



TERRA IMPEGNO PASSIONE

Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario 2020

Redatta ai sensi del D.Lgs. n. 254/2016

Bilancio di Sostenibilità

Gruppo La Doria

Contenuti

Lettera agli stakeholder	4
I frutti del nostro lavoro	6
Le sfide del settore	8
Il piano di sostenibilità	10
Il Gruppo La Doria: un'alternativa alla marca	14
Un cuore produttivo	16
Il viaggio dei nostri prodotti	24
Il Gruppo La Doria	26
Integrità e trasparenza	27
Il Dialogo con gli stakeholder	34
Terra	36
Qualità e sicurezza dei prodotti	38
Tracciabilità	42
Perdite e sprechi alimentari	46
Impegno	50
Impatti ambientali della produzione	52
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura	58
Sostenibilità del packaging	64
Ottimizzazione ed efficienza logistica	68
Sostenibilità economica	72
Passione	76
Innovazione	78
Qualità del sistema azienda	80
Italianità	88
Come è nato questo bilancio	92
Nota metodologica	92
La definizione dei temi materiali	94
GRI Content Index	97
Relazione della Società di Revisione Indipendente	107

Lettera agli stakeholder



Antonio Ferraioli
Presidente
Amministratore Delegato



Andrea Ferraioli
Amministratore Delegato
Direttore Generale

Cari Lettori,

l'anno appena concluso è stato caratterizzato da una pandemia mondiale che ha travolto l'intero pianeta trascinandolo in una crisi sanitaria sociale ed economica senza precedenti e trasformandolo in maniera permanente. In questo quadro drammatico ci siamo rimboccati le maniche per garantire la tenuta del tessuto sociale e produttivo nella nostra sfera d'azione. I traguardi economici raggiunti in termini di fatturato e marginalità, in questo anno particolare, sono dovuti ai notevoli investimenti produttivi effettuati in questi anni che hanno permesso di intercettare l'aumento repentino dei consumi alimentari domestici delle famiglie per la ridotta mobilità ed il fermo del settore alberghiero e della ristorazione; tali risultati ci rendono orgogliosi ma allo stesso tempo ci fanno sentire più che mai la responsabilità nei confronti delle persone e dell'intera comunità e ci rendono consapevoli che la nostra crescita deve necessariamente generare valore condiviso per tutti i nostri portatori di interesse.

La pandemia ha sottolineato l'importanza di un sistema alimentare solido e resiliente che funzioni in qualsiasi circostanza e sia in grado di assicurare ai cittadini un approvvigionamento sufficiente di alimenti a prezzi accessibili. In questo contesto non ci siamo mai fermati mettendo al primo posto la salute e la sicurezza dei nostri lavoratori che con grande senso di responsabilità ed adattabilità ci hanno sostenuto e senza i quali non sarebbe stato possibile soddisfare la crescente domanda dei nostri prodotti in Italia.

e nel mondo e raggiungere i risultati straordinari del 2020. Ci ha inoltre resi più che mai consapevoli dei legami tra la nostra salute, gli ecosistemi, le catene di approvvigionamento, i modelli di consumo e i limiti del pianeta. È evidente che possiamo e dobbiamo fare molto di più. Pandemia e cambiamento climatico sono facce della stessa medaglia che ci ricordano che il nostro sistema alimentare è minacciato e deve diventare più sostenibile e capace di adattarsi velocemente ai cambiamenti di diversa natura.

Le persone, d'altra parte, prestano un'attenzione sempre maggiore alle questioni ambientali, sociali ed etiche e, ora più che mai, ricercano valore negli alimenti. In questa direzione stiamo lavorando in partnership con fornitori e clienti affinché il settore delle Private Label indirizzi una visione sostenibile di sviluppo e consumo del Paese. Nel corso dell'anno abbiamo compiuto importanti passi avanti per integrare la sostenibilità nella strategia e negli obiettivi operativi definendo KPI di performance da inserire dal 2021 nella retribuzione variabile degli Amministratori e dei Dirigenti Strategici ed affidando ad un Comitato Tecnico di nuova costituzione il monitoraggio degli obiettivi del Piano di Sostenibilità.

Ci impegniamo a crescere insieme alle comunità in cui operiamo e sentiamo la responsabilità di intervenire in caso di bisogno, come è accaduto durante la pandemia che ha colpito anche il nostro territorio dove ci siamo attivati per offrire aiuto ai comuni limitrofi ai siti produttivi attraverso donazioni di prodotto e liberalità a sostegno delle strutture sanitarie.

Ciò non di meno riteniamo che sia necessario continuare a dedicare sempre maggiori energie al fine di perseguire ognuno degli sfidanti obiettivi definiti dalle Nazioni Unite e dare un contributo concreto al loro raggiungimento. Importante obiettivo sul quale abbiamo lavorato quest'anno è stato l'ottimizzazione nell'uso delle risorse e la riduzione delle emissioni. In questa direzione vanno gli investimenti tecnologici per il monitoraggio e l'efficientamento dei consumi energetici, di riduzione dei rifiuti, ed i progetti per la riduzione della plastica presente negli imballaggi dei nostri prodotti, di aumento dell'utilizzo di materiali rinnovabili rispetto a quelli vergini, di sostegno allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile promuovendo l'adozione di standard socio-etico-ambientali presso i nostri fornitori.

Siamo consapevoli che l'esistenza e la resilienza nel medio-lungo termine della nostra azienda, dipenda dalla nostra capacità di anticipare e rispondere ad una complessa rete di rischi interconnessi, che includono i rischi che derivano da fattori ESG riconducibili a questioni ambientali, sociali e di governance e che minacciano le strategie ed il raggiungimento degli obiettivi. Creare *successo sostenibile* richiede un grande sforzo culturale che deve far leva, in primo luogo, sul processo aziendale di gestione dei rischi. In questi anni abbiamo lavorato per migliorare tale processo e creare quella cultura del governo dei rischi necessaria per integrare nelle scelte strategiche e nella definizione degli obiettivi i temi ed i rischi ESG; solo passando attraverso questo percorso sarà possibile evolvere verso un sistema economico, sociale, ambientale e politico davvero sostenibile.

I frutti del nostro lavoro

848,1 mln €

Di fatturato
(97,1% dal mercato *private labels*)

0,48

Rapporto
PFN/Patrimonio

1,69

Rapporto
PFN/EBITDA

9,8%

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 di qualità garantiti 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.



47

Audit etici condotti
sui campi in due 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 fresco
italiano



83,3%

Ricavi
dall'estero

6

Stabilimenti
produttivi

863

Persone

629 mln kg

Di prodotto
realizzati



100%

Tracciabilità
dei nostri prodotti



98,9%

Dei rifiuti sono destinati
a recupero



494.497 €

Valore economico dei prodotti
devoluti in beneficenza



99,1%

Fabbisogno di scatole in banda
stagnata soddisfatto
dall'autoproduzione



15 km

Distanza media dei magazzini
esterni più utilizzati



93,3%

Valore economico generato
distribuito ai nostri
stakeholder



100%

Prodotti realizzati nei nostri
impianti in Italia



43%

Fabbisogno energetico soddisfatto
dall'autoproduzione



17

I clienti top italiani ed esteri
che sono fedeli da almeno
10 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.

Le stime più recenti del 2019 mostrano che prima della pandemia, quasi 690 milioni di persone, ovvero l'8,9% della popolazione mondiale, soffriva la fame, aumentando di 10 milioni di persone in un anno e di quasi 60 milioni in cinque anni. A livello globale, l'insicurezza alimentare moderata o grave è aumentata tra il 2015 e il 2019 e ora colpisce circa il 25,9% della popolazione mondiale - circa 2 miliardi di persone¹. La sicurezza alimentare globale è messa a rischio anche dalla scarsità delle risorse idriche dovuta all'intensità della domanda e ai cambiamenti climatici in atto negli ultimi venti anni².

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. Produrre di più e meglio con meno risorse, ridurre gli sprechi, favorire una distribuzione più equa: è la grande sfida con la quale i sistemi alimentari sono chiamati sempre più a confrontarsi, ponendo grande attenzione alla sostenibilità.

La Commissione Europea nel 2015 ha lanciato l'iniziativa "FOOD2030: Research and Innovation for Tomorrow's Nutrition and Food Systems", identificando le priorità nell'ambito della ricerca ed innovazione agroalimentare: nutrizione per diete salubri e sostenibili; rispetto dell'ambiente e del clima; efficientamento delle risorse e circolarità; innovazione e coinvolgimento delle comunità. Ha preso così forma il concetto di filiera e si è arrivati all'idea di sostenibilità integrata attraverso la strategia "From Farm to Fork"³ dell'attuale Green New Deal europeo. La strategia "Dal produttore al consumatore", al centro del Green Deal, affronta in modo globale le sfide poste dal conseguimento di sistemi alimentari sostenibili, riconoscendo i legami inscindibili tra persone sane, società sane e un pianeta sano.



Garantire che gli europei possano contare su alimenti sani, economicamente accessibili e sostenibili



Far fronte ai cambiamenti climatici



Proteggere l'ambiente e preservare la biodiversità



Garantire un giusto compenso economico nella catena alimentare



Potenziare l'agricoltura biologica

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.



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 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, la catena del valore è 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: <http://www.fao.org/sdg-progress-report/en/>

² Fonte: "The State of Food and Agriculture 2020. Overcoming water challenges in agriculture" (SOFA).

³ Per un approfondimento si veda https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_it

Fronteggiare attivamente queste sfide contribuisce in maniera decisa anche al perseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs⁴) delle Nazioni Unite, il cui raggiungimento è stato reso ancora più impegnativo dalla crisi sanitaria dovuta alla pandemia. Gli SDGs sono il risultato di un ampio processo di consultazione composto da sondaggi, presentazioni, gruppi di lavoro e incontri con le imprese e fissano obiettivi su una serie di questioni globali che richiedono un'azione urgente. Approvati nel 2015, i 17 SDGs, declinati in 169 traguardi, hanno lo scopo di mobilitare le forze di tutti gli attori, tra i quali le istituzioni e le organizzazioni, ma anche le aziende e la società civile, al fine di raggiungere tre traguardi fondamentali d'interesse comune entro l'anno 2030: porre fine alla povertà estrema; combattere la disuguaglianza e l'ingiustizia; porre rimedio al cambiamento climatico. I principi su cui sono stati definiti gli SDGs costituiscono la chiave per ripartire nel modo migliore dopo l'emergenza Covid-19.

La Doria incorpora i Dieci Principi del Global Compact delle Nazioni Unite⁵ in strategie, politiche e procedure ponendo le basi per una cultura di integrità e per un successo a lungo termine. A tal fine, promuove e rispetta i diritti umani proclamati a livello internazionale (principio 1), assicurandosi di non essere nemmeno indirettamente complici di alcuna violazione degli stessi (principio 2); sul lavoro, sostiene la libertà di associazione dei lavoratori e il diritto alla contrattazione collettiva (principio 3) e rifiuta forme di lavoro forzato e obbligatorio (principio 4), di lavoro minorile (principio 5) e di ogni forma di discriminazione in materia di impiego (principio 6). Sull'ambiente, La Doria, mantiene un approccio preventivo nei confronti delle sfide ambientali (principio 7), e al contempo intraprende iniziative per promuovere la responsabilità sul tema (principio 8) incoraggiando la ricerca, lo sviluppo e la diffusione delle nuove tecnologie (principio 9). Infine, si impegna a contrastare la corruzione in ogni sua forma, incluse l'estorsione e le tangenti (principio 10).

