



TERRA

IMPEGNO

PASSIONE

Contenuti

Lettera agli stakeholder	4
I frutti del nostro lavoro	6
Le sfide del settore	8
Il Gruppo La Doria: un'alternativa alla marca	10
Un cuore produttivo	12
Il viaggio dei nostri prodotti	21
Il Gruppo La Doria	23
Integrità e trasparenza	24
Il Dialogo con gli stakeholder	27
Terra	28
Qualità e sicurezza dei prodotti	29
Tracciabilità	33
Perdite e sprechi alimentari	35
Impegno	39
Responsabilità nella catena di fornitura	40
Sostenibilità del packaging	44
Ottimizzazione ed efficienza logistica	48
Sostenibilità economica	51
Passione	56
Innovazione	57
Qualità del sistema azienda	61
Italianità	67
Come è nato questo bilancio	70
Nota metodologica	70
La definizione dei temi materiali	71
GRI Content Index	74



Antonio Ferraioli
Presidente
Amministratore Delegato



Andrea Ferraioli
Amministratore Delegato
Direttore Generale

Cari lettori,
con orgoglio presentiamo il primo Bilancio di Sostenibilità del Gruppo La Doria.
Si tratta di un importante strumento per raccontare e presentare l'impegno quotidiano per la sostenibilità che guida il nostro operato.

Benché, infatti, questa sia la prima iniziativa di rendicontazione, le varie declinazioni della sostenibilità dell'azienda sono state il motore che ci ha permesso di percorrere molta strada, da oltre sessant'anni, per arrivare ai risultati di oggi, affrontando momenti difficili e sviluppando la capacità di innovare nella tradizione.

Abbiamo fronteggiato le sfide che questo percorso ci ha presentato con senso di responsabilità nei confronti dei territori in cui operiamo e di quelli da cui provengono le materie prime necessarie per la realizzazione dei nostri prodotti. Negli anni, abbiamo deciso di investire nel territorio in cui è nata l'azienda, anche andando contro le logiche di mercato.

I nostri clienti scelgono La Doria per la qualità, l'affidabilità e la capacità di essere al passo con le mutate esigenze dei consumatori, mantenendo prezzi competitivi. Nel tempo, i nostri rapporti con loro si sono consolidati e oggi abbiamo posizioni di leadership in Italia e nei mercati esteri su tutte le nostre linee di prodotto.

Abbiamo costantemente diversificato il nostro business, acquisendo

competenze nuove, per garantire che il nostro valore non fosse legato a doppio filo con dinamiche che non siamo in grado di controllare direttamente e per poter esplorare nuovi mercati. Nel farlo, abbiamo sempre promosso l'italianità perché per noi rappresenta un elemento di orgoglio e si traduce in qualità, sicurezza e tradizione.

Crediamo che tre parole possono efficacemente raccontare la sostenibilità della nostra azienda e racchiudere i temi che per noi sono maggiormente rilevanti: terra, impegno e passione.

La terra è legame con i nostri territori ed è ciò che ci fornisce le risorse più importanti per realizzare i nostri prodotti, per questo mettiamo in campo tutte le azioni che ci consentono di assicurare che le materie prime utilizzate nei nostri processi produttivi siano di qualità, sicure, rintracciabili e che gli sprechi possano essere minimizzati lungo l'intera filiera di lavorazione. La terra è il luogo in cui investire nel lungo termine e non qualcosa da sfruttare incondizionatamente.

L'impegno è ciò che tutte le persone de La Doria mettono quotidianamente per perseguire obiettivi importanti. La storia della nostra azienda è caratterizzata da un costante impegno verso il miglioramento e la solidità, non solo internamente ma anche nei confronti dei nostri principali interlocutori lungo la filiera di produzione, dagli agricoltori ai clienti. Impegno vuol dire garantire condizioni di lavoro sicure e responsabili, lavorare per mitigare gli impatti dell'azienda e garantirle sostenibilità di lungo termine.

La passione è ciò che ci vuole per fare bene il proprio lavoro a lungo, la spinta a non fermarsi dopo un traguardo raggiunto. Il coinvolgimento e la collaborazione con tutte le persone de La Doria e la condivisione della strada da intraprendere è ciò che permette di tenere sempre viva la passione, ognuno infatti è protagonista del cambiamento e contribuisce alla qualità del sistema aziendale.

Operiamo in uno scenario di riferimento complesso, in cui ogni giorno siamo chiamati a mantenere livelli di competitività molto elevati e fornire risposte sempre più puntuali alle richieste del mercato. In questo contesto, dovremo far fronte ad importanti sfide che richiedono una cultura della sostenibilità diffusa in ogni persona, perché solamente in questo modo sarà possibile coniugare la responsabilità con lo sviluppo e la solidità del business. Vogliamo essere ogni giorno più bravi a progettare il futuro facendo tesoro del nostro passato e di quanto di buono è stato fatto finora.

Buona lettura

I frutti del nostro lavoro

653,1 mln €

di fatturato
(95,2% dal mercato *private labels*)

0,50

Rapporto
PFN/Patrimonio

1,86

Rapporto
PFN/EBITDA

8,6 %

EBITDA
Margin

Terra

La terra è la nostra risorsa più importante, quella da cui nascono i nostri prodotti e in cui affondano le nostre radici. Abbiamo il dovere di curarla affinché i suoi frutti siano di qualità e sicuri, ed evitare che vengano sprecati lungo la filiera di produzione.



100%

Prodotti certificati secondo
standard internazionali
di sicurezza alimentare

Impegno

Non ci limitiamo a prendere dalla terra ma ci impegniamo tutti quotidianamente a valorizzarne i frutti. Vogliamo essere solidi e responsabili in una visione di lungo termine cercando di assicurare condizioni di lavoro sicure, mitigare i nostri impatti e generare valore condiviso.



72

Audit etici condotti
sui campi dei nostri
fornitori in tre anni

Passione

In tutti i nostri prodotti c'è la passione che ognuno di noi mette nel proprio lavoro. Desideriamo che la nostra tradizione italiana sia apprezzata e rimanga un elemento di distinzione per qualità ed eccellenza.



100%

Pomodoro italiano



77,4%

ricavi
dall'estero

7

Stabilimenti
produttivi

741

Persone

662 mln kg

di prodotto
realizzati



100%

Tracciabilità
dei nostri prodotti



98%

Dei rifiuti sono destinati
a recupero



594.871 €

Valore economico dei prodotti
devoluti in beneficenza



94%

Fabbisogno di scatole in banda
stagnata soddisfatto
dall'autoproduzione



15 km

Distanza media dei magazzini
esterni più utilizzati



93%

Valore economico generato
distribuito ai nostri
stakeholder



100%

Prodotti realizzati nei nostri
impianti in Italia



43,3%

Fabbisogno energetico soddisfatto
dall'autoproduzione



60

Giovani under 35 assunti
in tre anni in Italia



23

I clienti top italiani ed esteri
che sono fedeli da almeno
8 anni

Le sfide del settore

Tutti coloro che oggi operano nel settore agroalimentare si trovano a fronteggiare un ampio spettro di sfide che possono avere un significativo impatto dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Si stima che la popolazione mondiale possa crescere fino a 9,7 miliardi di persone entro il 2050, fatto che richiederebbe un aumento nella produzione alimentare mondiale dalle attuali 8,4 miliardi di tonnellate fino a quasi il doppio (13,5 miliardi di tonnellate). Circa il 50% della produzione aggiuntiva per soddisfare la crescente domanda del 2050 dovrà provenire da terre che già oggi sono coltivate¹. Tutto ciò dovrà essere fronteggiato in modo da assicurare che la crescente popolazione mondiale abbia accesso a una adeguata nutrizione, tenendo anche in considerazione gli impatti che il cambiamento climatico ha sulla produzione agricola.

In questo contesto, le mutate abitudini alimentari dei consumatori, sempre più attenti a scelte alimentari sane, alla qualità dei prodotti e alla sicurezza di ciò che viene messo in tavola, e la crescente consapevolezza che le loro decisioni possono incidere in maniera decisiva sulla sostenibilità del sistema, pongono alcune questioni che gli attori del settore non possono trascurare.

Fronteggiare attivamente queste sfide



QUALITÀ E SICUREZZA

Sono alla base delle sfide di sostenibilità per il settore, poiché clienti e consumatori pongono particolare attenzione a questo tema (in alcuni casi sono disposti a pagare di più per prodotti che percepiscono come maggiormente sicuri e di qualità).

Nel corso degli ultimi anni, su questi temi si sono affermati diversi standard (ad esempio FSSC 22000, IFS, BRC).



PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI

È un tema sul quale c'è una crescente attenzione, poiché si stima che circa 1/3 dell'intera produzione alimentare mondiale viene sprecata. In alcuni paesi sono state introdotte le prime normative volte a ridurre gli sprechi lungo l'intera filiera.

In qualsiasi altro settore industriale inefficienze simili sarebbero considerate inaccettabili.



SANE SCELTE NUTRIZIONALI

La corretta nutrizione riveste un ruolo fondamentale nella prevenzione di un gran numero di patologie, quali le cosiddette «malattie del benessere». C'è una forte attenzione alla lavorazione degli alimenti e alla riduzione di sale, zucchero e grassi, nonché verso le nuove esigenze (bio, gluten free, ecc.). Un'attenzione particolare dovrebbe essere posta all'efficacia delle etichette e all'educazione dei consumatori.



ETICITÀ NELLA FILIERA

La filiera del pomodoro in particolare, e dell'ortofrutta in generale, negli ultimi anni in Italia è stata oggetto di forti pressioni legate alle condizioni di lavoro delle persone nei campi (lavoro in nero, caporalato, lavoratori migranti, sicurezza). Le aziende sono chiamate a impegnarsi nell'eradicare tali pratiche nelle proprie filiere. Anche la normativa è stata aggiornata per fornire maggiori tutele.



TRACCIABILITÀ

Questa tematica è in qualche modo collegata ad altre sfide (sicurezza, sprechi, eticità nella filiera). Conoscere chiaramente la provenienza di un prodotto (o dei suoi ingredienti) è diventato un elemento decisivo nelle scelte dei consumatori, poiché lo considerano un impegno di trasparenza e affidabilità del prodotto.



SMART FARMING

Lo sviluppo tecnologico e la digitalizzazione potrebbero consentire di affrontare in maniera efficace alcune sfide cruciali per il settore agricolo. I sistemi di monitoraggio digitale e il *precision farming* forniscono nuove tecniche per fronteggiare, ad esempio, lo spreco idrico, il sovra sfruttamento del suolo, l'utilizzo di agenti chimici e le ripercussioni sugli ecosistemi.



UTILIZZO EFFICIENTE DELLE RISORSE

L'uso efficiente delle risorse consente, molto spesso, di coniugare riduzione dei costi e benefici ambientali. Alcune risorse sono ormai sotto la lente di ingrandimento da tempo: il suolo, l'acqua e l'energia; altre stanno assumendo sempre maggiore importanza, come ad esempio la riduzione degli imballaggi e la loro riciclabilità.



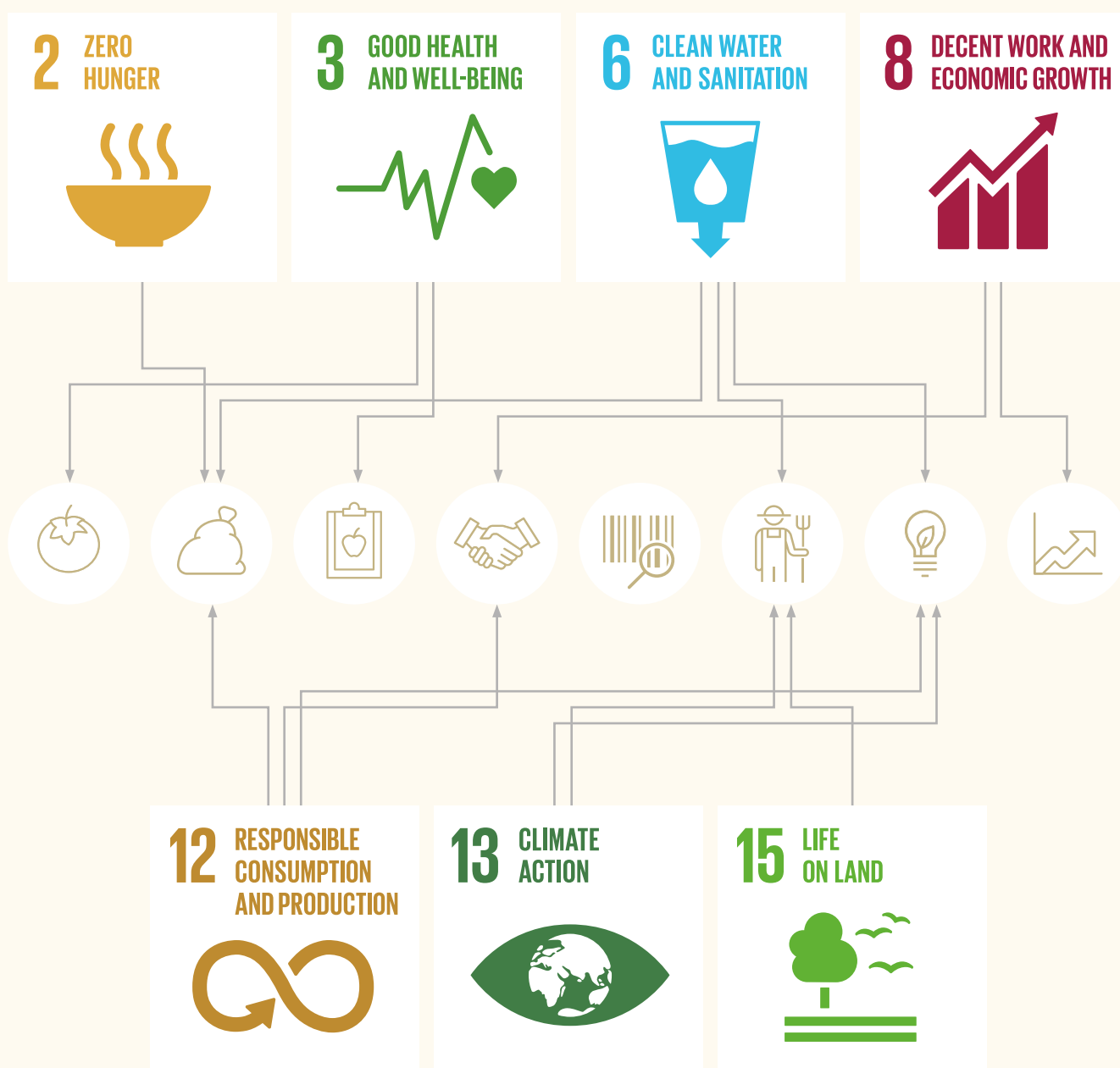
SVILUPPO E CRESCITA LOCALE

In questo settore, le catene del valore sono in grado di incidere, in positivo e in negativo, sia nelle comunità locali in cui si coltivano i prodotti sia in quelle in cui sono presenti gli impianti di lavorazione. In entrambi i casi il legame con i territori è particolarmente importante e le aziende possono fare la differenza in termini di sviluppo occupazionale e di crescita locale.

¹ Fonte: "Strategic work of FAO for Sustainable Food and Agriculture", FAO. 2017

contribuisce in maniera decisa anche al perseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs²) delle Nazioni Unite. Approvati nel 2015, i 17 obiettivi sono declinati in 169 traguardi da essere raggiunti entro il 2030. Il perseguimento dell'Agenda Globale per lo sviluppo sostenibile, a differenza che in passato, non è demandata esclusivamente ai governi nazionali ma richiede il coinvolgimento diretto di una rete di attori tra i quali le istituzioni e le organizzazioni, ma anche le aziende e la società civile. Questi obiettivi stanno diventando sempre più un importante riferimento per le aziende nella definizione delle strategie di sostenibilità di medio-lungo termine.

In particolare, le sfide di sostenibilità del settore *food* intercettano alcuni SDGs specifici.



² Per un approfondimento si veda <http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/>

Il Gruppo La Doria: un'alternativa alla marca

La nostra storia

Quella de La Doria è una storia di famiglia, un viaggio iniziato nel lontano 1954 nell'agro nocerino-sarnese, ad opera di Diodato e Anna Ferraioli che sono stati capaci di guardare lontano ed immagi-

nare il futuro, in una terra che, nel tempo, è divenuta il polo italiano della trasformazione del pomodoro. Un viaggio che parte da Angri e ad Angri torna seguendo un percorso che passa

da USA, Regno Unito, Giappone, Australia e attraversa tutta l'Europa.

Legalità, etica, trasparenza, rispetto dei diritti dei lavoratori, rispetto dell'ambiente, sviluppo del territorio guidano La Doria in quanto valori centrali e irrinunciabili che hanno accompagnato l'azienda in questi primi sessant'anni di lavoro. Questa è la nostra storia e vogliamo che sia anche il nostro futuro.

1954 > '60 > '70 >

LA NASCITA

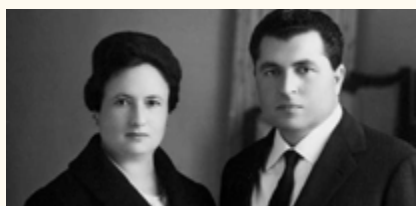
Nel 1954 viene fondata l'azienda e nel 1957 viene registrato il marchio La Doria.

LA DIVERSIFICAZIONE

La produzione si diversifica: insieme al pomodoro vengono prodotte salse condite, ortaggi, legumi, succhi e frutta sciroppata e si sviluppa la produzione interna di scatole metalliche. Inizia l'esportazione verso il Regno Unito, la gamma produttiva viene razionalizzata e, al contempo, vengono inseriti prodotti più innovativi per l'epoca come polpe e passate di pomodoro.

L'ESPANSIONE

Nel 1973 la ditta individuale Fabbrica Conserve Alimentari Diodato Ferraioli si trasforma in La Doria S.n.c. di Diodato Ferraioli & Co. Continua l'espansione e l'ingresso in mercati esteri: Francia, Germania, Paesi Arabi ed Australia. Verso la fine degli anni '70 diventa società per azioni.





“ Siamo produttori di conserve alimentari a marchio delle catene distributive (*private labels*). La nostra missione è fornire ai nostri clienti prodotti di ottima qualità a prezzi altamente competitivi, alternativi alla marca ”

'80



'90



'00

IL CAMBIO GENERAZIONALE

Sono stati anni difficili, non solo per la crisi di settore, ma anche per i danni provocati dal terremoto che misero in ginocchio l'azienda, costretta a chiedere l'amministrazione controllata. Sono anche gli anni del cambio generazionale, i fratelli Antonio e Andrea Ferraioli prendono in mano le redini dell'azienda, dopo la morte del padre, e superano il momento di difficoltà. L'azienda decide di focalizzarsi strategicamente nella produzione a marchio *private labels*.

LA QUOTAZIONE

Sono gli anni della quotazione in Borsa, finalizzata alla crescita. Nel 1996 La Doria acquisisce una quota di minoranza nella Delfino S.p.A. e il controllo della Pomagro S.r.l. Nel 1997 costituisce la *joint venture* con Gerber Foods per la commercializzazione dei prodotti La Doria nel Regno Unito e l'anno successivo acquisisce il controllo della Gerber La Doria Ltd, diventando fornitore privilegiato di molte delle catene distributive più note nel Regno Unito. Nel 1999 viene rilevato un sito produttivo della Star e nasce il nuovo stabilimento di Sarno.



LA LEADERSHIP

Viene adottato un piano di investimenti di oltre 70 miliardi di lire, volto all'espansione dei volumi, all'efficienza e alla riduzione dei costi di produzione. Con l'acquisizione dell'80% di Sanafrutta S.p.A., del 2004, La Doria diventa il secondo produttore italiano di succhi di frutta. Il controllo indiretto di Eugea Mediterranea permette a La Doria di aumentare del 30% la capacità produttiva nei derivati del pomodoro.

Sono gli anni anche delle acquisizioni e delle fusioni con Pomagro S.r.l. e Sanafrutta S.p.A./Confruit G.

Nel 2012 nasce Tradizione Italiana, società consortile per promuovere le eccellenze del *food Made in Italy* sui nuovi mercati. Nel 2014 l'acquisizione dell'intero capitale sociale del Gruppo Pa.Fi.AL S.r.l. ha permesso a La Doria di diventare il primo produttore italiano di sughi pronti a marchio *private label*.

Un cuore produttivo

[G4-4; G4-8]

I nostri prodotti

Il Gruppo La Doria produce in 7 stabilimenti in Italia e distribuisce i propri prodotti in tutto il mondo.



DERIVATI DEL POMODORO

Il Gruppo La Doria è il primo produttore italiano di pelati e polpa di pomodoro. La linea comprende pomodori pelati, polpe e passate (anche aromatizzate) e pomodorini.



LEGUMI, VEGETALI E PASTA

La Doria è il primo produttore italiano di legumi. La linea comprende legumi lessati, *baked beans*, *red kidney beans*, zuppe pronte, minestrone e pasta in scatola in salsa di pomodoro.



SUCCHI DI FRUTTA

La Doria è il secondo produttore di succhi di frutta in Italia, il primo nel segmento delle *private labels*. Rientrano nella linea nettari, succhi 100% e bevande.



SUGHI PRONTI

La Doria è il primo produttore italiano di sughi pronti a marchio *private label* e tra i primi in Europa. Sughi pronti a base di pomodoro, carne, pesto, bianchi, pesce, salse, creme e condimenti (*dressing sauces*).



ALTRI PRODOTTI

Prodotti commercializzati sul mercato britannico dalla controllata LDH: pasta secca, tonno e salmone in scatola, mais, dolciumi e altro.

Nel 2016, il Gruppo ha raggiunto un fatturato di 653,1 milioni di Euro. Oltre il 95% del fatturato consolidato è generato dalla vendita di prodotti *Private Label*, mentre poco più del 4% viene realizzato attraverso la vendita di prodotti a marchio aziendale³.

Per quello che riguarda il 2016, l'andamento della linea rossa è stato caratterizzato da un forte decremento dei prezzi e da un calo dei volumi imputabile essenzialmente al mercato domestico (Italia), a seguito della perdita di alcune commesse causata da un'importante competizione che coinvolge il canale del primo prezzo.

La linea sughi ha, invece, mostrato da

Linea di prodotto	Ripartizione percentuale del fatturato
Derivati del pomodoro	22,00%
Legumi vegetali	26,80%
Succhi di frutta	12,20%
Sughi pronti	12,60%
Altri prodotti (LDH)	26,40%

Ripartizione del fatturato per linea di prodotto nel 2016

³ La restante percentuale (circa lo 0,5%) di fatturato viene realizzata attraverso la vendita di prodotti a marchio industriale.

I marchi dei prodotti La Doria



La Doria è il *master brand* con cui il Gruppo commercializza pomodori, legumi e succhi di frutta prevalentemente in Italia



La Romanella è il marchio dedicato alla vendita di legumi, succhi di frutta e conserve di pomodoro nel canale discount



Vivi G è uno dei marchi storici dei succhi di frutta nel mercato italiano



Il marchio Cook Italia è stato creato per il mercato britannico, identifica la qualità premium e l'eccellenza dei prodotti Made in Italy nel Regno Unito (il pomodoro, la pasta, *grated cheese*, *pizza kit*)



Althea e Bella Parma sono i marchi per la vendita di sughi pronti principalmente sul mercato italiano



un lato volumi in aumento, dall'altro un calo dei prezzi volto a mantenere o incrementare le quote di mercato.

La linea frutta è stata caratterizzata da una stabilità dei prezzi e una flessione dei volumi imputabile ai succhi di frutta prodotti e venduti sul mercato italiano, mercato che soffre di un perdurante calo dei consumi causato dai cambiamenti delle diete che prediligono un consumo inferiore di zuccheri.

