di materia è quasi raddoppiato nel periodo considerato, raggiungendo circa 495 tonnellate nel 2025. Questo risultato testimonia un miglioramento strutturale nella gestione dei flussi di scarto, con una progressiva riduzione del ricorso allo smaltimento finale. **Nel 2025 la produzione totale di rifiuti è stata pari a 512,8 tonnellate, con oltre il 99,3% di rifiuti non pericolosi ed una percentuale di invio a recupero del 96.5%.**

Analizzando il rapporto tra rifiuti prodotti e produzione netta, si osserva un andamento complessivamente stabile, con valori compresi tra il 6,10% e l’8,57%. Il dato del 2025 evidenzia un lieve incremento dell’incidenza dei rifiuti rispetto ai volumi produttivi, elemento che rappresenta un’area di attenzione per il miglioramento continuo, in particolare attraverso azioni di prevenzione e ottimizzazione dei processi. Per quanto riguarda i rifiuti pericolosi, i quantitativi rimangono contenuti rispetto ai volumi complessivi. Nel 2025 si registra un aumento dei rifiuti pericolosi destinati a smaltimento, riconducibile ad attività manutentive; tale aspetto sarà oggetto di monitoraggio per valutarne l’evoluzione negli anni successivi. Nel complesso, i dati evidenziano un percorso strutturato verso una gestione sempre più circolare dei rifiuti, caratterizzata da un’elevata percentuale di recupero di materia e da una drastica riduzione dello smaltimento finale. **Continuiamo a lavorare per migliorare ulteriormente l’efficienza dei processi, prevenire la produzione di rifiuti a monte e consolidare modelli di gestione orientati alla sostenibilità.**

Dalla depurazione alla produzione di energia: valorizzazione circolare dei fanghi

I fanghi derivanti dal trattamento in loco degli affluenti, generati dal nostro nuovo impianto di depurazione delle acque reflue, vengono **gestiti secondo un modello di recupero orientato alla massima valorizzazione delle risorse**. Classificati con codice EER 020204, questi fanghi **non sono destinati a semplice smaltimento, ma avviati a recupero attraverso un processo di digestione anaerobica**. Il trattamento consente la trasformazione della frazione organica in biogas, successivamente sottoposto a processo di upgrading per la produzione di biometano, immesso nella rete

nazionale e destinato anche all'auto-trazione. Una parte del biogas viene inoltre utilizzata per la produzione di energia elettrica rinnovabile, immessa in rete. Dal processo di purificazione viene recuperata anche CO₂, successivamente valorizzata nel mercato alimentare, contribuendo a ridurre il ricorso a fonti di origine fossile. Il ciclo si completa con il trattamento della frazione liquida, che viene depurata e in parte riutilizzata come acqua tecnica, e con la disidratazione del digestato finale, destinato a compostaggio o a impiego agronomico, restituendo sostanza organica al suolo. **Grazie alla collaborazione con un partner specializzato, i fanghi prodotti dal nostro impianto di depurazione diventano una risorsa in grado di generare energia rinnovabile e materia riutilizzabile, riducendo l'impatto ambientale complessivo e rafforzando il nostro impegno verso**

un modello di economia circolare applicato anche alla gestione delle acque reflue.

Ambiente: prevenzione ed emergenze

Negli ultimi dieci anni **non si sono registrati incidenti ambientali**. La gestione delle eventuali emergenze è presidiata attraverso un piano di emergenza interno, attività di formazione periodica e simulazioni dedicate, finalizzate a garantire tempestività ed efficacia di intervento. Attualmente **non risultano conten-ziosi ambientali in corso**.

7.3. Risultati 2025 ed obiettivi 2026

Nel 2025 abbiamo portato avanti un piano articolato di investimenti tecnologici e infrastrutturali finalizzati al miglioramento dell'efficienza energetica, alla riduzione degli impatti ambientali e al rafforzamento della resilienza operativa dello stabilimento. Tra i risultati più significativi **si evidenzia il completamento del revamping della nuova sala motori e dell'impianto frigorifero NH₃/CO₂ presso lo Stabilimento Nord**. L'intervento rappresenta un passo strategico verso l'efficientamento energetico e l'eliminazione di refrigeranti a maggiore impatto climatico, migliorando al contempo l'affidabilità dell'impianto. È stata inoltre **completata l'installazione dei pannelli fotovoltaici sullo Stabilimento Sud, mentre è in fase di completamento l'installazione sulla copertura dell'anticella**. L'investimento rafforza il nostro percorso verso una maggiore autonomia ener-

getica e una progressiva decarbonizzazione dei consumi. Sul fronte produttivo, **è stato installato il nuovo tank di stoccaggio condimenti e il nuovo tunnel di surgelazione**, con benefici indiretti anche in termini di ottimizzazione energetica. **Non è stato invece raggiunto l'obiettivo di riduzione del 5% dei consumi di energia elettrica**, principalmente a causa di fattori non preventivabili: l'attivazione simultanea di tre linee produttive per l'intero anno, la presenza di cantieri legati al revamping dell'impianto frigo, l'attivazione del nuovo impianto di depurazione, l'allaccio notturno dei mezzi refrigerati e la dilatazione dei tempi di piena operatività del nuovo impianto fotovoltaico. Tali elementi hanno determinato un incremento dei consumi rispetto alle previsioni iniziali, pur in presenza di interventi strutturali di efficientamento. Per il 2026 abbiamo definito un nuovo piano di interventi orientato

alla decarbonizzazione, all'economia circolare e al miglioramento sistemico della gestione ambientale. **Proseguiremo con l'attivazione dei pannelli fotovoltaici sopra la zona logistica, ampliando la capacità di autoproduzione da fonte rinnovabile**. È previsto inoltre l'incremento delle **colonnine di ricarica per veicoli elettrici**, con l'obiettivo di favorire una mobilità aziendale a minore impatto ambientale. Inoltre, **sarà lanciato il progetto "Carta di Prossimità"**, finalizzato a valorizzare il rifiuto di carta aziendale trasformandolo in materia prima secondaria per nuovi imballaggi. Attraverso una filiera corta, tracciabile e radicata sul territorio, la carta post-consumo verrà riciclata localmente, riducendo trasporti e impatto ambientale complessivo. Infine, avvieremo **il processo di selezione e messa in produzione di un nuovo software dedicato alla gestione integrata della so-**

stenibilità. Questo strumento ci consentirà di rafforzare ulteriormente il presidio dei dati ESG, migliorandone accuratezza, tracciabilità e tempestività. In particolare, il nuovo sistema permetterà di **estendere il calcolo delle emissioni includendo anche lo Scope 3**, ossia le emissioni indirette generate lungo la catena del valore, offrendo così una visione più completa e strutturata del nostro impatto climatico. L'implementazione del software renderà inoltre disponibile una **dashboard aggiornata e dinamica di tutti i principali KPI "ESG"**, facilitando il monitoraggio continuo delle performance, il supporto alle decisioni strategiche e l'allineamento agli standard di rendicontazione europei. Si tratta di un investimento chiave per consolidare il nostro percorso come Società Benefit, rafforzando trasparenza, misurabilità e miglioramento continuo.



08

Ambiente

Ci impegniamo a tutelare il patrimonio ecologico dei territori in cui operiamo, promuovendo il ripristino degli ecosistemi, con particolare attenzione a quelli acquatici, e l'ottimizzazione dell'uso delle risorse naturali



8.1. Storia di Impatto

La **biodiversità** è il fondamento degli ecosistemi da cui dipendono le risorse marine, la sicurezza alimentare e l'equilibrio ambientale. Per noi di Arbi Dario S.p.A., che operiamo nel settore ittico, **tutelarla non è una scelta opzionale, ma una responsabilità concreta e quotidiana.**

Nel tempo abbiamo strutturato il nostro impegno attraverso scelte di approvvigionamento responsabile,



privilegiando risorse provenienti da aree regolamentate e gestite secondo criteri scientifici, nel rispetto degli stock ittici e della loro capacità di rigenerazione. Prestiamo attenzione alla stagionalità della pesca, rispettiamo le taglie minime previste dalla normativa e abbiamo progressivamente convertito diverse referenze agli standard certificati ASC e MSC, contribuendo alla conservazione degli ecosistemi marini e alla gestione sostenibile delle risorse. Il nostro percorso si è ulteriormente rafforzato grazie al coinvolgimento in un lavoro di ricerca promosso dalla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, dedicato alla tutela della biodiversità nelle filiere produttive. In questo contesto, **la nostra esperienza è stata messa a confronto e integrata con quella di altre imprese, istituzioni e organizzazioni, dando vita a un'analisi articolata dei diversi approcci al management della biodiversità.** Abbiamo contribuito portando il nostro punto di vista operativo, ma-

turato nella gestione delle risorse marine, nella selezione responsabile dei fornitori e nelle iniziative di rigenerazione territoriale. Il dialogo con realtà diverse per settore e dimensione ha permesso di evidenziare punti di forza, criticità e modalità differenti di integrazione della biodiversità nelle strategie aziendali. In particolare, le considerazioni conclusive del lavoro hanno messo in luce come la gestione della biodiversità possa evolvere da un approccio prevalentemente di conformità normativa a un modello più avanzato, integrato nella governance, nei processi decisionali e nella creazione di valore nel lungo periodo. Essere parte di questa pubblicazione ha rappresentato per noi un passaggio significativo: **non solo un riconoscimento del percorso intrapreso, ma anche un'occasione di apprendimento e miglioramento.** Il confronto con il mondo accademico e con altri attori del sistema economico ci ha consentito di rafforzare la consapevolezza che la biodiversità

deve essere gestita in modo sistemico, attraverso misurazione, obiettivi chiari e coinvolgimento della filiera. Il nostro impegno non si limita al mare. Con progetti come "Bosco in Città" e il Bosco Urbano di Monsummano Terme, **lavoriamo per rigenerare aree del territorio, favorire la creazione di habitat naturali e tutelare specie vegetali, animali e insetti impollinatori, contribuendo al rafforzamento degli ecosistemi locali.** Per noi la biodiversità è un elemento strategico di resilienza e valore condiviso. L'integrazione tra ricerca scientifica, esperienza imprenditoriale e collaborazione multi-stakeholder rappresenta la direzione che intendiamo continuare a perseguire, nella consapevolezza che proteggere la biodiversità significa garantire continuità alle risorse naturali e solidità al nostro modello di impresa nel lungo periodo. Per maggiori approfondimenti: <https://series.francoangeli.it/index.php/oa/catalog/book/1530>

8.2. Acque e risorse marine

Gestione dei consumi idrici

La riduzione degli sprechi idrici e la gestione efficace delle acque reflue rappresentano per noi ambiti prioritari. Negli ultimi anni abbiamo avviato iniziative mirate con l'obiettivo di contenere i consumi, adottare tecnologie avanzate per il monitoraggio e migliorare le performance dei sistemi di trattamento. L'approvvigionamento idrico avviene tramite due pozzi situati presso il nostro sito produttivo. L'acqua destinata alle attività produttive e alle operazioni di sanificazione viene **potabilizzata internamente attraverso un impianto di ultima generazione che integra processi di ultrafiltrazione e osmosi.** L'acqua è inoltre impiegata in diversi processi tecnologici, tra cui le torri evaporative dei sistemi frigoriferi.