I 17 obiettivi delle Nazioni Unite rappresentano per le imprese un framework di riferimento concreto per integrare le pratiche di sostenibilità all'interno delle proprie strategie di medio e lungo termine, contribuendo di fatto al loro raggiungimento.

In particolare, esistono forti collegamenti tra gli SDGs e le tre dimensioni chiave che li caratterizzano: economica, sociale e ambientale.



La Doria contribuisce al raggiungimento di 15 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs). Tale impegno è formalizzato nel piano di Sostenibilità 2020-2022 approvato dal CDA del 28 gennaio 2020 ed aggiornato a marzo 2021 con nuovi obiettivi e con risultati raggiunti al 2020⁶. Il Piano di Sostenibilità rappresenta la visione strategica a tre anni di La Doria in materia di sostenibilità e declina obiettivi strategici, operativi e target collegandoli agli SDGs e ai temi materiali.

**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**

⁴ Per un approfondimento si veda <http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/>

⁵ Fonte: <https://www.unglobalcompact.org/what-is-gc/mission/principles>

⁶ Si evidenzia che l'aggiornamento del piano è stato approvato nella seduta del C.d.A. del 15 marzo 2021.

Piano di sostenibilità



In coerenza con gli indirizzi strategici delineati nel Piano industriale, il Piano di Sostenibilità contiene gli obiettivi strategici collegati a sei pilastri, ovvero:

- Governance e cultura della Sostenibilità;
- Capitale Umano e Know How Aziendale;
- Tutela dell'ambiente e climate change;
- Catena di fornitura responsabile;
- Comunità e territorio;
- Prodotto e centralità del cliente.

Pilastro Strategico	GOVERNANCE E CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ
Obiettivo Strategico	Integrazione della sostenibilità nelle strategie di business



Obiettivi operativi	Target	Azioni /Risultati 2020
Introduzione nei sistemi di performance management di obiettivi legati alla sostenibilità	Inserimento obiettivi legati alla sostenibilità per il 100% dei Direttori coinvolti nell'attuazione del Piano	Tale obiettivo è stato discusso nel Comitato Remunerazione e Nomine. Nella definizione degli MBO per l'anno 2021 sarà presente un indice composto di sostenibilità creato ponderando 4 KPI di tipo ambientale e sociale
Organizzazione di corsi di formazione per sensibilizzare i dipendenti sulle tematiche di sostenibilità	Almeno un corso di formazione annuale su tematiche di sostenibilità	Sono stati erogati corsi di formazione sulla piattaforma e-learning sia sul Codice Etico che su tematiche ambientali
Estensione Stakeholder Engagement ai clienti della controllata LDH e ripetizione Stakeholder Engagement ai dipendenti	Almeno una attività di Stakeholder Engagement ai dipendenti	Sono stati predisposti i questionari per i clienti della Controllata LDH e caricati sulla piattaforma per la condivisione
Creazione competenze adeguate alla progressiva digitalizzazione dei processi aziendali	Previsione corsi di formazione relativi alla digital transformation per Area	Il processo di digitalizzazione è stato lanciato attraverso l'approvazione del progetto LD2. Durante l'implementazione le competenze sono acquisite attraverso un sistema di learning by developing. A valle della digital transformation saranno definiti approfondimenti formativi mirati per illustrare come utilizzare al meglio i nuovi strumenti
Organizzazione Induction ai membri del CDA sulle tematiche di Sostenibilità legate al business	Almeno un'attività di induction all'anno	Ad inizio anno è stata caricata per i membri del CDA sulla piattaforma e-learning il corso sui temi ESG
Sensibilizzazione dipendenti sull'impatto ambientale delle azioni quotidiane	Almeno un'attività di sensibilizzazione all'anno a tutti i dipendenti su tematiche di tutela ambientale	È stato erogato il corso di formazione sulla piattaforma e-learning atto a sensibilizzare i dipendenti all'adozione di comportamenti corretti al fine di ridurre al minimo gli impatti ambientali e conoscere la Politica Ambientale dell'azienda
Istituzionalizzazione Comitato Tecnico Sostenibilità	Almeno tre incontri all'anno del Comitato per monitorare stato avanzamento degli impegni presi nel Piano	È stato costituito il Comitato Tecnico Sostenibilità. Il Comitato si è riunito una volta in via informale e due volte formalmente

Pilastro Strategico	CAPITALE UMANO E KNOW HOW AZIENDALE	Temi Materiali
Obiettivo Strategico	Valorizzazione del capitale umano e del know how	• Qualità del sistema azienda



Obiettivi operativi	Target	Azioni /Risultati 2020
Promuovere la cultura della sicurezza	Aumento del numero di ore di formazione/sensibilizzazione sulla sicurezza pro capite	Il forte rallentamento delle ore di formazione sulla sicurezza è stato causato dall'evento pandemico Covid-19. Nel mese di dicembre sono ripresi gli incontri con i dirigenti preposti e RLS (rappresentati lavoratori per la Sicurezza) di tutti gli stabilimenti
Salvaguardia della salute e della sicurezza dei lavoratori	Transizione dal sistema di gestione OHSAS 18001 a quello previsto dalla norma UNI ISO 45001 -0,5% Riduzione dell'indice ponderato di frequenza (IF) (target al 2021); -3% Riduzione dell'indice ponderato di gravità (IG) (target al 2021)	A novembre si è transitati alla nuova norma UNI ISO 45001 Nel 2020 l'indice di frequenza si è ridotto del 7,01% rispetto a quello del 2019 L'indice di gravità si è ridotto più del 40%
Rafforzamento del senso di appartenenza	Organizzazione annuale di attività sportivo/ricreative per i dipendenti	Ad inizio anno è stato organizzato il torneo di calcetto aziendale. L'emergenza sanitaria ha impedito l'organizzazione di ulteriori iniziative.
Miglioramento del Sistema di valutazione delle persone	Progetto Pilota di valutazione delle performance basato sul modello delle competenze per il 100% dei primi riporti delle Direzioni aziendali	Nel corso dell'anno è stato svolto un altro progetto che ha consentito la valutazione del potenziale di giovani manager finalizzato alla definizione di un percorso di sviluppo individuale delle competenze necessario a ricoprire ruoli di maggior responsabilità
Valorizzazione delle diversità e promozione dell'inclusione	Formalizzazione di un piano di attività triennale sulla diversità e l'inclusione	È in fase di finalizzazione un piano di attività da implementare nel prossimo triennio che prevede: la costituzione di un comitato interdipartimentale sulla diversity e l'inclusion, campagne di sensibilizzazione attraverso corsi di formazione e la creazione di una rubrica dedicata sul giornale aziendale, partecipazione ad eventi e convegni sul tema, la messa a disposizione di esami diagnostici per le donne
Sviluppo di strumenti di retention per i talenti	Progetto Sviluppo di percorsi di carriera per il 100% dei nuovi assunti laureati in ingegneria	Il progetto è stato realizzato. È stato sviluppato un percorso di carriera per tutti i nuovi assunti laureati in ingegneria
Offrire pari opportunità	Gestione delle posizioni aperte preliminarmente attraverso un sistema di job posting	Nelle posizioni aperte la Società effettua preliminarmente il job posting. Nel 2020 sono state ricoperte attraverso una selezione interna, tra le altre, le posizioni di Export Area Manager, Buyer e Responsabile Logistica di Stabilimento

Pilastro Strategico	TUTELA DELL'AMBIENTE E CLIMATE CHANGE	Temi Materiali • Impatti Ambientali della produzione • Perdite e Sprechi alimentari • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura • Sostenibilità del packaging • Ottimizzazione ed efficienza logistica
Obiettivo Strategico	Ottimizzazione nell'uso delle risorse e riduzione delle emissioni	



Obiettivi operativi	Target	Azioni /Risultati 2020
Aumentare l'efficienza energetica e ridurre le emissioni di CO ₂	Attuazione progetto KM VERDE di compensazione emissioni di CO ₂ -1% riduzione di CO ₂ -0,5% riduzione indice ponderato di intensità energetica (target al 2021)	Il progetto in oggetto è stato completato Il target di riduzione dell'1% di emissioni CO ₂ è stato raggiunto
Ridurre l'impatto ambientale dei processi logistici	Utilizzo di fornitori con automezzi a minor impatto ambientale	Sono state mappate le flotte dei vettori attivi nel 2019 per classe di emissioni. È in corso il rilievo dei due vettori inseriti nel 2020. Il piano di miglioramento dei fornitori diverrà un elemento discriminante nella selezione
Ridurre gli sprechi	-5% riduzione del valore della distruzione degli alimenti sul valore della produzione	
Proseguire con il sostegno allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile	Estensione progetto pilota "App Blueleaf" finalizzata alla digitalizzazione dell'agricoltura +2% delle aziende agricole che utilizzano l'App Blueleaf	Il target dell'incremento del 2% è stato già raggiunto
Implementare le logiche di sostenibilità nelle procedure degli acquisti	+10% acquisto plastica riciclata sul totale	L'azienda ha deciso l'acquisto della plastica termo riciclata consentendo il raggiungimento dell'obiettivo prefissato
Consolidare rapporti di partnership con i clienti e fornitori al fine di sviluppare packaging sempre più sostenibili	Progetto Crystal (riduzione superficie imballaggio e incremento della percentuale di materiale da fonti rinnovabili per la confezione Tetra 200ml linea succhi): -14% CO₂ e -13% plastica Progetto Clienti UK per eliminazione dell'imballaggio secondario in plastica	È in corso l'installazione della prima linea Crystal per la week 34 saremo operativi con il nuovo pack con gli obiettivi prefissati. Ad Ottobre inizieremo l'installazione della seconda Linea Crystal per cui per fine anno tutti i nostri pacchetti da 200 ml saranno "Crystal"; Per i clienti UK di LDH il progetto di eliminazione dell'imballaggio secondario in plastica è stato completato

Pilastro Strategico	CATENA DI FORNITURA RESPONSABILE	Temi Materiali • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura
Obiettivo Strategico	Approvvigionamento responsabile e partnership con i fornitori	



Obiettivi operativi	Target	Azioni /Risultati 2020
Proseguire con il sostegno allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile	Mantenimento certificazione Friend of the Earth (Friend of the Earth promuove un modello di produzione agricola basato sull'integrazione di innovazioni volte alla riduzione dell'impatto ambientale delle colture e sul rispetto dei lavoratori impiegati lungo tutta la filiera produttiva)	La certificazione è stata confermata
Definizione e diffusione di standard socio-etico-ambientali per i fornitori e promozione di buone pratiche di sostenibilità presso i fornitori	+5% fornitori high risk sottoposti a audit Corsi di formazione/sensibilizzazione annuali su temi socio-ambientali	Gli audit sono stati effettuati come da programma. Il target del 5% è stato raggiunto è stato eseguito con successo il training on-line
Analisi del rischio all'interno della catena di fornitura	Mantenimento della ISO 26000 (Guida alla responsabilità sociale) Mantenimento ISO 22500 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)	È stato confermato il mantenimento delle certificazioni
Sostegno finanziario ai fornitori strategici per la realizzazione dei progetti di crescita sul territorio e di internazionalizzazione e/o di rinnovamento delle strutture produttive	Attuazione Programma filiere Intesa San Paolo	Il programma è stato attuato