La linea legumi, vegetali e pasta in scatola ha avuto un calo dovuto alla rilevante flessione dei prezzi, conseguente al decremento del costo della materia prima dei raccolti 2015, mentre i volumi venduti risultano in incremento, grazie ai nuovi prodotti inseriti quali *baked beans* arricchiti e zuppe/minestrone in scatola.

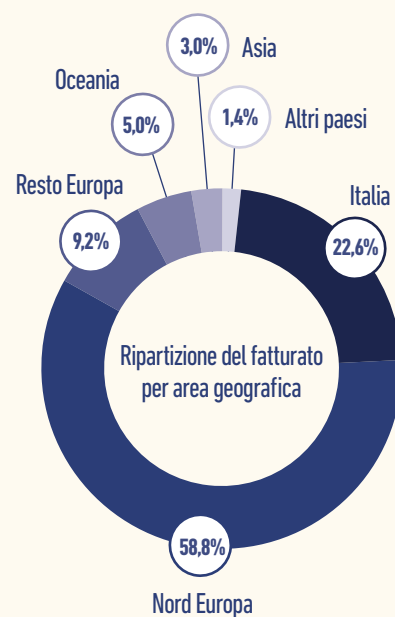
Infine, le altre linee, che si riferiscono principalmente agli articoli commercializzati dalla controllata LDH sul mercato britannico, evidenziano volumi di vendita in lieve calo e una forte diminuzione dei prezzi che ha riguardato in particolar modo la pasta secca, il tonno e il mais in scatola.

I mercati di riferimento

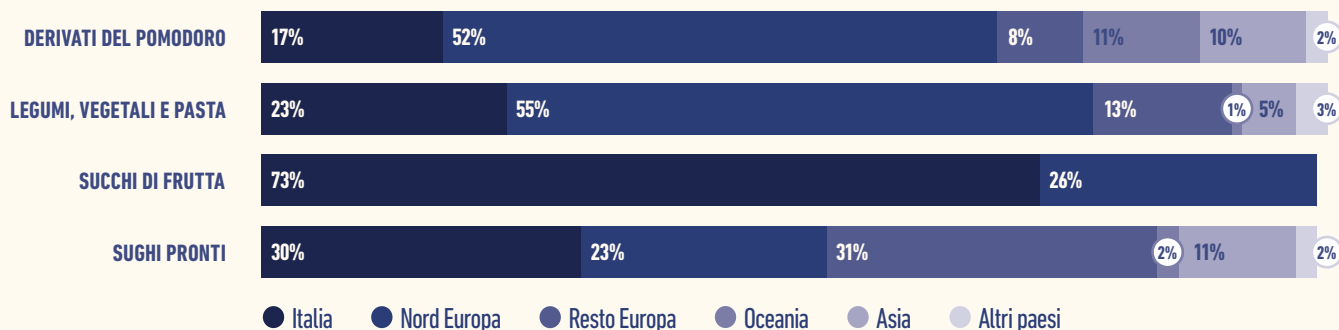
Una decisa vocazione internazionale contraddistingue La Doria, un'apertura all'estero ormai consolidata che ha permesso alla Società di acquisire credibilità e promuovere l'affermazione dell'italianità dei propri prodotti su alcuni specifici mercati.

Il principale mercato di sbocco dei prodotti La Doria è il Nord Europa, e in particolare il Regno Unito, grazie soprattutto alla controllata LDH (La Doria) LTD. Gli altri mercati in cui la Società può vantare un'ottima posizione sono rappresentati dalla Germania, dai Paesi Scandinavi, dall'Australia e dal Giappone. La Doria è il primo esportatore di derivati del pomodoro e *baked beans* a marchio *private label* nel Regno Unito; il gruppo detiene anche la leadership nell'esportazione dei derivati di pomodoro in Australia e Giappone.

Nonostante tale vocazione internazionale, l'Italia rimane un mercato di riferimento dove La Doria si colloca al primo posto nel mercato dei legumi, dei succhi di frutta e dei sughi pronti a marchio *private labels*.



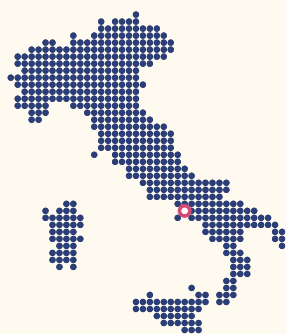
Ripartizioni del fatturato di ogni linea per area geografica di riferimento.



Gli stabilimenti di produzione

[G4-EN8; G4-EN15⁵; G4-EN16⁴; G4-EN18]

Angri



SUPERFICIE

102.000 mq

ORE LAVORATE 2016

384.863

PRODUZIONE

Pomodoro, succhi e bevande di frutta,
legumi, vegetali e pasta, scatole e
coperchi in banda stagnata

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001,
BRC, IFS, KOSHER, ORGANIC

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

180

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO (MEDIA MENSILE FUORI CAMPAGNA)

36

DIPENDENTI STAGIONALI (MEDIA PERIODO CAMPAGNA TRASFORMAZIONE: LUG-SET)

225

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2016

DERIVATI DEL POMODORO	53.692.251,7
LEGUMI E VEGETALI	114.396.392,4
SUCCHI DI FRUTTA	85.947.856,7
TOTALE	254.036.500,9

ACQUA PRELEVATA

2016

2015

2014

ACQUE SOTTERRANEE IN M ³	984.362	1.061.252	870.152
ACQUA PRELEVATA/KG PRODOTTO	0,004	0,004	0,003

EMISSIONI GHG

2016

2015

2014

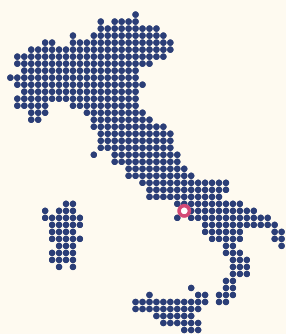
EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	17.799	18.659	21.384
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	895,68	1.344,50	836,4
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO)	0,08	0,08	0,08

⁴ Le emissioni di "scopo II" sono tutte le emissioni indirette derivanti dai consumi di energia elettrica fornita dalla rete.

⁵ L'indice di intensità delle emissioni GHG, GHG Intensity (tCO₂/ton di prodotto), è calcolato esclusivamente sulla base delle emissioni dirette, ovvero quelle dovute al consumo di gas naturale (metano) per la produzione di energia.



Sarno



SUPERFICIE

195.000 mq

ORE LAVORATE 2016

255.061

PRODUZIONE

Pomodoro, succhi e bevande di frutta,
legumi, vegetali e pasta in scatola,
scatole in banda stagnata

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001,
BRC, IFS, ORGANIC

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

125

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO
(MEDIA MENSILE FUORI CAMPAGNA)

20

DIPENDENTI STAGIONALI
(MEDIA PERIODO CAMPAGNA TRASFORMAZIONE: LUG-SET)

108

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2016

DERIVATI DEL POMODORO	58.450.463,4
LEGUMI E VEGETALI	128.770.007,5
SUCCHI DI FRUTTA	7.713.532,8
SUGHI PRONTI	8.306,1
TOTALE	194.942.309,8

ACQUA PRELEVATA

2016

2015

2014

ACQUE SOTTERRANEE IN M ³	656.029	636.784	514.872
ACQUA PRELEVATA/KG PRODOTTO	0,003	0,002	0,003

EMISSIONI GHG

2016

2015

2014

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	10.751	10.839	9.065
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	3.308,12	3.087,71	2.214,46
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO)	0,06	0,06	0,07



Fisciano



SUPERFICIE

112.000 mq

ORE LAVORATE 2016

153.874

PRODUZIONE

Pomodoro, legumi, vegetali e pasta

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001,
BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

29

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO
(MEDIA MENSILE FUORI CAMPAGNA)

6

DIPENDENTI STAGIONALI
(MEDIA PERIODO CAMPAGNA TRASFORMAZIONE: LUG-SET)

234

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2016

DERIVATI DEL POMODORO	54.215.110,4
LEGUMI E VEGETALI	17.480.240,0
TOTALE	71.695.350,4

ACQUA PRELEVATA

2016

2015

2014

ACQUE SOTTERRANEE IN M³	199.047	199.521	197.146
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M³	3.073	3.156	7.056
ACQUA PRELEVATA/KG PRODOTTO	0,003	0,003	0,003

EMISSIONI GHG

2016

2015

2014

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	5.831	6.641	5.857
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	1.174,96	966,56	771,2
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO)	0,09	0,10	0,09



Lavello



SUPERFICIE

270.000 mq

ORE LAVORATE 2016

131.170

PRODUZIONE

Pomodoro e purea di frutta

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001,
BRC, IFS, ORGANIC

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

25

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO
(MEDIA MENSILE FUORI CAMPAGNA)

14

DIPENDENTI STAGIONALI
(MEDIA PERIODO CAMPAGNA TRASFORMAZIONE: LUG-SET)

209

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2016

DERIVATI DEL POMODORO	46.368.317,4
PUREE DI FRUTTA	4.906.000,0
TOTALE	51.274.317,4

ACQUA PRELEVATA

2016

2015

2014

ACQUE SOTTERRANEE IN M ³	328.300	366.000	417.400
ACQUA PRELEVATA/KG PRODOTTO	0,006	0,005	0,006

EMISSIONI GHG

2016

2015

2014

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	3.307	4.741	4.116
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	779,15	799,41	666,3
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO)	0,08	0,09	0,08



Faenza



SUPERFICIE

24.000 mq

ORE LAVORATE 2016

24.404

PRODUZIONE

Puree di frutta

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001,
ORGANIC

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

8

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO
(MEDIA MENSILE FUORI CAMPAGNA)

7

DIPENDENTI STAGIONALI
(MEDIA PERIODO CAMPAGNA TRASFORMAZIONE: LUG-SET)

12

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2016

PUREE DI FRUTTA	14.136.700,0
TOTALE	14.136.700,0

ACQUA PRELEVATA

2016

2015

2014

ACQUE SOTTERRANEE IN M³	87.333	97.795	90.606
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M³	3.199	3.325	2.674
ACQUA PRELEVATA/KG PRODOTTO	0,006	0,007	0,006

EMISSIONI GHG

2016

2015

2014

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	801	812	943
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	270,47	241,61	211,2
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO)	0,06	0,05	0,06

Acerra⁶

SUPERFICIE

24.000 mq

ORE LAVORATE 2016

106.287

PRODUZIONE

Derivati del pomodoro e sughi pronti

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, OHSAS 18001, BRC, IFS e ORGANIC

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

64

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO
(MEDIA MENSILE FUORI CAMPAGNA)

15

DIPENDENTI STAGIONALI
(MEDIA PERIODO CAMPAGNA TRASFORMAZIONE: LUG-SET)

37

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2016

DERIVATI DEL POMODORO	3.315.861,1
SUGHI PRONTI	28.241.219,0
TOTALE	31.557.080,1

ACQUA PRELEVATA

2016

2015

2014

ACQUE SOTTERRANEE IN M ³	353.370	-	-
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M ³	25.390		
ACQUA PRELEVATA/KG PRODOTTO	0,012	-	-

EMISSIONI GHG

2016

2015

2014

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	2.319	-	-
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	862,18	-	-
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO)	0,1	-	-

⁶ Per gli stabilimenti di Acerra e Parma i dati ambientali sono disponibili a partire dal 2016, poiché sono state acquisite nel 2014 e fuse per incorporazione dal 1 gennaio 2016.

Parma⁶

SUPERFICIE

84.000 mq

ORE LAVORATE 2016

149.585

PRODUZIONE

Sughi pronti

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, OHSAS 18001, BRC, IFS, ORGANIC e KOSHER

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

109

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO
(MEDIA MENSILE)

5

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2016

SUGHI PRONTI	44.791.294,3
TOTALE	44.791.294,3

ACQUA PRELEVATA

2016

2015

2014

ACQUE SOTTERRANEE IN M ³	238.185	-	-
ACQUA PRELEVATA/KG PRODOTTO	0,005	-	-

EMISSIONI GHG

2016

2015

2014

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	4.729	-	-
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂	267,24	-	-
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO)	0,17	-	-

Il viaggio dei nostri prodotti

[G4-12]

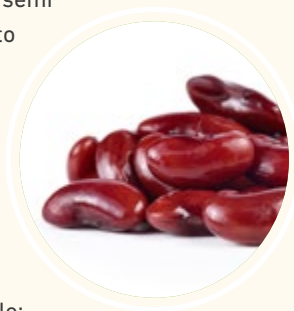


Le due principali categorie di acquisto del Gruppo La Doria sono rappresentate dalle materie prime che l'azienda trasforma e dai materiali utilizzati per l'inscatolamento e l'imballaggio dei prodotti finiti.

Le materie prime che vengono trasformate sono indubbiamente gli acquisti maggiormente sensibili, la strategia del Gruppo nella gestione della catena del valore è volta a instaurare solide relazioni di fiducia e collaborazione con i fornitori di queste materie prime, attraverso il contatto diretto nel Paese in cui le materie vengono coltivate, con l'intento sia di controllare il rispetto delle norme etiche, sia per sensibilizzare e formare i fornitori su aspetti che possono influenzare la qualità e la sicurezza dei prodotti. Il risultato di questo approccio è un forte consolidamento delle forniture e il mantenimento di relazioni solide nel tempo.



Per il pomodoro, prodotto al 100% in Italia, ogni anno vengono monitorate le aziende agricole in Puglia, Basilicata, Campania e Lazio, in base a precisi focus etici: salute e sicurezza, libertà di associazione, retribuzione e orario di lavoro. Le attività produttive dei fornitori devono rispettare i principi del Codice Etico del Gruppo in materia di diritti umani, pratiche di lavoro e ambiente. Proprio il rapporto di collaborazione e confronto costante con i fornitori di pomodoro, ha permesso al Gruppo di garantire il costante miglioramento della qualità del prodotto e di minimizzare gli sprechi. La collaborazione con le aziende che coltivano il pomodoro inizia, infatti, fin dalla fornitura dei semi della pianta; successivamente la collaborazione prevede il confronto con gli agricoltori su aspetti quali i trattamenti fitosanitari da apportare e l'introduzione di alcune tecnologie volte a razionalizzare tali trattamenti e favorire l'utilizzo efficiente delle risorse, come ad esempio l'acqua in fase di irrigazione.



I legumi invece vengono acquistati prevalentemente in America del Nord e del Sud, e in Asia, poiché la capacità produttiva del nostro Paese non è sufficiente a coprire il fabbisogno produttivo nazionale; nonostante ciò, La Doria ha avviato un progetto specifico finalizzato all'approvvigionamento di ceci provenienti dall'Italia. L'azienda, nel caso dell'acquisto dei legumi sul mercato americano, si interfaccia con grandi realtà che si occupano della produzione; mentre, sul mercato asiatico, si interfaccia con dei collettori di materie prime che provengono dalla produzione di più coltivatori locali. Anche in questo caso, sono molte le attività di collaborazione che vengono messe in campo per cercare di garantire elevati standard di qualità e sicurezza dei prodotti.



La frutta utilizzata per la produzione dei succhi in parte proviene dall'Italia (albicocche, pere, pesche e mele) perché disponibile nelle quantità idonee e in prossimità degli stabilimenti di produzione, e in parte proviene dall'estero perché si tratta di frutti non disponibili localmente (o non nelle

quantità necessarie alla produzione).

Infine, per la produzione dei sughi e dei pesti, oltre ai fornitori di pomodoro, devono essere presi in considerazione anche tutti i fornitori di quegli ingredienti che verranno inseriti nelle ricette. L'azienda tendenzialmente si approvvigiona da fornitori locali per prodotti quali basilico, parmigiano e olio, che provengono da zone in prossimità degli stabilimenti dedicati a questa determinata produzione.

L'altro acquisto strategico è rappresentato dai materiali utilizzati per confezionare i prodotti, in questo caso La Doria da tempo ha deciso di investire per garantire che la principale quota di materiale venga realizzato all'interno dei principali stabilimenti, in modo da coprire la maggior parte del fabbisogno di latte in banda stagnata autonomamente. Al contrario, per altri materiali quali il *combi pack*, le bottiglie in vetro e la carta per l'etichettatura dei prodotti, il Gruppo si rifornisce da soggetti terzi.



Una volta che i prodotti sono stati trasformati e predisposti per la vendita secondo i criteri concordati con i clienti, sono stoccati prevalentemente all'interno dei magazzini degli impianti di produzione; qualora questi non fossero sufficienti, vengono utilizzati magazzini esterni che sono relativamente vicini agli impianti.

La spedizione dei prodotti ai clienti può avvenire attraverso tre modalità: via nave, via gomma o via rete ferroviaria. Come descritto più nel dettaglio nella sezione dedicata all'efficienza logistica, La Doria sta organizzando la propria logistica con l'obiettivo di sfruttare al meglio la vicinanza degli impianti con i porti di Napoli e Salerno con l'obiettivo di sfruttarli maggiormente per la distribuzione nei paesi europei, mentre per la distribuzione in Italia continuerà a essere privilegiato l'utilizzo di camion. I prodotti, infine, sono venduti ai consumatori con il marchio delle diverse catene di *retailer* clienti de La Doria.

Il Gruppo La Doria

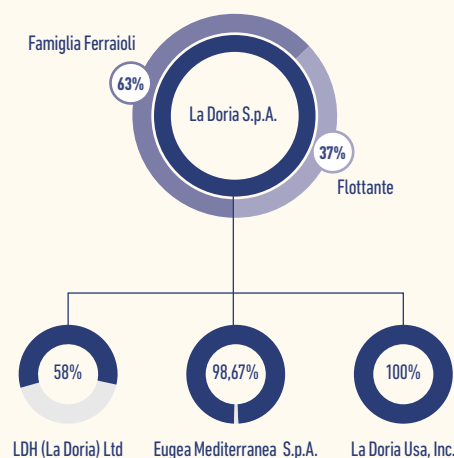
[G4-3; G4-6; G4-7; G4-13]

Il Gruppo La Doria (di seguito anche la “Società” o “La Doria”) è una Società leader nella produzione di derivati del pomodoro, di succhi e bevande di frutta, di legumi conservati e di sughi pronti prevalentemente a marchio del distributore (*private labels*). In misura nettamente minore, la Società vende i prodotti sul mercato anche con marchi propri e per grandi aziende di marca italiane ed estere. La Doria, insieme alle sue società controllate, si è conquistata il posto di primo produttore italiano di legumi conservati, di pelati e polpa di pomodoro, di sughi pronti a marchio *private labels* ed è il secondo produttore di succhi e bevande di frutta (primo nello specifico segmento delle marche commerciali).

L'azienda è quotata alla Borsa Italiana dal 1995, attualmente nel segmento STAR e vanta posizioni di forza, in particolare all'estero, con una presenza consolidata in Nord Europa, Germania, Giappone e Australia.

Le società controllate del Gruppo sono:

- **LDH (La Doria) Ltd** (controllo diretto al 58%), società di trading che gestisce la vendita dei prodotti del Gruppo sul mercato britannico. Commercializza anche altri prodotti, come il tonno e il salmone in scatola, pasta secca, *pet food*, ecc. Ad oggi la LDH (La Doria) Ltd è leader sul mercato britannico delle conserve di pomodoro, dei legumi e della pasta secca a marchio *private labels*.
- **Eugea Mediterranea S.p.A.** (controllo diretto al 98,67%), società produttrice di derivati del pomodoro e puree di frutta.
- **La Doria Usa, Inc.**, controllata al 100%, società costituita nel 2016 con l'obiettivo strategico di medio periodo dell'espansione commerciale sul mercato statunitense che offre ampie prospettive di sviluppo, in particolare per i sughi pronti di alta gamma.



L'espansione tramite la diversificazione

Il 2016 è stato un anno importante per La Doria, perché, con la fusione per incorporazione del 1 gennaio 2016 della società Pa.fi.al. S.r.l (e delle società da essa controllate, Delfino S.p.A. e Althea S.p.A.), si è concluso un percorso, lungo tre anni, di consolidamento del proprio business. Nel 2014, infatti, l'acquisizione del Gruppo Pa.fi.al. aveva permesso di conseguire uno sviluppo rilevante in termini dimensionali e di diversificare l'offerta con una nuova linea di prodotti, i sughi pronti, a maggior valore aggiunto e a maggior marginalità. Durante il 2015 il processo di integrazione, conclusosi con successo, aveva avuto come obiettivo la razionalizzazione dell'assetto societario, la semplificazione dei processi infragruppo con benefici in termini di maggiore efficienza ed efficacia dell'attività di governance e di controllo, nonché la realizzazione di benefici economici. L'acquisizione ha, inoltre, permesso l'incremento delle quote di mercato dove l'Azienda era già leader e ha creato le basi per una più agevole penetrazione di nuovi mercati. L'acquisizione ha permesso l'aumento degli stabilimenti produttivi, con l'annessione degli impianti di Parma e Acerra, e l'aumento del fatturato, conferendo un maggior peso della linea sughi non soggetta alle fluttuazioni di marginalità della “linea pomodoro” derivanti da andamenti negativi del mercato.

Integrità e trasparenza

[G4-15; G4-34; G4-56; G4-LA12]

La Governance del Gruppo

Il sistema di Corporate Governance⁷ di La Doria S.p.A. è caratterizzato da un insieme di regole, comportamenti e processi volti a garantire un efficiente e trasparente governo societario e un efficace funzionamento degli organi di governo e dei sistemi di controllo. La Società aderisce ai principi e ai criteri applicativi contenuti nel vigente Codice di Autodisciplina delle società quotate, promosso da Borsa Italiana. La Governance adottata da La Doria assicura la correttezza e la trasparenza nella gestione e nell'informazione e la tutela della totalità degli azionisti, in conformità alla *best practice* nazionale ed internazionale. Questo sistema è stato posto in essere dalla Società con la predisposizione e l'adozione di codici, principi, regole e procedure che disciplinano e regolano lo svolgimento delle attività di tutte le strutture organizzative e operative della Società. Nel sistema di Corporate Governance de La Doria, il Consiglio di Amministrazione ha un ruolo centrale, attraverso lo svolgimento di funzioni di indirizzo strategico, di coordinamento organizzativo, nonché, di verifica dell'esistenza dei controlli necessari per monitorare l'andamento della Società stessa. Inoltre, esso è investito dei più ampi poteri per l'amministrazione ordinaria della Società e, più precisamente, ha facoltà di compiere tutti gli atti che ritenga opportuni per il raggiungimento degli scopi sociali, esclusi soltanto gli atti che sono riservati in via esclusiva all'Assemblea dei Soci. Il Consiglio si compone di 8 membri di cui 3 Amministratori Indipendenti. La presenza di due Amministratori donne garantisce l'equilibrio tra i generi. In seno al Consiglio sono stati istituiti un Comitato per la Remunerazione e Nomine ed un Comitato per il Controllo Interno e Rischi aventi funzioni consultive e propositive. Il Collegio Sindacale vigila sull'osservanza della Legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo per gli aspetti di competenza, del sistema di controllo interno e del sistema amministrativo contabile, nonché sull'affidabilità di quest'ultimo nel rappresentare i fatti di gestione; sulle modalità di concreta attuazione delle regole di governo societario previste dal Codice di Autodisciplina cui la società aderisce e sull'adeguatezza delle disposizioni impartite dalla Società alle Società controllate. Il Collegio acquisisce conoscenza e vigila, per quanto di propria competenza, sull'attività sociale.

Composizione del CdA	2016	2015	2014
Totale membri	8	8	8
- uomini	6	6	6
- donne	2	2	2
< di 35 anni	0	1	1
35-54 anni	1	1	1
> di 54 anni	7	6	6

La composizione del Consiglio di Amministrazione

Comunicazione con gli azionisti e attività di Investor Relations

Con il termine Investor Relations si intendono tutte le attività di comunicazione e informazione finanziaria tra l'azienda e la comunità degli investitori che rivestono un'importanza fondamentale nella costruzione di un rapporto di fiducia con il

⁷ La Relazione annuale sulla Corporate Governance e la Relazione sulla Remunerazione sono consultabili sul sito aziendale www.gruppoladoria.it rispettivamente nelle sezioni dedicate alla Corporate Governance e all'Investor Relations.