L'acqua rappresenta una risorsa strategica per l'industria agroalimentare e il suo utilizzo responsabile è fondamentale per garantire processi produttivi efficienti e sostenibili. Investire in soluzioni innovative per la gestione idrica consente di ridurre gli impatti ambientali, generare benefici economici e rafforzare la resilienza operativa.

Nel 2024 il consumo complessivo di acqua prelevata dai pozzi aziendali è stato pari a 71.404 metri cubi, un dato sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente (+0,2%), così come l'intensità di prelievo rapportata ai volumi produttivi. I primi interventi di efficientamento si sono concentrati sulla **gestione delle torri evaporative e sull'ottimizzazione dei cicli di pulizia**, sia manuali (COP) che automatizzati (CIP), consentendoci di ridurre l'utilizzo della risorsa mantenendo al contempo elevati standard igienico-sanitari. Ulteriori miglioramenti sono stati ottenuti grazie a una pianificazione più accurata della produzione, allo sviluppo di specifiche istruzioni operative e a interventi tecnici mirati all'uso più efficiente dell'acqua durante le fasi produttive. **Il nuovo impianto di depurazione** ci

permette di rimuovere efficacemente i contaminanti dalle acque reflue, rendendole conformi allo scarico in corpi idrici superficiali. Questo progetto si inserisce in un percorso orientato all'economia circolare e **mira, nel lungo periodo, al riutilizzo della quota di acqua trattata per alimentare le torri evaporative dei sistemi di raffreddamento, con benefici sia in termini di efficienza energetica sia di riduzione dell'impatto ambientale.** Nell'ottica di una gestione sempre più attenta degli impatti ambientali, abbiamo inoltre installato un **impianto di abbattimento delle emissioni odorogene** a servizio del depuratore aziendale. L'intervento è finalizzato a ridurre la diffusione di odori derivanti dai processi di trattamento delle acque reflue, migliorando la qualità dell'aria nelle aree circostanti lo stabilimento e tutelando il benessere delle persone e della comunità locale. Questa soluzione tecnologica rappresenta un ulteriore passo nel percorso di mitigazione degli impatti ambientali connessi alle nostre attività produttive. **Nel 2025 il volume di acqua scaricata si è mantenuto**

sostanzialmente in linea con l'anno precedente, attestandosi a 31.069 metri cubi. Tutte le acque, sia in ingresso sia in uscita, sono sottoposte a controlli analitici periodici effettuati da laboratori esterni accreditati, in coerenza con il nostro sistema di valutazione del rischio. Per valutare **il livello di esposizione al rischio idrico del territorio** in cui operiamo, abbiamo fatto riferimento all'Aqueduct Water Risk Atlas sviluppato dal World Resources Institute (WRI), uno strumento riconosciuto a livello internazionale che analizza e mappa i rischi legati alla disponibilità, alla qualità e alla gestione delle risorse idriche. Il modello considera diversi indicatori, tra cui lo stress idrico, la variabilità stagionale, il rischio di siccità e di alluvioni, fornendo una classificazione su scala crescente: Low, Low-Medium, Medium-High, High ed Extremely High. Dall'analisi condotta emerge che l'area in cui è situato il nostro stabilimento ricade in una fascia di rischio Medium-High per quanto riguarda lo stress idrico (baseline annuale). Questo livello indica una pressione significativa sulle risorse idriche disponibili, con un rapporto elevato tra prelievi

e disponibilità naturale, pur non rientrando nelle categorie di criticità estrema. Tale valutazione rafforza la **consapevolezza dell'importanza di una gestione efficiente e responsabile della risorsa acqua, orientando le nostre scelte verso interventi di monitoraggio, riduzione dei consumi e miglioramento continuo dei sistemi di trattamento e riutilizzo**, in un'ottica di mitigazione dei rischi fisici e di adattamento ai possibili impatti futuri legati ai cambiamenti climatici.

Risorse Marine

Le materie prime ittiche rappresentano la componente principale dei nostri approvvigionamenti, pari a circa l'85% del totale. La restante quota è costituita da ingredienti quali spezie, olio, vino e verdure, fondamentali per la preparazione dei condimenti. Da anni promuoviamo **l'approvvigionamento responsabile attraverso l'acquisto di materie prime certificate MSC** (Marine Stewardship Council) e **ASC** (Aquaculture Stewardship Council). **Nel 2025 abbiamo impiegato 226.958 kg di materie prime certificate, pari al 6,23% del totale.** La certificazione MSC attesta che il pescato provenga

da attività sostenibili, in grado di preservare la disponibilità delle risorse nel tempo e di tutelare la struttura e la biodiversità degli ecosistemi marini. La certificazione ASC, invece, definisce standard rigorosi per un'acquacoltura responsabile e garantisce la piena tracciabilità dei prodotti lungo l'intera filiera. **Nel corso dell'anno abbiamo realizzato 267.236 kg di prodotto finito certificato MSC/ASC, registrando un incremento del 152% rispetto al 2019, a conferma del nostro percorso di progressivo rafforzamento degli acquisti sostenibili.** Per l'approvvigionamento dei gamberi argentini collaboriamo inoltre con pescherecci coinvolti in un **Fishery Improvement Project** (FIP), iniziativa che riunisce pescatori, armatori, organizzazioni non governative, autorità pubbliche e comunità scientifica con l'obiettivo di migliorare le pratiche di pesca e la gestione della filiera. In coerenza con i principi dell'economia circolare, adottiamo anche un approccio orientato alla valorizzazione delle risorse. Nella produzione dei condimenti impieghiamo, ove possibile, materie prime ittiche derivanti da by-products provenienti da progetti di simbiosi industriale. **Nell'ultimo anno ne abbiamo**

utilizzate circa 202 tonnellate, un quantitativo sostanzialmente in linea con il 2024, contribuendo così alla riduzione degli sprechi e a un uso più efficiente delle risorse marine.

La simbiosi industriale è un modello innovativo che favorisce la collaborazione tra imprese con l'obiettivo di ottimizzare l'impiego delle risorse, ridurre gli sprechi e rafforzare la sostenibilità complessiva dei processi produttivi. Questo approccio si fonda sul principio secondo cui i sottoprodotti generati da un'azienda possono essere valorizzati come materie prime da un'altra, contribuendo alla creazione di un sistema più efficiente e orientato all'economia circolare.

Acqua e glassatura

La glassatura è un processo comunemente adottato nell'industria dei prodotti ittici surgelati che prevede la formazione di un **sottile strato di ghiaccio sulla superficie del prodotto**, ottenuto mediante immersione in acqua fredda o nebulizzazione prima della fase di surgelazione.

Questo rivestimento protettivo svolge una funzione essenziale nel

Abbiamo avviato un percorso volto alla riduzione della glassatura delle nostre materie prime, conseguendo benefici rilevanti sotto il profilo ambientale ed operativo. Questa iniziativa ha infatti contribuito a diminuire il consumo di acqua, ridurre le emissioni associate al trasporto, ottimizzare l'impiego degli imballaggi e migliorare l'efficienza delle attività di stoccaggio.

prevenire la disidratazione e le cosiddette "bruciature da freddo" durante la conservazione, contribuendo a mantenere più a lungo le caratteristiche qualitative del pesce. Inoltre, limita i fenomeni ossidativi e di irrancidimento che potrebbero comprometterne la commercializzazione, migliorando al contempo l'aspetto del prodotto e la percezione di freschezza. Da oltre due anni abbiamo **avviato un percorso finalizzato alla riduzione della glassatura applicata alle materie prime ittiche, mantenendo esclusivamente il livello**

tecnicamente necessario a garantire un'adeguata protezione del prodotto. La commercializzazione di prodotti con una glassatura ridotta favorisce infatti una maggiore sostenibilità ambientale: limitare la quantità di ghiaccio utilizzato consente di contenere gli sprechi, ottimizzare l'impiego delle risorse idriche ed energetiche e ridurre le emissioni associate alle attività di conservazione e trasporto. Questa scelta garantisce inoltre ai consumatori un prodotto più autentico, privo di eccessi d'acqua che possano alterarne il peso reale, promuovendo al contempo maggiore trasparenza lungo la filiera ittica.

I vantaggi del pesce surgelato e dei prodotti surgelati nel nostro modello di sostenibilità

Il ruolo dei prodotti surgelati all'interno della nostra filiera è centrale e rappresenta uno degli elementi più significativi della nostra strategia di sostenibilità. La

surgelazione, per noi, non è soltanto una tecnica di conservazione: è un modo per custodire la freschezza nel suo momento più autentico. Ogni prodotto viene fermato nel tempo quando è al suo meglio, come se una mano gentile ne preservasse la bontà e le caratteristiche naturali, permettendoci di portare sulla tavola dei nostri consumatori un sapore autentico, integro, che racconta la sua storia senza compromessi.