Pilastro Strategico	COMUNITÀ E TERRITORIO	Temi Materiali - Sostenibilità Economica - Italianità - Perdite e sprechi alimentari
Obiettivo Strategico	Sviluppo socio-economico della comunità e del territorio	



Obiettivi operativi	Target	Azioni /Risultati 2020
Realizzare progetti di valorizzazione del territorio	Adesione al FAI (Fondo Ambiente Italiano)	L'adesione al FAI è avvenuta. La Doria è attualmente golden donor
Promuovere lo sviluppo sociale ed economico delle comunità locali	Erogazione annuali di 1500 €, per un massimo di 12 Borse di studio ai migliori talenti di scuole secondarie di II grado in linea con le esigenze di assunzione dell'azienda Sostegno ad associazioni sportive locali	Nelle prime settimane del 2021 sono state erogate le borse di studio Nel 2020 sono state sostenute associazioni che si occupano di diversità e inclusione
Sostenere il Banco Alimentare ed altre associazioni benefiche	Erogazione liberale del 100% del prodotto invenduto idoneo al consumo umano	Anche nel periodo del lockdown abbiamo continuato a sostenere le associazioni benefiche per quanto possibile ed abbiamo effettuato donazioni verso Comuni e Protezione Civile. Abbiamo sostenuto le strutture sanitarie per l'emergenza dovuta alla pandemia

Pilastro Strategico	PRODOTTO E CENTRALITÀ DEL CLIENTE	Temi Materiali - Qualità e Sicurezza dei prodotti - Tracciabilità - Innovazione - Qualità del sistema azienda
Obiettivo Strategico	Rafforzamento dell'immagine aziendale e della fiducia dei clienti	



Obiettivi operativi	Target	Azioni /Risultati 2020
Rafforzare la comunicazione ed il coinvolgimento dei clienti sulla Sostenibilità	Estensione al 100% dei clienti della controllata LDH dello Stakeholder Engagement sulla Sostenibilità	Tale attività è stata avviata ed è in corso di esecuzione
Proporre ai clienti ricette innovative che incontrino i gusti dei consumatori (prodotti bio, vegani a ridotto contenuto di sale e zuccheri)	20 nuovi codici prodotto finito basati su ricette innovative	Sono stati realizzati più del doppio dei nuovi codici prodotto finito basati su ricette innovative
Riduzione dell'indicatore sui reclami	-1,5% reclami critici (sicurezza alimentare)	-1% riduzione dei reclami critici
Mantenimento certificazioni esistenti	Mantenimento delle certificazioni esistenti per Stabilimento e prodotto	Per il 2020 sono state mantenute tutte le certificazioni esistenti
Collaborazione con ONG (Organizzazioni non governative)	Mantenimento e sviluppo collaborazioni con Organizzazioni no profit (ETI)	Sono stati realizzati vari incontri con ETI finalizzati all'identificazione di opportunità di miglioramento nella gestione responsabile della filiera

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 label*). 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 sulla produzione a marchio del distributore.

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

[GRI 102-2; 102-4; GRI 102-6]

I nostri prodotti

Il Gruppo La Doria produce in 6 stabilimenti in Italia e distribuisce i propri prodotti in tutto il mondo.



DERIVATI DEL POMODORO

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



LEGUMI, VEGETALI E PASTA

La Doria è il primo produttore europeo di legumi conservati nel segmento retail. 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 tra i principali produttori italiani di succhi e bevande di frutta. Rientrano nella linea nettari, succhi 100% e bevande.



SUGHI PRONTI

La Doria è il primo produttore europeo di sughi pronti a marchio del distributore. La linea comprende sughi pronti a base di pomodoro, carne, pesto, bianchi, pesce, salse.



ALTRI PRODOTTI

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

Nel 2020, il Gruppo ha raggiunto un fatturato di 848,1 milioni di Euro. Il 97,1% del fatturato consolidato è generato dalla vendita di prodotti private label, mentre il 2,3% viene realizzato attraverso la vendita di prodotti a marchio aziendale⁷.

RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER LINEA DI PRODOTTO NEL 2020

Linea di prodotto	Ripartizione percentuale del fatturato
Derivati del pomodoro	21,2%
Legumi vegetali	27,1%
Derivati della frutta	8,5%
Sughi pronti	13,4%
Altri prodotti (LDH)	29,8%

⁷ La restante percentuale (0,6%) 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

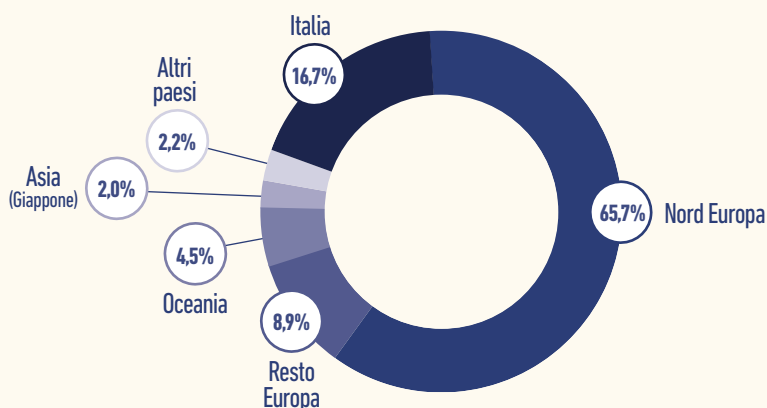
I mercati di riferimento

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.

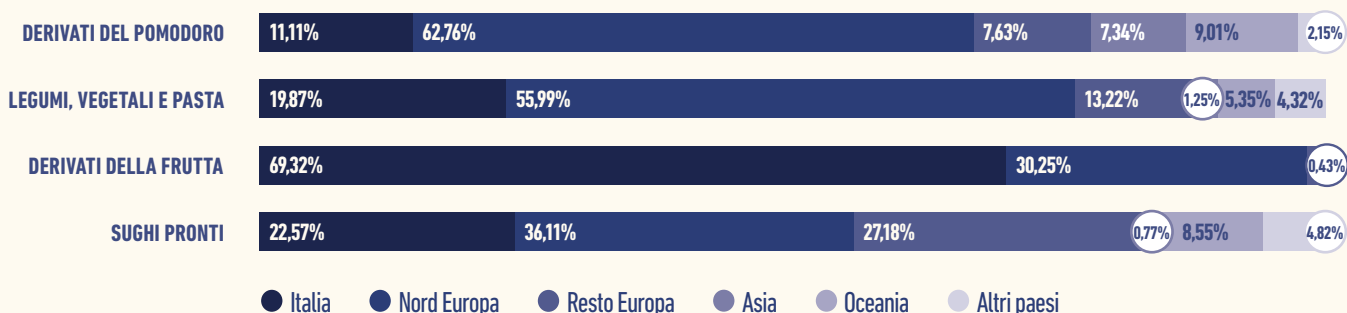
Il principale mercato di sbocco dei prodotti La Doria è il Nord Europa, e in particolare il Regno Unito, grazie soprattutto alla controllata LDH (La Doria) LTD. Gli altri mercati in cui la Società può vantare un'ottima posizione sono rappresentati dalla Germania, dai Paesi Scandinavi, dai Paesi dell'est,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

RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA



RIPARTIZIONI DEL FATTURATO DI OGNI LINEA PER AREA GEOGRAFICA DI RIFERIMENTO

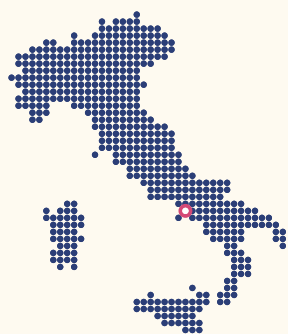




Gli stabilimenti di produzione

[GRI 102-10; GRI 102-48; GRI 303-1; GRI 305-1; GRI 305-2; GRI 305-4⁸]

Angri



SUPERFICIE

101.000 mq

ORE LAVORATE 2020

519.049

PRODUZIONE

Pomodori conservati, Pasta in scatola, Legumi conservati, Succhi, nettari e bevande di frutta, Scatole e coperchi in banda stagnata.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BRC, IFS, KOSHER, ORGANIC, ISO 22005 e FDA FOOD SAFETY.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

223

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

15

DIPENDENTI STAGIONALI

195

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2020

DERIVATI DEL POMODORO	47.487.328
LEGUMI E VEGETALI	130.732.763
SUCCHI DI FRUTTA	63.864.675
TOTALE	242.084.766

ACQUA PRELEVATA

2019

2020

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	1.024	1.011
-------------------------	-------	-------

EMISSIONI GHG

2019

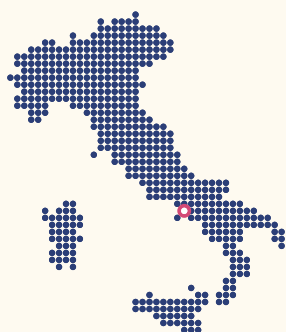
2020

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	20.917	21.985
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.266	962
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,10	0,09

⁸ L'indice di intensità delle emissioni GHG, GHG Intensity (tCO₂/ton produzione netta), è calcolato considerando il totale delle emissioni di Scopo 1 e Scopo 2. In virtù del perfezionamento del dato sono stati riesposti i valori dell'indicatore GHG intensity del 2019 per tutti gli stabilimenti.



Sarno



SUPERFICIE

179.000 mq

ORE LAVORATE 2020

365.583,5

PRODUZIONE

Pomodori conservati, Legumi conservati, Zuppe, Succhi, nettari e bevande di frutta, Sughetti pronti e Scatole in banda stagnata.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER, HALAL, ISO 22005 e FDA FOOD SAFETY.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

160

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

9

DIPENDENTI STAGIONALI

104

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2020

DERIVATI DEL POMODORO	38.480.212
LEGUMI E VEGETALI	142.906.529
SUCCHI DI FRUTTA	8.449.471
SUGHETTI PRONTI	9.041.334
TOTALE	198.877.545

ACQUA PRELEVATA

2019

2020

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	747	881
-------------------------	-----	-----

EMISSIONI GHG

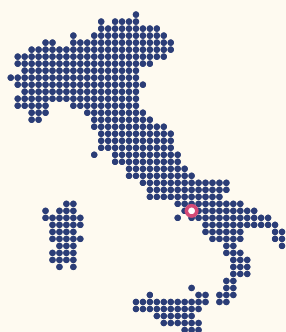
2019

2020

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	12.264	13.012
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	5.567	4.139
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,10	0,09



Fisciano



SUPERFICIE

112.000 mq

ORE LAVORATE 2020

161.613,5

PRODUZIONE

Pomodori e legumi conservati, Sughi pronti.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER, ISO 22005 e FDA FOOD SAFETY.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

45

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

0

DIPENDENTI STAGIONALI

241

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2020

DERIVATI DEL POMODORO	50.082.474
LEGUMI E VEGETALI	14.949.393
SUGHI PRONTI	239.668
TOTALE	65.271.535

ACQUA PRELEVATA

2019

2020

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	201	154
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	0,472	0,723

EMISSIONI GHG

2019

2020

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	6.222	5.518
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ -LOCATION BASED	2.086	1.380
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,12	0,11



Lavello



SUPERFICIE

266.000 mq

ORE LAVORATE 2020

138.646

PRODUZIONE

Pomodoro conservati e Pura di frutta.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BRC, IFS, KOSHER, ORGANIC, ISO 22005.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

19

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

2

DIPENDENTI STAGIONALI

278

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2020

DERIVATI DEL POMODORO	42.351.676
PUREE DI FRUTTA	3.517.202
TOTALE	45.868.878

ACQUA PRELEVATA

2019

2020

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	0	0
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	4,378	5,421
ACQUE CONSORTILI ⁹	332	241

EMISSIONI GHG

2019

2020

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	4.223	4.182
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.184	913
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,12	0,11

⁹ L'acqua industriale utilizzata per la lavorazione presso lo Stabilimento di Lavello è fornita dal consorzio di bonifica della Basilicata istituito con legge regionale n°1 del 2017 mentre l'acqua potabile viene fornita dall'acquedotto locale.