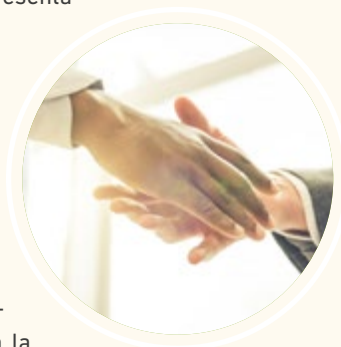
mercato finanziario. La funzione Investor Relations promuove il dialogo continuo con investitori istituzionali ed individuali e con gli analisti finanziari, assicurando la parità informativa ed una comunicazione trasparente, tempestiva ed accurata, al fine di favorire una corretta percezione del valore del Gruppo. Tale processo consente una completa valorizzazione delle attività di business, delle strategie, delle prospettive future della quotata e consente al mercato di giudicare con cognizione di causa il giusto valore e le possibilità di investimento nell'azienda presa in esame.

A questo fine, vengono utilizzati molteplici strumenti e canali di comunicazione:

- documentazione istituzionale (Bilanci, relazioni infra-annuali, presentazioni societarie);
- comunicati stampa;
- incontri con analisti e investitori (*roadshow*, incontri *one to one*, *group meeting*, *conference call*, presentazioni in occasione di eventi, seminari su specifiche tematiche di settore ecc.).

Il sito internet della Società è costantemente e tempestivamente aggiornato con tutte le informazioni riguardanti il Gruppo e la documentazione societaria di maggior rilievo, in italiano ed in inglese.

L'attenzione che gli investitori istituzionali rivolgono ai temi della sostenibilità e alla governance è sempre maggiore. È sempre più diffusa la pratica dell'investimento socialmente responsabile (ISR) e crescono i fondi che investono nelle aziende quotate che utilizzano le *best practices* in ambito governance, sociale e ambientale. Il tema della sostenibilità sta divenendo oramai elemento sempre più discriminante nelle scelte di investimento.



Il modello di organizzazione e gestione D. Lgs. 231/2001 e il Codice Etico

Il Gruppo La Doria ha adottato dal 2008 un Modello Organizzativo di Gestione e Controllo Interno ai sensi del D. Lgs. n. 231/2001⁸ elaborato facendo riferimento sia alle indicazioni contenute nelle Linee Guida di Confindustria sia alla migliore pratica italiana esistente in materia. Al fine di considerare l'ampliamento del novero dei reati, la Parte Speciale del Modello è stata successivamente aggiornata nel 2012, nel 2013, nel 2014, nel 2015 e nel 2016 a seguito dell'introduzione dei reati contro l'industria ed il commercio, dei Reati Ambientali, dei reati "Induzione indebita a dare o promettere utilità", "Corruzione tra privati", dei reati di "impiego di cittadini dei Paesi terzi il cui permesso di soggiorno è irregolare" e della modifica al reato "False comunicazioni sociali". Per poter garantire un corretto ed efficace svolgimento dell'attività di vigilanza sul Modello, l'Organo di Vigilanza (O.d.V.) è composto da tre membri di cui un Consigliere non esecutivo indipendente, un Consigliere non esecutivo e non indipendente e il Responsabile Internal Audit, che consentono la presenza al suo interno di tutte le conoscenze tecniche e le esperienze necessarie a svolgere questo compito. Inoltre, i due consiglieri presenti nell'O.d.V. sono anche membri del Comitato per il Controllo e Rischi e ciò permette di utilizzare al meglio le sinergie nei controlli.

Al fine di verificare l'effettiva attuazione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, l'Organismo di Vigilanza ha approvato un Piano di Vigilanza, in base al quale sono stati svolti audit operativi con il supporto della Funzione Internal Audit a copertura delle aree considerate nelle Sezioni Speciali del Modello Organizzativo. Parte integrante del Modello è il Codice Etico e insieme rappresentano un ulteriore elemento di rigore e senso di responsabilità nei rapporti interni e con il mondo

⁸ La Parte Generale del Modello e il Codice Etico sono disponibili sul sito Internet della Società www.gruppoladoria.it, nella sezione Corporate Governance. Anche la società controllata italiana Eugea Mediterranea ha adottato un proprio Modello Organizzativo.

esterno e offre al contempo agli azionisti adeguate garanzie di una gestione efficiente e corretta.

La Doria incoraggia tutti gli stakeholder a segnalare casi di possibile violazione del Codice Etico, assicurando loro un'attenta ed efficace gestione delle medesime. Nel triennio 2014-2017 l'Organismo di Vigilanza (O.d.V) ha ricevuto tre segnalazioni da parte di dipendenti, di cui solo 2 hanno riguardato tematiche relative a presunte violazioni dei principi del Codice Etico, entrambe sono state verificate e risolte.

Lotta alla corruzione

L'azienda è impegnata già da diversi anni sul tema della lotta alla corruzione riconoscendo i suoi effetti negativi sulla crescita socio-economica del paese.

Questo impegno è riflesso negli strumenti implementati per l'identificazione, la prevenzione e il controllo dei rischi di corruzione: il Modello Organizzativo 231 e il Codice Etico come sua parte integrante.

La Doria ha identificato nel Modello Organizzativo le aree a rischio reato corruzione e i controlli posti a presidio delle stesse. In dettaglio, ha redatto e divulgato ai suoi dipendenti le procedure "Gestire Omaggi" e "Rapporti con la Pubblica Amministrazione" allo scopo di prevenire il reato di corruzione sia attiva che passiva. Il divieto di offrire o accettare "ogni offerta che tenda a sollecitare un favore, anche solo per accelerare un atto dovuto" è espressamente contenuto nel Codice Etico aziendale, oggetto di attività di informazione e formazione.

Il sistema di controllo interno e di gestione dei rischi

Il Sistema di Controllo Interno e di gestione dei rischi, pilastro sul quale la Corporate Governance è incardinata, costituisce l'elemento catalizzatore di soggetti e funzioni che, ognuna per la propria competenza, contribuiscono alla conduzione dell'impresa in modo sano, corretto e coerente con gli obiettivi di *risk management*. Il coordinamento tra i vari soggetti coinvolti nel sistema di controllo interno e gestione dei rischi è perseguito attraverso la condivisione tra gli stessi di tutte le informazioni di rilievo inerenti al predetto sistema. La condivisione di tali informazioni avviene in modo istituzionale attraverso la partecipazione dei principali attori del sistema di controllo interno e gestione dei rischi alle riunioni del Comitato Controllo e Rischi. In particolare, partecipano al Comitato il Responsabile Internal Audit, il Presidente del Comitato, il Presidente del Consiglio di Amministrazione, l'Amministratore Delegato, in quanto incaricato del sistema di controllo interno, e su invito del Presidente del Comitato, il Collegio Sindacale, nonché, per le riunioni aventi ad oggetto tematiche di natura finanziaria e di compliance alla L.262/05, il Dirigente Preposto.

L'Amministratore incaricato del sistema di controllo interno e di gestione dei rischi ha incontri settimanali con il Responsabile della Funzione di Internal Audit, nel corso dei quali vengono discussi i rilievi eventualmente emersi in sede di svolgimento del Piano di Audit. Con la medesima finalità di coordinamento su tematiche di comune interesse, il Collegio Sindacale e la Società di revisione hanno organizzato e tenuto, nel corso dell'esercizio, diverse riunioni congiunte oltre a quella annualmente prevista dalla normativa vigente.



Il dialogo con gli stakeholder

[G4-16; G4-24; G4-25; G4-26; G4-27]

Le modalità di coinvolgimento degli stakeholder e la frequenza del dialogo con ciascuno di essi varia a seconda dei temi affrontati e delle occasioni di confronto. Di seguito sono sintetizzate le principali modalità di comunicazione e le tematiche di interesse.

Mappa degli stakeholder

Stakeholder	Modalità di coinvolgimento e comunicazione	Ambito tematico di interesse
Azionisti	• Assemblea degli azionisti • Relazioni finanziarie periodiche • Relazione Corporate Governance	• Sostenibilità economica • Qualità del sistema azienda
Clienti	• Incontri dedicati • Collaborazione nello sviluppo dei prodotti e nel miglioramento dei servizi • Visite presso gli stabilimenti	• Qualità e sicurezza dei prodotti • Perdite e sprechi alimentari • Qualità del sistema azienda • Sostenibilità economica • Responsabilità nella catena di fornitura • Tracciabilità • Sostenibilità del packaging • Ottimizzazione ed efficienza logistica • Innovazione • Italianità
Personale	• Diffusione del Codice Etico • Incontri specifici e momenti di formazione • Intranet aziendale • Rivista aziendale (Elledi)	• Qualità del sistema azienda • Sostenibilità economica
Organizzazioni sindacali	• Incontri periodici	• Qualità del sistema azienda • Salute e sicurezza sul lavoro
Comunità finanziaria	• Sito web istituzionale • Comunicati stampa • Relazioni finanziarie periodiche • Relazione Corporate Governance • Roadshow e incontri dedicati	• Sostenibilità economica • Qualità del sistema azienda
Fornitori	• Incontri specifici • Corsi di formazione su specifiche tematiche • Site visit • Sito web istituzionale	• Tracciabilità • Perdite e sprechi alimentari • Responsabilità nella catena di fornitura • Ottimizzazione ed efficienza logistica
Pubblica Amministrazione e Autorità Locali	• Incontri specifici • Convegni • Comunicazione istituzionale	• Qualità del sistema azienda • Sostenibilità economica • Qualità e sicurezza dei prodotti • Responsabilità ambientale
Associazioni di Categoria e altre organizzazioni	• Adesione a Confindustria sia su base territoriale (Confindustria Salerno e Ravenna) che di categoria (ANICAV e AIIPA) e partecipazione alle attività • Organizzazione di eventi e convegni su specifiche tematiche	• Qualità e sicurezza dei prodotti • Responsabilità nella catena di fornitura • Italianità • Perdite e sprechi alimentari • Tracciabilità
Comunità locali	• Partnership • Coinvolgimento delle scuole	• Qualità del sistema azienda • Sostenibilità economica • Responsabilità ambientale

Modalità e temi di confronto con gli stakeholder

The image features two young plants growing from a mound of dark brown, textured soil. The plant on the left is smaller, with two green leaves and two small, rounded, light-brown seed pods at its base. The plant on the right is taller, with three large, vibrant green leaves and a single, elongated, dark brown seed pod. The background is a soft, out-of-focus gradient of green and yellow, suggesting a bright, sunny day. The word "TERRA" is prominently displayed in large, white, sans-serif capital letters across the middle of the image.

TERRA

Qualità e sicurezza dei prodotti
Tracciabilità
Perdite e sprechi alimentari

Qualità e sicurezza dei prodotti

[G4-FP5]

La qualità e la sicurezza dei prodotti è per noi un requisito imprescindibile, per questo siamo orientati ad elevare costantemente i nostri standard di riferimento.

Oltre al rispetto delle normative vigenti in materia, presupposto necessario per operare, tutti i nostri stabilimenti hanno sistemi di gestione certificati ISO 9001 e sono inoltre certificati almeno secondo uno dei principali standard di riferimento per la sicurezza alimentare (IFS, BRC).

Queste certificazioni e i controlli che costantemente svolgiamo sui prodotti sono in grado di assicurare elevati livelli di sicurezza e qualità.



STABILIMENTI CERTIFICATI

I nostri stabilimenti sono certificati
ISO 9001, BRC, IFS



SICUREZZA ALIMENTARE

Tutti i nostri prodotti sono certificati
almeno secondo uno degli standard
di sicurezza alimentare

I TRE PASSI DELLA NOSTRA QUALITÀ:

1. Selezionare accuratamente
2. Sostenere i nostri fornitori agricoli
3. Investire costantemente

La qualità in 3 passi

Selezionare accuratamente in tutto il mondo le aree geografiche per la produzione delle migliori materie prime. I territori di provenienza delle materie utilizzate dall'azienda vengono scelti sulla base di alcuni criteri che sono in grado di influenzare in maniera significativa la qualità dei prodotti. Parliamo di condizioni climatiche e meteorologiche, di conformazioni morfologiche dei territori, delle caratteristiche specifiche dei terreni nei quali saranno coltivate le materie, e chiaramente della capacità produttiva dei terreni stessi. Proprio per assicurare queste condizioni, il team dedicato alla qualità effettua costanti visite nei campi dei fornitori di materie prime e verifica che essi siano in grado di rispettare i criteri richiesti da La Doria.

Sostenere i fornitori agricoli nell'acquisto delle migliori materie prime e degli strumenti. Inoltre, il controllo lungo la filiera garantisce la piena tracciabilità dei prodotti, dai campi agli scaffali. Per assicurare la più elevata qualità dei prodotti, in particolare del pomodoro che è il prodotto di punta, La Doria stessa si occupa di fornire agli agricoltori i semi da utilizzare. Questa scelta deriva da un approfondito studio delle caratteristiche che la materia prima deve avere per poter esprimere tutte le sue qualità in fase di trasformazione ma anche di garantire l'adeguata resistenza in fase di coltivazione, minimizzando in questo modo la necessità di interventi fitosanitari. La Doria accompagna la crescita dei frutti garantendo anche servizi di consulenza agronomica e specifiche sessioni di formazione con gli agricoltori su tematiche legate ad esempio all'utilizzo responsabile degli agro-farmaci, ovvero solo quando strettamente necessari, e di informazione sulle attenzioni da porre per assicurare la massima resa e la sicurezza dei prodotti. Tutti i fornitori di pomodoro, alla fine di ogni ciclo di produzione, vengono valutati in base alla quantità di pomodoro conferito e alla sua qualità, che viene a sua volta valutata anche in base al numero di non conformità e reclami ricevuti da parte dei clienti. La Doria riserva un premio per i dieci fornitori che hanno ottenuto le migliori performance.

Anche per le altre principali materie prime, legumi e frutta, sono messi in campo una serie di controlli accurati e l'azienda collabora con i fornitori. Questa collaborazione assume forme differenti rispetto alla filiera del pomodoro perché sono diverse le modalità di acquisto. Soprattutto per i legumi, La Doria si interfaccia con grandi realtà produttive che sono impegnate in prima persona nel garantire elevati standard e accurati controlli rispetto alla qualità e sicurezza, che in ogni caso La Doria verifica ogni volta che riceve le partite di materie prime destinate alla produzione.

Investire costantemente nei più avanzati sistemi di produzione e di controllo automatici per il monitoraggio della qualità in ogni singola fase di lavorazione. Gli investimenti del Gruppo volti all'automazione dei controlli e all'introduzione di avanzati sistemi di produzione sono un importante contributo per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti. Sono state introdotte con successo una serie di automazioni nei processi di raccolta, cernita e controllo delle materie prime, con l'obiettivo di minimizzare l'errore che può essere generato dal lavoro manuale. Questi sistemi non solo sono stati introdotti negli impianti de La Doria, ma sono stati promossi anche presso i fornitori di materie prime.

Questi tre passi sono accompagnati da specifiche analisi lungo l'intero ciclo di vita del prodotto che consentono di verificarne e assicurarne qualità e sicurezza. Viene verificata nelle materie prime la presenza di metalli pesanti (piombo e cadmio) e di pesticidi, che può essere generata da trattamenti o dalle caratteristiche del suolo di

coltivazione; in fase di produzione inoltre, in aggiunta alla rilevazione del peso, vengono verificati i livelli di pH e il Brix, quest'ultimo è un'importante unità di misura della quantità di zuccheri presenti in frutta e verdura, nonché delle altre sostanze solubili e naturalmente presenti quali sali e acidi. Infine, sui prodotti finiti vengono verificate tutte le proprietà organolettiche, chimiche e fisiche.

I reclami

Nel corso del 2016, all'interno del sistema di gestione della qualità aziendale sono stati registrati 3625 reclami,

Reclami per la qualità dei prodotti	2016	2015	2014
Numero di reclami ricevuti	3.625	3.500	5.000
Numero di reclami risolti nell'anno	100%	100%	100%

Numero totale di reclami ricevuti e percentuale di reclami risolti

in leggero aumento rispetto all'anno precedente⁹.

Questo numero comprende tutte le tipologie di reclami che La Doria riceve, anche quelli diretti dei consumatori che vengono gestiti dalla controllata e dai clienti stessi.

La Doria è costantemente impegnata nel prendere in carico i reclami e fornire una risposta efficace, nonché nel mettere in campo le migliori azioni per evitare che le problematiche riemergano.

Alcune tipologie di reclami non sono direttamente imputabili al processo produttivo come quelle relative all' "imballo" dei prodotti, al "servizio, carico e trasporto" e all' "handling". I reclami relativi all' "imballo" sono ricon-

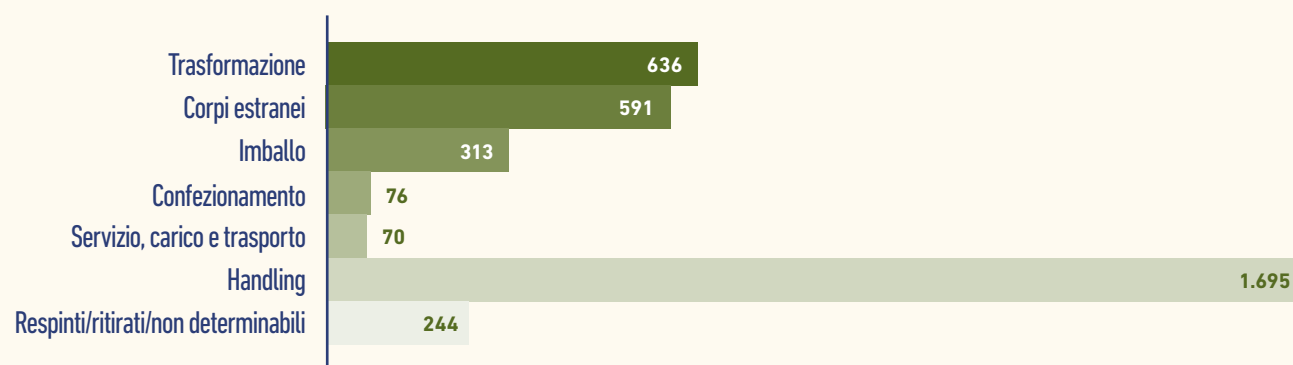
⁹ L'aumento del numero di reclami è in parte attribuibile all'inclusione nel perimetro dei reclami degli stabilimenti di Parma e Acerra a partire dal 1 gennaio 2016, successivamente alla fusione per incorporazione del Gruppo Pa.fi.al.

ducibili alle forniture di carta, coperchi, scatole e banda stagnata non prodotti direttamente dagli stabilimenti. I reclami di "servizio, carico e trasporto" comprendono anche quelli generati dalla movimentazione effettuata dalle ditte alle quali La Doria affida le attività in *outsourcing*. In questi casi, La Doria lavora in partnership con i propri fornitori per migliorare costantemente forniture e prestazioni, con l'obiettivo di ridurre le segnalazioni. La categoria "*handling*", invece, è una tipologia di reclami registrati e gestiti da La Doria proveniente dai consumatori finali delle catene della Grande Distribuzione, prevalentemente del Regno Unito. Le difettosità segnalate sono relative all'imballo primario di prodotti presumibilmente danneggiati durante le molteplici fasi di manipolazione rilevate solo a valle della filiera. In tale categoria rientrano tutti quei reclami non riconducibili inequivocabilmente al processo di trasformazione e/o confezionamento e per le quali l'Azienda si è attivata con azioni volte all'identificazione delle cause e, in partnership con i clienti, al miglioramento del processo logistico laddove non controllato direttamente.

Ci sono, invece, le tipologie di reclami che riguardano aspetti direttamente imputabili al processo produttivo degli stabilimenti La Doria. Si tratta di segnalazioni legate

giche per minimizzare il rischio che possano esserci dei corpi estranei nei prodotti, tra queste si annoverano strumenti di selezione automatica in ingresso e il miglioramento delle macchine a raggi x e di verifica di rottura del vetro. Anche in questo caso, l'impegno di questi ultimi anni ha portato alla riduzione dei reclami.

DETTAGLIO DEI RECLAMI 2016 PER TIPOLOGIA



alla trasformazione dei prodotti, alla presenza di corpi estranei e al confezionamento. Le linee di prodotti maggiormente colpite da queste segnalazioni sono i derivati del pomodoro e i legumi in scatola.

Per fronteggiare efficacemente le criticità emerse nella trasformazione dei prodotti, sono stati introdotti degli strumenti nelle linee di produzione volti a verificare l'integrità del pack utilizzato e ad assicurare che il prodotto venga inscatolato e sigillato correttamente. L'impegno profuso si è tradotto in una riduzione dei reclami rispetto al 2015 sia per il pomodoro in scatola che per i legumi.

Nel caso della presenza di corpi estranei nei prodotti, che può generare dei rischi anche per la sicurezza alimentare, il Gruppo ha lavorato molto negli ultimi anni sia all'interno dei propri stabilimenti sia con i fornitori delle materie prime. È infatti fondamentale assicurare la massima attenzione a questa problematica fin dalle modalità di raccolta e cernita del prodotto nei campi di coltivazione. La Doria sta conducendo delle importanti campagne di sensibilizzazione nei confronti degli agricoltori, la più importante delle quali è il progetto "Campagna pulita" nato per promuovere la corretta gestione dei campi. Inoltre, l'azienda promuove l'introduzione di macchinari automatici di cernita che dovrebbero coadiuvare il lavoro manuale svolto per alcune tipologie di materie prime, come i legumi. Viene richiesto, inoltre, agli agricoltori di utilizzare esclusivamente guarnizioni di colore nero per le tubazioni di irrigazione, in modo che la macchina selettiva che raccoglie il pomodoro sia in grado di identificare ed espellere le componenti di gomma eventualmente raccolte. Anche all'interno degli stabilimenti sono state introdotte alcune migliorie tecnolo-



Tracciabilità

[G4-EN1]

Le filiere costituiscono un sistema articolato e complesso. Per questo è necessario fornire adeguate garanzie rispetto alle misure di controllo e gestione adottate per mitigare i rischi che i prodotti potrebbero incontrare lungo il loro percorso fino al consumatore finale.

La tracciabilità consente di cercare ed individuare le cause dei rischi, operare misure adeguate sulla filiera sospetta ed evitare che il problema si ripeta.

La tracciabilità di un prodotto consiste nella raccolta di una serie di informazioni sullo stesso lungo tutta la filiera, che avviene attraverso la collaborazione con i diversi attori della catena di produzione.

Si tratta di un importante strumento di risposta alle crescenti

richieste del consumatore e di condivisione della responsabilità con gli attori della filiera.

Per noi tracciare un prodotto significa esattamente questo e grazie al supporto delle tecnologie di cui ci siamo dotati, ci impegniamo ad assicurare la qualità e la sicurezza di ogni partita di materia prima che viene trasformata all'interno dei nostri stabilimenti.



TRACCIABILITÀ

Completa tracciabilità di tutte le linee di prodotto



POMODORO

La tracciabilità del pomodoro arriva fino al suo lotto di coltivazione

Dalla terra agli scaffali

Tutte le linee di prodotto lavorate da La Doria sono interamente tracciabili dalla terra di provenienza fino allo scaffale dei retailer, nonostante la varietà di materie prime utilizzate e le loro diverse origini.

Durante tutto il percorso, più o meno lungo, le informazioni chiave vengono raccolte attraverso l'utilizzo di sistemi informatici che in ogni momento consentono di associare un prodotto in lavorazione o già predisposto per la vendita con la partita di provenienza ed il lotto di origine, in questo modo è possibile ricostruire il loro viaggio e intercettare tutti coloro che hanno avuto a che fare con il prodotto lungo la filiera. Questo set di informazioni è in grado di garantire la disponibilità, in ogni momento, di informazioni corrette e attendibili circa le caratteristiche delle materie prime. Il sistema implementato, consente a La Doria di assicurare degli elevati standard di sicurezza e di risalire, o intercettare, tutte le partite di prodotto ovunque esse siano state distribuite ai clienti qualora fosse necessario procedere al ritiro o a controlli successivi all'immissione nel mercato.