Nel mondo del pesce, questo significa trattenere il profumo del mare, la compattezza delle carni, la purezza dei nutrienti. Significa rispettare il valore della materia prima e consegnarla ai consumatori così come era all'origine, con la stessa cura con cui è stata pescata. La surgelazione ci permette di proteggerla, di darle continuità, di permetterle di arrivare lontano senza perdere identità. **Ma c'è un altro aspetto che ci guida: la consapevolezza che il cibo è una risorsa preziosa. Conservare a lungo un prodotto senza alterarne la qualità significa ridurre**

gli sprechi, evitare che il lavoro delle persone e le risorse della natura vadano perduti. Significa dare dignità a ogni alimento, utilizzarlo solo quando serve, valorizzarlo nelle cucine, nei negozi, nelle case. La surgelazione ci permette anche di lavorare con serenità e rispetto, senza cedere alla fretta o alle urgenze. **Possiamo gestire la filiera in modo più equilibrato, possiamo pianificare, possiamo evitare pressioni sugli ecosistemi, possiamo garantire disponibilità costante senza forzare i ritmi della natura.** È un equilibrio che cerchiamo ogni giorno: utilizzare la tecnologia per proteggere la qualità, per tutelare il mare, per accompagnare la crescita di una filiera più consapevole. **Per il consumatore, tutto questo si traduce in fiducia. I surgelati offrono la tranquillità di sapere che ciò che si porta a tavola è sicuro, controllato, buono come appena preparato.** Offrono praticità senza rinunciare alla genuinità, libertà di scelta senza perdere il legame con l'origine. Quando scegliamo il

surgelato, scegliamo una strada che unisce tecnologia e natura, qualità e responsabilità, gusto e futuro. È una scelta che facciamo ogni giorno, perché crediamo in un modello di consumo capace di proteggere ciò che la terra e il mare ci offrono. Ed è questa convinzione che ci guida: **offrire prodotti che non solo nutrono, ma che raccontano il nostro impegno nel costruire un food system più responsabile, più umano e più attento al mondo che ci circonda.**

Surgelare significa anche proteggere il pianeta. Significa ridurre gli sprechi, utilizzare solo ciò che serve, valorizzare ogni risorsa senza sprecarne alcuna. È una scelta che rende la nostra filiera più responsabile, più efficiente, più sostenibile. Perché il surgelato non è un'alternativa. È un alleato: della qualità, della sicurezza, dell'ambiente.

8.3. Biodiversità ed ecosistemi

In qualità di operatori consapevoli del valore delle risorse naturali, riconosciamo che la **gestione responsabile delle risorse marine è un presupposto essenziale per la continuità del nostro modello di business e per la tutela degli ecosistemi.**

Per questo adottiamo un approccio improntato alla sostenibilità, evitando ogni forma di sfruttamento eccessivo e promuovendo pratiche di approvvigionamento rispettose dell'equilibrio biologico del mare. La selezione delle materie prime ittiche tiene conto in modo rigoroso dell'area di pesca (zona FAO) e del metodo di cattura o allevamento.

Ci approvvigioniamo esclusivamente da **zone autorizzate e regolamentate secondo normative internazionali, verificando che gli stock siano gestiti in modo sostenibile e che le specie non presentino elevati rischi di estinzione o scarsa capacità di recupero.** La tutela della resilienza degli ecosistemi marini guida le nostre scelte operative: privilegiamo tecniche di pesca e allevamento riconosciute per la loro sostenibilità ambientale e sociale ed evitiamo approvvigionamenti da siti

prossimi ad aree protette o ad alto valore per la biodiversità. Rivolgiamo inoltre particolare attenzione alla **stagionalità della pesca**, concentrando gli acquisti nei periodi di maggiore abbondanza e riducendoli durante le fasi riproduttive, così da consentire il naturale rinnovo degli stock ittici e preservare la biodiversità. A supporto di questo impegno, effettuiamo controlli puntuali sulle materie prime in ingresso, verificando il rispetto delle dimensioni minime previste dalla normativa vigente (Reg. CE 1967/2006, Allegato III). In conformità alla legge, non commercializziamo pesce allo stato giovanile, contribuendo a prevenire l'impoverimento delle risorse marine e a salvaguardare l'equilibrio degli ecosistemi per le generazioni future.

L'impegno verso una pesca responsabile

Operiamo con successo nella trasformazione e confezionamento di prodotti ittici, con canali di approvvigionamento che coinvolgono fornitori operanti diversi paesi del

mondo e siamo, pertanto, consapevoli dei **rischi legati al depauperamento delle risorse marine a seguito della pesca eccessiva e del sovrasfruttamento degli stock ittici, e della pesca illegale o non regolamentata riportata.**

Anche nel corso dello scorso anno, è proseguito il **confronto con WWF Italia, per analisi della sostenibilità del nostro portfolio ittico, tramite lo strumento CAM Common Assessment Methodology).** La valutazione di sostenibilità si basa sulle seguenti informazioni: specie ittica, area di pesca (zona FAO e relative sottozone) e strumento di pesca. E tiene conto di stato dello "stock" (della specie oggetto della valutazione), effetti ecologici della pesca e gestione delle attività di pesca.

Progetto "Bosco in Città": una foresta urbana per un futuro più sostenibile

Il progetto Bosco in Città nasce con l'obiettivo di **promuovere la riforestazione urbana** e favorire la nascita di nuovi spazi verdi accessibili

e sostenibili. Attraverso la messa a dimora di specie botaniche locali, l'iniziativa contribuisce ad **aumentare la biodiversità urbana, proteggere gli insetti impollinatori e migliorare la qualità dell'aria.** L'intervento non ha soltanto una valenza ambientale, ma anche sociale: **le aree verdi diventano luoghi di incontro e benessere per la comunità, capaci di rafforzare il legame tra persone e natura.** Allo stesso tempo, la presenza di nuove alberature e vegetazione contribuisce alla mitigazione climatica, all'assorbimento della CO₂ e alla gestione sostenibile delle risorse idriche, riducendo il rischio di erosione e favorendo la resilienza del territorio rispetto agli eventi climatici estremi.

Progetto "Bosco Urbano" di Monsummano Terme: rigenerare un'area industriale

Con il progetto Bosco Urbano di Monsummano Terme, in memoria di Stefano Arbi, abbiamo scelto di

intervenire su un'area a margine del nostro stabilimento produttivo, trasformando uno spazio industriale in una **zona umida ad alto valore naturalistico**, su una superficie di circa 21.500 mq. L'iniziativa **mira a ripristinare la biodiversità locale, favorendo lo sviluppo di habitat naturali e la ricostruzione delle connessioni ecologiche tra specie animali e vegetali.** La creazione di uno specchio d'acqua e di aree verdi contribuisce inoltre alla regolazione del microclima, al miglioramento della qualità dell'aria e alla gestione delle acque, generando benefici ambientali misurabili. Il Bosco Urbano rappresenta anche un **investimento nella qualità della vita della comunità:** uno spazio fruibile, capace di coniugare valore paesaggistico, funzione ecologica e opportunità educative. Attraverso attività di sensibilizzazione e coinvolgimento, il progetto promuove una maggiore consapevolezza sull'importanza della biodiversità e sulla necessità di preservare gli ecosistemi locali.

Il giardino pensile: uno spazio verde che

migliora l'ambiente la biodiversità e il benessere delle persone

Nel 2025 abbiamo realizzato un giardino pensile sul tetto del Dipartimento Ricerca & Sviluppo e Assicurazione Qualità, trasformando una superficie inutilizzata in un'area verde capace di generare benefici ambientali e sociali concreti. Dal punto di vista ambientale, il giardino pensile contribuisce a **migliorare l'isolamento termico dell'edificio, riducendo il fabbisogno**

energetico per la climatizzazione e mitigando l'effetto isola di calore. La presenza di specie vegetali selezionate e fioriture stagionali favorisce inoltre la **regolazione del microclima, la ritenzione delle acque piovane e la valorizzazione della biodiversità urbana**, creando un habitat favorevole alla presenza di api e insetti impollinatori, fondamentali per l'equilibrio degli ecosistemi. Sul piano sociale, il giardino ha un impatto diretto e quotidiano sulle persone che lavorano negli uffici che si affacciano su questo spazio verde. La possibilità di avere una vista naturale

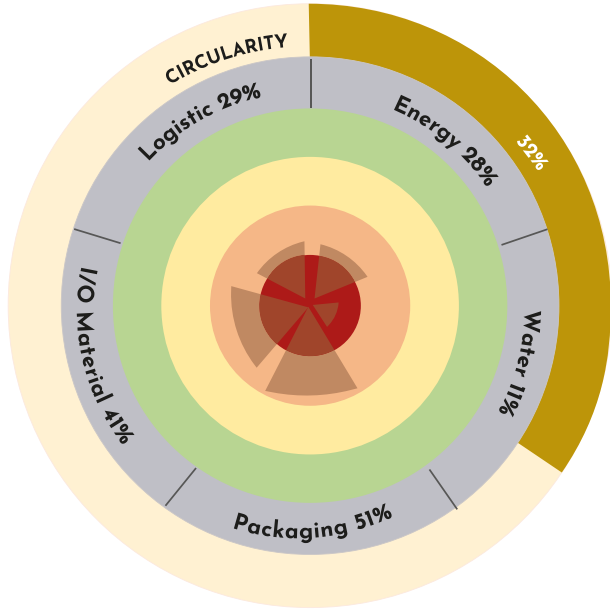
dalle postazioni di lavoro contribuisce a migliorare la qualità dell'ambiente indoor, favorendo concentrazione, benessere psicofisico e riduzione dello stress. Il giardino diventa così parte integrante degli spazi di lavoro, rendendo l'ambiente più accogliente, stimolante e orientato alla cura delle persone. Questo intervento rappresenta un esempio concreto di come la progettazione degli spazi possa diventare uno strumento di sostenibilità integrata, capace di coniugare attenzione all'ambiente, tutela della biodiversità e qualità della vita lavorativa.