Faenza



SUPERFICIE

24.000 mq

ORE LAVORATE 2020

21.487

PRODUZIONE

Puree di frutta.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001,
ORGANIC, ISO 22005.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

9

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

0

DIPENDENTI STAGIONALI

59

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2020

PUREE DI FRUTTA	11.078.350
TOTALE	11.078.350

ACQUA PRELEVATA

2019

2020

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	77,2	64,68
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	3,107	2,137

EMISSIONI GHG

2019

2020

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	764	598
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ -LOCATION BASED	344	213
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,10	0,07



Parma



SUPERFICIE

110.000 mq

ORE LAVORATE 2020

262.622,5

PRODUZIONE

Sughi pronti e Pesti.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 45001, ISO 14001, BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER, FDA FOOD SAFETY e ISO 22005.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

139

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

7

DIPENDENTI STAGIONALI

0

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2020

SUGHI PRONTI	66.027.597
TOTALE	66.027.597

ACQUA PRELEVATA

2019

2020

ACQUE SOTTERRANEE IN ML	457,4	491,6
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	0,652	0,383

EMISSIONI GHG

2019

2020

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	7.802	7.663
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.291	804
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,16	0,13

Il viaggio dei nostri prodotti

[GRI 102-9]

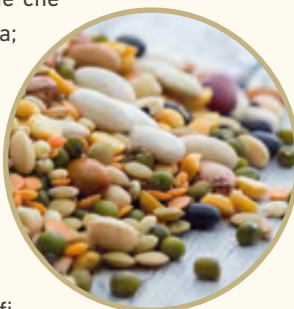


Le due principali categorie di acquisto del Gruppo La Doria sono rappresentate dalle materie prime che l'azienda trasforma e dai materiali utilizzati per l'inscatolamento e l'imballaggio dei prodotti finiti.

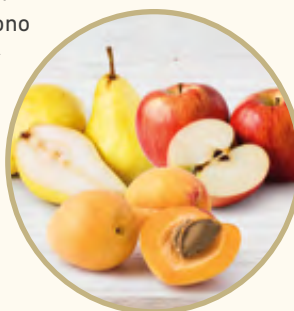
Le materie prime che vengono trasformate sono indubbiamente gli acquisti maggiormente sensibili, la strategia del Gruppo nella gestione della catena del valore è volta a instaurare solide relazioni di fiducia e collaborazione con i fornitori di queste materie prime, attraverso il contatto diretto nel 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, 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 e dall'Argentina. 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 fresca utilizzata per la produzione dei succhi proviene dall'Italia (albicocche, pere, pesche e mele) perché disponibile nelle quantità idonee e in prossimità degli stabilimenti di 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.

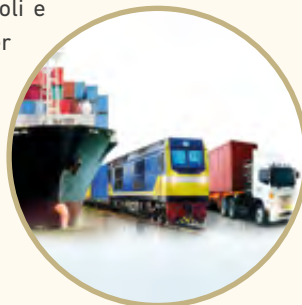


L'altro acquisto strategico è rappresentato dai materiali utilizzati per confezionare i prodotti, in questo caso La Doria da tempo ha deciso di investire per garantire che la principale quota di materiale venga realizzata all'interno dei principali stabilimenti, in modo da coprire la maggior parte del fabbisogno 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. La Doria organizza la propria logistica con l'obiettivo di sfruttare al meglio la vicinanza degli impianti con i porti di Napoli e Salerno al fine di ottimizzare la distribuzione nei paesi europei, mentre per la distribuzione in Italia continua ad essere privilegiato l'utilizzo di camion, adoperandosi per sensibilizzare i trasportatori nell'utilizzo di automezzi a minor impatto ambientale. I prodotti, infine, sono venduti ai consumatori con il marchio delle diverse catene di *retailer* clienti de La Doria.



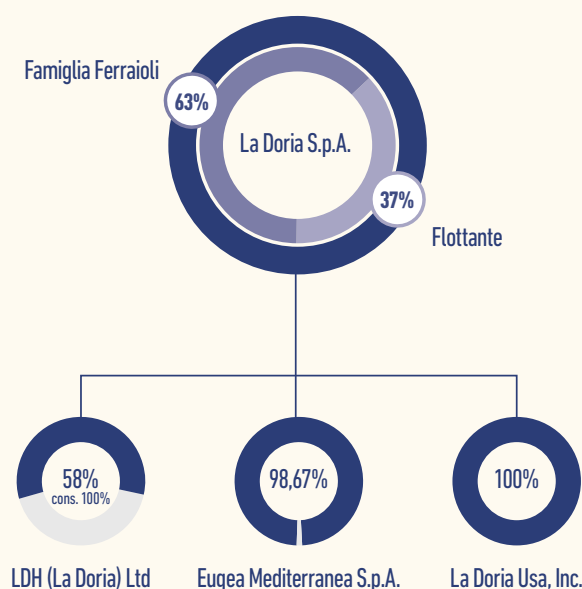
Il Gruppo La Doria

[GRI 102-1; GRI 102-5; GRI 102-10]

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 label*). 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 europeo di legumi conservati, di pelati e polpa di pomodoro, di sughi pronti a marchio *private label* ed è tra i principali produttori italiani di succhi e bevande di frutta.

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.

STRUTTURA DEL GRUPPO



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, 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 label*.
- **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.

Integrità e trasparenza

[GRI 102-11; GRI 102-12; GRI 102-16; GRI 102-18; GRI 102-48; GRI 205-1; GRI 205-2; GRI 207-1; GRI 405-1; GRI 412-2]

La Governance del Gruppo

Il sistema di Corporate Governance¹⁰ 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, redatto dal Comitato per la Corporate Governance e 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 alle *best practices* nazionali ed internazionali. 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.

La struttura di *corporate governance* di La Doria è fondata sul Modello Organizzativo tradizionale e si compone, quindi, dei seguenti organi sociali: l'Assemblea degli Azionisti, il Consiglio di Amministrazione ed il Collegio Sindacale.

L'Assemblea degli Azionisti è l'organo collegiale che esprime la volontà dei soci. In particolare, l'Assemblea, in via ordinaria, approva il bilancio e nomina i componenti del Consiglio di amministrazione e del Collegio Sindacale. In via straordinaria, l'Assemblea delibera sulle modifiche statutarie e sulle operazioni di carattere straordinario.

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. Tra i compiti del CDA rientrano la definizione della natura e livello di rischio compatibile con gli obiettivi strategici della Società, includendo nelle valutazioni i rischi che possono assumere rilievo nell'ottica della sostenibilità nel medio-lungo periodo dell'attività dell'emittente. A tale scopo la Società ha definito le linee di indirizzo del Sistema di Controllo Interno e di Gestione dei Rischi, aggiornate e approvate dal Consiglio di Amministrazione nella nuova versione nella seduta del 13 maggio 2020; ha adottato il Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D. Lgs. n. 231/01; ha approvato il Piano di Sostenibilità e le Politiche.

Il Consiglio si compone di 9 membri di cui 4 Amministratori Indipendenti. La presenza di 4 Amministratori donne garantisce l'equilibrio tra i generi. In seno al Consiglio sono stati istituiti il Comitato Remunerazione e Nomine ed il Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità aventi funzioni consultive e propositive. Il Consiglio di Amministrazione nella riunione del 23 gennaio 2019 ha infatti attribuito al CCR i compiti in materia di sostenibilità, per tale intendendosi i processi, le iniziative e le attività finalizzate a presidiare l'impegno della Società per lo sviluppo sostenibile lungo la catena del valore. Il Comitato ha, tra gli altri, i seguenti compiti: la promozione dell'integrazione della sostenibilità nella strategia e nella cultura d'impresa; la supervisione dei temi di sostenibilità connessi all'esercizio delle attività d'impresa e alle dinamiche di interazione con gli stakeholder; l'esame del Piano di Sostenibilità e il monitoraggio dell'attuazione dello stesso; il monitoraggio dell'adeguatezza del

¹⁰ La Relazione annuale sulla Corporate Governance e la Relazione sulla Remunerazione sono consultabili sul sito aziendale www.gruppolaoria.it rispettivamente nelle sezioni dedicate alla Corporate Governance e alle Investor Relations.

Codice Etico e la sua effettiva attuazione. Il Collegio Sindacale vigila sull'osservanza della Legge, dello Statuto, delle disposizioni del D. Lgs. 254 del 2016, 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.

LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE AL 31/12/2020

Composizione del CdA	2019	2020
Totale membri	9	9
- uomini	6	5
- donne	3	4
< di 30 anni	0	0
30-50 anni	3	3
> di 50 anni	6	6

La Governance della Sostenibilità

La competenza in materia di sostenibilità è demandata come sopra riportato al Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità che svolge funzioni propositive e consultive nei confronti del Consiglio di Amministrazione nella definizione di obiettivi, azioni ed indirizzi per promuovere una strategia che integri la sostenibilità nei processi di business finalizzata alla creazione di valore nel tempo per gli azionisti e per tutti gli altri stakeholder. In quest'ottica agli inizi del 2020 è stato approvato il Piano triennale di Sostenibilità 2020-2022 i cui obiettivi strategici sono legati a quelli del Piano Industriale, a quelli dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite e declinati in obiettivi operativi e specifici target. La Società ha formalizzato la Politica sulla diversità e l'inclusione che descrive i principi e gli impegni della Società sulla valorizzazione delle diversità quale elemento basilare della sostenibilità nel medio-lungo periodo. Il Comitato ha il compito di attuare e monitorare la Politica di Sostenibilità, così come modificata ad inizio 2020, affinché venga promossa a tutti i livelli la cultura della sostenibilità ed il dialogo con gli stakeholder, due impegni imprescindibili per il raggiungimento dell'obiettivo dell'integrazione della sostenibilità nelle strategie aziendali. Anche per il 2020 gli sforzi sono stati indirizzati sia alla sensibilizzazione interna sui temi della sostenibilità attraverso corsi di formazione specifici (Diritti Umani, Ambiente, Modello 231 e Codice Etico) erogati ai dipendenti e sia estendendo il processo di Stakeholder Engagement ai clienti e fornitori.