	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	ALTRI EUROPA	ISRAELE
POMODORO 240.817.267 KG	-	-	-	100%	-	-
LEGUMI 46.450.214 KG	52%	12%	25%	6%	5%	-
FRUTTA¹⁰ 23.965.643 KG	-	-	-	100%	-	-
FROZEN¹¹ 4.130.437 KG	-	16%	25%	9%	43%	7%

Provenienza geografica dei prodotti (ripartizione percentuale)

Per far sì che il sistema adottato sia efficace, vengono effettuate delle verifiche periodiche sia interne che esterne da parte degli enti di certificazione del sistema di gestione qualità ISO 9001, verifiche che sono effettuate anche dalla controllata LDH nei confronti dei propri fornitori, differenti da La Doria, per verificare il rispetto delle corrette procedure di tracciabilità dei prodotti. Periodicamente, anche i principali clienti del Gruppo effettuano delle verifiche sulla tracciabilità dei prodotti.

Indicazioni fornite sul prodotto finito	2016	2015	2014
Provenienza delle materie	60%	50%	50%
Contenuti del prodotto	100%	100%	100%
Utilizzo e conservazione	100%	100%	100%

Informazioni riportate in etichetta

L'impegno posto su tale tema è in costante crescita, La Doria considera la tracciabilità un elemento imprescindibile che le permette di operare in maniera responsabile sul mercato; per questo motivo il sistema adottato è in continua evoluzione e vi è una spinta progressiva all'adozione di nuove tecnologie che ne migliorino l'affidabilità. Nel 2016, sul 60% dei prodotti sono state inserite specifiche informazioni relative alla provenienza dei prodotti in etichetta, in aumento rispetto al biennio precedente.

¹⁰ Si tratta di pesche, albicocche, pere e mele che sono lavorate direttamente negli stabilimenti per trasformare il frutto in purea con la quale produrre i succhi di frutta

¹¹ Si tratta di semilavorati della frutta che vengono congelati e spediti agli stabilimenti de La Doria per essere trasformati in succhi e bevande a base di frutta

Su tutti i prodotti, come previsto dalla legge, sono indicate informazioni di dettaglio sui contenuti (ingredienti) e sulle modalità di utilizzo e conservazione.

In viaggio con il pomodoro

Per il pomodoro, che rappresenta il prodotto storico del Gruppo e che viene interamente coltivato in Italia, La Doria si interfaccia direttamente con le Organizzazioni di Produttori agricoli sul territorio, a differenza di quanto accade con gli altri prodotti per i quali si interfaccia con altre aziende che producono in proprio o operano come collettori di materie prime da fornitori locali. Questa caratteristica della filiera del pomodoro consente di identificare anche l'Unità Produttiva Agricola (UPA) di riferimento, ovvero il campo di coltivazione. Ogni campo di pomodoro, infatti, è contraddistinto da un proprio codice che è frutto della geolocalizzazione che viene effettuata con il supporto di un sistema GPS. La collaborazione con gli agricoltori non si esaurisce qui, infatti una serie di informazioni vengono tracciate anche nel processo di crescita delle piante e dei frutti, consentendo così di disporre di un importante set di informazioni di ciascuna partita che arriva negli stabilimenti. Tutti i pomodori utilizzati dall'azienda sono sottoposti a questo sistema di tracciabilità. Una volta che i pomodori arrivano in stabilimento, ogni partita in ingresso è contraddistinta da un documento di trasporto che contiene tutte le informazioni raccolte fino a quel momento; attraverso l'associazione di un codice è possibile mappare ogni movimento all'interno dello stabilimento e assicurare la massima rintracciabilità di ogni pomodoro e delle sue caratteristiche.

Perdite e sprechi alimentari

[G4-EN23]

Il tema delle perdite e degli sprechi alimentari è sempre più al centro dell'attenzione della comunità internazionale proprio per evitare che prodotti sani e conformi al consumo vengano sprecati.

Ben consapevoli della sensibilità del tema, ci impegniamo costantemente per cercare di ridurre e prevenire il più possibile eventuali perdite lungo l'intera catena del valore: in fase di coltivazione, supportando gli agricoltori ad ottimizzare l'utilizzo delle risorse attraverso l'introduzione di nuove tecnologie; in fase di trasformazione del prodotto, incrementando l'utilizzo di processi, macchine e attrezzature che consentano di ridurre lo scarto di prodotti e il riutilizzo di alcuni sottoprodotti.

Inoltre, ci teniamo a mantenere una consolidata collaborazione con associazioni no profit alle quali devolvono parte dei prodotti idonei al consumo ma che non possono essere venduti ai clienti.



98%

I rifiuti che sono stati destinati a recupero



5.654.120 Kg

Le buccette (di pomodoro e frutta) che sono state riutilizzate nel corso del 2016



719.480 Kg

I noccioli (di pesche e albicocche) che sono stati riutilizzati nel corso del 2016

Ridurre gli sprechi nei nostri stabilimenti

Il tema degli scarti e delle perdite di prodotto riveste un'importanza prioritaria per La Doria, perché permette allo stesso tempo di ridurre i costi ed evitare lo spreco di prodotti; per questo motivo la Società è costantemente impegnata a garantire che gli stabilimenti adottino tutte le misure necessarie per minimizzare tali sprechi. Le misure che vengono adottate sono differenti e vengono applicate in diverse fasi della lavorazione del prodotto, dalla selezione delle materie prime alla gestione dei prodotti finiti non conformi agli standard richiesti.

Nella fase di selezione della materia prima sono stati introdotti strumenti di selezione automatica per pomodori e legumi volti ad integrare il lavoro fatto manualmente e garantire una maggiore precisione nella cernita iniziale della materia prima che arriva negli stabilimenti, per assicurare un migliore controllo della qualità e verificare la presenza di eventuali corpi estranei. In questo modo viene sensibilmente ridotto il rischio che i prodotti possano successivamente essere considerati non conformi e quindi scartati.

In fase di lavorazione del prodotto, ogni stabilimento è responsabile del monitoraggio costante di consumi di materie prime e imballaggi attraverso alcuni applicativi SAP che consentono di monitorarne gli scostamenti rispetto alla distinta base di produzione. In considerazione degli approfondimenti condotti sugli scostamenti, vengono messe in campo specifiche attività di ripristino e progetti di miglioramento valutati dalle direzioni competenti.

Meno rifiuti, meno sprechi: una seconda vita ai sottoprodotti della produzione

La riduzione degli sprechi della produzione, può avvenire anche attraverso specifici progetti volti al riutilizzo di alcuni sottoprodotti della lavorazione, che vengono immessi in altri mercati o riutilizzati in altri processi produttivi. È il caso, ad esempio, delle bucce di pomodoro che vengono destinate a mangime per gli animali; sempre le bucce di pomodoro, insieme con i semi del frutto, sono anche utilizzate come ammendante agricolo; mentre i noccioli della frutta, che viene ridotta in purea negli stabilimenti, sono utilizzati nella lavorazione della frutta secca. Questi sono solo alcuni esempi di come i sottoprodotti vengono riutilizzati e non destinati a rifiuto.

	2016	2015	2014
Noccioli di pesca (Kg)	487.280	508.460	518.030
Noccioli di albicocca (Kg)	232.200	247.140	235.200
Buccette di pomodoro (Kg)	3.984.400 ¹²	9.053.144	7.083.000
Buccette di frutta (Kg)	1.669.720	1.773.360	1.669.720

Quantità di sottoprodotti della lavorazione riutilizzati

¹² La riduzione del dato dal 2015 al 2016 è giustificata in parte dalla riduzione della materia prima in ingresso (17%) e in parte dagli investimenti effettuati negli stabilimenti di Angri, Sarno e Fisciano tesi al miglioramento del processo della raccolta e del recupero scarti derivanti dalla lavorazione del pomodoro.



Nei vari stabilimenti, inoltre, a seconda dei processi produttivi che li caratterizzano, sono stati introdotti, o saranno introdotti nei prossimi anni, alcuni specifici sistemi volti a minimizzare gli sprechi o a recuperare del materiale di produzione. Nello stabilimento di Sarno è stato introdotto con successo un impianto di trattamento degli scarti di

lavorazione (scatole di pomodoro e legumi non idonee alla commercializzazione ed al consumo umano) che consente di compatte questi scarti e destinare il contenuto recuperato come nutriente per i batteri dell'impianto biologico di depurazione dei fanghi attivi, mentre il materiale compat-

tato viene destinato agli impianti di recupero. Questo sistema ha consentito nel triennio 2014-2016 di ridurre il trattamento a impianti autorizzati di 1000 tonnellate di scarto.

Un altro importante progetto dovrebbe coinvolgere nei prossimi anni gli stabilimenti di Acerra e Parma, con l'obiettivo di riorganizzare la produzione per ridurre drasticamente gli scarti di prodotto che oggi si verificano in fase di lavaggio dei macchinari al momento di variare la linea di prodotto (ciò avviene in particolare per pesto e sughi bianchi che sono particolarmente densi).

Anche grazie al contributo di questi progetti, nell'ultimo triennio vi è stata una netta riduzione dei rifiuti non pericolosi destinati a discarica a beneficio del loro recupero. Tuttavia, per le caratteristiche produttive degli stabilimenti de La Doria, la generazione dei rifiuti è particolarmente condizionata dai mix di produzione degli impianti pertanto è possibile che vi siano delle variazioni annuali causate da una maggiore lavorazione di una linea di prodotto a scapito di altre.

Rifiuti prodotti dagli stabilimenti produttivi del Gruppo

Rifiuti Pericolosi	2016	2015	2014
Peso totale (ton)	97,5	103,2	103,1
- destinati a riuso o riciclo	0	0	0
- destinati a recupero	57,5	60,9	59,1
- destinati a incenerimento	0	0	0
- destinati in discarica	40,0	42,3	44,0
Rifiuti non pericolosi	2016	2015	2014
Peso totale	31.218,4	28.080,4	32.178,9
- destinati a riuso o riciclo	0	0	0
- destinati a recupero	30.779,3	20.299,9	22.314,5
- destinati a incenerimento	0	0	0
- destinati in discarica	439,1	7.780,5	9.864,4
Totale Rifiuti (pericolosi e non pericolosi)	31.315,9	28.183,6	32.282,0
Volumi produzione (ton)	662.434	718.884	606.900
Rapporto tra i rifiuti generati e i volumi di produzione	0,05	0,04	0,05

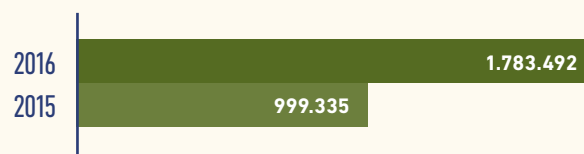
Rifiuti prodotti negli stabilimenti del Gruppo

Donare per non sprecare

Un'altra importante attività che viene condotta dal Gruppo è la donazione di alcuni prodotti ad organizzazioni benefiche. Ciò avviene per tutti quei prodotti considerati non conformi per la vendita al cliente ma idonei dal punto di vista della sicurezza alimentare. Le motivazioni che possono generare tali non conformità sono varie: difetti secondari del packaging, caratteristiche del prodotto non perfettamente rispondenti alle specifiche concordate, ma nessuna inficia la bontà e la salubrità dei prodotti. Nel corso del 2016, La Doria ha devoluto in beneficenza 1.783.492 prodotti, per un valore di circa 553.959 Euro, un valore in netto aumento rispetto al 2015.

DONAZIONI DI PRODOTTO EFFETTUATE LA DORIA

Numero di prodotti devoluti in beneficenza

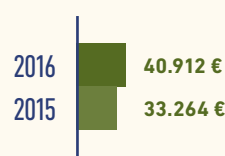


Valore economico dei prodotti devoluti



DONAZIONI DI PRODOTTO EFFETTUATE LDH

Valore economico dei prodotti devoluti



Risalire la filiera

La Doria non è solo impegnata nella riduzione degli sprechi generati dai processi di trasformazione della materia prima, sui quali ha un controllo

diretto, ma collabora costantemente con i fornitori di materie prime per mettere in campo azioni volte a mitigare la perdita di prodotti nella fase di produzione agricola.

Tale collaborazione assume forme differenti sulla base delle esigenze dei fornitori, di come la produzione agricola è organizzata e del tipo di relazione esistente.

Ai produttori agricoli, con i quali c'è un rapporto di collaborazione consolidato e maggiormente diretto, La Doria fornisce semi e piantine di pomodoro da coltivare, nella prospettiva di minimizzare fin dall'origine il rischio che le coltivazioni possano essere oggetto di sprechi o danni nel corso della coltivazione. Tale scelta, infatti, è volta a garantire che il prodotto sia conforme alle esigenze di trasformazione e ai requisiti del cliente, nonché dovrebbe garantire che le piantagioni abbiano le caratteristiche intrinseche che permettano la resilienza a parassiti e altri agenti patogeni.

Sempre nella prospettiva di ridurre gli sprechi in fase di coltivazione, sono stati realizzati alcuni progetti di sensibilizzazione e formazione degli agricoltori circa l'utilizzo di soluzioni innovative all'interno delle colture, ne sono un esempio la promozione dell'utilizzo delle trappole a feromone che, monitorando il livello di presenza di alcuni insetti, permettono di mettere in campo interventi fitosanitari solamente quando strettamente necessari. Anche l'introduzione di soluzioni tecnologiche e digital nel campo dell'agricoltura consentono di ridurre gli sprechi, perché facilitano il monitoraggio delle condizioni dei campi, come ad esempio i sensori che sono in grado di percepire il livello di umidità del terreno che consentono una corretta irrigazione e la riduzione degli sprechi idrici.





IMPEGNO

Responsabilità nella catena di fornitura
Sostenibilità del packaging
Ottimizzazione ed efficienza logistica
Sostenibilità economica

Responsabilità nella catena di fornitura

Sostenibilità del packaging

Ottimizzazione ed efficienza logistica

Sostenibilità economica

Responsabilità nella catena di fornitura

[G4-LA14; G4-LA15; G4-LA16; G4-HR11; G4-HR12]

Le condizioni di lavoro delle persone coinvolte nelle campagne di raccolta ortofrutticola sono un tema sensibile.

Nel corso degli ultimi anni sono emerse, anche nella filiera del pomodoro, gravi criticità legate alle pratiche di caporalato adottate in alcune regioni, al consistente ricorso al lavoro in nero, allo sfruttamento di lavoratori migranti e per le condizioni inumane di lavoro.

In questo contesto, abbiamo intrapreso un importante percorso dedicato alla filiera del pomodoro, perché vogliamo essere sicuri di non contribuire indirettamente alla violazione dei diritti delle persone e perché vogliamo essere parte attiva nell'eliminazione di tale problema.



ISO 26000

Abbiamo creato un sistema di *assessment* per la filiera del pomodoro secondo i criteri della ISO 26000



0

I fornitori di pomodoro risultati a rischio nel 2016



72

Le verifiche in campo e gli audit condotti in 3 anni da La Doria, dai suoi clienti e da soggetti terzi

Il rispetto delle corrette condizioni di lavoro e dei diritti dei lavoratori sono requisiti che il Gruppo La Doria pretende da tutti i propri fornitori e che cerca di verificare sin dalla fase di selezione degli stessi. L'attenzione posta negli ultimi anni sulla filiera del pomodoro, però, ha richiesto l'adozione di misure specifiche per verificare e garantire l'effettivo rispetto dei principi etici.

La qualifica dei fornitori

Una procedura aziendale guida il processo di approvazione e la validazione di tutti i fornitori. Nel caso di materie prime agricole (pomodoro, legumi, frutta), precedentemente alla stipula dei contratti con i fornitori, i tecnici La Doria effettuano delle visite nei campi per verificare in prima persona alcuni aspetti, tra i quali anche quelli legati alla sostenibilità sociale. Al momento della selezione, a tutti i fornitori viene richiesto di aderire al Codice Etico¹³ dell'azienda e di impegnarsi nel garantirne il rispetto.

Il processo di risk assessment nella filiera del pomodoro

A partire dal 2014, La Doria con il supporto di SGS¹⁴ ha introdotto un sistema di monitoraggio dei rischi etici nella catena di fornitura del pomodoro che le consente ogni anno di verificare l'insorgere di specifici rischi. Annualmente, SGS verifica le modalità di gestione della catena di fornitura del pomodoro da parte de La Doria e ne valuta l'efficacia rilasciando una lettera di attestazione.

Questo sistema, basato sulle indicazioni fornite dalla ISO 26000 "Guidance on social responsibility", nel corso dell'ultimo triennio ha permesso di identificare i fornitori caratterizzati da alti profili di rischio per le condizioni di lavoro. L'analisi prende in considerazione quattro fattori:

1. L'ubicazione geografica del fornitore
2. La tipologia di fornitore (produttore diretto o cooperativa di produttori)
3. La tipologia di raccolta
4. La quantità di materia prima fornita

Le attività di monitoraggio dei rischi identificati prevedono l'utilizzo di una specifica *checklist* con cui raccogliere le informazioni e verificare gli elementi critici in sede di audit presso i fornitori.

AUDIT ETICI SVOLTI DA LA DORIA

15

2016

12

2015

10

2014

Nell'ultimo triennio, La Doria ha effettuato crescenti verifiche specifiche, inizialmente concentrandosi sui fornitori maggiormente a rischio ed ampliando successivamente il numero di soggetti coinvolti. Nel 2016, gli audit hanno coinvolto fornitori in Puglia, Basilicata, Campania e Lazio.

I controlli sono volti a verificare:

- le condizioni di lavoro dei fornitori per accertare il rispetto delle norme relative alla salute e alla sicurezza;
- i contratti di lavoro e i pagamenti degli stipendi per accertare l'assenza di lavoro in nero e di forme di caporalato;

¹³ Il Codice Etico è disponibile sul sito del Gruppo La Doria, <http://www.gruppoladoria.it/IT/corporate-governance/codice-etico.xhtml>

¹⁴ SGS è un'azienda di servizi di ispezione, verifica, analisi e certificazione.



La raccolta meccanica, un modo per limitare il lavoro nei campi

Tutto il pomodoro che La Doria riceve è interamente raccolto meccanicamente. Questa scelta è legata da un lato alla rapidità di raccolta e di precisione garantita, dall'altro consente di evitare l'esposizione dei lavoratori a condizioni di lavoro rischiose che si riscontrano nella raccolta manuale. Viene, infatti, abbattuta drasticamente la possibilità che un elevato numero di persone nei campi debba lavorare molte ore durante il periodo estivo e in condizioni non idonee dal punto di vista della sicurezza e della regolarità di impiego.

- l'assenza di qualsiasi forma di lavoro minorile, di discriminazione, di abuso e lavoro forzato.

Nel caso in cui vengano riscontrate delle situazioni a rischio, La Doria è impegnata nel concordare immediatamente con il fornitore le misure necessarie a ripristinare condizioni di lavoro ottimali. Dal processo di risk assessment, nel 2014 e nel 2015, sono emerse alcune situazioni a rischio che attraverso la collaborazione con i fornitori sono state risolte, identificando specifiche azioni correttive. La collaborazione con questi soggetti nell'identificazione delle misure correttive ha permesso di non terminare alcun rapporto di lavoro e l'efficacia degli interventi è stata riscontrata dall'assenza di situazioni a rischio nel 2016.

Potenziali impatti negativi per le pratiche di lavoro e la tutela dei diritti umani nella catena di fornitura	2016	2015	2014
Numero di fornitori sottoposti a valutazione¹⁵	100%	100%	100%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	0	2	5
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tale impatti	-	100%	100%
Percentuali di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha deciso di terminare i rapporti lavorativi, sulla base dei risultati delle analisi condotte	-	0%	0%

Potenziali impatti negativi identificati nella catena di fornitura

¹⁵ Il dato si riferisce esclusivamente ai fornitori di pomodoro

Le verifiche effettuate dai clienti e gli audit di seconda parte

Le visite sui campi da parte dei clienti sono diminuite dal 2014, anno in cui le condizioni di lavoro nella filiera italiana del pomodoro avevano avuto una forte risonanza mediatica all'estero.

VISITE SUI CAMPI DA PARTE DI CLIENTI E AUDIT DI SGS

9

2016

10

2015

16

2014

La crescente attenzione posta dal Gruppo e l'efficacia del sistema adottato hanno rassicurato i principali clienti sulla capacità di gestione responsabile della filiera, riducendo così il numero delle loro visite. I clienti che hanno visitato i campi hanno segnalato alcune criticità che sono state registrate dal sistema di gestione della qualità de La Doria e che sono state risolte, ad eccezione di alcune che sono state ricevute alla fine del 2016 e che saranno chiuse nel 2017.

Reclami ricevuti per le condizioni di lavoro	2016	2015	2014
Numero di reclami ricevuti	6	4	3
Numero di reclami ricevuti e risolti	3	4	3

La collaborazione con fornitori, clienti e organizzazioni

Per fronteggiare efficacemente questo problema, è fondamentale la collaborazione tra diversi soggetti della filiera e organizzazioni terze.

La Doria ha sviluppato degli specifici percorsi di formazione e sensibilizzazione per gli agricoltori, con l'obiettivo di diffondere la cultura della sostenibilità all'interno della filiera. A tale scopo è stato creato un personaggio di fantasia, chiamato *Happy Tomato*, un pomodoro protagonista di una campagna di presentazione di cosa La Doria intende per filiera sostenibile: qualità e sicurezza dei prodotti, attenzione all'ambiente e agli sprechi, responsabilità etiche ed economiche. Alla luce del successo della campagna, La Doria ha deciso di estendere il progetto anche alle altre filiere interessate dalle attività del Gruppo.

Nel corso degli ultimi anni, è stata stretta una collaborazione con due organizzazioni no profit del nord Europa, la IEH (l'*Ethical Trading Initiative Norway*) e l'ETI (*Ethical Trading Initiative*), che guidano un network di ONG, aziende e sindacati impegnati nella promozione dei diritti dei lavoratori in tutto il mondo. La collaborazione con queste organizzazioni si traduce in eventi di informazione e discussione della tematica, e nell'identificazione di opportunità di miglioramento nella gestione responsabile della filiera.

Sempre nella prospettiva di collaborare per ottenere i migliori risultati, nel 2014 è stato sottoscritto dall'ANICAV (Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali), associazione cui La Doria aderisce e il cui Presidente attualmente è Antonio Ferraioli, un protocollo di intesa con alcune principali sigle sindacali¹⁶ per la promozione della responsabilità sociale nella filiera del conserviero-pomodoro per le

¹⁶ Flai-Cgil, Fai-Cisl, Uila-Uil

imprese industriali di trasformazione¹⁷. L'accordo, in particolare, promuove la corretta applicazione dei Contratti Collettivi Nazionali del Lavoro e il contrasto al fenomeno del caporalato.

Azioni messe in campo nel 2017

1. Realizzazione di un vademecum che contiene le linee guida sulla responsabilità sociale e che è condiviso con gli agricoltori e le associazioni attive nel settore.
2. Attivazione di un indirizzo di posta elettronica al quale, in maniera anonima, possono essere segnalate situazioni a rischio. La creazione di questo sistema di *whistleblowing*, è accompagnata dalla consegna di un kit di sensibilizzazione contro la pratica del caporalato.
3. Creazione del personaggio "Happy Bean", affinché si sensibilizzino i fornitori di legumi in America, sia del Nord sia del Sud, e in Asia.

Progressivamente, verranno introdotte forme di controllo e di attività di sensibilizzazione nelle altre filiere attraverso la collaborazione con i fornitori locali delle materie prime.

LDH e l'utilizzo del portale SEDEX

Ai fornitori di LDH è richiesto di diventare membri di SEDEX (*Supplier Ethical Data Exchange*), un'organizzazione no profit impegnata nel fare crescere la diffusione dei principi etici lungo le catene di fornitura globali. L'organizzazione costituisce la più ampia piattaforma in Europa che raccoglie ed elabora dati sul comportamento etico delle catene di fornitura.