8.4. Economia circolare

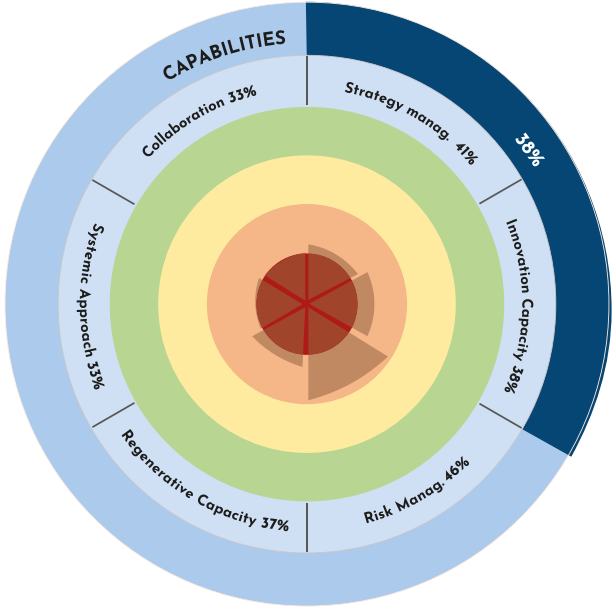
Nel 2025 abbiamo realizzato la seconda **valutazione della circolarità della nostra filiera ittica**, proseguendo il percorso avviato nel 2023 con l'introduzione del **Tool Valchiria**, uno strumento di misurazione sviluppato dalla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa insieme al suo spin-off Ergo Srl. Lo sviluppo di un'economia circolare e rigenerativa **richiede il coinvolgimento attivo di tutti gli attori che operano lungo le diverse fasi del ciclo di vita dei prodotti**. Il tool consente di restituire una fotografia strutturata

e comparabile dello stato di circolarità della filiera, misurandone sia le performance operative che la capacità di generare valore circolare nel tempo. Il tasso di copertura dell'analisi è risultato complessivamente sufficiente a garantire la robustezza dello studio, tenendo conto anche della dimensione internazionale e della complessità del nostro network di fornitura. **La filiera ha ottenuto un Circularity Score complessivo pari al 32%**, calcolato come media dei punteggi dei nodi analizzati.



L'analisi evidenzia una elevata variabilità dei risultati tra i diversi attori della filiera, segnale della **presenza di buone pratiche ed esempi virtuosi che possono fungere da leva per una transizione sistemica**. Le migliori performance si registrano nella gestione circolare dei flussi materici, del packaging e della logistica, mentre emergono maggiori criticità nella gestione delle risorse idriche ed energetiche. La ridotta variabilità negli ambiti con performance più basse, in particolare per l'acqua, indica una difficoltà diffusa

nell'implementazione di pratiche circolari in questi ambiti. Accanto agli aspetti operativi, Valchiria analizza anche le capacità abilitanti della filiera. **Il Capabilities Score complessivo si attesta al 38%**. Anche in questa applicazione tutte le capacità ottengono uno score di filiera compreso nella fascia 25%-50% identificando miglioramenti generalizzati su tutte le dimensioni. **Si rilevano performance migliori nelle dimensioni nel risk management e nello strategy management**. Maggiori margini



di miglioramento si presentano per approccio sistemico e capacità di collaborazione. **Nel complesso, la filiera ha ottenuto un Valchiria Rank C**, a conferma di un percorso già avviato verso l'integrazione dei principi di economia circolare e lo sviluppo delle competenze necessarie a una transizione sistemica.

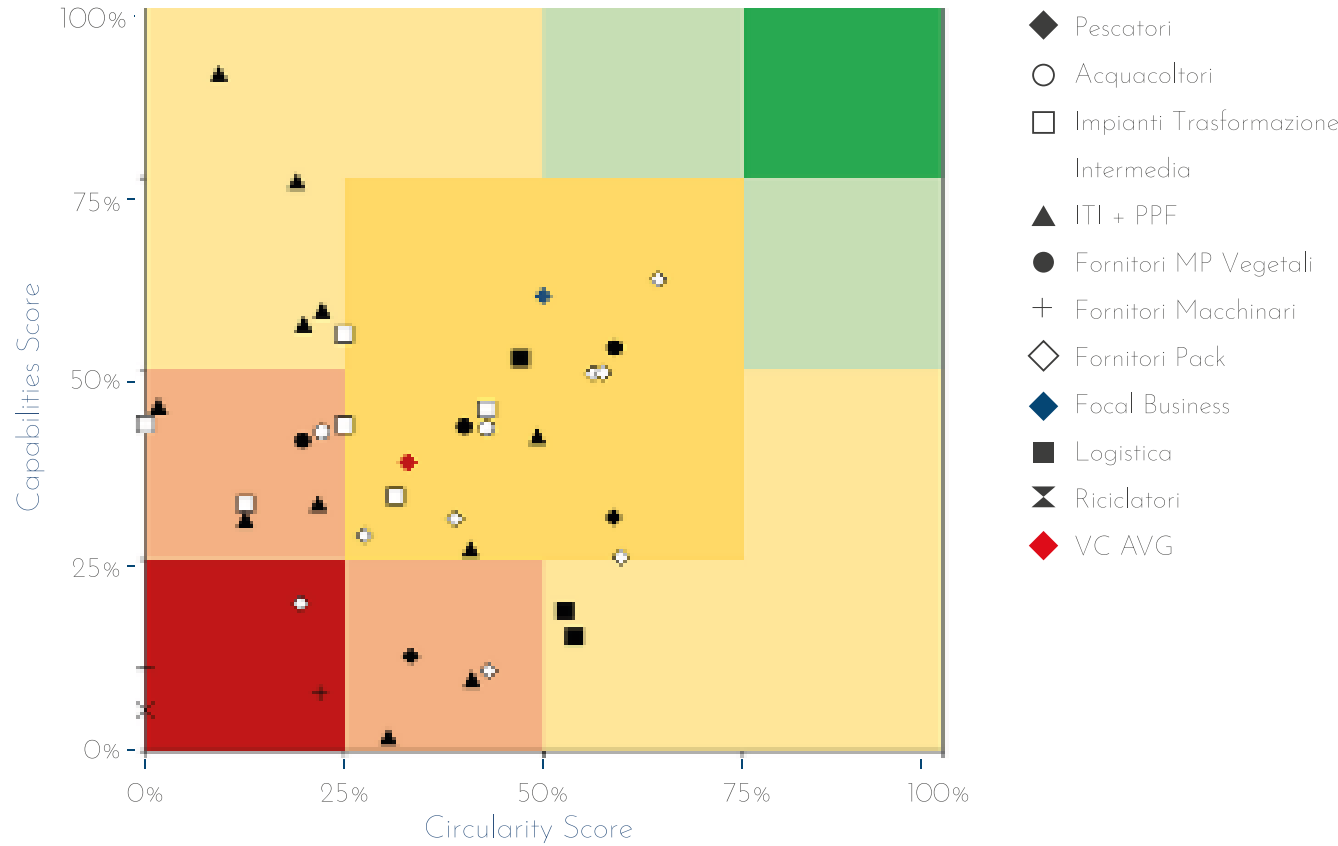
In questo contesto, **ci confermiamo**

come azienda trainante, favorendo la diffusione di pratiche orientate alla tracciabilità, alla trasparenza e alla gestione strutturata dei rischi. I nodi upstream mostrano una particolare attenzione alla rigenerazione del capitale naturale, elemento essenziale per la sostenibilità delle attività di pesca. Per valorizzare l'impegno dei nostri

partner e stimolare l'innovazione lungo la filiera, **abbiamo istituito la seconda edizione del Premio Valchiria, consegnato durante l'evento Dialoghi sulla Natura. Il riconoscimento è stato assegnato alle aziende che si sono distinte per il loro percorso di sostenibilità e circolarità**: Gruppo Ibleo per la categoria Trasporti, Viciunai Group per la

sezione Ittico e Box Marche per la sezione Packaging.

Questa seconda valutazione rappresenta un passaggio fondamentale nel nostro percorso di miglioramento continuo, rafforzando il dialogo con i fornitori e orientando la filiera verso modelli sempre più circolari, resilienti e responsabili.



8.5. Risultati 2025 ed obiettivi 2026

L'obiettivo di ridurre del 2% il prelievo idrico non è stato raggiunto. I consumi si sono mantenuti sostanzialmente in linea con l'anno precedente. Il dato evidenzia la necessità di interventi strutturali più incisivi per ottenere riduzioni significative, che saranno oggetto di valutazione nel piano 2026. **È stato pienamente raggiunto l'obiettivo di convertire almeno tre referenze a standard di sostenibilità riconosciuti.** Nel corso dell'anno sono state certificate: Filetto di Pangasio ASC, Filetto di Merluzzo d'Alaska MSC, Sugo ai Gamberi MSC e Mazzancolle tropicali sgusciate ASC. **Abbiamo concluso la valutazione della circolarità della nostra filiera attraverso il tool Valchiria,** con l'obiettivo di analizzare le performance dei fornitori in ottica di sostenibilità e individuare aree di miglioramento lungo la catena del valore. Per il 2026 abbiamo definito un piano articolato di interventi strutturali e progettuali, ordinati secondo le principali direttrici strategiche. **Avvieremo l'implementazione di un Sistema di Gestione Ambientale conforme alla norma**

ISO 14001, con l'obiettivo di formalizzare in modo strutturato il presidio dei rischi ambientali, il monitoraggio delle performance e il miglioramento continuo. **È prevista la valutazione di un nuovo impianto di osmotizzazione per il recupero delle acque reflue a fini tecnologici,** che consentirà il riutilizzo di parte dell'acqua trattata nei processi produttivi, contribuendo alla riduzione del prelievo idrico. **È previsto l'avvio di almeno un nuovo intervento di piantumazione nell'ambito del progetto "Bosco in Città", in collaborazione con la Fondazione Arbi - Blue Resolution ETS.** L'iniziativa contribuirà alla tutela della biodiversità e al rafforzamento del legame con la comunità locale. Nel 2026 non verrà riproposta la somministrazione del tool Valchiria. Le best practice individuate per ciascun fornitore necessitano infatti di un tempo adeguato per essere implementate e produrre effetti misurabili. La nuova valutazione sarà ripianificata nel 2027, così da poter analizzare in modo più efficace l'impatto reale dei miglioramenti introdotti.