A conferma dell'importanza del tema nel 2018 è stata istituita una Funzione di "Sustainability Reporting" con compiti di coordinamento e aggregazione di dati, informazioni, progetti concernenti i temi di Responsabilità Sociale e ambientale che riporta direttamente al Presidente del Consiglio di Amministrazione. Tale Funzione riferisce al Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità sull'avanzamento delle attività

necessarie alla rendicontazione non finanziaria: il Piano, le politiche, gli obiettivi, le iniziative, l'analisi di materialità e le attività di Stakeholder Engagement. La Doria ha definito e formalizzato in una procedura gestionale (PG. E3.4 "Predisposizione DNF") il processo per la redazione della Dichiarazione Consolidata di carattere Non Finanziario. Nel 2020 è stato istituito il Comitato Tecnico di Sostenibilità formato dai Direttori coinvolti nel processo di rendicontazione e dalla Funzione Sustainability Reporting allo scopo principale di:

- contribuire al processo di definizione dei temi materiali;
- condividere proposte e progetti in ambito ESG;
- monitorare il raggiungimento degli obiettivi del Piano di Sostenibilità
- diffondere la cultura della sostenibilità ad ogni livello.

Comunicazione con gli azionisti e attività di Investor Relations

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

In linea con le best practices e con le raccomandazioni del Codice di Corporate Governance per le Società quotate, 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 La Doria. Le attività di Investor Relations sono finalizzate a far crescere l'interesse e la conoscenza del business e delle attività intraprese sui temi ESG, delle strategie e delle prospettive future della Società al fine di consentire al mercato di giudicare con cognizione di causa il giusto valore e l'attrattività dell'investimento nell'azienda.



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*, *investor day*, incontri *one to one*, *group meeting*) e conference call;
- sito web.

Il sito internet della Società è costantemente e tempestivamente aggiornato con tutte le informazioni riguardanti il Gruppo La Doria e la documentazione societaria di maggior rilievo.

In particolare, nelle sezioni Corporate Governance e Investor Relations sono messe a disposizione le informazioni e la documentazione che rivestono rilievo per la comunità finanziaria e per gli azionisti in modo da consentire loro un esercizio consapevole dei loro diritti.

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

Al fine di assicurare che il comportamento di tutti coloro che operano per conto o nell'interesse della Società sia sempre conforme ai principi di legalità, correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività aziendali, il Gruppo si è dotato dal 2008 di un Modello Organizzativo di Gestione e Controllo Interno ai sensi del D. Lgs. n. 231/2001¹¹ elaborato facendo riferimento sia alle indicazioni contenute nelle Linee Guida di Confindustria sia alla migliore pratica italiana esistente in materia. Il Modello La Doria è composto da una Parte Generale e da una Parte Speciale suddivisa in otto sezioni ciascuna dedicata ad una tipologia di reato presupposto. In dettaglio, la sezione I è dedicata ai "Reati contro la Pubblica Amministrazione", la sezione II ai "Reati Societari", la sezione III agli "Abusi di Mercato", la sezione IV ai "Reati sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro", la Sezione V ai "Delitti contro l'industria ed il Commercio", la sezione VI ai "Reati Ambientali", la sezione VII ai "Reati di impiego di cittadini di paesi terzi il cui permesso di soggiorno è irregolare" e la nuova sezione VIII ai "Reati Tributarî". Per le diverse fattispecie di reato previste dal D. Lgs. 231/01 sono state identificate le aree a rischio reato diretto e quelle a supporto, le relative modalità di commissione e i presidi di controllo tesi alla riduzione del rischio reato.

Le sezioni della Parte Speciale del Modello sono state introdotte e/o aggiornate in seguito all'ampliamento del novero dei reati intervenuto negli anni e per tener conto dei cambiamenti organizzativi. Il Modello, dal 2011, ha subito aggiornamenti annuali. Nel 2020 è stata aggiornata la sezione III "Abusi di mercato" della Parte Speciale del Modello Organizzativo al fine di recepire i nuovi presidi e l'aggiornamento di quelli esistenti finalizzati alla riduzione del rischio reato "Abuso di Informazioni Privilegiate" e "Manipolazione del Mercato". Tale aggiornamento è stato portato in approvazione del CDA il 13 maggio 2020. Nell'ultimo trimestre del 2020 è iniziato il progetto "Reati Tributarî" allo scopo di adeguare il Modello ai nuovi reati introdotti dalla L. 157/2019. La nuova sezione della Parte Speciale (Sezione VIII) è stata portata in approvazione al C.d.A. nella seduta del 15 marzo 2021.

Contestualmente all'adozione del Modello 231 è stato istituito il relativo Organismo di Vigilanza con il compito di vigilare sull'effettiva applicazione e adeguatezza dello stesso.

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, dal Presidente onorario 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, uno dei due consiglieri presente nell'O.d.V. è anche membro del Comitato per il Controllo, Rischi e Sostenibilità 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 esterno e offre al contempo agli azionisti adeguate garanzie di una gestione efficiente e corretta. Nel 2019 è stata approvata la terza edizione del Codice Etico nel

¹¹ 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.

CDA di novembre. Il nuovo Codice Etico, completamente rivisitato, è frutto dell'esperienza maturata in questi anni, delle richieste degli interlocutori e dei cambiamenti intersorsi. I cambiamenti organizzativi, i cambiamenti del contesto socioeconomico, la maggiore attenzione ai temi della Sostenibilità e l'accresciuto dialogo con gli stakeholder hanno portato alla necessità di una rivisitazione del documento cambiandone la funzione da strumento prevalentemente normativo a strumento a supporto della realizzazione della Responsabilità Sociale. Obiettivo principe del Codice Etico è quello di accrescere in tutte le persone di La Doria la capacità di condividere e divulgare comportamenti a supporto della crescita sostenibile, promuovendo il rispetto delle diversità e diffondendo una vera e propria cultura dell'integrità. 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 2020 l'Organismo di Vigilanza (O.d.V.) ha ricevuto una segnalazione in merito al presunto mancato rispetto del Codice Etico; la stessa è stata verificata e archiviata in quanto infondata. La Società adotta una procedura "Segnalazioni all'ODV" finalizzata a gestire correttamente i canali di comunicazione diretta per la tempestiva segnalazione di eventuali violazioni e irregolarità riguardanti il Modello di Organizzazione Gestione e Controllo, il Codice Etico ed in generale il sistema di controllo interno aziendale. La Doria consente a chiunque venga a conoscenza di casi di violazioni e irregolarità di segnalarle attraverso la e-mail dedicata organismodivigilanza@gruppoladoria.it oppure in forma anonima attraverso l'utilizzo della posta ordinaria indirizzata all'attenzione dell'Organismo di Vigilanza, Via Nazionale 320, Angri, SA. Per favorire la conoscenza del canale informativo suddetto e delle relative modalità di utilizzo, La Doria ha predisposto, attraverso la piattaforma e-learning, corsi di formazione. Nel 2020 circa il 28% dei dipendenti ha seguito il corso sul Codice Etico.



A tutti i neoassunti viene erogata formazione sugli aspetti del Codice Etico.

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.

I presidi implementati hanno permesso l'attribuzione del rating di legalità alla Capogruppo con il massimo del punteggio da parte dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM). Il rating assegnato nel 2017 è stato rinnovato a giugno del 2019.

La Controllata estera adotta una propria politica anti-bribery.

Nell'ambito della formazione sul D. Lgs. 231/01, si fa riferimento anche ai reati presupposto ivi previsti tra cui quelli relativi alla corruzione della Pubblica Amministrazione, Corruzione fra privati e Istigazione alla Corruzione. Nel 2020 circa il 15% dei dipendenti ha seguito il corso sulla parte Speciale del Modello Organizzativo ex D. Lgs. 231/01 dedicata ai reati contro la Pubblica Amministrazione.

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, oltre ai tre membri, anche consiglieri indipendenti il Responsabile Internal Audit, il Responsabile Affari Legali in qualità di segreteria e tutti i membri del Collegio Sindacale, nonché, per le riunioni aventi ad oggetto tematiche di natura finanziaria e di compliance alla L. 262, 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.

Il sistema di gestione dei rischi aziendali, ERM (Enterprise Risk Management) prevede un approccio preventivo che, attraverso il processo di identificazione, valutazione, gestione e monitoraggio dei principali rischi, contribuisce a supportare processi decisionali consapevoli, nonché, ove possibile, alla traduzione dei principali rischi in opportunità e vantaggio competitivo.

La metodologia adottata per la valutazione dei rischi aziendali è quella del self-assessment, che consiste in un processo auto-diagnostico eseguito dai referenti dei singoli ambiti di operatività e volto a fornire la stima prospettica - in termini di probabilità e impatto - dei potenziali eventi pregiudizievoli sulla base della percezione di rischio che i Responsabili delle Direzioni/Funzioni hanno nei confronti dei processi afferenti al proprio ambito.

Il Sistema di Gestione dei Rischi di La Doria è strutturato per identificare, valutare e gestire tutti i rischi che impattano sul suo business. Nell'ambito dei rischi non finanziari La Doria considera anche i rischi legati al cambiamento climatico, sia con riferimento a fenomeni atmosferici rilevanti che possano potenzialmente minacciare la continuità operativa del Gruppo (rischi fisici) sia in riferimento alla reazione della Società al cambiamento verso un'economia sostenibile (rischi di transizione); i rischi da eventi epidemiologici, i rischi legati alla filiera agricola delle principali materie prime trasformate nei nostri Stabilimenti; i rischi legati al crescente interesse da parte della comunità e dei clienti verso processi industriali a minore impatto sull'ambiente; rischi di compliance (qualità, ambiente, sicurezza e fiscale); rischi legati a tematiche di responsabilità sociale quali ad esempio il rispetto delle corrette condizioni di lavoro che La Doria pretende da tutti i propri fornitori.