La metodologia SMETA (*Sedex Members Ethical Trade Audit*), adottata da SEDEX, consente di raccogliere le *best practice* in merito alla conduzione degli audit in ambito etico e sociale. LDH accompagna l'utilizzo di questa metodologia con una serie di audit condotti direttamente dai tecnici dell'azienda.

Dagli audit SMETA, sono emerse alcune situazioni potenzialmente a rischio che attraverso la collaborazione con i fornitori sono state risolte, identificando specifiche azioni correttive.

	2016	2015	2014
Numero di fornitori sottoposti a valutazione (Audit SMETA)	100%	100%	100%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	2	8	0
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tale impatti	100%	100%	-
Percentuali di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha deciso di terminare i rapporti lavorativi, sulla base dei risultati delle analisi condotte	0%	0%	0%

Potenziali impatti negativi identificati dal sistema di monitoraggio di LDH

LDH ha inoltre aderito al Food Network for *Ethical Trade* (FNET), insieme con i principali *retailer* britannici e molte aziende del settore *food*. L'obiettivo di questa organizzazione è di rispondere alle questioni etiche del settore attraverso la collaborazione tra tutti gli associati. Nel corso del 2017 i lavori dell'organizzazione si concentreranno su due direttrici principali: la collaborazione tra fornitori e *retailer* sui rischi comuni identificati nelle catene di fornitura per rispondere in maniera congiunta; come coinvolgere in maniera efficace gli agricoltori, gli allevatori, i pescatori, le agenzie di lavoro e tutti gli altri attori delle catene di fornitura.

¹⁷ Per un approfondimento si può fare riferimento al sito web dell'ANICAV, <http://www.anicav.it/news/2014/7/24/366>

Sostenibilità del packaging

[G4-EN1; G4-EN2]

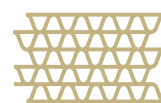
Il packaging dei prodotti nel nostro settore riveste un ruolo importante perché ha il compito di proteggere l'alimento, conservandolo durante il suo trasporto e garantendo la conservazione sicura.

Oggi, però, i consumatori sono molto attenti anche alla sostenibilità degli imballaggi, che sempre più è ritenuto un elemento fondamentale nel processo di acquisto. La domanda di packaging sostenibile e di riduzione degli imballaggi superflui è in costante crescita.

Per noi la sostenibilità del packaging significa:

- autoprodotto un'importante quantità di packaging, in modo da ridurre i costi e gli impatti legati al trasporto;

- incrementare l'utilizzo di packaging realizzato utilizzando fonti rinnovabili o materiale di riciclo;
- ridurre i volumi del nostro packaging e degli imballaggi superflui.



33%

Cartone ondulato proveniente da fonte riciclata



634 mln

Il numero di scatole in banda stagnata autoprodotte da La Doria (94% del fabbisogno del 2016)



11%

Termoretraibile proveniente da fonte riciclata

Le principali categorie di packaging che il Gruppo utilizza per i propri prodotti sono le scatole di banda stagnata, le bottiglie in vetro, le confezioni in carta *brik*¹⁸ (Tetra Pak) e carta combi (entrambi sono dei poliaccoppiati).

L'autoproduzione del pack più utilizzato

L'impegno più importante nei confronti della sostenibilità del packaging de La Doria è rappresentato dall'autoproduzione di una consistente quota delle scatole di banda stagnata, di gran lunga il packaging più utilizzato. Negli stabilimenti di Sarno e Angri, infatti, nel 2016 è stato realizzato circa il 94% dell'intero fabbisogno aziendale di questo tipo di packaging e circa il 60% dei fondelli utilizzati. I due stabilimenti sono anche i principali utilizzatori di questo packaging, dal momento che vi è concentrato il grosso della produzione di derivati del pomodoro e conserve di legumi; una quota parte delle scatole viene inviata anche agli stabilimenti limitrofi. Questo investimento, fatto ormai 50 anni fa, permette all'azienda di ridurre allo stesso tempo i costi legati alla fornitura esterna del prodotto finito e gli spostamenti del pack che contribuiscono sensibilmente alla sua sostenibilità.

Il 100% delle scatole è interamente riciclabile, l'acciaio con cui sono fatte, infatti, è detto un materiale permanente poiché mantiene inalterate le sue proprietà nel tempo nonostante il riciclaggio ripetuto e non richiede l'aggiunta di additivi o di altro materiale primario. Questo materiale ha la capacità di mantenere le proprie caratteristiche durante il riciclo, permettendo così di essere riciclato numerose volte senza che subisca un progressivo degrado.

Negli ultimi anni, d'accordo con alcuni importanti clienti, la Doria ha ridotto lo spessore delle scatole, un ulteriore passo per rendere più sostenibile il packaging dei prodotti maggiormente venduti.

Le attenzioni nei confronti degli altri materiali

Benché sia ancora piccola la percentuale del fabbisogno che viene realizzata con prodotti termoretraibili riciclati (circa 11%), l'impiego di questo prodotto è cresciuto dell'89% rispetto al 2014. Il vetro che La Doria utilizza proviene prevalentemente dall'Europa. Anche la grammatura delle bottiglie e vasetti in vetro è stato ridotto negli ultimi anni.

La carta *brik* e la carta combi, che vengono prevalentemente utilizzate per il confezionamento dei succhi di frutta, delle bevande e in parte delle passate di pomodoro, sono entrambi materiali riciclabili. La carta *brik* utilizzata da La Doria proviene prevalentemente dall'Italia, mentre la carta combi è di origine europea.

Materiale	Unità misura	Quantità	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	RESTO EUROPA	TURCHIA
BANDA STAGNATA	KG	31.083.903	-	62%	29%	9%	-	-
CONTENITORI VETRO	N. pezzi	201.660.910	-	-	-	60%	32%	8%
CARTA BRIK	N. pezzi	257.971.410	-	-	-	80%	20%	-
CARTA COMBI	N. pezzi	102.033.160	-	-	-	-	100%	-

Quantità e provenienza del packaging (2016)

¹⁸ Le confezioni in carta *brik* e carta combi sono composte fino al 75% da legno, una risorsa rinnovabile. Il cartone utilizzato dal fornitore de La Doria è certificato FSC al 100%.

L'imballaggio per il trasporto

L'impegno nel campo della sostenibilità del packaging è rivolto anche verso i materiali utilizzati per l'imballaggio delle materie prime in ingresso e dei prodotti finiti che vengono inviati ai clienti.

I legumi vengono trasportati in grandi sacchi che generalmente dopo il loro utilizzo vengono gettati. La Doria e il suo fornitore di sacchi si sono accordati per la fabbricazione di un prodotto che possa essere riutilizzato più volte, circa 20, prima della sua eliminazione. Una volta che La Doria riceve i legumi in stabilimento, recapita il sacco al fornitore che lo pulisce e lo ripara da eventuali strappi causati dal trasporto, per poi inviarlo ai fornitori di fagioli tondini che lo utilizzano nuovamente per la successiva raccolta delle materie prime.

Un progetto simile è stato introdotto anche per i cassoni con cui vengono trasportati i pomodori dai campi agli stabilimenti. In questo caso si tratta di contenitori di plastica che vengono utilizzati più volte fino a quando non si rompono; una volta che non possono essere più utilizzati, vengono inviati a una ditta specializzata che li frantuma e riutilizza la plastica per crearne di nuovi.

Anche in fase di imballaggio e trasporto sono state prese alcune iniziative di riduzione del materiale utilizzato o di selezione di materiali maggiormente sostenibili perché provenienti da processi di riciclaggio. Il polietilene TRB, ossia il film in plastica termoretraibile che avvolge i vassoi che contengono succhi e bevande, è composto da materiale riciclato al 100%; la carta utilizzata per il confezionamento di succhi e bevande è prodotta da legno proveniente da foreste gestite responsabilmente; le interfalde di cartone che sono inserite tra le pile di prodotti sui pallet da trasporto vengono utilizzate fino a 7 volte, che si traduce in un risparmio annuale di circa 950 tonnellate di cartone. Anche le modalità di trasporto dei prodotti possono influire sulla sostenibilità del packaging, poiché in alcuni casi consentono di ridurre il numero di pallet utilizzati e i volumi di imballaggio come nel caso del trasporto navale.

La crescente attenzione posta dai clienti del Gruppo a questa tematica, non solo per una questione etica ma anche per gli elevati costi di smaltimento dei rifiuti generati dall'imballaggio dei prodotti, si traducono in costanti richieste che favoriscono un minore utilizzo di materiale da trasporto, ad esempio la riduzione dei centimetri dei vassoi di stoccaggio, l'ottimizzazione dell'utilizzo del cartone, la riduzione della grammatura dei film di plastica e l'utilizzo di vassoi senza film termoretraibile.



Ottimizzazione ed efficienza logistica

L'organizzazione della logistica è sempre più un elemento centrale per assicurare affidabilità, riduzione dei costi e degli impatti ambientali legati al trasporto di materie prime, semilavorati e prodotti.

In questa ottica, ci impegniamo costantemente nel rendere tutti i trasporti a nostro carico più sostenibili, privilegiando la spedizione dei prodotti dai siti di produzione finale, riducendo gli spostamenti tra stabilimenti di materiali e semilavorati, limitando l'utilizzo di magazzini esterni. La vicinanza degli stabilimenti La Doria ai porti di Napoli e Salerno, rappresenta una caratteristica che il Gruppo ha deciso di sfruttare per incrementare il trasporto intermodale e ridurre progressivamente gli spostamenti stradali.



15 km

La maggior parte dei magazzini esterni utilizzati sono in un raggio di circa 15 km dagli stabilimenti di produzione

-10%

dei viaggi

- 302.800 km

stradali percorsi

Sono i numeri della conversione del trasporto da stradale a ferroviario delle consegne in Germania (2016 vs 2015)



42%

Le consegne franco destino (quelle che effettuiamo direttamente noi ai nostri clienti) che avvengono tramite nave

L'ottimizzazione inizia nei nostri impianti

Sono tre le principali direttrici di intervento per l'ottimizzazione logistica sulle quali la Società può avere maggiore controllo: la capacità di stoccaggio proprio nei siti di produzione finale; la riduzione degli spostamenti di prodotto, o semilavorati, tra i diversi stabilimenti del Gruppo, in modo da massimizzare la spedizione ai nostri clienti direttamente dal sito di produzione finale; l'autoproduzione di una componente considerevole di imballaggi, che consente di ridurre il trasporto di questi materiali dagli stabilimenti di produzione di soggetti terzi a quelli de La Doria.

Negli ultimi anni sono stati effettuati investimenti significativi volti allo sviluppo dei magazzini di proprietà, nella prospettiva di ampliare la capacità di stoccaggio all'interno degli impianti di produzione e ridurre l'utilizzo di magazzini esterni. Nel 2013 è stato ampliato il magazzino dello stabilimento di Fisciano e per il 2017 La Doria ha predisposto un piano di investimento per l'estensione del magazzino del sito di Sarno.

Nonostante questa propensione dell'azienda a sfruttare il più possibile i magazzini degli stabilimenti, in alcuni periodi dell'anno, in cui si concentrano i picchi di produzione, è necessario l'utilizzo di alcuni magazzini esterni per il deposito temporaneo dei prodotti. In questi casi, nella prospettiva di ridurre il più possibile gli spostamenti tra magazzini interni ed esterni, questi ultimi sono localizzati all'interno di un raggio ridotto dall'impianto di produzione. Gli stabilimenti che necessitano di magazzini esterni in questi periodi di picco di produzione sono prevalentemente quello di Sarno, e in misura minore quelli di Angri e Parma.

15 Km

La distanza dei magazzini esterni
dallo stabilimento di Sarno

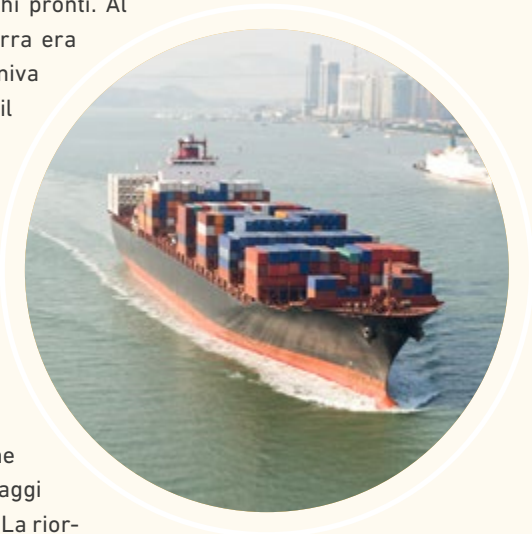
4 Km

La distanza del magazzino esterno
dallo stabilimento di Angri

50 Km

La distanza del magazzino esterno
dallo stabilimento di Parma

Sempre nella prospettiva di ridurre gli spostamenti dei prodotti tra stabilimenti, e disporre quindi dei prodotti finiti direttamente negli stabilimenti da cui partiranno le spedizioni ai clienti, un importante progetto ha coinvolto la linea sughi pronti. Al momento dell'acquisizione del Gruppo Pa.fi.al., lo stabilimento di Acerra era dedicato alla produzione destinata al mercato italiano che, però, veniva distribuita dallo stabilimento di Parma, rendendo pertanto necessario il trasferimento dei prodotti finiti dallo stabilimento campano a quello emiliano. Nel 2015, la Società ha deciso di concentrare nello stabilimento di Acerra la produzione dedicata al mercato nord europeo e di altri Paesi per i quali la consegna può essere effettuata attraverso l'utilizzo dei vettori marini in modo da sfruttare la vicinanza strategica con i porti di Napoli e Salerno. Il progetto ha consentito di ridurre sensibilmente i viaggi tra i due stabilimenti per il trasporto dei prodotti finiti e, contestualmente, ha consentito di concentrare la spedizione via mare da porti decisamente più vicini in sostituzione del porto di La Spezia precedentemente utilizzato quando la distribuzione verso l'estero era concentrata su Parma. In questo modo, nel 2016 i viaggi tra i due stabilimenti sono stati circa 315 in meno se paragonati al 2014. La riorganizzazione generale della linea sughi ha permesso di raggiungere un'importante riduzione dei viaggi nel 2016, sono stati percorsi infatti circa 50.000 km in meno su gomma e circa 189.000 km in meno via treno, rispetto al 2014.



Lo sviluppo della logistica intermodale

La vicinanza dei porti di Napoli e Salerno agli stabilimenti di produzione è una caratteristica del Gruppo che nel tempo ha permesso di raggiungere più facilmente alcuni mercati esteri e di sfruttare molto le tratte intermodali che prevedono anche l'utilizzo della nave. Nonostante ciò, l'orientamento aziendale è volto a sviluppare maggiormente la logistica intermodale, privilegiando non solo il trasporto navale ma anche quello ferroviario in sostituzione di quello stradale, ove possibile, per contribuire alla riduzione degli impatti dei trasporti sull'ambiente.

Proprio per questo motivo, nel 2016 è stato lanciato un progetto per sviluppare il trasporto via treno dagli stabilimenti del Sud Italia verso la Germania. Tale iniziativa ha consentito di ridurre il numero totale di viaggi di circa il 10%, anche grazie a un incremento del limite di carico da 24 a 28 tonnellate per viaggio. Inoltre, su una distanza media di circa 1560 km, la componente percorsa su strada è stata ridotta a circa 320 km, coprendo quindi l'80% del percorso su rete ferroviaria. Nel solo 2016, il progetto ha permesso di risparmiare più di 25 viaggi pari a un totale di 302.800 km stradali ridotti.

Sulla scia del successo di questo progetto, uno degli obiettivi stabiliti per il 2017 è l'estensione dell'utilizzo del trasporto intermodale per le spedizioni anche verso la Francia, via mare per il Sud con l'impiego di containers che consentono di imbarcare pallet più grandi (40' *pallet wide*), e via treno per il Nord. Una previsione preliminare basata sui volumi di produzione del 2016



prevede che con questo nuovo progetto sarebbe possibile raggiungere la riduzione di circa 20 viaggi annui (passando dai 238 odierni ai 218), ottenendo in questo modo una riduzione di circa 280.000 km oggi percorsi su strada.

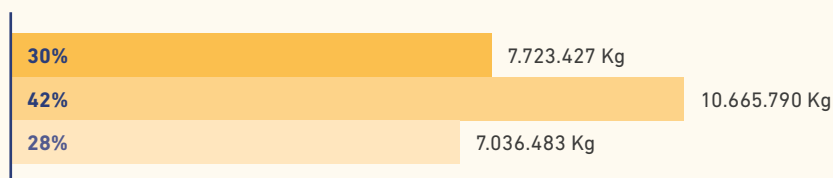
Questi sono solamente alcuni progetti che confermano la propensione del Gruppo allo sviluppo di una logistica intermodale per il trasporto dei prodotti. A conferma di tale impegno, è possibile vedere che, per i prodotti della linea rossa e legumi, nel 2015, il trasporto è avvenuto solo su strada e su nave, nel corso del 2016 la percentuale di volumi spediti su strada è stata ridotta in favore dell'utilizzo della rete ferroviaria.

SPEDIZIONI FRANCO ARRIVO VERSO L'ESTERO (BASE VOLUMI 2016)¹⁹

Modalità di trasporto

Strada Nave Treno

2016 **25.425.700 Kg**



2015 **25.425.700 Kg**



¹⁹ Dato relativo al trasporto dei prodotti della linea derivati del pomodoro e legumi. Sono esclusi i prodotti della linea sughi

Responsabilità nella catena di fornitura
Sostenibilità del packaging
Ottimizzazione ed efficienza logistica
Sostenibilità economica

Sostenibilità economica

[G4-EC1, G4-EC9]

Sostenibilità economica per noi significa operare in maniera responsabile, per assicurare la stabilità di lungo termine dell'azienda.

In questa prospettiva, siamo impegnati a generare valore nel tempo, attraverso un'offerta di prodotto di qualità a prezzi competitivi accompagnata da servizi di elevato standard in un mercato in continua evoluzione.

La sostenibilità economica si traduce per la Società anche nel supporto alla crescita locale e di tutti i soggetti che fanno parte della catena del valore aziendale. Il valore generato da La Doria, infatti, viene in gran parte redistribuito nel territorio di riferimento in cui opera, prevalentemente il sud Italia, attraverso la creazione di occupazione e l'utilizzo di un'elevata percentuale di fornitori locali, muovendosi in questo modo in controtendenza e

contribuendo a favorire migliori livelli occupazionali e investimenti.



54%

La spesa per le materie prime
proveniente da fornitori
locali



93%

Il valore economico generato
che viene distribuito
ai vari stakeholder



75%

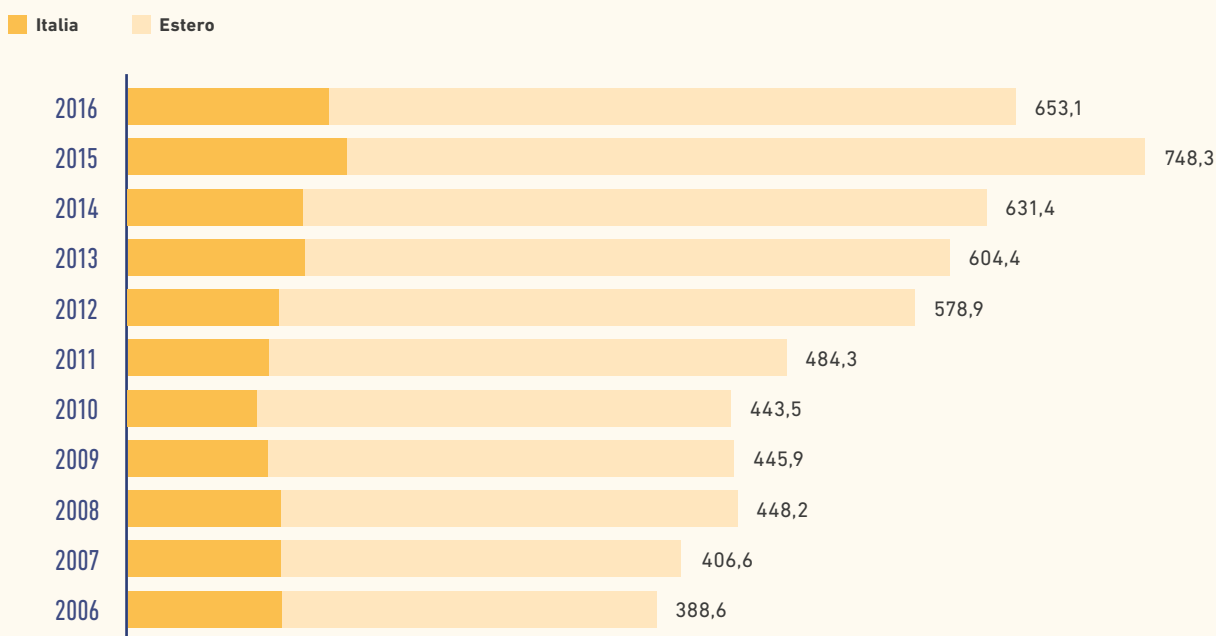
La spesa per i servizi proveniente
da fornitori locali

Risultati economico-finanziari

Nel 2016 il Gruppo La Doria ha operato in uno scenario di riferimento più complesso e meno favorevole, caratterizzato, da un lato, dalla forte deflazione che ha colpito alcune categorie di prodotto ed alcuni mercati in cui il Gruppo opera e, dall'altro, dall'inasprimento della competitività e della pressione della distribuzione. In tale contesto la Società è comunque riuscita, grazie alla difesa dei volumi di vendita, all'efficienza e al controllo dei costi, a consolidare una buona performance con soddisfacenti livelli reddituali, sebbene meno positivi rispetto al 2015 in cui erano stati raggiunti risultati particolarmente brillanti in virtù di una congiuntura particolarmente favorevole sul pomodoro e sui legumi, in cui ad un decremento del costo delle materie prime si è contrapposto un lieve aumento dei prezzi di vendita sui contratti stipulati ante campagna di produzione.

FATTURATO ANNUALE

Dati in milioni di Euro



Dopo anni di crescita costante del fatturato, nel 2016 è stata registrata una flessione rispetto all'anno precedente (-12,7%), con un valore delle vendite che si è attestato a 653,1 milioni di Euro. Tale andamento è stato connotato, nello specifico, da una significativa flessione dei prezzi (-5,7%) che ha riguardato quasi tutte le categorie di prodotto, mentre i volumi nel complesso sono risultati pressoché stabili (-1,2%). Ha pesato sulla flessione del fatturato anche l'effetto cambio che ha inciso per il 5,8%. Nel corso di quest'ultimo anno, il Gruppo ha effettuato anche alcuni importanti investimenti tecnici, per un valore di 13,1 milioni di Euro, in crescita rispetto al 2015, volti alla ristrutturazione degli immobili industriali di Angri e Sarno, nonché al potenziamento della linea confezionamento dello stabilimento di Sarno.

L'immediato futuro si profila sfidante per il permanere delle condizioni di incertezza economica e politica che hanno caratterizzato gli ultimi mesi del 2016 e per una congiuntura di settore più critica contraddistinta, da una parte, dal perdurare della deflazione in termini di prezzi di vendita, dall'altra per un quadro inflattivo dal lato del costo delle materie prime. Dopo 10 anni di forte sviluppo per il nostro Gruppo e di crescita particolarmente significativa nel biennio 2014-2015, si assiste ad un rallentamento legato unicamente ad una fase congiunturale meno favorevole, in partico-

lare per il mercato del pomodoro e per gli effetti della Brexit. Alla luce di tali valutazioni, il Gruppo continua a lavorare per dare esecuzione alla strategia di crescita che dovrà realizzarsi attraverso il rafforzamento delle posizioni nei mercati storici, l'ulteriore diversificazione geografica, lo spostamento del *product mix* verso prodotti premium e bio in linea con le attuali tendenze di consumo, il perseguimento del costante miglioramento dell'efficienza e del contenimento dei costi.