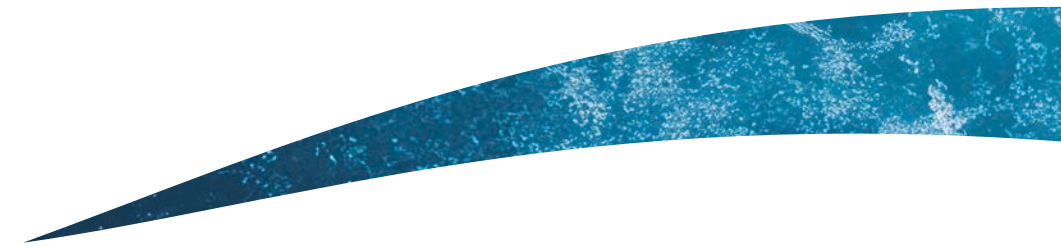
L'obiettivo di ridurre del 2% il prelievo idrico non è stato raggiunto. I consumi si sono mantenuti sostanzialmente in linea con l'anno precedente. Il dato evidenzia la necessità di interventi strutturali più incisivi per ottenere riduzioni significative, che saranno oggetto di valutazione nel piano 2026. **È stato pienamente raggiunto l'obiettivo di convertire almeno tre referenze a standard di sostenibilità riconosciuti.** Nel corso dell'anno sono state certificate: Filetto di Pangasio ASC, Filetto di Merluzzo d'Alaska MSC, Sugo ai Gamberi MSC e Mazzancolle tropicali sgusciate ASC. **Abbiamo concluso la valutazione della circolarità della nostra filiera attraverso il tool Valchiria,** con l'obiettivo di analizzare le performance dei fornitori in ottica di sostenibilità e individuare aree di miglioramento lungo la catena del valore. Per il 2026 abbiamo definito un piano articolato di interventi strutturali e progettuali, ordinati secondo le principali direttrici strategiche. **Avvieremo l'implementazione di un Sistema di Gestione Ambientale conforme alla norma**

ISO 14001, con l'obiettivo di formalizzare in modo strutturato il presidio dei rischi ambientali, il monitoraggio delle performance e il miglioramento continuo. **È prevista la valutazione di un nuovo impianto di osmotizzazione per il recupero delle acque reflue a fini tecnologici,** che consentirà il riutilizzo di parte dell'acqua trattata nei processi produttivi, contribuendo alla riduzione del prelievo idrico. **È previsto l'avvio di almeno un nuovo intervento di piantumazione nell'ambito del progetto "Bosco in Città", in collaborazione con la Fondazione Arbi - Blue Resolution ETS.** L'iniziativa contribuirà alla tutela della biodiversità e al rafforzamento del legame con la comunità locale. Nel 2026 non verrà riproposta la somministrazione del tool Valchiria. Le best practice individuate per ciascun fornitore necessitano infatti di un tempo adeguato per essere implementate e produrre effetti misurabili. La nuova valutazione sarà ripianificata nel 2027, così da poter analizzare in modo più efficace l'impatto reale dei miglioramenti introdotti.



09

Conclusioni



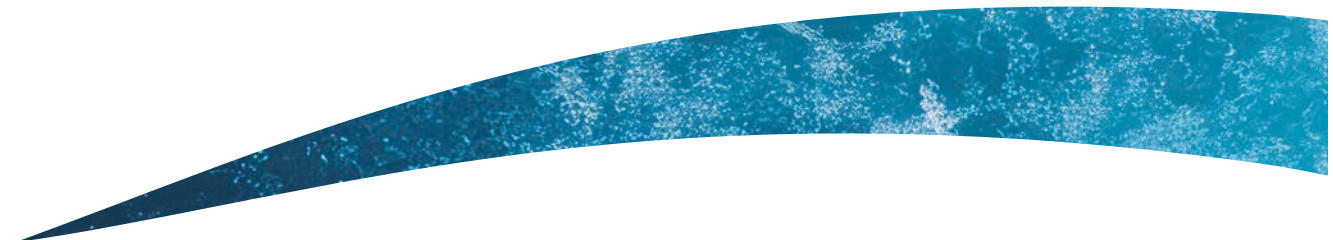


Il 2025 ha rappresentato per noi un anno di consolidamento e di evoluzione. Attraverso questo Report abbiamo voluto restituire **non solo i risultati raggiunti, ma soprattutto il percorso che stiamo costruendo: un modello di impresa capace di integrare performance economica, responsabilità sociale e tutela ambientale in una visione unitaria e di lungo periodo.** Le quattro macro-aree che guidano la nostra azione – Persone, Territorio, Clima e Ambiente – non sono ambiti separati, ma dimensioni interconnesse di un’unica strategia orientata alla generazione di valore condiviso. La crescita delle competenze interne, il rafforzamento delle relazioni con la comunità locale, gli investimenti in efficienza energetica e innovazione tecnologica, l’attenzione alla biodiversità e all’economia circolare rappresentano tasselli coerenti di un impegno strutturale. L’evoluzione del nostro sistema di governance, **il percorso verso la trasformazione in Società Benefit e l’allineamento progressivo agli standard ESRS testimoniano la volontà di rendere sempre più misurabile, trasparente e integrato il nostro impatto.** La sostenibilità non è per noi un progetto parallelo, ma un criterio guida nelle decisioni strategiche e operative. Siamo consapevoli che **le sfide ambientali e sociali richiedono responsabilità, collaborazione e capacità di innovazione continua.** Per questo guardiamo al futuro con determinazione, pronti a rafforzare ulteriormente il dialogo con i nostri stakeholder, a investire in soluzioni tecnologiche e organizzative sempre più efficienti e a consolidare il nostro ruolo di attore responsabile lungo l’intera catena del valore. Continueremo a misurare, migliorare e condividere i nostri progressi, convinti che la solidità di un’impresa si fonda sulla capacità di generare impatti positivi e duraturi. Insieme alle nostre persone, ai partner, ai clienti e alle comunità in cui operiamo, proseguiremo questo percorso verso un modello di impresa sempre più responsabile, capace di creare valore per il mercato e per la società nel suo complesso.



10

Appendice



10.1. Tabelle
GRI/ESRS

Standard trasversale ESRS	Obbligo di informativa	Ubicazione
ESRS 2 - INFORMAZIONI GENERALI	BP-1 Criteri generali per la redazione della dichiarazione sulla sostenibilità	Introduzione
	BP-2 Informativa in relazione a circostanze specifiche	Introduzione
	GOV-1 Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo	Governance Persone Highlights 2025
	GOV-2 Informazioni fornite agli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa e questioni di sostenibilità da questi affrontate	Governance
	SBM-1 Strategia, modello aziendale e catena del valore	Lettera da Alessandro Arbi Introduzione Governance
	SBM-2 Interessi e opinioni dei portatori di interessi	L'attenzione al cliente La materialità e l'ingaggio degli stakeholder Persone Governance Territorio
	SBM-3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	IRO-1 Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	IRO-2 Obblighi di informativa degli ESRS oggetto della dichiarazione sulla sostenibilità dell'impresa	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	MDR-P Politiche adottate per gestire questioni di sostenibilità rilevanti	Ambiente Persone Governance
	MDR-A Azioni e risorse relative a questioni di sostenibilità rilevanti	Ambiente Persone Governance
	MDR-M Metriche relative a questioni di sostenibilità rilevanti	Ambiente Persone Governance
	MDR-T Monitoraggio dell'efficacia delle politiche e delle azioni mediante obiettivi	Ambiente Persone Governance

Standard Topico ESRS - Ambiente	Obbligo di informativa	Ubicazione
E1- CAMBIAMENTI CLIMATICI	E1-1 Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici	Territorio Ambiente Clima
	ESRS 2 SBM-3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	ESRS 2 IRO-1 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti legati al clima	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	E1-2 Politiche relative alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi	Clima Ambiente
	E1-3 Azioni e risorse relative alle politiche in materia di cambiamenti climatici	Clima Ambiente
	E1-4 Obiettivi relativi alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi	Clima Ambiente
	E1-5 Consumo di energia e mix energetico	Clima Ambiente
	E1-6 Emissioni lorde di GES di ambito 1, 2, 3 ed emissioni totali di GES	Clima Ambiente
	E1-7 Assorbimenti di GES e progetti di mitigazione delle emissioni di GES finanziati con crediti di carbonio	Clima Ambiente
	E1-9 Effetti finanziari attesi di rischi fisici e di transizione rilevanti e potenziali opportunità legate al clima	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder



E3- ACQUE E RISORSE MARINE	ESRS 2 IRO-1 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti legati alle acque e alle risorse marine	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder Ambiente
	E3-1 Politiche connesse alle acque e alle risorse marine	Ambiente
	E3-2 Azioni e risorse connesse alle acque e alle risorse marine	Ambiente
	E3-3 Obiettivi connessi alle acque e alle risorse marine	Ambiente
	E3-4 Consumo idrico	Ambiente
	E3-5 Effetti finanziari attesi derivanti da impatti, rischi e opportunità connessi alle acque e alle risorse marine	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder

E4- BIODIVERSITÀ ED ECOSISTEMI	E4-1 Piano di transizione e attenzione alla biodiversità e agli ecosistemi nella strategia e nel modello aziendale	Ambiente La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	ESRS 2 IRO-1 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi, le dipendenze e le opportunità rilevanti relativi alla biodiversità e agli ecosistemi	Ambiente La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	E4-2 Politiche relative alla biodiversità e agli ecosistemi	Ambiente
	E4-3 Azioni e risorse relative alla biodiversità e agli ecosistemi	Ambiente
	E4-4 Obiettivi relativi alla biodiversità e agli ecosistemi	Ambiente
	E4-6 Effetti finanziari attesi derivanti da rischi e opportunità connessi alla biodiversità e agli ecosistemi	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
E5- USO DELLE RISORSE ED ECONOMIA CIRCOLARE	ESRS 2 IRO-1 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti connessi all'uso delle risorse e all'economia circolare	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	E5-1 Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	Ambiente
	E5-2 Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	Ambiente
	E5-3 Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	E5-4 Flussi di risorse in entrata	Ambiente
	E5- 5 Flussi di risorse in uscita	Ambiente La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	E5-6 Effetti finanziari attesi derivanti da rischi e opportunità connessi all'uso delle risorse e all'economia circolare	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder



Standard Topico ESRS - Sociale	Obbligo di informativa	Ubicazione
SI- FORZA LAVORO PROPRIA	ESRS 2 SBM-2 Interessi e opinioni dei portatori di interessi	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	ESRS 2 SBM-3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder Persone
	SI-1 Politiche relative alla forza lavoro propria	Governance Persone
	SI-2 Processi di coinvolgimento della forza lavoro propria e dei rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti	La materialità e l'ingaggio degli stakeholder Persone
	SI-3 Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentano ai lavoratori propri di sollevare preoccupazioni	Governance Persone
	SI-4 Interventi su impatti rilevanti per la forza lavoro propria e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione alla forza lavoro propria, nonché efficacia di tali azioni	Persone
	SI-6 Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa	Persone
	SI-7 Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro propria dell'impresa	Persone
	SI-8 Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale	Persone
	SI-9 Metriche della diversità	Persone
	SI-10 Salari adeguati	Persone
	SI-11 Protezione sociale	Persone
	SI-12 Persone con disabilità	Persone
	SI-13 Metriche di formazione e sviluppo delle competenze	Persone
	SI-14 Metriche di salute e sicurezza	Persone
	SI-15 Metriche dell'equilibrio tra vita professionale e vita privata	Persone
	SI-16 Metriche di retribuzione (divario retributivo e retribuzione totale)	Persone
	SI-17 Incidenti, denunce e impatti gravi in materia di diritti umani	Persone Governance

10.2. Tabelle
Dati

Standard Topico ESRS - Governance	Obbligo di informativa	Ubicazione
GI-CONDOTTA DELLE IMPRESE	ESRS 2 GOV-1 Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo	Governance
	ESRS 2 IRO-1 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti	Highlights 2025 Governance
	G1-1 Politiche in materia di cultura d'impresa e condotta delle imprese	Governance
	G1-2 Gestione dei rapporti con i fornitori	Governance La materialità e l'ingaggio degli stakeholder
	G1-3 Prevenzione e individuazione della corruzione attiva e passiva	Governance
	G1-4 Casi accertati di corruzione attiva o passiva	Governance
	G1-5 Influenza politica e attività di lobbying	Territorio
	G1-6 Prassi di pagamento	Governance

Persone Numero di dipendenti al 1° Gennaio

Indicatore	Genere	Età	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
			N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Numero di dipendenti totali al 1° gennaio	Donne	< 30 anni	2	3	4	4	3	6	6
		Tra 30 e 50 anni	6	17	17	18	18	17	26
		> 50 anni	2	4	5	5	8	12	14
	Numero totale donne		10	24	26	27	29	35	46
	Uomini	< 30 anni	4	4	4	5	3	3	1
		Tra 30 e 50 anni	14	11	11	11	17	21	31
		> 50 anni	19	19	18	17	15	17	18
	Numero totale uomini		37	34	33	33	35	41	50
	Numero totale dipendenti		47	58	59	60	64	76	96

Tipologia di contratto

Tipo di contratto	2022			2023			2024			2025		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Determinato		1	1	2	1	3	0	3	3	2	2	4
Indeterminato	32	25	57	38	29	67	50	41	91	61	53	114
Apprendistato	2	4	6	1	4	5	1	4	5	0	2	2
Totale	34	30	64	41	34	75	51	48	99	63	57	120

Tipo di contratto	2022			2023			2024			2025		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Contratto full-time	33	29	62	38	34	72	49	46	95	61	53	114
Contratto part-time	1	1	2	2	1	3	2	2	4	2	4	6
Totale	34	30	64	40	35	75	51	48	99	63	57	120

Nuovi dipendenti assunti dal 1 Gennaio al 31 Dicembre

Genere	Età	2021	2022	2023	2024	2025
Donne	< 30 anni	1	3	4	1	2
	Tra 30 e 50 anni	2	2	1	16	7
	> 50 anni	0	0	1	2	3
Numero totale donne assunte		3	5	6	19	12
Uomini	< 30 anni	1	2	2	1	2
	Tra 30 e 50 anni	0	1	4	13	9
	> 50 anni	0	0	3	2	4
Numero totale uomini assunti		1	3	9	16	15
Numero totale di assunzioni		4	8	15	35	27



Dipendenti che hanno lasciato l'impresa

Indicatore	Genere	Età	2021	2022	2023	2024	2025
Nuove cessazioni dal 1° gennaio al 31 dicembre	Donne	< 30 anni	0	0	0	0	1
		Tra 30 e 50 anni	0	2	0	3	4
		> 50 anni	0	0	1	0	0
	Numero totale di cessazioni di donne		0	2	1	3	5
	Uomini	< 30 anni	1	0	0	1	1
		Tra 30 e 50 anni	1	1	2	2	2
		> 50 anni	1	0	1	1	1
	Numero totale di cessazioni di uomini		3	1	3	4	4
	Numero totale di cessazioni		3	3	4	7	9

Turover positivo

Genere	Età	2021	2022	2023	2024	2024
Donne	< 30 anni	25%	75%	133,33%	16,67%	33,33%
	Tra 30 e 50 anni	12%	11%	5,56%	94,12%	26,92%
	> 50 anni	0%	0%	12,50%	16,67%	21,42%
Turnover positivo Donne		12%	19%	20,69%	54,29%	26,09%
Uomini	< 30 anni	25%	40%	66,67%	33,33%	200,00%
	Tra 30 e 50 anni	0%	9%	23,53%	61,90%	29,03%
	> 50 anni	0%	0%	20,00%	11,76%	22,22%
Turnover positivo Uomini		3%	9%	25,71%	39,02%	30,00%



Turover negativo

Genere	Età	2021	2022	2023	2024	2025
Donne	< 30 anni	0%	0%	0,00%	0,00%	16,67%
	Tra 30 e 50 anni	0%	11%	0,00%	17,65%	15,38%
	> 50 anni	0%	0%	12,50%	0,00%	0,00%
Turnover negativo Donne		0%	7%	3,45%	8,57%	10,87%
Uomini	< 30 anni	25%	0%	0,00%	33,33%	100%
	Tra 30 e 50 anni	9%	9%	11,76%	9,52%	6,45%
	> 50 anni	6%	0%	6,67%	5,88%	5,56%
Turnover negativo Uomini		9%	3%	8,57%	9,76%	8,00%

S1-7 Non dipendenti

Tipologia di contratto	2021			2022			2023			2025		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Staff esterno	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Lavoratori autonomi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Interinali	5	0	5	2	1	3	1	1	2	2	0	2
Stagisti/tirocinanti	6	3	9	2	3	5	2	2	4	2	2	4
Altri	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale	11	3	14	4	4	8	3	3	6	4	2	6

S1-8 Sindacati

	2021		2022		2023		2024		2025	
	Totale	%	Totale	%	Totale	%	Totale	%	Totale	%
N.dipendenti che aderiscono a sindacati	3	0,05	3	0,05	3	0,04	20	0,20	19	0,33



S1-9 Genere ed età

Categoria	Fascia di età	2023 N. di uomini	%	2023 N. di donne	%	2024 N. di uomini	%	2024 N. di donne	%	2025 N. di uomini	%	2025 N. di donne	%
Quadri	< 30 anni	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00
	Tra 30 e 50 anni	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	2	20	0	0,00
	> 50 anni	9	100,00	2	100,00	8	100,00	2	100,00	8	80	2	100
	Totale	9		2		8		2		10		2	
Impiegati	< 30 anni	3	18,75	8	44,44	1	5,88	6	30,00	0	0	4	17,39
	Tra 30 e 50 anni	10	62,50	8	44,44	13	76,47	11	55,00	14	82,35	14	60,87
	> 50 anni	3	18,75	2	11,11	3	17,65	3	15,00	3	17,65	5	21,74
	Totale	16		18		17		20		17		23	
Operai	< 30 anni	3	20,00	1	6,67	2	7,69	1	3,85	3	8,33	3	9,38
	Tra 30 e 50 anni	7	46,67	11	73,33	17	65,38	16	61,54	22	61,11	18	56,25
	> 50 anni	5	33,33	3	20,00	7	26,92	9	34,62	11	30,56	11	34,38
	Totale	15		15		26		26		36		32	
Totale	< 30 anni	6	15,00	9	25,71	3	5,88	7	14,58	3	4,76	7	12,88
	Tra 30 e 50 anni	17	42,50	19	54,29	30	58,82	27	56,25	38	60,32	32	56,14
	> 50 anni	17	42,50	7	20,00	18	35,29	14	29,17	22	34,92	18	31,58
	Totale	40		35		51		48		63		57	