I cambiamenti climatici influenzano diversi settori e l'agricoltura è tra quelli maggiormente esposti. In particolare, l'agricoltura e il cambiamento climatico sono legati da una relazione di causa-effetto. Il settore agricolo, infatti, genera rischi sul clima e

subisce a sua volta gli impatti del cambiamento climatico. Si ritiene infatti che l'aumento della temperatura e la concentrazione di gas effetto serra nell'atmosfera riduca le rese e la qualità di molte colture. Il mutamento del clima, inoltre, impatterà sulla disponibilità di risorse idriche, sulla proliferazione di organismi nocivi per le piante condizionando di conseguenza la produzione agricola. La Doria per il suo business è esposta ai rischi su menzionati e per i quali ha messo in atto da tempo le azioni correttive sempre nell'ambito della sua sfera di azione per la gestione sostenibile delle risorse e del territorio, mediante approcci di mitigazione e adattamento. Sono state intraprese azioni tese a favorire il trasferimento di conoscenze e competenze ai nostri fornitori/agricoltori relative all'utilizzo di buone pratiche di sostenibilità per ridurre gli sprechi, sia di risorse naturali che relativi al prodotto, utilizzando la biodiversità come strumento per contrastare gli effetti sulle colture ed in particolare sul pomodoro. Per quanto riguarda invece i legumi, il trasferimento delle buone pratiche dell'agricoltura sostenibile da un lato e la diversificazione dei paesi di approvvigionamento dall'altro riducono il rischio di impatti economici sul business. Inoltre, l'adattamento al cambiamento climatico dell'impresa verso un modello più sostenibile può portare nel medio-lungo periodo a un rischio di transizione. Tali rischi si possono dividere fra rischi di compliance (legati a politiche e regolamentazioni, legali, reputazionali), rischi di mercato e rischi tecnologici. I governi nazionali e le istituzioni sovranazionali sono sempre più attivi nell'ideazione e implementazione di politiche

che permettano di ridurre l'impatto climatico delle attività economiche. Questo significa che le aziende si trovano a dover rispettare regole che impongono, ad esempio, massimi livelli di efficienza energetica e/o minimi di emissione di gas serra. Il rischio di cambiamento climatico può essere legato anche al rischio di mercato che si realizza per le mutate preferenze dei consumatori orientati sempre più verso prodotti a basso impatto ambientale. La Doria per mitigare tale rischio e quello tecnologico, che impone l'adozione di avanzate tecnologie per contenere le emissioni, mette in campo investimenti tesi al miglioramento delle linee di produzione, alla riduzione dei consumi energetici e collabora con i propri fornitori al fine di ridurre la superficie del packaging e/o utilizzare materie prime rinnovabili e vegetali per minimizzare l'impatto sull'ambiente.

La diffusione della pandemia a livello globale ha impattato inevitabilmente non solo sugli individui ma anche sulle imprese. Il rallentamento generale del business in tutto il paese ha provocato un blocco dell'operatività e costretto le imprese a riorganizzare i processi al fine di adeguarsi alle misure definite dagli specifici protocolli in materia di salute e sicurezza negli stabilimenti. Inoltre, per il ricorso a forme organizzative più agili (smart working) le aziende sono state maggiormente esposte anche a rischi legati alla sicurezza cibernetica. Per mitigare tali rischi, La Doria ha rafforzato, sin da subito, i presidi sull'area Salute e Sicurezza e predisposto specifici protocolli di sicurezza anti-contagio attenendosi rigorosamente alle linee guida fornite dal "Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro". La Doria, nell'intento di realizzare un'ampia ed effettiva condivisione e partecipazione del Management e di tutto il personale coinvolto alle tematiche legate al contenimento della diffusione nei luoghi di lavoro del Covid-19, ha istituito sin da subito un Comitato Centrale di Crisi, con la funzione di coordinamento delle attività dei singoli comitati di Stabilimento uniformando le azioni e le decisioni da attuare e monitorando lo stato di attuazione delle indicazioni operative.

La protezione dei dipendenti è stata conseguita anche attraverso l'attuazione di un piano di smart working. Tale misura ha avuto come obiettivo oltre alla riduzione del rischio di contagio anche la conciliazione con le contingenti problematiche casa/lavoro garantendo il regolare funzionamento delle attività aziendali. Lo stesso smart working ha coinvolto oltre il 50% del personale delle singole Direzioni.

Come tutte le industrie, La Doria produce, per sua natura, un impatto sull'ambiente in termini di consumo energetico, utilizzo di acqua e produzione di materiale di scarto. A tal fine ha effettuato investimenti per la riduzione dei consumi e degli sprechi monitorando le performance dei propri stabilimenti.

Nell'ambito dei rischi cosiddetti reputazionali la Società risulta esposta al rischio relativo al monitoraggio del rispetto dei principi etici da parte della filiera di approvvigionamento. Per mitigare tale rischio La Doria già nel 2014 ha avviato un monitoraggio della catena di fornitura del pomodoro in conformità alla Guida alla Responsabilità Sociale ISO 26000 e nel 2019 ha esteso tale monitoraggio anche alla filiera dei legumi. Nel 2019 ha ottenuto anche la certificazione "Friend of the Earth" che promuove un modello di produzione agricola basato sull'integrazione di innovazioni volte alla riduzione dell'impatto ambientale delle colture e sul rispetto dei lavoratori impiegati lungo tutta la filiera produttiva. A tal fine, la Doria ha stretto rapporti di collaborazione con l'Ethical Trading Initiative (ETI), associazione di imprese, sindacati e organizzazioni di volontariato che condividono l'impegno a migliorare le condizioni di lavoro lungo l'intera catena di fornitura.

Per quanto concerne i rischi legati alla compliance in materia di fiscalità, sicurezza alimentare, salute e sicurezza sul lavoro e ambiente, l'attività produttiva delle aziende del Gruppo e l'esistenza di una regolamentazione sempre più stringente in materia hanno determinato l'esigenza di prestare una forte attenzione a tali tematiche ponendo in essere tutti i presidi necessari a mitigarne i rischi. La Doria si è dotata di sistemi gestionali certificati allo scopo di monitorare continuamente il rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare, ambientale e tutelare l'integrità dei lavoratori. Tutti gli Stabilimenti La Doria sono certificati ISO 9001, ISO 45001 e ISO 14001. Tra i rischi di compliance si evidenzia anche quello relativo alla Responsabilità Amministrativa degli Enti (ex D. Lgs. 231/01) che La Doria mitiga attraverso l'adozione di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo finalizzato alla riduzione dei rischi reato presupposto ivi previsti e del Codice Etico sua parte integrante.

Per quanto riguarda i dettagli sulle modalità di gestione dei rischi legati ai temi materiali, si rimanda ai singoli paragrafi di pertinenza.

Nello specifico, tutti i rischi "critici" a cui La Doria S.p.A. è esposta sono illustrati nel dettaglio nel paragrafo "Rischi e incertezze" della Relazione sulla gestione.

Il dialogo con gli stakeholder

[GRI 102-13; GRI 102-40; GRI 102-42; GRI 102-43; GRI 102-44]

La Doria nel corso del 2020 ha proseguito il processo di miglioramento delle relazioni con i propri stakeholder, con lo scopo di riuscire a coinvolgerli sempre più nelle proprie scelte. Un efficace processo di stakeholder engagement, infatti, permette alle aziende di arricchire e di rendere più “sostenibili” le proprie decisioni strategiche e soprattutto di indirizzare la performance sociale, ambientale ed economica verso un'unica direzione di crescita.

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. Nel 2020 è stato esteso il progetto di consultazione ai clienti della controllata LDH (La Doria) ltd attraverso un questionario mirato a raccogliere opinioni, spunti e suggerimenti per migliorare il Bilancio di Sostenibilità.

Di seguito sono sintetizzate le principali modalità di comunicazione e le tematiche di interesse.

MODALITÀ E TEMI DI CONFRONTO CON GLI STAKEHOLDER

Mappa degli stakeholder

Stakeholder	Sottogruppi	Modalità di coinvolgimento e comunicazione	Ambito tematico di interesse
AZIONISTI	Azionisti di maggioranza Azionisti di minoranza	• Assemblea degli azionisti • Relazioni finanziarie periodiche • Dichiarazione non Finanziaria annuale • Relazione Corporate Governance	• Sostenibilità economica • Qualità del sistema azienda
CLIENTI	Clienti Italia Clienti Estero	• Incontri dedicati • Collaborazione nello sviluppo dei prodotti e nel miglioramento dei servizi • Visite presso gli stabilimenti • Somministrazione di questionari	• Qualità e sicurezza dei prodotti • Perdite e sprechi alimentari • Qualità del sistema azienda • Sostenibilità economica • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura • Tracciabilità • Impatti ambientali della produzione • Sostenibilità del packaging • Ottimizzazione ed efficienza logistica • Innovazione • Italianità
PERSONALE	Organi amministrativi Personale di Sede Personale di Stabilimento Organizzazioni sindacali	• Diffusione del Codice Etico • Incontri specifici e momenti di formazione • Intranet aziendale • Rivista aziendale (La Doria Magazine) • Somministrazione di questionari	• Qualità del sistema azienda • Salute e sicurezza sul lavoro • Sostenibilità economica
ORGANIZZAZIONI SINDACALI		• Incontri periodici	• Qualità del sistema azienda • Salute e sicurezza sul lavoro • Sostenibilità economica
COMUNITÀ FINANZIARIA	Investitori istituzionali Banche	• Sito web istituzionale • Comunicati stampa • Relazioni finanziarie periodiche • Dichiarazione non finanziaria annuale • Relazione Corporate Governance • Roadshow e incontri dedicati	• Sostenibilità economica • Qualità del sistema azienda • Impatti ambientali della produzione

Mappa degli stakeholder

Stakeholder	Sottogruppi	Modalità di coinvolgimento e comunicazione	Ambito tematico di interesse
FORNITORI	Fornitori di materie prime Fornitori di beni Fornitori di servizi Società di consulenza	• Incontri specifici • Corsi di formazione su specifiche tematiche • Site visit • Sito web istituzionale • Contrattualistica • Somministrazione di questionari	• Tracciabilità • Perdite e sprechi alimentari • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura • Ottimizzazione ed efficienza logistica • Sostenibilità economica
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E AUTORITÀ LOCALI	Istituzioni governative Autorità regolatrici Organi di controllo PA Locale	• Incontri specifici • Convegni • Comunicazione istituzionale	• Qualità del sistema azienda • Sostenibilità economica • Qualità e sicurezza dei prodotti • Impatti ambientali della produzione
ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA E ALTRE ORGANIZZAZIONI	Confindustria Associazione Nazionale Industriali conserve Alimentari Vegetali (Anicav) Federalimentare Unione Italiana Food (UIF) Associazione per le società Italiane per azioni (Assonime) Associazione Italiana delle aziende familiari (AIDAF)	• Adesione a Confindustria sia su base territoriale (Confindustria Salerno e Ravenna) che di categoria (ANICAV e UIF) e partecipazione alle attività • Unione Industriale Parmense • Organizzazione di eventi e convegni su specifiche tematiche	• Qualità e sicurezza dei prodotti • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura • Italianità • Perdite e sprechi alimentari • Tracciabilità
COMUNITÀ LOCALI	Scuole Università Associazioni	• Partnership • Coinvolgimento di Scuole e Università • Erogazione di Borse di Studio	• Qualità del sistema azienda • Sostenibilità economica • Impatti ambientali della produzione • Perdite e sprechi

The image features two bean sprouts growing out of a mound of dark brown, textured soil. The sprouts have long, thin, light green stems and small, rounded, yellowish-green seed coats. One sprout is slightly taller and has a small green leaf beginning to emerge. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a natural, outdoor setting. The overall lighting is bright and even, highlighting the textures of the soil and the sprouts.

TERRA

Qualità e sicurezza dei prodotti
Tracciabilità
Perdite e sprechi alimentari



Qualità e sicurezza dei prodotti

[GRI 416-1; GRI 416-2; GRI 417-2; 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 ISO 22005; inoltre gli stabilimenti che producono per i Retailers sono certificati secondo i 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

Le certificazioni dei nostri stabilimenti
ISO 9001, BRC, IFS, ISO 22005



SICUREZZA ALIMENTARE

Tutti i nostri stabilimenti produttivi
sono certificati secondo 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 necessari alla coltivazione delle stesse. 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, alla fine di ogni ciclo di produzione, vengono valutati in base alla quantità di materia prima conferita 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.