Valore economico direttamente generato e distribuito

Un'azienda sostenibile è in grado non solo di creare valore ma ha anche la capacità di restituire parte della ricchezza prodotta al territorio in cui opera e ai propri stakeholder, siano essi dipendenti, fornitori, Pubblica Amministrazione e tutta la comunità di riferimento. La seguente tabella presenta, per il triennio 2014-2016, il valore economico generato, distribuito e trattenuto in maniera sintetica, attraverso una riclassificazione delle voci del conto economico del bilancio consolidato del Gruppo.

Come si evince dai dati, nel corso dell'ultimo triennio la ripartizione percentuale del valore distribuito si è mantenuta pressoché stabile, nonostante la variazione del valore economico generato che è stata registrata per le motivazioni presentate in precedenza. Le uniche variazioni riguardano una diminuzione, in percentuale, dei costi operativi e un aumento, sempre percentuale, del valore distribuito ai dipendenti.

	2016		2015		2014	
Valore economico generato	668.874	100,00%	744.524	100,00%	642.819	100,00%
Valore economico distribuito	623.153	93,20%	695.361	93,40%	609.851	94,90%
Costi operativi	546.738	81,70%	605.955	81,40%	535.279	83,30%
- Costi per materie prime	461.627	69,00%	516.972	69,40%	457.613	71,20%
- Costi per servizi	74.152	11,10%	80.833	10,90%	68.419	10,60%
Valore distribuito ai dipendenti	51.727	7,70%	53.991	7,30%	44.063	6,90%
Valore distribuito ai fornitori di capitale	3.098	0,50%	4.015	0,50%	4.622	0,70%
Valore distribuito alla P.A.	13.073	2,00%	19.341	2,60%	16.087	2,50%
Valore distribuito agli azionisti	7.704	1,20%	11.474	1,50%	9.264	1,40%
Valore distribuito alla comunità	813	0,10%	585	0,10%	536	0,10%
Valore economico trattenuto	45.721	6,80%	49.163	6,60%	32.968	5,10%

Valore economico direttamente generato e distribuito

La maggior parte del valore economico generato è stato destinato all'acquisto di materie prime e servizi, che nel caso specifico de La Doria hanno un impatto significativo sul territorio in cui l'azienda opera, in considerazione del forte legame con i fornitori di materia prima prodotta in Italia e con i fornitori di servizi locali. Tale aspetto è un elemento distintivo de La Doria, impegnata ad investire sul territorio italiano, soprattutto nel Mezzogiorno, nonostante la propensione dei mercati a volgere lo sguardo verso l'estero.

Questo modello di investimenti locali e radicamento al territorio in cui l'azienda è nata e cresciuta contribuisce alla distribuzione di valore verso le comunità locali che altrimenti vivrebbero condizioni economico-sociali non semplici.

				2016		2015		2014	
	Costo	% sul valore economico generato	Fornitori		Di cui regionali		Di cui regionali		Di cui regionali
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori materie prime	461.627	69%	Locali	54,20%	39,00%	51,60%	32,90%	46,70%	30,40%
			Non locali	45,80%		48,40%		53,30%	
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori di servizi (manutenzione, logistica, ecc.)	74.152	11%	Locali	75,60%	37,10%	78,40%	42,40%	78,20%	39,50%
			Non locali	24,40%		21,60%		21,80%	

Proporzione di spesa su fornitori locali

Analizzando nello specifico la provenienza dei fornitori di materie prime e di servizi, prevalentemente di logistica e manutenzione degli impianti, si evince il forte contributo della Società all'indotto locale, sia al sistema Paese che a livello regionale (Campania, Emilia Romagna, Basilicata). Si tratta di un impegno importante da parte del Gruppo, sul quale viene mantenuta un'attenzione costante.

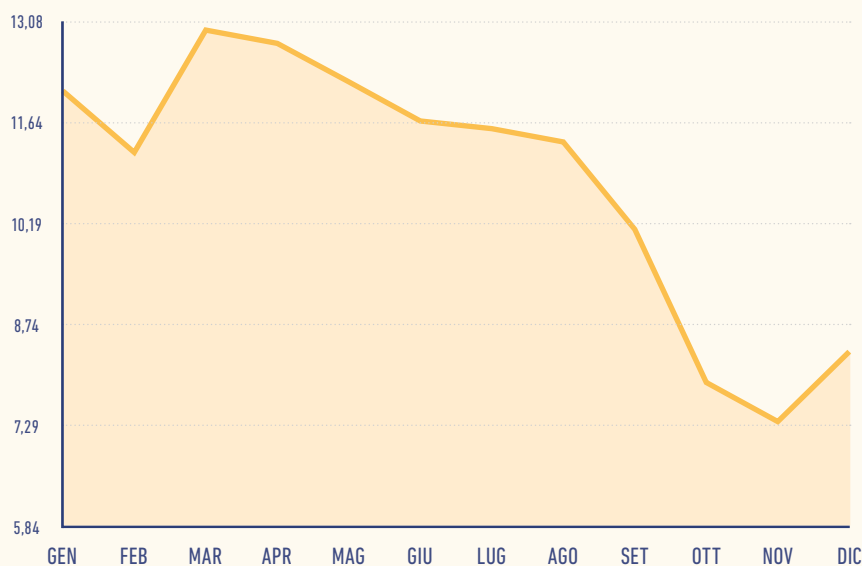
Andamento del titolo

L'analisi dell'andamento del titolo nel corso del 2016 mostra un prezzo medio annuo su base giornaliera pari a 10,78 Euro, leggermente in ribasso rispetto a quanto registrato nel 2015 con un prezzo medio annuo attestato a 12,41. Il prezzo minimo è stato pari a 7,05 Euro, rilevato il 16 novembre 2016, mentre quello massimo è stato pari a 13,27 Euro, toccato il 16.03.2016. Il volume medio giornaliero degli scambi nel 2016 si è attestato a 61.038 (161.413 i volumi medi giornalieri scambiati nel 2015).

A partire dal 18 febbraio 2016, il titolo La Doria, pur rimanendo nel segmento STAR che connota le Società ad alti requisiti di liquidità, trasparenza e Corporate Governance, è passato dall'indice FTSE Italia Small Cap all'indice FTSE Italia Mid Cap avendone i requisiti di flottante e liquidità.

ANDAMENTO MENSILE DEL TITOLO - 2016

Dati in Euro







PASSIONE

Innovazione
Qualità del sistema azienda
Italianità

Innovazione

Qualità del sistema azienda
Italianità

Innovazione

[G4-EN3; G4-EN5; G4-EN6]

Per noi l'innovazione ha due principali direttrici: creare nuove linee di prodotto e ricette; rendere gli stabilimenti più efficienti, innovando il processo stesso di produzione.

Siamo produttori a marchio *private label*, per noi quindi l'innovazione di prodotto non può prescindere dalla stretta collaborazione con i nostri clienti.

Nell'innovazione di processo dedichiamo attenzione agli interventi di ottimizzazione produttiva e di mitigazione degli impatti ambientali della produzione.

43,3%

Fabbisogno energetico soddisfatto dall'autoproduzione



179

Progetti di innovazione di prodotto avviati nel 2016



2

Impianti fotovoltaici negli stabilimenti di Sarno e Fisciano



2

Impianti di cogenerazione negli stabilimenti di Angri e Parma

Ricette per tutte le esigenze

Il processo di innovazione dei prodotti è affidato a un team specializzato che si occupa di analizzare le richieste che provengono dai clienti e di definire la ricetta migliore da proporre.

Nel corso degli ultimi anni, La Doria ha registrato la crescita di richieste di prodotti biologici e delle linee *healthy*, che comprendono anche formulazioni a ridotto contenuto di sale e di zucchero.

Solamente nel corso del 2016 sono stati avviati 179 progetti di innovazione, che hanno riguardato tutte le linee di prodotto. Più di un terzo si sono conclusi positivamente, mentre poco meno della metà sono ancora in fase di elaborazione, poiché momentaneamente sospesi o in lavorazione.

Un importante contributo ai progetti di innovazione è stato apportato dall'introduzione di specifici sistemi informativi che hanno consentito a La Doria di controllare in maniera più efficace il processo e monitorare con maggiore frequenza l'avanzamento dei progetti stessi e condividere gli aggiornamenti tra tutte le persone coinvolte.

Il lavoro svolto negli ultimi anni ha permesso di introdurre sul mercato alcuni nuovi prodotti de La Doria, in particolare nel Regno Unito; tra questi prodotti si annoverano, i *Baked Beans* con salsicce, le prime zuppe in scatola, i pesti verdi e rossi.

Le tendenze future rilevate dal Gruppo nello sviluppo nuovi prodotti mostrano una decisa inclinazione verso le categorie di prodotto biologico e *healthy*, con una quota minoritaria di progetti che saranno dedicati allo sviluppo di prodotti così detti "*free from*", ovvero nei quali non sono presenti ingredienti non tollerati da alcuni consumatori (ad esempio il glutine). Una quota minoritaria, infine, è riservata alle linee vegane o vegetariane. Proprio per rispondere a queste emergenti esigenze, tutti gli stabilimenti de La Doria sono accreditati per la produzione di prodotti a certificazione biologica; inoltre, sono stati avviati alcuni progetti specifici dedicati alla riduzione della quantità di sodio in determinate categorie di prodotti (legumi e sughi) e la formulazione di nuove ricette di pesti con innovative tecnologie di produzione.

Alla luce dei primi dati del 2017 si prevede che la maggior parte dei progetti di sviluppo dei nuovi prodotti riguarderanno degli interventi veri e propri di innovazione, mentre una quota residuale sarà dedicata al miglioramento delle ricette già in produzione, in termini di qualità, e di estensione di ricette già esistenti verso nuovi clienti (nel grafico quelle indicate alla voce "associazione").

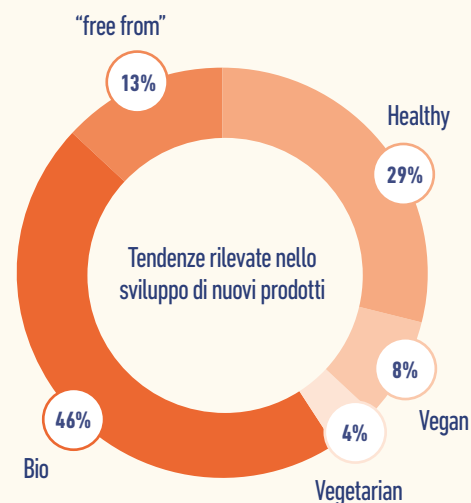
Versatili ed efficienti

Nell'ambito dell'innovazione un ruolo molto importante è rivestito anche dall'organizzazione dei processi produttivi e degli stabilimenti, per essere in grado di garantire maggiore flessibilità produttiva, riduzione dei costi e mitigazione di alcuni impatti ambientali.

Flessibilità nel cambio formato

Negli stabilimenti de La Doria i processi produttivi sono caratterizzati da un'elevata propensione alla versatilità. Ogni linea produttiva, infatti, deve essere capace di variare la propria operatività in base ai differenti formati di prodotto richiesti dai clienti.

Proprio per la centralità di tale aspetto, nel 2017 tutti gli stabilimenti del Gruppo saranno coinvolti in un progetto di miglioramento Kaizen dedicato all'ottimizzazione dei cambi formato. Il Kaizen è una strategia di management giapponese che significa



“cambiare in meglio” o “miglioramento lento e continuo”, questo metodo giapponese incoraggia piccoli miglioramenti che si concretizzano giorno dopo giorno, in maniera continua. Per la realizzazione del progetto verrà costituito un apposito team, composto da persone di tutti gli stabilimenti, che si occuperà da un lato di analizzare nel dettaglio dati di sistema, tra cui la mappatura di tutti i cambi di formato, i tempi teorici di cambio, e dall'altro di effettuare rilevamenti direttamente sulle linee, attraverso l'analisi dei tempi effettivi e interviste con gli operatori delle linee. Il progetto permetterà all'azienda di redigere delle procedure per migliorare tale processo e per rendere omogeneo l'approccio nei diversi stabilimenti.

L'energia dei nostri stabilimenti

Il fabbisogno energetico degli impianti di produzione è un'importante voce di costo per l'azienda. Nella prospettiva di ridurre tali costi, e conseguentemente mitigare gli impatti associati ai consumi energetici, nel corso degli anni La Doria ha effettuato degli importanti investimenti nell'innovazione degli impianti che le hanno consentito di riorganizzare l'approvvigionamento energetico. Sono state introdotte, infatti, innovazioni che hanno consentito di ridurre il consumo di energia da rete elettrica in favore di quella autoprodotta.

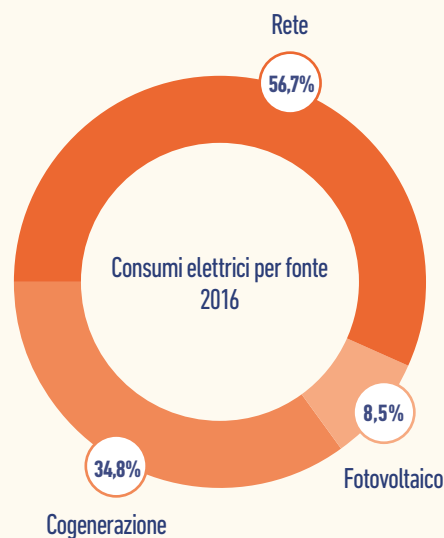
Negli stabilimenti di Sarno e Fisciano sono stati installati degli impianti fotovoltaici, le cui capacità sono rispettivamente di 3,7 MW e di 1 MW, capacità a misura dei consumi annuali e della richiesta di distribuzione. Negli stabilimenti di Angri e Parma, invece, sono stati realizzati degli impianti di cogenerazione, rispettivamente con capacità di produzione di 2.700 kW e di 675 kW, che sono in grado di coprire un'importante quota di fabbisogno degli stabilimenti.

Gli impianti fotovoltaici e di cogenerazione sono una risorsa fondamentale per l'azienda, poiché sono in grado di fornire circa il 43% dell'energia elettrica necessaria alla produzione, mentre la restante porzione viene prelevata dalla rete, come si evince dalla rappresentazione grafica.

Se si analizza in dettaglio la ripartizione percentuale della quota di approvvigionamento di energia elettrica autoprodotta, si evince che l'impianto di cogenerazione dello stabilimento di Angri è in grado di fornire la quota di gran lunga più rilevante di energia, attestandosi al 67% del totale autoprodotta.

La realizzazione degli impianti di cogenerazione ha comportato un aumento del fabbisogno di gas naturale negli stabilimenti di Angri e Parma. Per far fronte a tale incremento, La Doria ha introdotto delle innovazioni volte al recupero del calore, che consentono di ridurre il fabbisogno di gas metano. Ad Angri sono stati realizzati degli impianti di recupero dell'acqua di raffreddamento utilizzate in alcune linee di legumi. Anche grazie al contributo di tali innovazioni, nel corso dell'ultimo triennio l'impianto di Angri ha ricevuto la certificazione di “Cogenerazione ad Alto Rendimento” (CAR)²⁰, che viene rilasciata agli impianti che sono in grado di garantire un elevato rapporto tra l'energia prodotta e l'energia necessaria all'alimentazione dell'impianto. Nel 2016, anche l'impianto di Parma ha ottenuto questa certificazione. Negli ultimi tre anni, ad Angri sono stati ridotti i consumi di metano di 5.627.197 m³, che corrispondono a circa il 28% del fabbisogno dell'ultimo triennio.

A Sarno, benché non vi sia un impianto di cogenerazione, nel corso degli ultimi due anni sono stati effettuati diversi interventi, tra i quali: il revamping delle celle frigorifere.



²⁰ Per i criteri di certificazione si può fare riferimento ai criteri stabiliti dal D.M. 4 agosto 2011 (Allegato III), validi a partire dal 1° gennaio 2011, che ha completato il recepimento della Direttiva 2004/8/CE, iniziato con il Decreto Legislativo n. 20 del 2007.

fere, ossia l'ammodernamento di queste strutture; l'introduzione di un impianto Glicole²¹, che ha consentito di rimuovere la vecchia centrale; l'inserimento degli inverter sulle pompe di emungimento dei pozzi. Questi e altri interventi hanno permesso di ridurre nell'ultimo biennio di circa 723.289 kWh il fabbisogno energetico dello stabilimento. L'introduzione di una serie di recuperi termici, implementati nei cicli di sterilizzazione delle linee legumi, hanno permesso di risparmiare più di 50.000 m³ di gas naturale, nell'ultimo biennio. Nel corso del 2016, inoltre, è stato installato un innovativo generatore di vapore ad alta efficienza che consentirà di migliorare il rendimento complessivo della centrale termica dell'opificio.

Nella tabella sottostante sono riportati i dati aggregati di tutte le riduzioni dei consumi energetici ottenute nei vari stabilimenti, rispetto all'anno precedente. Il

Fonte	Unità di misura	2016	2015	2014
Energia elettrica	kWh	511.438	211.851	-
Gas naturale	m ³	2.228.886,10	1.995.180,70	2.130.553,90

Risparmio energetico raggiunto per fonte

recupero del gas naturale ha raggiunto nel 2016 il 10% del fabbisogno annuale degli impianti del Gruppo.

Nelle tabelle sottostanti sono riportati in dettaglio i fabbisogni energetici di tutti gli stabilimenti nell'ultimo triennio. I dati di autoproduzione riportati tengono conto di tutta la quantità di energia elettrica prodotta, non rappresentano quindi l'autoconsumo.

Dati energetici degli stabilimenti

Energia consumata	2016	2015	2014
Elettricità (kWh)²²	50.401.828	45.801.792	43.701.953
- da fonte rinnovabile ²³	4.329.873	4.263.043	4.115.390
Gas naturale (m³)	23.287.289	21.323.612	21.145.653

Energia autoprodotta ²⁴	2016	2015	2014
Elettricità prodotta (kWh)	18.368.050	13.822.190	16.311.170
Elettricità auto-consumata (kWh)²⁵	17.560.209	13.295.690	16.047.898

Indice di intensità energetica ²⁶	2016	2015	2014
MWh/ton	0,05	0,05	0,05

Dati sui consumi energetici degli stabilimenti produttivi del Gruppo

²¹ Si tratta di un liquido antigelo.

²² I dati si riferiscono ai consumi energetici da rete e della quota parte di elettricità auto-consumata.

²³ L'energia da fonte rinnovabile indicata è quella prodotta dagli impianti fotovoltaici presenti sulle coperture degli stabilimenti di Sarno e Fisciano.

²⁴ È l'energia prodotta dagli stabilimenti del Gruppo.

²⁵ L'energia auto-consumata è la quota parte dell'energia prodotta dagli impianti di cogenerazione che è stata anche utilizzata negli stabilimenti.

²⁶ L'indice di intensità energetica è stato calcolato sulla base dei vettori energetici, gas ed energia elettrica, in ingresso agli stabilimenti. La generazione di energia elettrica rientra nel consumo di gas naturale e pertanto è già considerata.

Qualità del sistema azienda

[G4-10; G4-LA1; G4-LA6]

La qualità del sistema azienda è ciò che consente di essere apprezzati dai clienti, un ecosistema che permette di crescere e consolidare il *know how* aziendale.

Nel tempo, siamo stati in grado di costruire una relazione solida con i nostri clienti, conquistando progressivamente la loro fiducia attraverso un costante lavoro di ascolto e risposta alle loro richieste, in maniera rapida ed efficiente e attraverso prodotti e servizi di qualità.

Per fare ciò, in un mercato estremamente competitivo, è necessario il contributo quotidiano di tutti per essere reattivi e affrontare le sfide in maniera positiva e nella consapevolezza che domani saranno necessarie nuove competenze.

Ciò non può prescindere dall'attenzione che l'azienda deve porre alle proprie persone, alla loro sicurezza e al loro benessere.



8 anni

9 dei primi 10 clienti esteri sono fedeli da almeno 8 anni



10 anni

8 dei primi 10 clienti italiani sono fedeli da almeno 10 anni



60

I giovani under 35 in Italia che sono stati assunti nell'ultimo triennio

L'attenzione al cliente

La qualità del sistema azienda è quella che i clienti in primis riconoscono a La Doria, per qualità dei prodotti, *know how*, capacità e affidabilità. Lavorare nel mercato delle *private labels* con un portafoglio clienti ampio e diffuso in tutto il mondo è una sfida ambiziosa. Le differenti propensioni al consumo di coloro che acquistano i prodotti richiedono una collaborazione costante con i clienti, flessibilità nella produzione in termini di ricettazione e variazione di formati, senza prescindere da elevati standard di qualità e sicurezza. Queste caratteristiche da sole non bastano per avere successo, devono infatti essere accompagnate dall'erogazione di servizi efficienti ed efficaci, che consentano ai clienti di essere sicuri, di anno in anno, che i volumi di prodotti richiesti vengano effettivamente realizzati e consegnati nei tempi stabiliti.

L'impegno e la dedizione con cui il Gruppo fronteggia queste sfide trovano riscontro nelle posizioni di leadership raggiunte in Italia e all'estero, e nella solida fidelizzazione dei clienti più importanti.

Dei primi 10 clienti italiani, che nell'ultimo triennio hanno contribuito a oltre il 70% del fatturato de La Doria, 8 sono ormai clienti da almeno dieci anni.

ITALIA	2016	2015	2014
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	73%	73%	70%

Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti
0 a 5 anni	1
Da almeno 8 anni	1
Da almeno 10 anni	8

Fidelizzazione dei principali clienti La Doria in Italia

Volgendo lo sguardo all'estero, se si esclude la controllata LDH che da sola contribuisce circa al 36% del fatturato de La Doria all'estero, i primi 10 clienti rappresentano un altro 37% del fatturato estero. 9 di questi clienti scelgono La Doria da almeno 8 anni, mentre l'acquisizione di Pa.Fi.al. ha permesso anche di includere un nuovo cliente.

ESTERO ESCLUSO LDH	2016	2015	2014
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	37%	28%	26%

Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti
0 a 5 anni	1
Da almeno 8 anni	5
Da almeno 10 anni	4

Fidelizzazione dei principali clienti La Doria all'estero

I primi 5 *top client* della controllata LDH hanno rappresentato nell'ultimo triennio più dell'85% del fatturato estero de La Doria verso quest'ultima. Questi 5 clienti scelgono LDH da almeno 10 anni. Per mantenere questi livelli di competitività, La Doria deve essere pronta ogni giorno a fornire risposte alle rinnovate esigenze dei clienti, che spaziano dall'incremento delle nuove linee di prodotto, premium e biologiche, all'ottimizzazione del packaging, passando per i controlli richiesti lungo la filiera e la capacità di semplificare la distribuzione dei prodotti.

ESTERO LDH	2016	2015	2014
% fatturato estero della Doria verso LDH	36%	44%	45%
Percentuale di fatturato dei primi 5 clienti di LDH (prodotti La Doria)	87%	87%	85%

Anni Fidelizzazione dei 5 Top Client	Numero clienti
Da almeno 10 anni	5

Fidelizzazione dei top client di LDH

Le nostre persone

La qualità del sistema azienda non può prescindere dal lavoro che quotidianamente svolgono tutte le persone del Gruppo, dal loro benessere e dalle loro competenze.

Il Gruppo è composto da **671** dipendenti in Italia, assunti con contratti a tempo indeterminato, e **71** nel Regno Unito. Queste persone rappresentano la base solida su cui si fonda l'azienda²⁷. Le caratteristiche dei cicli di produzione degli stabilimenti, però, richiedono l'impiego di alcuni lavoratori stagionali nei periodi di picco della produzione, prevalentemente durante la campagna del pomodoro (da luglio a settembre). Nel corso dell'ultimo anno, l'azienda ha fatto ricorso a **311** lavoratori stagionali (espressi come unità media annua)²⁸, assunti con contratti a termine. Tali lavoratori godono delle stesse tutele degli altri lavoratori impiegati nelle linee di produzione e ricevono la formazione necessaria per svolgere il lavoro in piena sicurezza e garantire gli standard di qualità previsti dall'azienda. A conferma delle attenzioni che La Doria riserva a questi lavoratori, vi è un alto livello di consolidamento del rapporto che si traduce nel coinvolgimento annuale nei periodi di elevata produzione o in trasformazione delle collaborazioni stagionali in assunzioni stabili.