Composizione del Consiglio di Amministrazione

Categoria	Fascia di età	2023 N. di uomini	%	2023 N. di donne	%	2024 N. di uomini	%	2024 N. di donne	%	2025 N. di uomini	%	2025 N. di donne	%
Membri Consiglio di Amministrazione	< 30 anni	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00	0	0,00%
	Tra 30 e 50 anni	2	66,67	0	0,00	2	66,67	0	0,00	2	66,67	0	0,00%
	> 50 anni	1	33,33	0	0,00	1	33,33	0	0,00	1	33,33	0	0,00%
	Totale	3	100	0	0,00	3	0,00	3	0,00	3	100	0	0,00



S1-12 disabilità

	2022				2023				2024				2025			
	Uomini	Donne	Totale	% sul totale dei dipendenti	Uomini	Donne	Totale	% sul totale dei dipendenti	Uomini	Donne	Totale	% sul totale dei dipendenti	Uomini	Donne	Totale	% sul totale dei dipendenti
Dipendenti con disabilità	1	2	3	4,69	2	2	4	5,33	2	3	5	5,05	2	4	6	5

S1-13 formazione

Ore di formazione per categoria di occupazione	U.M.	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Quadri	h	8	112	312	212	123,5	170,5	328
Impiegati	h	282	238	170	252	793,5	949,5	989,5
Operai	h	383	198	212	225	236	1328	7378
Totale ore di formazione fornite ai dipendenti	h	673	548	694	689	1153	2448	8695,5
Ore medie formazione per dipendente	h	11,81	9,45	11,76	10,77	15,37	24,73	72,46
Ore medie formazione per quadro	h	1,14	12,44	34,67	21,20	11,23	17,05	27,33
Ore medie formazione per impiegato	h	10,44	9,52	6,30	8,69	23,34	25,66	24,74
Ore medie formazione per operaio	h	16,65	8,25	9,22	9,00	7,87	25,54	108,50

Ore di formazione dipendente

Ore di formazione per genere	U.M.	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Donne	h	268	161	304	213,5	584	1199	4656,5
Uomini	h	416	280	584	326,5	569	1249	4039
Totale ore di formazione fornite ai dipendenti	h	684	441	888	540	1153	2448	8695,5

Ore medie formazione

Per genere	U.M.	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Donne	h	11,17	6,44	11,26	7,12	14,60	24,98	81,69
Uomini	h	12,61	8,48	18,25	9,60	16,26	24,49	64,11



Totale ore di formazione per tipologia

Tipologia di formazione	2021	2022	2023	2024	2025
Obbligatorie (Salute e Sicurezza, Qualità)	294	325	353,5	1899	1314
Non obbligatorie (Competenze tecniche e Trasversali)	400	364	799,5	549	7381,5
Totale ore di formazione per tipologia	694,00	689,00	1153,00	2448,00	8695,50

S1-14 infortuni

Indicatori	U. M.	2021	2022	2023	2024	2025
Lavoratori coperti dal sistema di gestione di salute e sicurezza in base a prescrizioni giuridiche e/o norme riconosciute	%	100	100	100	100	100
Numero di decessi da infortuni	n.	0	0	0	0	0
Numero di decessi dovuti a malattia professionale	n.	0	0	0	0	0
Numero di casi di malattia professionale	n.	0	0	0	0	0
Ore lavorate	h	108.088,00	117.248,00	137.400,00	156.325,75	186.551,50
Numero di infortuni sul lavoro registrati	n.	1	1	1	0	1
Tasso di infortuni sul lavoro registrati		9,25	8,53	7,28	0,00	5,36
Numero di giornate perdute a causa infortuni sul lavoro	n.	2	175	5	0	74
Numero di giornate perdute a causa malattie professionali	n.	0	0	0	0	0

S1-15 congedi Percentuale di dipendenti che hanno diritto a congedi per motivi familiari

Genere	2021	2022	2023	2024	2025
	%	%	%	%	%
Donne	3,84	6,66	2,94	4,17	3,51
Uomini	12,12	5,88	2,43	1,96	3,17



Totale di dipendenti aventi diritto che hanno usufruito di congedi per motivi familiari

Indicatore	Genere	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Numero totale di dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale	Donne	1	0	0	0	0	2	2
	Uomini	3	0	4	2	1	1	2
N. totale		4	0	4	2	1	3	4
Numero totale dei dipendenti che sono ritornati al lavoro nel periodo di rendicontazione al termine del congedo parentale	Donne	0	0	0	0	0	0	1
	Uomini	3	0	4	2	1	1	2
N. totale		3	0	4	2	1	1	3
Numero totale dei dipendenti che sono ritornati al lavoro al termine del congedo parentale e che erano ancora alle dipendenze dell'organizzazione 12 mesi dopo essere rientrati al lavoro, suddivisi per genere	Donne	0	0	0	0	0	0	1
	Uomini	3	0	4	2	1	1	1
N. totale		3	0	4	2	1	1	2
Indicatore		2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Numero totale di dipendenti che sarebbero dovuti ritornare al lavoro dopo un congedo parentale	Donne	1	0	0	0	0	2	1
	Uomini	3	0	4	2	1	1	2
N. totale		4	0	4	2	1	3	3



SI-16 stipendi

Rapporto dello stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini								
Stipendio/ Retribuzione	Genere	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Stipendio base medio per i QUADRI	Donne	40.564,44	40.237,70	40.250,42	40.428,57	41.774,58	42.976,00	45.320,57
	Uomini	45.294,34	45.340,54	45.544,16	45.414,20	51.822,25	67.448,00	61.267,97
Rapporto dello stipendio base medio delle donne rispetto agli uomini		0,90	0,89	0,88	0,89	0,81	0,64	0,74
Retribuzione media per i QUADRI	Donne	44.330,00	42.389,00	46.010,00	49.511,00	46.131,68	46.239,97	51.867,78
	Uomini	57.061,50	57.674,43	60.464,43	61.352,88	60.993,57	84.626,97	79.064,04
Rapporto della retribuzione media delle donne rispetto agli uomini		0,78	0,73	0,76	0,81	0,76	0,55	0,66
Stipendio/ Retribuzione	Genere	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Stipendio base medio per gli IMPIEGATI	Donne	24.525,51	25.444,08	25.247,25	24.410,78	25.242,70	25.739,70	24.874,35
	Uomini	28.464,17	29.147,24	29.717,05	29.771,87	29.674,12	31.414,50	29.454,44
Rapporto dello stipendio base medio delle donne rispetto agli uomini		0,86	0,87	0,85	0,82	0,85	0,82	0,84
Retribuzione media per gli IMPIEGATI	Donne	24.829,54	26.725,63	26.530,95	25.914,82	24.947,00	27.231,79	26.700,27
	Uomini	39.074,00	53.317,00	33.224,85	33.676,13	25.457,75	33.853,22	30.292,04
Rapporto della retribuzione media delle donne rispetto agli uomini		0,64	0,50	0,80	0,77	0,98	0,80	0,88
Stipendio/ Retribuzione	Genere	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Stipendio base medio per gli OPERAI	Donne	19.711,44	19.711,44	19.711,44	20.173,92	19.986,51	15.196,59	16.766,08
	Uomini	28.687,45	27.444,56	27.052,08	27.078,90	26.537,00	19.420,20	19.410,13
Rapporto dello stipendio base medio delle donne rispetto agli uomini		0,69	0,72	0,73	0,75	0,75	0,78	0,86
Retribuzione media per gli OPERAI	Donne	5.117,72	19.735,76	19.565,04	18.548,13	19.975,88	16.393,63	17.531,32
	Uomini	34.851,66	34.400,56	38.033,61	32.078,77	30.167,76	22.140,07	21.363,90
Rapporto della retribuzione media delle donne rispetto agli uomini		0,15	0,57	0,51	0,58	0,66	0,74	0,82



Tasso di Remunerazione totale

Indicatori	2023			2024			2025		
	Remunerazione totale annua per la persona con il salario più elevato dell'impresa	Remunerazione totale annua mediana dei dipendenti (esclusa la persona con salario più alto)	Tasso di Remunerazione totale	Remunerazione totale annua per la persona con il salario più elevato dell'impresa	Remunerazione totale annua mediana dei dipendenti (esclusa la persona con salario più alto)	Tasso di Remunerazione totale	Remunerazione totale annua per la persona con il salario più elevato dell'impresa	Remunerazione totale annua mediana dei dipendenti (esclusa la persona con salario più alto)	Tasso di Remunerazione totale
Tasso di Remunerazione totale (include tutti i dipendenti)	92.872,53 €	25.457,80 €	3,65	246.439,00 €	29.207,00 €	8,44	259.902,97 €	34.454,54 €	7,54

Ambiente

Consumo idrico	U.M.	2021	2022	2023	2024	2025
Consumo idrico totale	mc	67.082,00	63.413,00	67.281,00	71.294,00	71.404,00
Consumo idrico totale in area a stress idrico	mc	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Acqua prelevata	mc	67082,00	63413,00	67281,00	71294,00	71404,00
Acqua riciclata e riutilizzata	mc	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Acqua immagazzinata	mc	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Intensità idrica su ricavi netti	%	0,0012	0,0011	0,0013	0,0013	0,0013
Consumo idrico totale delle proprie operazioni	mc	67.082	63.413	67.281	71.294	71.404
Ricavi netti	€	56.884.174	56.949.315	53.106.799	55.018.819	54.626.246
Intensità idrica su produzione	%	0,01089	0,01168	0,01247	0,01157	0,01194
Consumo idrico totale delle proprie operazioni	mc	67.082	63.413	67.281	71.294	71.404
Totale produzione	kg	6.159.786	5.430.185	5.395.663	6.161.019	5.982.361

Scarico di acqua per destinazione	U.M.	2021	2022	2023	2024	2025
Scarico di acqua nelle fognature	mc	31.675,00	25.261,00	24.530,00	30.862,00	31.069,00
Totale produzione	kg	6.159.786	5.430.185	5.395.663	6.161.019	5.982.361
Intensità di scarico su produzione	%	0,00514	0,00465	0,00455	0,00501	0,0519