Per tutte le principali materie prime (pomodoro, legumi e frutta), sono messi in campo una serie di controlli accurati e l'azienda collabora con i fornitori. Per i legumi, ad esempio, 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 di La Doria, ma sono stati promossi anche presso i fornitori di materie prime. L'investimento dell'azienda in tale ambito è rivolto anche alle risorse e all'organizzazione. Nel 2020, infatti, abbiamo proseguito con un programma di aggiornamento delle competenze nell'area Assicurazione Qualità attraverso l'organizzazione di un calendario di corsi specialistici, in collaborazione con una Società Esterna sui temi relativi alla legislazione estera, HACCP, settore MOCA, Food Fraud, gestione audit interni Sicurezza Alimentare e Audit Etici.

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 colti-

vazione; in fase di produzione inoltre, in aggiunta alla rilevazione del peso, vengono verificati, ove richiesto, 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. Nel 2019 La Doria ha predisposto il sistema di rintracciabilità per i prodotti quali pomodoro, basilico e frutta. Nel 2020 ha ottenuto la certificazione ISO 22005:2008, mentre nel 2021 otterrà la certificazione BRC sugli scato-
lifici.

I reclami

Nel corso del 2020, all'interno del sistema di gestione della qualità aziendale, sono stati registrati 2.017 reclami di cui 1.361 dei clienti LDH. Questo numero comprende tutte le tipologie di reclami qualitativi 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. Di seguito la tabella che indica l'andamento dei reclami espressi in milioni di pezzi fatturati. Nel 2020 le linee sugli e pesti hanno visto un'ulteriore riduzione dei reclami rispetto al 2019. Questo trend positivo è dovuto ai miglioramenti tecnologici implementati nei nostri stabilimenti.

Di seguito la tabella che indica l'andamento dei reclami espressi in milioni di pezzi fatturati.

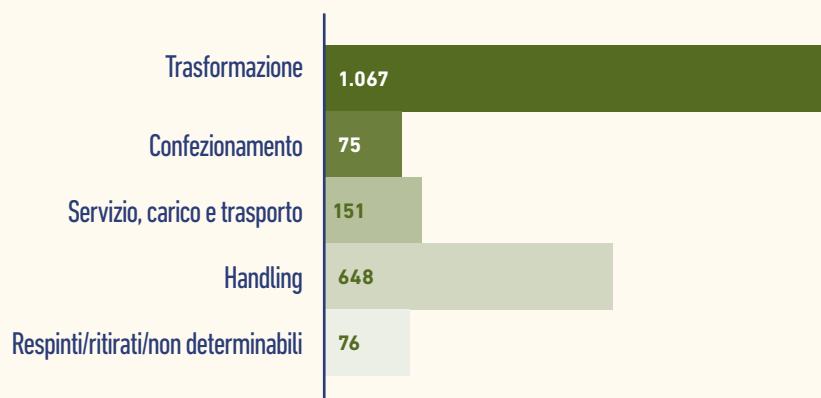
RECLAMI QUALITATIVI PER LINEA DI PRODOTTO PER MILIONE DI PEZZI FATTURATI (ESPRESSI IN PPM) ESCLUSO CARICO, SERVIZIO E TRASPORTO

Reclami per la qualità dei prodotti	2019	2020
Sughi e Pesti	1,77	1,70
Pomodoro	2,53	1,53
Legumi	1,46	1,02
Frutta	0,14	0,16

NUMERO TOTALE DI RECLAMI RICEVUTI E PERCENTUALE DI RECLAMI RISOLTI

Reclami per la qualità dei prodotti	2019	2020
Numero di reclami ricevuti	2.342	2.017
Numero di reclami risolti nell'anno	100%	100%

DETTAGLIO DEI RECLAMI 2020 PER TIPOLOGIA¹²



Alcune tipologie di reclami non sono direttamente imputabili al processo produttivo come quelle relative al “servizio, carico e trasporto” e all’“handling”. 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 alla trasformazione dei prodotti e al confezionamento. Le linee di prodotti maggiormente colpite da queste segnalazioni sono i derivati del pomodoro, i sughi pronti e i pesti.

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. Nonostante la costante attenzione che la società pone su tale aspetto, nel 2020 è stato ritirato un lotto di nettare al mirtillo Carrefour per presenza di vetro. 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 tecnologiche 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.

¹² Si evidenzia che nel 2020 è stata modificata la modalità di aggregazione dei reclami, scorrendo i reclami del confezionamento da quelli della trasformazione.



Tracciabilità

[GRI 301-1; GRI 417-1]



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 fornitura.

Si tratta di un importante strumento di risposta alle crescenti

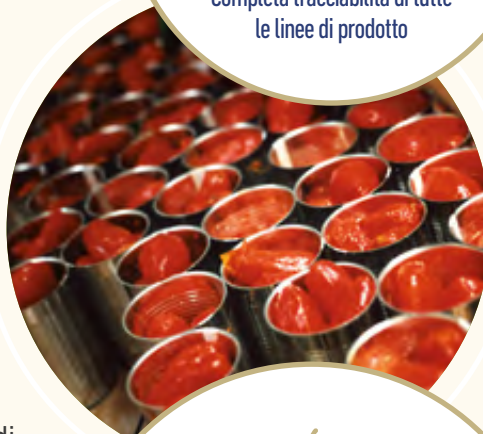
richieste del consumatore e di condivisione della responsabilità con gli attori della filiera.

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.

PROVENIENZA GEOGRAFICA DEI PRODOTTI (RIPARTIZIONE PERCENTUALE)

	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	ALTRI EUROPA	EGITTO
POMODORO FRESCO 186.183.878 KG	-	-	-	100%	-	-
LEGUMI 63.424.437 KG	50,68%	13,57%	3,82%	17,04%	14,73%	0,16%
FRUTTA FRESCA¹³ 12.360.159 KG	-	-	-	100%	-	-
FROZEN¹⁴ 4.532.038 KG	-	11,34%	19,54%	9,78%	59,34%	-

Per far sì che il sistema adottato sia efficace, vengono effettuate delle verifiche periodiche sia interne che esterne da parte degli enti di certificazione dei sistemi di gestione qualità ISO 9001, ISO 22005, BRC e IFS; 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. Nel 2019 LDH ha ottenuto la certificazione BRC Agents and Broker Standard (versione 2). Periodicamente, anche i principali clienti del Gruppo effettuano delle verifiche sulla tracciabilità dei prodotti.

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. A testimonianza di tale evoluzione La Doria, nel 2020, si è certificata secondo la norma ISO 22005:2008 per il pomodoro, la frutta ed il basilico. La norma ha l'obiettivo di supportare le aziende nel documentare la storia del prodotto consentendone in qualsiasi momento la localizzazione e la provenienza.

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

¹³ 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.

¹⁴ 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.

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.

La tracciabilità per LDH

L'approccio al tema per la Controllata assume una connotazione differente dipendente dall'attività di trading ma con lo stesso fine di garantire la tracciabilità del prodotto finito. LDH si è posta come obiettivo quello di garantire che gli esercizi di rintracciabilità effettuati sui prodotti finiti dei suoi fornitori si concluda in un tempo limite di 4 ore. Tutte le verifiche di tracciabilità condotte nel 2020 sono state completate con successo.

LDH è stata certificata per la versione 2 dello standard BRC Agents and Brokers standard nel 2020. L'audit verifica i protocolli e le procedure associate alla tracciabilità del prodotto e verifica anche i controlli in atto per eventuali indicazioni di provenienza sul packaging. Tutti gli audit tecnici effettuati da LDH o direttamente dai clienti condotti sui siti di produzione includono verifiche di tracciabilità.

LDH ha adottato un modello per la mappatura della supply chain per ottenere informazioni e visibilità su prodotti e fornitori. Inizialmente è stato adattato lo stesso modello sia per i fornitori di frutti di mare che di prodotti agricoli, ma le differenze tra le due catene di approvvigionamento hanno reso necessario lo sviluppo di un'ulteriore versione del framework. Le due nuove versioni facilitano la mappatura alla fonte con un maggiore livello di dettaglio e informazioni più complete sugli impatti ambientali e sul lavoro. Durante il 2020 a tutti i fornitori coinvolti è stato inviato il nuovo modello al fine raccogliere le informazioni necessarie. L'obiettivo per il 2021 è quello di valutare il rischio della catena di approvvigionamento per tutti i prodotti ittici, frutta e verdura.



Perdite e sprechi alimentari



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.



1.677.467

Prodotti devoluti
in beneficenza



6.630.830 Kg

Le buccette (di pomodoro e frutta)
riutilizzate nel corso del 2020



570.044 Kg

I noccioli (di pesche e albicocche)
riutilizzati nel corso del 2020

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. La Doria controlla tale aspetto anche attraverso il monitoraggio dell'indice che esprime la riduzione del valore della distruzione degli alimenti rapportato al valore della produzione.

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 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.

QUANTITÀ DI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE RIUTILIZZATI

	2019	2020
Noccioli di pesca (Kg)	475.720	403.100
Noccioli di albicocca (Kg)	226.680	166.944
Buccette di pomodoro (Kg)	5.853.600	5.502.990
Buccette di frutta (Kg)	1.429.520	1.127.840

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 2020, La Doria ha devoluto in beneficenza 1.677.467 prodotti, per un valore di circa 494.497 Euro. Nel 2020 il 78% del prodotto invenduto è stato donato al Banco Alimentare.

DONAZIONI DI PRODOTTO EFFETTUATE NEL 2020



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. 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* (utilizzo app "Bluleaf") 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

Impatti ambientali della produzione
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura
Sostenibilità del packaging
Ottimizzazione ed efficienza logistica
Sostenibilità economica