La tipologia di lavoro svolto negli stabilimenti, dove viene impiegata la maggior parte delle persone, determina una rilevante presenza maschile che comporta uno sbilan-

	Totale	Uomini		Donne	
Dirigenti	25	22	88%	3	12%
< 35	1	0	0%	1	100%
35-54	13	12	92%	1	8%
> 54	11	10	91%	1	9%
Quadri	37	29	78%	8	22%
< 35	0	0	-	0	-
35-54	30	22	73%	8	27%
> 54	7	7	100%	0	0%
Impiegati	245	145	59%	100	41%
< 35	70	42	60%	28	40%
35-54	148	86	58%	62	42%
> 54	27	17	63%	10	37%
Operai	435	387	89%	48	11%
< 35	100	88	88%	12	12%
35-54	265	237	89%	28	11%
> 54	70	62	89%	8	11%

Personale del Gruppo suddiviso per ruolo e genere

²⁷ All'interno del GRI Content Index sono riportate tutte le informazioni di dettaglio sulla composizione del personale (indicatore G4-10).

²⁸ Nel 2015 i lavoratori stagionali assunti erano stati 332, mentre nel 2014 erano stati 272 (entrambi espressi come unità media annua).

ciamento generale di genere; le donne, infatti, sono il 27% della forza lavoro totale. Il netto sbilanciamento è solo in parte mitigato nelle categorie professionali differenti dagli operai²⁹.

Il legame con il territorio e le opportunità per i giovani

Un ulteriore elemento della qualità del sistema azienda per La Doria è l'impegno nel contribuire alla crescita locale e consolidare il legame con il territorio. La maggior parte delle persone dell'azienda provengono, infatti, dalle comunità di riferimento limitrofe agli stabilimenti. Negli ultimi anni, questo impegno si è focalizzato nel creare opportunità di lavoro per i giovani; negli ultimi tre anni ci sono state consistenti assunzioni di ragazzi under 35, a fronte di cessazioni che hanno coinvolto persone più mature che sono andate in pensione o che si sono dimesse. Il numero di assunzioni particolarmente elevato nel 2014 e nel 2015 è figlio della stabilizzazione di alcuni rapporti successivamente all'introduzione nell'ordinamento del cosiddetto *Job Act*.

Un importante contributo è stato fornito dall'iniziativa "Rosso d'Estate". Nato nel

Dati sul turn over in Italia

Assunzioni annuali				Cessazioni annuali			
	2016	2015	2014		2016	2015	2014
Totale nuovi assunti	16	40	68	Totale cessazioni	31	37	25
< 35 anni	14	21	25	< 35 anni	7	2	7
35-54 anni	2	19	40	35-54 anni	13	13	5
> 54 anni	0	0	3	> 54 anni	11	22	13

Dati sul turn over del personale in Italia

Dati sul turn over nel Regno Unito

Assunzioni annuali				Cessazioni annuali			
	2016	2015	2014		2016	2015	2014
Totale nuovi assunti	7	12	12	Totale cessazioni	6	9	9
< 35 anni	4	8	10	< 35 anni	4	5	4
35-54 anni	2	4	2	35-54 anni	2	3	4
> 54 anni	1	0	0	> 54 anni	0	1	1

Dati sul turn over del personale nel Regno Unito

2009, il progetto è il canale privilegiato per selezionare, formare e sviluppare le nuove leve impiegate all'interno dei siti produttivi del Gruppo, prevedendo il coinvolgimento dei migliori studenti iscritti all'ultimo anno degli istituti tecnici e professionali del territorio Nocerino-Sarnese nelle attività degli stabilimenti durante la campagna del pomodoro. I partecipanti vengono coinvolti in un percorso formativo che consente loro di acquisire alcune competenze base sul mondo del lavoro e dell'operatività aziendale e che sfocia in un'esperienza lavorativa durante la campagna del pomodoro, nei mesi estivi. Al termine di questa esperienza nelle linee di produzione, i ragazzi vengono valutati sulla base del lavoro svolto e sui risultati conseguiti durante la formazione; le migliori risorse sulle quali investire vengono assunte in azienda con contratti di apprendistato, offrendo loro un'opportunità importante di impiego in giovane età e nel proprio territorio di provenienza.

²⁹ All'interno del GRI Content Index sono riportate tutte le informazioni di dettaglio sulla composizione del personale (indicatore G4-10).

Un altro importante investimento de La Doria, condotto nell'ultimo triennio, è rappresentato dalle Borse di studio "Anna e Diodato Ferraioli", rivolte ai figli dei dipendenti che hanno intrapreso la carriera universitaria. Il contributo messo a disposizione dall'azienda è stato pari ad un valore complessivo di circa 150.000€ e benché tale intervento non riguardi la formazione e lo sviluppo delle persone interne all'azienda, si inserisce comunque nella direttrice di impegno volto a supportare le persone che fanno parte de La Doria, incentivando la formazione universitaria di coloro che risultano particolarmente meritevoli ma con un reddito familiare basso.

Formazione e sviluppo

La capacità dell'azienda di essere competitiva sul mercato e continuare a crescere passa necessariamente per lo sviluppo delle persone che la compongono. La diversificazione di prodotto e la velocità con cui la tecnologia evolve avrebbero un impatto limitato se non accompagnati da un forte investimento sulla crescita professionale delle persone. Il *know how* aziendale viene consolidato attraverso un insieme di azioni coordinate che annoverano programmi formativi, percorsi di *coaching* individuale e di gruppo, e lo sviluppo di percorsi di carriera. Ogni anno l'azienda mette a disposizione delle attività di formazione un budget di circa 150.000€, che viene integrato da contributi aggiuntivi che sono raccolti attraverso il coinvolgimento di Fondimpresa e la partecipazione a bandi di finanziamento³⁰. Le principali linee di intervento formativo si focalizzano sullo sviluppo dei nuovi prodotti e la sicurezza alimentare, sulle competenze produttive e di manutenzione delle linee, e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Nel 2016 è stato avviato anche un importante progetto di *Job Evaluation*, volto a definire un sistema di competenze e di remunerazione che fosse coerente con i ruoli

ANNO	ORE TOTALI DI FORMAZIONE
2016	12.363
2015	16.562
2014	17.111

Ore di formazioni erogate annualmente

ricoperti e per verificare l'efficacia degli strumenti e dei sistemi di riconoscimento delle performance volti a sostenere gli obiettivi di business. Oggi, i percorsi di valutazione e sviluppo di carriera sono molto focalizzati sulle risorse maggiormente esperte, in termini di professionalità. I dirigenti e i quadri vengono valutati in base ai risultati raggiunti a fronte degli obiettivi prefissati a cui sono legati ulteriori riconoscimenti retributivi.

Sicurezza

Sul tema della salute e sicurezza dei lavoratori, La Doria ha effettuato un lavoro rilevante negli ultimi anni che ha portato anche alla riduzione degli infortuni sul lavoro.

Tutti gli stabilimenti sono certificati OHSAS 18001, e viene posta costante attenzione alla formazione e alla sensibilizzazione delle persone, sia dei dipendenti che dei lavoratori stagionali impiegati nei periodi di picchi di produzione. Le procedure aziendali, infatti, prevedono che i lavoratori stagionali ricevano la formazione base in materia di salute e sicurezza e sui sistemi di gestione aziendali, prima del loro impiego nelle linee di produzione.

³⁰ Il dettaglio sulle ore medie di formazione è all'interno del GRI Content Index (indicatore G4-LA9)

Tasso di frequenza infortuni ³¹	2016	2015	2014
Totale	2,78	3,59	4,71
-uomini	2,97	4,32	5,21
-donne	2,13	1,40	3,32

Tassi di frequenza infortuni per genere in Italia

³¹ I dati si riferiscono esclusivamente ai dipendenti in Italia

Purtroppo, nel 2016 è stato registrato un incidente che ha portato alla morte di un lavoratore nello stabilimento di Fisciano. L'azienda ha avviato tutti gli approfondimenti necessari per identificare le cause e i comportamenti che hanno contribuito all'evento, con l'obiettivo di mettere in campo ulteriori azioni volte a mitigare ancora il rischio che alcuni comportamenti imprevedibili possano generare un incidente simile.

Nel 2016 sono stati realizzati nello stabilimento di Angri i *"Ten minutes meeting"*; si tratta di brevi incontri in cui tutta la produzione di una linea viene interrotta per sensibilizzare gli operai che vi lavorano sull'importanza della sicurezza e per ascoltare le loro esigenze e idee per rendere il lavoro maggiormente sicuro. Inoltre, in tutti gli stabilimenti sono stati pianificati e attuati ulteriori audit da parte del Servizio di Prevenzione e Protezione Integrato finalizzati ad elevare l'attenzione sui comportamenti delle maestranze anche da parte dei dirigenti e preposti, principali responsabili della vigilanza.



Italianità

Il settore agroalimentare è un indiscutibile pilastro del *Made in Italy* che garantisce il successo dell'Italia sul mercato internazionale, contribuendo alla diffusione dell'eccellenza che il nostro Paese produce.

Tutte le nostre materie prime sono trasformate all'interno degli stabilimenti in Italia, ecco la nostra garanzia di *Made in Italy*. Per i prodotti della Linea Pomodoro è utilizzata materia prima proveniente dal territorio italiano. Per i prodotti Nettari di Pera, Nettari di Pesca, Nettari di Albicocca, della Linea Succhi è utilizzata solo frutta proveniente dal territorio italiano.

Nel caso di altri prodotti, che non sono disponibili per quantità e condizioni climatiche, ci approvvigioniamo all'estero ma il

processo di trasformazione avviene in Italia.

Siamo impegnati ad esportare i valori ed i sapori tipici dell'Italia, in particolare del Mezzogiorno, ad una vasta platea di consumatori in tutto il mondo.



100%

Il pomodoro è 100% italiano



Made in Italy

Il 100% dei prodotti sono realizzati nei nostri impianti in Italia



100%

Le pere, le albicocche, le mele e le pesche dei nostri succhi di frutta provengono al 100% dall'Italia

La forza del Made in Italy

L'Italia può vantare un patrimonio gastronomico con pochi pari al mondo, in gran parte contraddistinto da prodotti e stili alimentari che fanno perno sulla dieta mediterranea, quale modello di alimentazione sana ed equilibrata sempre più riconosciuta e apprezzata anche all'estero. Il comparto alimentare, in questi ultimi anni, è divenuto un punto di forza del *Made in Italy*, perché associato a qualità dei prodotti, genuinità ma anche a garanzie di sicurezza, salubrità e origine, facendone pertanto un'importante leva di competitività.

Il pomodoro, uno dei vegetali base della dieta mediterranea, e in generale tutto il comparto delle conserve di pomodoro rappresentano una delle maggiori eccellenze dell'industria alimentare italiana. Il pomodoro riveste un ruolo trainante nell'economia nazionale, soprattutto in quella del Mezzogiorno, dove si concentra il maggior numero delle aziende agricole dedite alla sua coltivazione. Le caratteristiche climatiche e territoriali di alcune regioni, in particolare Campania, Puglia, Basilicata e Molise, infatti, sono uniche al mondo, riflettendo tale unicità nelle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del pomodoro stesso.

La stessa attenzione nei confronti della provenienza è posta per altri prodotti agricoli, in particolare verso alcune varietà di frutta utilizzate per la produzione di succhi. Le puree di frutta, con cui vengono prodotti i succhi denominati "nettari", sono realizzate con frutta interamente proveniente dall'Italia: le pere e le mele sono del nord Italia, le pesche e le albicocche provengono dal sud Italia.

Per tutti quei prodotti che derivano da materie prime che il territorio italiano non è in grado di fornire nelle quantità necessarie alla trasformazione industriale, come nel caso dei legumi, il *Made in Italy* è garanzia di produzione industriale realizzata interamente in Italia, secondo elevati standard di qualità e sicurezza.

Il Gruppo La Doria sente il senso di responsabilità nei confronti del proprio Paese e della tradizione di dover raccontare attraverso la sua produzione quello che ha reso l'Italia unica, ossia avere un modello basato sulla qualità dei prodotti e su un costante impegno per il miglioramento della sostenibilità ambientale. Per questo ogni giorno La Doria contribuisce orgogliosamente al potenziamento dell'agroalimentare italiano e Campano.

L'eccellenza italiana nel mondo

For true Italian flavour when you Cook Italian Cook Italia!

Con l'obiettivo di esportare non solo prodotti, ma i valori e i sapori dell'Italia, nel 2011



è stato lanciato sul mercato britannico il marchio "Cook Italia"³², distribuito dalla controllata britannica LDH. In questo modo, l'azienda non ha solo valorizzato il gusto e la tradizione agroalimentare italiana, ma ha ampliato la propria offerta nel mercato della grande distribuzione britannica.

www.cookitalia.co.uk

All'insegna della migliore tradizione dell'alimentazione italiana

"Tradizione Italiana – Italian food tradition" è un consorzio di cui La Doria è stato uno dei principali fondatori e che associa sotto la sua bandiera l'eccellenza alimentare italiana, per promuovere all'estero la qualità dell'agroalimentare del nostro Paese. Il Consorzio, oltre a rafforzare la presenza italiana sui mercati internazionali, offre la

possibilità di sviluppare sinergie tra gli associati sia a livello produttivo che commerciale e distributivo.

Il Consorzio si caratterizza per un fatturato aggregato di 1.2 miliardi di euro, con una quota di export del 40%.



Il portafoglio prodotti è molto eterogeneo, essi appartengono a diverse categorie alimentari, che includono pasta, conserve di pomodoro, olio d'oliva, mozzarella, frutta secca, caffè, vino, e altri prodotti tipici. Attraverso questi prodotti viene offerta una vasta gamma di specialità della tradizione italiana, permettendo di esportare i gusti ed i sapori mediterranei.

www.italianfoodtradition.com

³² Il marchio è utilizzato per vendere una serie di prodotti italiani sul mercato britannico, che comprendono non solo quelli lavorati da La Doria ma anche quelli di altre aziende italiane.



Come è nato questo bilancio

Nota metodologica

[G4-5; G4-13; G4-17; G4-22; G4-23; G4-28; G4-29; G4-30; G4-31]

Il presente documento è il primo Bilancio di Sostenibilità de La Doria S.p.A., le informazioni riportate fanno riferimento all'anno fiscale 2016 (1 Gennaio 2016 – 31 Dicembre 2016).

Il perimetro di reporting dei dati economici, sociali e ambientali è lo stesso del Bilancio Consolidato 2016 (La Doria S.p.A. e le sue Società controllate), eventuali limitazioni sono chiaramente indicate all'interno del documento. Per tutti i dati ambientali è esclusa la controllata LDH (La Doria) LTD, perché per questo primo ciclo di reporting non è stato possibile implementare un sistema di raccolta affidabile. Alcuni dati relativi alle performance degli stabilimenti di Acerra e Parma fanno riferimento esclusivamente al 2016, poiché disponibili a seguito della fusione per incorporazione di Pa.fi.al. S.r.l (e delle società da essa controllate, Delfino S.p.A. e Althea S.p.A.), cui è seguita l'uniformazione dei sistemi gestionali degli stabilimenti a quelli del Gruppo.

Per un approfondimento circa la struttura societaria, oltre le informazioni riportate nel presente documento, si può fare riferimento ai documenti annuali del Gruppo: la Relazione Finanziaria e la Relazione sulla Corporate Governance, entrambi disponibili sul sito dell'azienda.

Il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo La Doria è stato redatto in conformità alle "Sustainability Reporting Guidelines" del Global Reporting Initiative (GRI) versione G4, secondo l'opzione di rendicontazione "in accordance - core"; sono stati presi in considerazione anche alcuni indicatori del G4 *Sector Disclosure – Food processing*. La presenza dei contenuti che rispondono a tale riferimento è segnalata nel testo per mezzo di codici identificativi che iniziano con "G4" e che sono riportati tra parentesi quadre all'inizio dei paragrafi di riferimento. Il documento è stato redatto in considerazione dei principi di inclusività degli stakeholder, materialità, completezza e analisi del contesto di sostenibilità, così come richiesto dalle "Sustainability Reporting Guidelines" del GRI. Nella sezione dedicata alla descrizione del processo di materialità adottato per l'identificazione dei temi del documento, è presente una tabella di raccordo tra i temi identificati e gli aspetti delle "Sustainability Reporting Guidelines". I contenuti del presente documento sono stati raccolti con la collaborazione di tutte le persone dell'azienda, che hanno fornito le informazioni e i dati pertinenti alle loro attività con completezza e puntualità.

Per qualsiasi chiarimento o approfondimento sui contenuti del presente Bilancio di Sostenibilità è possibile contattare:

La Doria S.p.A.
via Nazionale, 320
Angri (SA) Italia

sustainability@gruppoladoria.it

La definizione dei temi materiali

[G4-18; G4-19; G4-20; G4-21]

Il Bilancio di Sostenibilità 2016 è stato strutturato in accordo ai temi materiali identificati da La Doria, così come riportati all'interno della matrice rappresentata in questa sezione del documento. Tali temi rappresentano gli aspetti con gli impatti più significativi per La Doria e per i suoi stakeholder. Per giungere alla definizione dei temi materiali, La Doria ha adottato un processo che ha previsto:

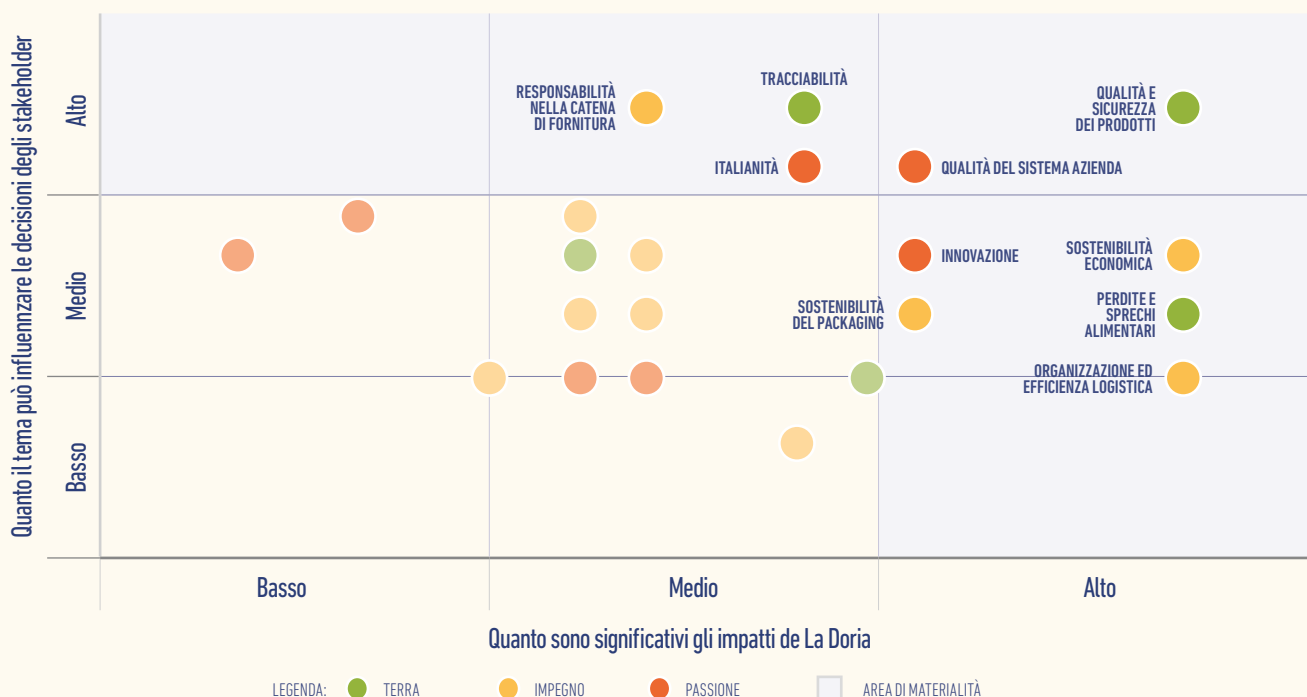
1. l'identificazione dei temi rilevanti, ovvero di tutti quei temi che potenzialmente possono essere significativi per l'azienda;
2. la valutazione dei temi i cui impatti

sono maggiormente significativi;
3. la validazione della matrice di materialità.

Per identificare i temi rilevanti è stata condotta un'analisi di alcuni documenti di scenario e ricerche di settore, sono stati considerati i temi materiali per il settore identificati dal *Sustainability Accounting Standards Board (SASB)*³³, sono state analizzate le aspettative dei principali clienti de La Doria³⁴, nazionali e internazionali, ed è stata condotta un'analisi di benchmark sulle comunicazioni di sostenibilità di un panel di *player* del settore, nazionali e internazionali.

Una volta identificati i temi rilevanti, all'interno di un *workshop* con il management aziendale sono stati posizionati i temi sulla matrice in considerazione degli impatti che possono avere su La Doria, e la capacità dell'azienda di governare tali impatti, e in considerazione dell'influenza nelle decisioni degli stakeholder del Gruppo.

Tale rappresentazione è stata sottoposta a validazione da parte dell'Amministratore Delegato e del Direttore Generale. I temi materiali validati per questo ciclo di reporting sono quelli riportati all'interno della matrice sottostante.



³³ Sono state considerate le matrici per i seguenti segmenti: "Agricultural Products"; "Processed Foods"; "Non-Alcoholic Beverages"; "Food Retailers & Distributors".

³⁴ Attraverso l'analisi di specifiche richieste ricevute o dall'analisi dei loro documenti di sostenibilità

Di seguito viene fornita una descrizione sintetica di ciascun tema ed è rappresentata la sua significatività lungo l'intera *value chain*.