Ambiente

Materie prime riciclate (scarti, sfridi di produzione) utilizzate per la produzione dei propri prodotti (compresi gli imballaggi)	U.M.	2021	2022	2023	2024	2025
Materie prime seconde riutilizzate (mp ittiche by products)	t	193,51	182,93	160,97	207,82	202,47
Materie prime seconde riciclate (packaging)	t	749,48	701,08	651,15	755,02	711,85
Totale materie prime seconde	t	942,99	884,01	812,12	962,83	914,33
Percentuali materie prime seconde riutilizzate	%	20,5	20,7	19,8	21,6	22,1
Percentuali materie prime seconde riciclate	%	79,5	79,3	80,2	78,4	77,9

Prodotti finiti certificati MSC/ASC								
Prodotti ittici certificati	U.M.	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Prodotti certificati MSC/ASC realizzati	kg	75.862	90.904	139.899	185.221	236.769	298.495	267.236
Prodotti totali (della categoria) realizzati	kg	3.269.056	4.225.369	4.347.209	3.674.782	3.807.119	4.523.090	4.575.838
Percentuale di prodotti certificati MSC/ASC	%	2,32	2,15	3,22	5,04	6,22	6,60	5,84

Utilizzo in produzione di materie prime ittiche certificate MSC/ASC								
Materie prime ittiche certificate	U.M.	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Materie prime ittiche certificate MSC/ASC	kg	148.737	213.133	251.482	205.573	202.214	270.139	226.958
Totale materie prime ittiche utilizzate	kg	2.517.654	2.924.298	2.941.663	2.364.183	2.592.330	3.459.287	3.642.274
Percentuale di materie prime ittiche certificate MSC/ASC	%	5,91	7,29	8,55	8,70	7,80	7,81	6,23



Rifiuti NON destinati allo smaltimento distinti per tipologia	U.M.	2022			2023			2024			2025		
		In loco	Presso un sito esterno	Totale	In loco	Presso un sito esterno	Totale	In loco	Presso un sito esterno	Totale	In loco	Presso un sito esterno	Totale
Totale rifiuti pericolosi	t	0,00	1,00	1,00	0,00	1625,00	1,63	0,00	0,067	0,04	0,00	0,791	0,791
Preparazione per il riutilizzo	t	0,00	1,00	1,00	0,00	1625,00	1,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Riciclo	t	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,791	0,00
Altre operazioni di recupero	t	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Totale rifiuti NON pericolosi	t	0,00	358,59	358,59	0,00	403,80	402,17	0,00	471,03	0,00	0,00	509	509
Preparazione per il riutilizzo	t	0,00	47,76	47,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Riciclo	t	0,00	310,83	310,83	0,00	403,80	402,17	0,00	471,03	0,00	0,00	494,80	0,00
Altre operazioni di recupero	t	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Rifiuti NON destinati allo smaltimento distinti per tipologia	U.M.	2022			2023			2024			2025		
		In loco	Presso un sito esterno	Totale	In loco	Presso un sito esterno	Totale	In loco	Presso un sito esterno	Totale	In loco	Presso un sito esterno	Totale
Totale rifiuti pericolosi	t	0,00	1,00	1,00	0,00	1625,00	1,63	0,00	0,067	0,04	0,00	0,791	0,791
Preparazione per il riutilizzo	t	0,00	1,00	1,00	0,00	1625,00	1,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Riciclo	t	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,791	0,00
Altre operazioni di recupero	t	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Totale rifiuti NON pericolosi	t	0,00	358,59	358,59	0,00	403,80	402,17	0,00	471,03	0,00	0,00	509	509
Preparazione per il riutilizzo	t	0,00	47,76	47,76	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Riciclo	t	0,00	310,83	310,83	0,00	403,80	402,17	0,00	471,03	0,00	0,00	494,80	0,00
Altre operazioni di recupero	t	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00



Rifiuti per tipologia	U.M.	2022			2023			2024			2025		
		Rifiuti non destinati allo smaltimento	Rifiuti destinati allo smaltimento	Totale	Rifiuti non destinati allo smaltimento	Rifiuti destinati allo smaltimento	Totale	Rifiuti non destinati allo smaltimento	Rifiuti destinati allo smaltimento	Totale	Rifiuti non destinati allo smaltimento	Rifiuti destinati allo smaltimento	Totale
Rifiuti pericolosi	T	1,00	0,07	1,07	1,63	0,35	1,98	0,00	0,07	0,067	0,79	3,02	3,81
Rifiuti non pericolosi	T	358,59	83,70	442,29	402,17	14,35	416,52	437,95	33,15	471,099	494,11	15	509,11
Totale rifiuti	T	359,59	83,77	443,36	403,80	14,70	418,50	437,95	33,21	471,1655	494,9	18,02	512,92

	2021	2022	2023	2024	2025
Quantità totale di rifiuti non riciclati (t)	79,45	83,77	14,695	33,14	18,02
Percentuale di rifiuti non riciclati (%)	21,32	18,89	3,51	7,04	3,51



Consumo di energia relativo alle operazioni proprie	U.M.	2021	2022	2023	2024	2025
Consumo totale di combustibili derivanti da fonti non rinnovabili						
Gas metano (Gas Naturale)	smc	286.646	247.371	248.501	265.409	309.601
Consumo di combustibile da carbone e prodotti del carbone	l	-	-	-	-	-
Gasolio per autotrazione (indicare solamente consumi per mezzi di trasporto di proprietà e in leasing di lunga durata)	l	20.830	20.760	17.607	19.694	21.056
Benzina per autotrazione (indicare solamente consumi per mezzi di trasporto di proprietà e in leasing di lunga durata)	l	94	1.762	11.590	12.234	11.008
Energia elettrica acquistata da fonti non rinnovabili	kWh	-	-	-	-	-
Altro (es. Gasolio per riscaldamento...)	l	-	-	-	-	-
Energia elettrica acquistata da fonti rinnovabili (con certificati di garanzia d'origine)	kWh	6.861.794	6.369.458	5.867.910	6.357.875	7.381.977
Energia elettrica autoprodotta da fotovoltaico	kWh	-	-	-	-	46.930
di cui venduta	kWh	-	-	-	-	0
di cui autoconsumata	kWh	-	-	-	-	46.930
Consumo di carburante da fonti rinnovabili (es: biomassa, rifiuti industriali, biocarburanti, biogas, idrogeno da fonti rinnovabili)	kWh	-	-	-	-	-
Altro (specificare)	kWh	-	-	-	-	-

Intensità energetica sul totale di produzione	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Consumi energetici (GJ)	30883,00	36518,00	35583,00	32474,00	21124,48	22888,33	38.795
Produzione a peso netto totale (t)	5202,10	5854,08	6159,79	5430,19	5395,67	6161,02	5982,36
Intensità energetica sul totale di produzione	5,94	6,24	5,78	5,98	3,92	3,72	6,48



Intensità emissioni sul totale di produzione	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Emissioni (Scope 1+ Scope 2)	596,13	696,50	631,95	555,55	575,08	2021,00	709,00
Produzione a peso netto (t)	5202,10	5854,08	6159,79	5430,19	5395,67	6161,02	5982,36
Intensità emissioni sul totale di produzione	0,11	0,12	0,10	0,10	0,11	0,33	0,12

Materiali utilizzati per il packaging	U.M	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Materiali non rinnovabili	t	143,36	166,08	176,51	156,45	144,12	166,891	157,74
di cui Plastica	t	143,36	166,08	176,51	156,45	144,12	166,891	157,74
Materiali rinnovabili	t	594,88	693,62	733,08	651,41	627,93	696,572	673,18
di cui Carta/cartone	t	594,88	693,62	733,08	651,41	627,93	696,572	673,18
percentuale di carta/cartone certificato	%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%	100,00%
Totale materiali	t	738,24	859,7	909,58	807,86	772,05	863,463	830,92

Materiali riciclati utilizzati per il packaging	U.M.	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Materiali riciclati	t	564,84	676,88	749,48	701,08	651,153	755,015	711,853
Plastica riciclata	t	4,642	11,627	38,101	68,826	44,814	91,647	76,741
Carta/cartone riciclati	t	560,202	665,251	711,381	632,25	606,339	663,368	635,112
Percentuale materiali riciclati	%	76,51	78,73	82,40	86,78	84,34	87,44	85,67



L'attenzione al cliente

Controlli Ufficio Qualità	2021	2022	2023	2024	2025
Verifiche ispettive interne	47	47	42	49	49
Audit 3° parte	4	6	2	4	4
Audit 2° parte	1	4	2	3	2
Prelievi di 2° parte	22	29	25	33	34
Ispezioni ASL	5	5	6	8	5
Prelievi ASL	16	26	29	34	29

Tipologia di Controllo	2021		2022		2023		2024		2025	
	N° Determinazioni	N° Campioni	N° Determinazioni	N° Campioni	N° Determinazioni	N° Campioni	N° Determinazioni	N° Campioni	N° Determinazioni	N° Campioni
Controlli su materie prime da laboratorio esterno	3572	2085	3720	1826	1454	1846	1205	2041	1268	2099
Controlli su materie prime da laboratorio interno	493	2085	59	1826	52	1846	131	2041	0	2099
Controlli su prodotti finiti da laboratorio esterno	797	1298	395	1215	509	1185	520	1156	402	1209
Controlli su prodotti finiti da laboratorio interno	671	1298	507	1215	385	1185	466	1156	0	1209
Controlli esterni sull'ambiente di produzione	6484	/	3800	/	840	/	927	/	1600	/
Controlli interni sull'ambiente di produzione	1210	/	1194	/	614	/	631	/	588	/

	2021	2022	2023	2024	2025
N° ore di formazione per il personale di Qualità	49	65	130	82	522

	2021	2022	2023	2024	2025
Indice di reclami	0,0000004	0,0000003	0,0000002	0,0000002	0,0012568