Temi rilevanti per La Doria		La catena del valore					
							
Qualità e sicurezza dei prodotti	Garantire elevata qualità e sicurezza dei prodotti, anche in considerazione di certificazioni e standard di riferimento (es. IFS, BRC, bio).	●	●	●		●	●
Tracciabilità	Garantire la massima tracciabilità dei prodotti, dalla provenienza agricola fino allo scaffale, anche in considerazione degli standard di certificazione internazionalmente riconosciuti.	●	●	●	●	●	●
Perdite e sprechi alimentari	Contribuire in prima persona alla riduzione delle perdite di generi alimentari in fase di produzione e alla sensibilizzazione sulla tematica sia dei propri fornitori sia dei soggetti a valle nella catena del valore, in modo da contribuire anche alla riduzione degli sprechi legati al consumo. Minimizzare e gestire correttamente gli impatti legati al processo produttivo degli stabilimenti.	●		●		●	●
Responsabilità nella catena di fornitura	Impegno nel promuovere e garantire comportamenti responsabili all'interno della catena di fornitura, con particolare riferimento a: tutela dei diritti umani, condizioni di lavoro e salute e sicurezza dei fornitori di materia prime, prezzo delle materie prime e altri aspetti legati a comportamenti etici, relazioni con i produttori e i fornitori.	●	●	●	●	●	
Sostenibilità del packaging	Porre attenzione all'impronta ambientale del packaging utilizzato, in termini di efficientamento delle materie utilizzate (riduzione del packaging), di provenienza e sostenibilità delle materie stesse, e di riciclabilità del packaging da parte del consumatore.		●	●	●	●	●
Ottimizzazione ed efficienza logistica	Garantire l'efficienza logistica e la conseguente riduzione degli impatti ambientali generati dall'attività di distribuzione dei prodotti.		●	●	●	●	
Sostenibilità economica	Risultati economici dell'azienda e distribuzione del valore generato agli stakeholder.			●		●	
Innovazione	Di prodotto: lavorare costantemente alla ricerca di nuove formule di prodotto e per rispondere alla costante evoluzione delle abitudini alimentari dei consumatori e alle richieste dei clienti. Alcune aree di interesse specifico sono: prodotti premium, prodotti biologici, prodotti gluten free, prodotti halal, ecc. Di processo: sostituzione dei macchinari e rinnovamento/innovazione di essi negli impianti di produzione con l'obiettivo di efficientare il processo e ridurre/contenere gli impatti ambientali degli impianti.	●		●		●	●
Qualità del sistema azienda	Know-how aziendale, efficienza e reattività nel rispondere alle esigenze del cliente. Consolidamento della relazione con il cliente e della qualità percepita dei prodotti e servizi.			●		●	
Italianità	L'importanza dell'origine dei nostri prodotti: pomodoro 100% italiano, ceci italiani, frutta in polpa italiana (albicocca, pesca, pera e mela), per tutti i prodotti con materie prime di origine non italiana l'importanza della produzione in Italia.	●		●		●	

Tema materiale	GRI Aspects
Qualità e sicurezza dei prodotti	Customer Health & Safety; Procurement Practices
Innovazione	Energy
Tracciabilità	-
Responsabilità nella catena di fornitura	Supplier Assessment for Labor Practices; Labor Practices Grievance Mechanisms; Supplier Human Rights Assessment; Human Rights Grievance Mechanisms
Perdite e sprechi alimentari	Effluents and Waste; Water
Sostenibilità del Packaging	Materials
Ottimizzazione ed efficienza logistica	-
Sostenibilità economica	Economic Performance; Procurement Practices
Qualità del sistema azienda	Employment; Occupational Health and Safety; Training and Education
Italianità	-

Raccordo tra i temi materiali e gli "aspects" del GRI

GRI Content Index

GENERAL STANDARD DISCLOSURES

General Standard Disclosures	Descrizione	Numero di pagina (o link)																																																																																																																																																									
STRATEGIA E ANALISI																																																																																																																																																											
G4-1	Dichiarazione della più alta autorità decisionale in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia di sostenibilità	p. 4-5																																																																																																																																																									
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE																																																																																																																																																											
G4-3	Nome dell'organizzazione	p. 23																																																																																																																																																									
G4-4	Marchi, prodotti e servizi	p. 12-13																																																																																																																																																									
G4-5	Ubicazione sede principale	p. 70																																																																																																																																																									
G4-6	Numero di Paesi in cui opera l'organizzazione, nome dei Paesi nei quali l'organizzazione svolge le principali attività operative o che sono rilevanti ai fini delle tematiche di sostenibilità	p. 13																																																																																																																																																									
G4-7	Assetto proprietario e forma legale	p. 23-24 Per maggiore approfondimento si rimanda alla Relazione sulla Corporate Governance consultabile sul sito del Gruppo: www.gruppoladoria.it																																																																																																																																																									
G4-8	Mercati serviti	p. 13																																																																																																																																																									
G4-9	Dimensione dell'organizzazione	p. 6-7 Per maggiore approfondimento si rimanda alla Relazione finanziaria annuale consultabile sul sito del Gruppo: www.gruppoladoria.it																																																																																																																																																									
G4-10	Numero totale dei dipendenti, suddiviso per tipologia, tipo di contratto, distribuzione territoriale e genere	Oltre alle informazioni riportate a pagina 63 di seguito la tabella con gli altri dati richiesti dall'indicatore <table><tr><th></th><th colspan="3">Personale in organico al 31-12</th><th colspan="3">Stabilimenti in Italia</th><th colspan="2">LDH</th></tr><tr><th>(per tipologia di contratto)</th><th>2016</th><th>2015</th><th>2014</th><th>2016</th><th>2015</th><th>2014</th><th></th><th></th></tr><tr><td>Contratto a tempo indeterminato</td><td>671</td><td>685</td><td>682</td><td>70</td><td>71</td><td>71</td><td></td><td></td></tr><tr><td>- uomini</td><td>548</td><td>555</td><td>546</td><td>35</td><td>36</td><td>33</td><td></td><td></td></tr><tr><td>- donne</td><td>123</td><td>130</td><td>136</td><td>35</td><td>35</td><td>38</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Contratto a tempo determinato*</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td></td><td></td></tr><tr><td>-uomini</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td></td><td></td></tr><tr><td>-donne</td><td>-</td><td>-</td><td>-</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Contratto full time</td><td>579</td><td>595</td><td>640</td><td>66</td><td>67</td><td>69</td><td></td><td></td></tr><tr><td>- uomini</td><td>474</td><td>482</td><td>516</td><td>35</td><td>36</td><td>33</td><td></td><td></td></tr><tr><td>- donne</td><td>105</td><td>113</td><td>124</td><td>31</td><td>31</td><td>36</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Contratto part-time</td><td>92</td><td>90</td><td>42</td><td>5</td><td>5</td><td>0</td><td></td><td></td></tr><tr><td>- uomini</td><td>74</td><td>73</td><td>30</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td></td><td></td></tr><tr><td>- donne</td><td>18</td><td>17</td><td>12</td><td>5</td><td>5</td><td>0</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Totale dipendenti</td><td>671</td><td>685</td><td>682</td><td>71</td><td>72</td><td>69</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Totale uomini</td><td>548</td><td>555</td><td>546</td><td>35</td><td>36</td><td>33</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Totale donne</td><td>123</td><td>130</td><td>136</td><td>36</td><td>36</td><td>36</td><td></td><td></td></tr></table>		Personale in organico al 31-12			Stabilimenti in Italia			LDH		(per tipologia di contratto)	2016	2015	2014	2016	2015	2014			Contratto a tempo indeterminato	671	685	682	70	71	71			- uomini	548	555	546	35	36	33			- donne	123	130	136	35	35	38			Contratto a tempo determinato*	-	-	-	1	1	0			-uomini	-	-	-	0	0	0			-donne	-	-	-	1	1	0			Contratto full time	579	595	640	66	67	69			- uomini	474	482	516	35	36	33			- donne	105	113	124	31	31	36			Contratto part-time	92	90	42	5	5	0			- uomini	74	73	30	0	0	0			- donne	18	17	12	5	5	0			Totale dipendenti	671	685	682	71	72	69			Totale uomini	548	555	546	35	36	33			Totale donne	123	130	136	36	36	36		
	Personale in organico al 31-12			Stabilimenti in Italia			LDH																																																																																																																																																				
(per tipologia di contratto)	2016	2015	2014	2016	2015	2014																																																																																																																																																					
Contratto a tempo indeterminato	671	685	682	70	71	71																																																																																																																																																					
- uomini	548	555	546	35	36	33																																																																																																																																																					
- donne	123	130	136	35	35	38																																																																																																																																																					
Contratto a tempo determinato*	-	-	-	1	1	0																																																																																																																																																					
-uomini	-	-	-	0	0	0																																																																																																																																																					
-donne	-	-	-	1	1	0																																																																																																																																																					
Contratto full time	579	595	640	66	67	69																																																																																																																																																					
- uomini	474	482	516	35	36	33																																																																																																																																																					
- donne	105	113	124	31	31	36																																																																																																																																																					
Contratto part-time	92	90	42	5	5	0																																																																																																																																																					
- uomini	74	73	30	0	0	0																																																																																																																																																					
- donne	18	17	12	5	5	0																																																																																																																																																					
Totale dipendenti	671	685	682	71	72	69																																																																																																																																																					
Totale uomini	548	555	546	35	36	33																																																																																																																																																					
Totale donne	123	130	136	36	36	36																																																																																																																																																					

General Standard Disclosures	Descrizione	Numero di pagina (o link)												
G4-10		I contratti a tempo determinato per La Doria ed Eugea Mediterranea sono rappresentati come media mensile (così come nella tabella sottostante) <table><tr><td>Media mensile del personale con contratti a tempo determinato (In Italia)</td><td>2016</td><td>2015</td><td>2014</td></tr><tr><td>Non in periodo di Campagna</td><td>134</td><td>114</td><td>147</td></tr><tr><td>Nel periodo di Campagna (Luglio- Settembre)</td><td>841</td><td>892</td><td>882</td></tr></table>	Media mensile del personale con contratti a tempo determinato (In Italia)	2016	2015	2014	Non in periodo di Campagna	134	114	147	Nel periodo di Campagna (Luglio- Settembre)	841	892	882
Media mensile del personale con contratti a tempo determinato (In Italia)	2016	2015	2014											
Non in periodo di Campagna	134	114	147											
Nel periodo di Campagna (Luglio- Settembre)	841	892	882											
G4-11	Percentuale dei dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	Il 100% dei lavoratori è assunto secondo contratti collettivi												
G4-12	Descrizione della catena di fornitura dell'organizzazione	p. 21-22												
G4-13	Cambiamenti significativi durante il periodo di rendicontazione riguardanti: dimensioni, struttura, assetto proprietario e supply chain dell'organizzazione	p. 23 Per maggiore approfondimento si rimanda alla Relazione sulla Corporate Governance e alla Relazione finanziaria annuale, entrambe consultabili sul sito del Gruppo: www.gruppoladoria.it												
G4-14	Eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	p. 70												
G4-15	Sottoscrizione o adozione di principi, iniziative o carte sviluppate da enti esterni in merito a performance economiche, ambientali e sociali	p. 25-26												
G4-16	Partecipazione ad associazioni di categoria nazionali e/o internazionali	p. 27												
ASPETTI MATERIALI E PERIMETRI IDENTIFICATI														
G4-17	Elenco delle entità incluse nel bilancio consolidato e di quelle non comprese nel bilancio di sostenibilità	p. 70												
G4-18	Processo per la definizione dei contenuti del report e del perimetro di ciascun aspetto	p. 71-72												
G4-19	Aspetti materiali identificati nel processo di definizione dei contenuti del report	p. 71												
G4-20	Perimetro interno all'organizzazione per ciascun aspetto materiale	p. 71-72												
G4-21	Perimetro esterno all'organizzazione per ciascun aspetto materiale	p. 71-72												
G4-22	Spiegazione degli effetti di qualsiasi modifica di informazioni inserite nei report precedenti e motivazioni di tali modifiche	p. 70												
G4-23	Cambiamenti significativi di perimetro di ciascun aspetto rispetto ai precedenti periodi di rendicontazione	p. 70												
STAKEHOLDER ENGAGEMENT														
G4-24	Lista degli stakeholder coinvolti dall'organizzazione	p. 27												
G4-25	Processo di identificazione degli stakeholder	p. 27												
G4-26	Approccio all'attività di coinvolgimento degli stakeholder, specificando la frequenza per tipologia di attività sviluppata e per gruppo di stakeholder	p. 27												

General Standard Disclosures	Descrizione	Numero di pagina (o link)
G4-27	Elenco dei temi chiave emersi da attività di stakeholder engagement e descrizione di come l'organizzazione risponde	p. 27
PARAMETRI DEL REPORT		
G4-28	Periodo di rendicontazione	p. 70
G4-29	Data di pubblicazione del report di sostenibilità più recente	p. 70
G4-30	Periodicità di rendicontazione	Annuale
G4-31	Contatti e indirizzi utili per richiedere informazioni sul report di sostenibilità e i suoi contenuti	p. 70
G4-32	GRI Content Index e opzione 'in accordance' scelta	p. 74
G4-33	Attestazione esterna del report	Il presente bilancio non è stato sottoposto ad alcun tipo di attività di assurance esterna
GOVERNANCE		
G4-34	Struttura di governo dell'organizzazione, inclusi i comitati che rispondono direttamente al più alto organo di governo e eventuali comitati responsabili per le decisioni in materia economica, ambientale e sociale	p. 24
ETICA E INTEGRITÀ		
G4-56	Valori, principi, standard e norme di comportamento come codici di condotta e codici etici dell'organizzazione	p. 24-26

SPECIFIC STANDARD DISCLOSURES

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni	Motivo delle omissioni	Spiegazione delle omissioni	Assurance esterna
CATEGORIA: ECONOMIA						
ASPETTO MATERIALE: PERFORMANCE ECONOMICA						
G4-DMA		p. 51 e 72	-	-	-	-
G4-EC1	Valore economico direttamente generato e distribuito	p. 53	-	-	-	-
ASPETTO MATERIALE: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO						
G4-DMA		p. 40 e 51 http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-
G4-EC9	Proporzione di spesa nei confronti di fornitori locali nelle aree geografiche significative di lavoro	p. 54	-	-	-	-
G4-FP1	Percentuale di volume acquistati da fornitori conformi con le politiche di approvvigionamento dell'azienda	100% degli acquisti proviene da fornitori conformi con le politiche aziendali	-	-	-	-
CATEGORIA: AMBIENTE						
ASPETTO MATERIALE: MATERIALI						
G4-DMA		p. 35, 44 e 72 http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-
G4-EN1	Materiali utilizzati per peso o volume	p. 36 e 45	-	-	-	-
G4-EN2	Percentuale di materiale utilizzato che proviene da fonte riciclata	p. 44	-	-	-	-
ASPETTO MATERIALE: ENERGIA						
G4-DMA		p. 57 e 72 http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-
G4-EN3	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	p. 59-60	-	-	-	-
G4-EN5	Intensità energetica	p. 59-60	-	-	-	-
G4-EN6	Riduzioni del consumo energetico	p. 59-60	-	-	-	-

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni	Motivo delle omissioni	Spiegazione delle omissioni	Assurance esterna
ASPETTO MATERIALE: ACQUA						
G4-DMA		p. 72 http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-
G4-EN8	Acqua totale prelevata per fonte	p. 14-20	-	-	-	-
ASPETTO MATERIALE: EMISSIONI						
G4-DMA		p. 72 http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-
G4-EN15	Emissioni dirette GHG (Scope 1)	p. 14-20 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di conversione forniti dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare "Tabella parametri standard nazionali. Coefficienti utilizzati per l'inventario delle emissioni di CO2 nell'inventario nazionale UNFCCC", per ciascuno degli anni di riferimento.	-	-	-	-
G4-EN16	Emissioni indirette GHG (Scope 2)	p. 14-20 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di conversione ISPRA elaborati su fonte dati TERNA "Fattori di emissione per la produzione e il consumo di energia elettrica in Italia (aggiornamento al 2015 e stime preliminari per il 2016)"	-	-	-	-
G4-EN18	Intensità delle emissioni GHG	p. 14-20 L'indicatore è stato calcolato esclusivamente sulla base delle emissioni dirette (Scopo 1)	-	-	-	-
ASPETTO MATERIALE: EFFLUENTI E RIFIUTI						
G4-DMA		p. 35 e 72 http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-
G4-EN23	Peso totale dei rifiuti per tipologia e metodo di smaltimento	p. 37	-	-	-	-
CATEGORIA: SOCIALE						
SOTTO-CATEGORIA: PRATICHE DI LAVORO						
ASPETTO MATERIALE: OCCUPAZIONE						
G4-DMA		p. 61 e 72 http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-
G4-LA1	Numero totale e tasso dei neoassunti e del turnover dei dipendenti, suddiviso per età, sesso e area geografica	p. 64	-	-	-	-

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni	Motivo delle omissioni	Spiegazione delle omissioni	Assurance esterna																																																								
ASPETTO MATERIALE: SALUTE E SICUREZZA																																																														
G4-DMA		p. 61 e 72 http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-																																																								
G4-LA5	Percentuale di lavoratori rappresentati all'interno di comitati di salute e sicurezza congiunti di lavoratori e management	Il 100% dei lavoratori è rappresentato all'interno dei comitati. I comitati operano su due livelli: - centrale per tutta La Doria S.p.A., il Servizio di Prevenzione e Protezione Integrato (cui fanno parte il Datore di Lavoro, i Delegati del Datore di Lavoro, il Medico Competente di Coordinamento, gli RSPP, il Responsabile Affari Legali, il Responsabile Ambiente); - di stabilimento, cui fanno parte il Direttore di stabilimento (Delegato del Datore di Lavoro, il Medico Competente, l'RSPP, i dirigenti, e i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza).	-	-	-	-																																																								
G4-LA6	Tasso di infortuni sul lavoro, di malattia, giornate di lavoro perse, assenteismo e numero totale di decessi, divisi per area geografica	Oltre alle informazioni riportate a pagina 66 di seguito la tabella riassuntiva delle informazioni <table><tr><th colspan="4">In Italia</th></tr><tr><th></th><th>2016</th><th>2015</th><th>2014</th></tr><tr><td>Numero di infortuni</td><td>23</td><td>31</td><td>37</td></tr><tr><td>- uomini</td><td>19</td><td>28</td><td>30</td></tr><tr><td>- donne</td><td>4</td><td>3</td><td>7</td></tr><tr><td>Tasso di infortuni</td><td>2,78</td><td>3,59</td><td>4,71</td></tr><tr><td>-uomini</td><td>2,97</td><td>4,32</td><td>5,21</td></tr><tr><td>-donne</td><td>2,13</td><td>1,4</td><td>3,32</td></tr><tr><td>Tasso di malattia professionale</td><td>0,12</td><td>0,12</td><td>-</td></tr><tr><td>-uomini</td><td>-</td><td>0,15</td><td>-</td></tr><tr><td>-donne</td><td>0,53</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Tasso di giorni di lavori persi</td><td>1.012</td><td>137</td><td>131</td></tr><tr><td>-uomini</td><td>1.228</td><td>163</td><td>170</td></tr><tr><td>-donne</td><td>274</td><td>57</td><td>26</td></tr></table> Nel 2016, il tasso di giorni di lavoro persi è particolarmente elevato a causa dell'incidente che ha causato la morte di un operaio. In occasione di tali eventi, convenzionalmente si calcolano 7.500 giorni di lavoro persi. I dati si riferiscono esclusivamente al personale del Gruppo che lavora in Italia. Nell'ultimo triennio in LDH non si sono verificati infortuni sul lavoro.	In Italia					2016	2015	2014	Numero di infortuni	23	31	37	- uomini	19	28	30	- donne	4	3	7	Tasso di infortuni	2,78	3,59	4,71	-uomini	2,97	4,32	5,21	-donne	2,13	1,4	3,32	Tasso di malattia professionale	0,12	0,12	-	-uomini	-	0,15	-	-donne	0,53	-	-	Tasso di giorni di lavori persi	1.012	137	131	-uomini	1.228	163	170	-donne	274	57	26	-	-	-	-
In Italia																																																														
	2016	2015	2014																																																											
Numero di infortuni	23	31	37																																																											
- uomini	19	28	30																																																											
- donne	4	3	7																																																											
Tasso di infortuni	2,78	3,59	4,71																																																											
-uomini	2,97	4,32	5,21																																																											
-donne	2,13	1,4	3,32																																																											
Tasso di malattia professionale	0,12	0,12	-																																																											
-uomini	-	0,15	-																																																											
-donne	0,53	-	-																																																											
Tasso di giorni di lavori persi	1.012	137	131																																																											
-uomini	1.228	163	170																																																											
-donne	274	57	26																																																											

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni	Motivo delle omissioni	Spiegazione delle omissioni	Assurance esterna																																						
G4-LA7	Lavoratori con elevata incidenza o alto rischio di malattie legate alla loro occupazione	Non vi sono lavoratori esposti a tali rischi	-	-	-	-																																						
ASPETTO MATERIALE: FORMAZIONE E ISTRUZIONE																																												
G4-DMA		p. 61 e 72 http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-																																						
G4-LA9	Ore medie di formazione annue per dipendente, suddivise per genere e per categoria di lavoratori	Ore medie di formazione per genere <table><tr><th colspan="2">2016</th><th colspan="2">2015</th><th colspan="2">2014</th></tr><tr><th>Uomini</th><th>Donne</th><th>Uomini</th><th>Donne</th><th>Uomini</th><th>Donne</th></tr><tr><td>9,4</td><td>5</td><td>12,9</td><td>7,7</td><td>14,9</td><td>7</td></tr></table> Ore medie di formazione per ruolo <table><tr><th></th><th>2016</th><th>2015</th><th>2014</th></tr><tr><td>Dirigenti</td><td>4,2</td><td>5,4</td><td>13,1</td></tr><tr><td>Quadri</td><td>4,5</td><td>29,1</td><td>31,4</td></tr><tr><td>Impiegati</td><td>6,3</td><td>21,7</td><td>21,6</td></tr><tr><td>Operai</td><td>8</td><td>8,6</td><td>9,5</td></tr></table> Le ore medie di formazione per gli uomini sono più elevate poiché vi è una forte componente maschile negli stabilimenti produttivi, dove gran parte della formazione che viene effettuata è in materia di salute e sicurezza di natura obbligatoria come da D.Lgs. 81/08. Tali dati si riferiscono esclusivamente al personale del Gruppo che lavora in Italia.	2016		2015		2014		Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne	9,4	5	12,9	7,7	14,9	7		2016	2015	2014	Dirigenti	4,2	5,4	13,1	Quadri	4,5	29,1	31,4	Impiegati	6,3	21,7	21,6	Operai	8	8,6	9,5	-	-	-	-
2016		2015		2014																																								
Uomini	Donne	Uomini	Donne	Uomini	Donne																																							
9,4	5	12,9	7,7	14,9	7																																							
	2016	2015	2014																																									
Dirigenti	4,2	5,4	13,1																																									
Quadri	4,5	29,1	31,4																																									
Impiegati	6,3	21,7	21,6																																									
Operai	8	8,6	9,5																																									
ASPETTO MATERIALE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ																																												
G4-DMA		p. 61 e 72 http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-																																						
G4-LA12	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione dei dipendenti per categoria di lavoratori in base a sesso, età, appartenenza a categorie protette e altri indicatori di diversità	p. 24 e 63	-	-	-	-																																						

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni	Motivo delle omissioni	Spiegazione delle omissioni	Assurance esterna
ASPETTO MATERIALE: ASSESSMENT DEI FORNITORI PER LE PRATICHE DI LAVORO						
G4-LA14	Percentuale dei nuovi fornitori valutati sulla base di criteri inerenti alle pratiche di lavoro	La percentuale di nuovi fornitori sottoposti a controllo per condizioni di lavoro è pari al 100%	-	-	-	-
G4-LA15	Impatti negativi significativi, attuali o potenziali, per le pratiche di lavoro all'interno della supply chain e le azioni adottate	p. 41-43	-	-	-	-
ASPETTO MATERIALE: PRATICHE DI LAVORO E MECCANISMI DI RECLAMO						
G4-DMA		p. 40 e 72 http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-
G4-LA16	Numero di reclami circa le pratiche di lavoro ricevuti, trattati e risolti attraverso meccanismi formali	p. 26 e 42	-	-	-	-
SOTTO-CATEGORIA: DIRITTI UMANI						
ASPETTO MATERIALE: ASSESSMENT DEI FORNITORI SUI DIRITTI UMANI						
G4-DMA		p. 40 e 72 http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-
G4-HR11	Impatti negativi significativi, attuali o potenziali, per i diritti umani all'interno della supply chain e le azioni adottate	p. 41-43	-	-	-	-
ASPETTO MATERIALE: DIRITTI UMANI E MECCANISMI DI RECLAMO						
G4-HR12	Numero di reclami circa gli impatti sui diritti umani ricevuti, trattati e risolti attraverso meccanismi formali	p. 41-43	-	-	-	-

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni	Motivo delle omissioni	Spiegazione delle omissioni	Assurance esterna
SOTTO-CATEGORIA: RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO						
ASPETTO MATERIALE: SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI						
G4-DMA		p. 29 e 72 http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf	-	-	-	-
G4-PR1	Percentuale dei principali prodotti e servizi valutati sulla base degli impatti sulla salute e sicurezza	100% dei prodotti	-	-	-	-
G4-PR2	Numero totale di incidenti di non conformità con regolamenti e codici volontari inerenti impatti sulla salute e la sicurezza dei prodotti e servizi lungo l'intero ciclo di vita degli stessi	Non si sono verificati incidenti di tale tipo	-	-	-	-
G4-FP5	Percentuale del volume di produzione lavorata in siti certificati da un ente terzo indipendente secondo standard/sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riconosciuti a livello internazionale	100%	-	-	-	-

La Doria S.p.A.

Via Nazionale, 320

Angri (SA) Italia

gruppoladoria.it