Impatti ambientali della produzione

Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

Sostenibilità del packaging

Ottimizzazione ed efficienza logistica

Sostenibilità economica

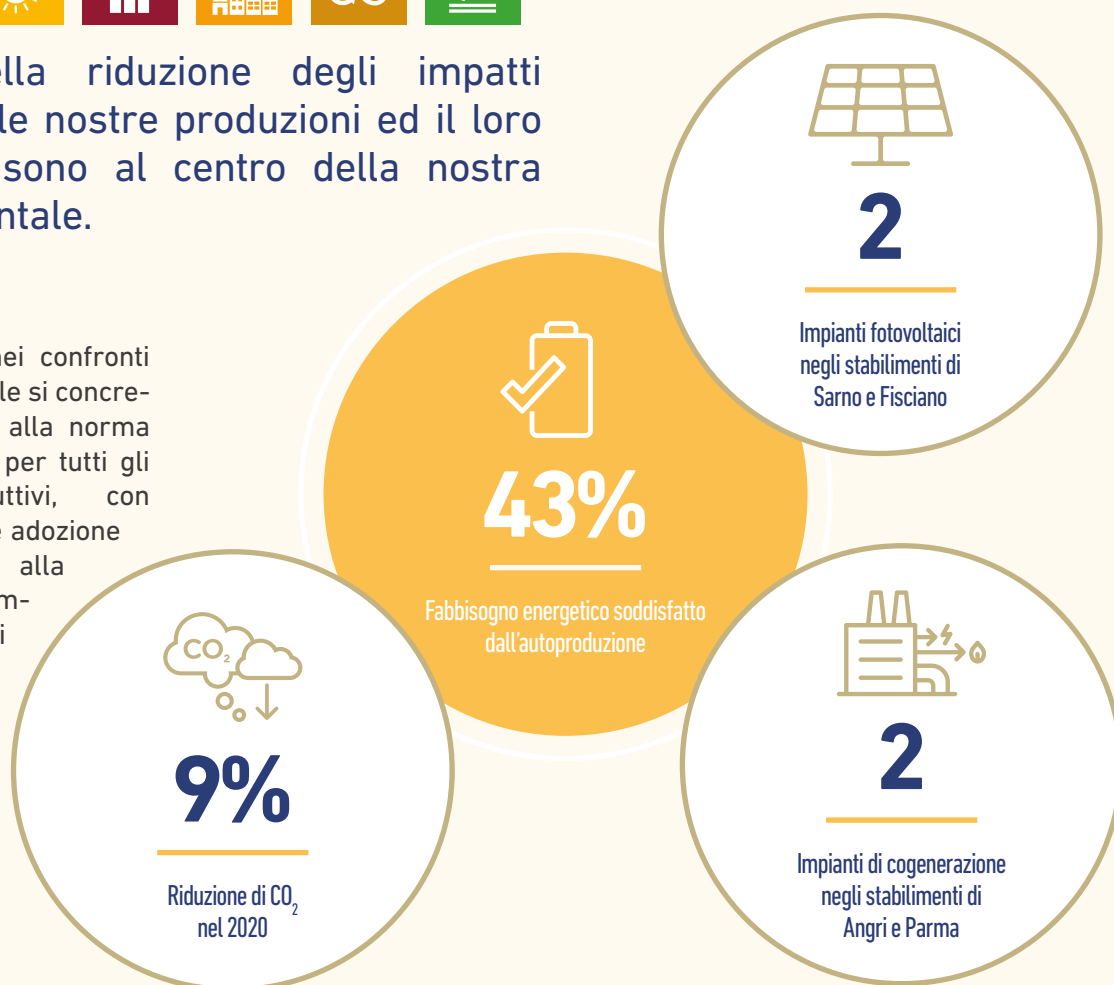
Impatti ambientali della produzione

[GRI 102-48; GRI 302-1; GRI 302-3; GRI 302-4; GRI 303-1- GRI 303-5; GRI 306-1; GRI 306-2]



L'impegno nella riduzione degli impatti ambientali delle nostre produzioni ed il loro monitoraggio sono al centro della nostra Politica Ambientale.

Il nostro impegno nei confronti della tutela ambientale si concretizza con l'adesione alla norma UNI ISO 14001:2004 per tutti gli stabilimenti produttivi, con progetti di sviluppo e adozione di tecnologie volte alla salvaguardia dell'ambiente in termini di riduzione di inefficienze e sprechi.



La norma prevede la manutenzione di un Sistema di Gestione Ambientale conforme allo standard di riferimento a garanzia del rispetto dei requisiti ambientali nei propri processi, prodotti e servizi, perseguendo: la prevenzione dell'inquinamento; la pianificazione di attività e progetti per l'ambiente tesi al miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali; il monitoraggio dei consumi energetici e delle risorse naturali in modo da garantire la riduzione di sprechi e inefficienze; la sensibilizzazione e responsabilizzazione dei dipendenti con attività di informazione, formazione, anche attraverso il coinvolgimento delle ditte terze e dei trasportatori.

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 adeguate ai consumi annuali e alla 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 601 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 più del 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 68% del totale autoprodotta.

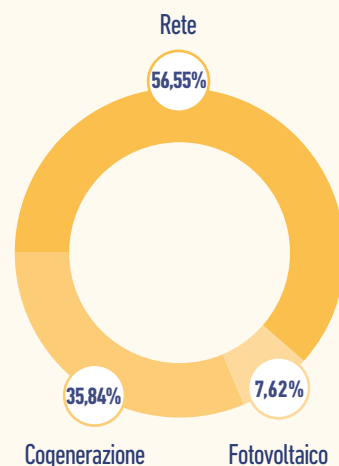
La cogenerazione è un sistema che consente di ottenere la produzione congiunta di energia elettrica e calore a partire da una singola fonte energetica.

La produzione combinata permette di minimizzare le perdite di energia che si avrebbero qualora si dovessero ottenere i due vettori energetici separatamente.

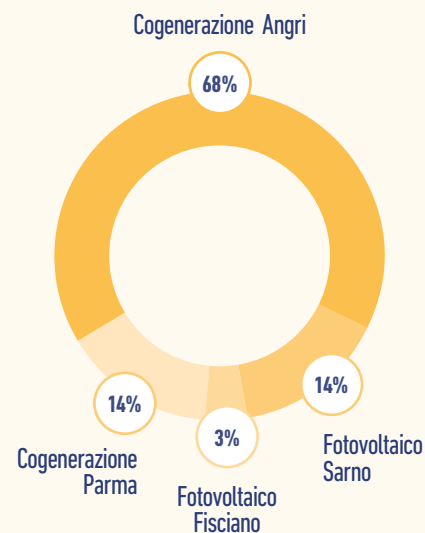
Inoltre nel 2020, grazie al recupero di calore che si ottiene dai fumi di scarico dei motori e dal raffreddamento motore ed intercooler pari a 17.348.210 kWh si è ottenuto una diminuzione delle emissioni pari a 3.512 tonCO₂.

Gli impianti di cogenerazione di La Doria hanno il riconoscimento "Cogenerazione ad Alto Rendimento" (CAR)¹⁵: il riconoscimento del funzionamento degli stessi è rilasciato, a consuntivo, agli impianti che sono in grado di garantire un elevato rapporto tra l'energia prodotta e l'energia necessaria all'alimentazione degli stessi.

CONSUMI ELETTRICI PER FONTE 2020



RIPARTIZIONE PERCENTUALE DELL'ENERGIA AUTOPRODOTTA PER FONTE



¹⁵ 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.

Negli ultimi anni è stato rimodernato l'impianto di cogenerazione di Angrid sostituendo due componenti principali, quali il motore e l'alternatore.

I due nuovi gruppi inseriti, della stessa potenza degli esistenti, presentano prestazioni ed affidabilità superiori a quelli precedentemente installati. Le caratteristiche costruttive sono ad alta efficienza e performance ambientali. I due Gruppi, infatti, presentano già da progetto minori emissioni di inquinanti ($\text{CO}_2 < 90 \text{ mg/Nm}^3$, e $\text{NOX} < 250 \text{ mg/Nm}^3$). Oltre alla cogenerazione, La Doria ha introdotto delle innovazioni sempre in tema di recupero del calore, che consentono di ridurre il fabbisogno di gas metano, e quindi le emissioni da CO_2 . Ad Angrid sono stati realizzati degli impianti di recupero del calore, come ad esempio il riutilizzo dell'acqua di raffreddamento per riscaldare l'acqua di processo dei legumi o come il recupero del calore dai fumi della verniciatura. Tale recupero ha consentito di ottenere per cinque anni i certificati bianchi (titoli di efficienza energetica).

Nello stabilimento di Sarno, invece, si ha il recupero di calore dalle condense derivanti dalla fase di sterilizzazione della linea produttiva FMC dei legumi in scatola (il calore recuperato, riscalda a sua volta l'acqua di alimento del cuocitore dei legumi) ed il recupero di calore dalle condense della linea produttiva dei legumi Odenberg (il calore recuperato, preriscalda il liquido di governo dell'impianto di pastorizzazione delle scatole). Nello stabilimento di Fisciano, infine, si recupera calore dagli spurghi di acqua bollente delle caldaie. Quest'ultimo viene utilizzato per preriscaldare l'acqua in alimento alle caldaie stesse.

Per quanto riguarda i consumi energetici, a Sarno nel corso degli ultimi anni sono stati effettuati diversi interventi, tra i quali: il revamping delle celle frigorifere, ossia l'ammodernamento di queste strutture; l'introduzione di un impianto Glicole¹⁶, che ha consentito di rimuovere la vecchia centrale; l'inserimento degli inverter sulle pompe di emungimento dei pozzi. Nel 2020 in tutti gli stabilimenti sono stati eseguiti interventi di illuminazione a basso consumo e installati dei misuratori al fine di migliorare la raccolta e la comunicazione dei dati sui consumi attraverso la piattaforma Wonderware, progettata per integrare sistemi operativi e informatici, allo scopo di



implementare un sistema di monitoraggio dei vettori energetici.

In sintesi nel 2020 il recupero termico ed energetico ha consentito una riduzione di 5.635 tCO₂.

Nelle tabelle sottostanti sono riportati in dettaglio i fabbisogni energetici di tutti gli stabilimenti nell'ultimo biennio. I dati di autoproduzione riportati tengono conto di tutta la quantità di energia elettrica prodotta.

RISPARMIO ENERGETICO RAGGIUNTO PER FONTE¹⁷

Fonte	2019		2020	
Energia elettrica	318.384 kWh	1.146 (GJ)	122.177 kWh	440 (GJ)
Gas naturale	1.967.691 m ³	77.527 (GJ)	2.146.291 m ³	84.564 (GJ)

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE¹⁸

Energia consumata	2019		2020	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
Elettricità¹⁹	55.557.271	200.006	56.796.769	204.468
- da fonte rinnovabile ²⁰	4.131.783	14.874	4.326.963	15.577
Gas naturale	25.720.917 (m ³)	1.013.404	26.693.459 (m ³)	1.051.722
Totale consumi		1.213.410		1.271.767

Energia autoprodotta ²¹	2019		2020	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
Elettricità prodotta	19.528.810	70.304	20.892.660	75.214
Elettricità auto-consumata²²	18.523.779	66.686	20.353.605	73.273

Indice di intensità energetica ²³	2019		2020	
	(MWh/ton)	(GJ/ton)	(MWh/ton)	(GJ/ton)
	0,07	1,75	0,06	1,71

¹⁶ Si tratta di un liquido antigelo.

¹⁷ Si evidenzia che i dati rappresentati non comprendono la controllata LDH in quanto l'energia consumata non è significativa essendo una trading company e non avendo quindi le attività di produzione. L'unico consumo significativo è legato ai magazzini ma il dato non è disponibile perché compreso nel canone di locazione degli stessi.

¹⁸ I consumi energetici di seguito riportati fanno riferimento agli stabilimenti produttivi del Gruppo.

¹⁹ I dati si riferiscono ai consumi energetici da rete e della quota parte di elettricità auto-consumata.

²⁰ L'energia da fonte rinnovabile indicata è quella prodotta dagli impianti fotovoltaici presenti sulle coperture degli stabilimenti di Sarno e Fisciano.

²¹ È l'energia prodotta dagli stabilimenti del Gruppo.

²² L'energia auto-consumata è la quota parte dell'energia prodotta dagli impianti di cogenerazione che è stata anche utilizzata negli stabilimenti.

²³ 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. Il parametro specifico utilizzato per il calcolo dell'intensità energetica è la produzione netta. I dati indicati sono stati calcolati sulla base di fattori di conversione ISPRA 2021 - Inventario nazionale UNFCCC (media dei valori degli anni 2017-2019).

Meno rifiuti e meno sprechi

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 (come scatole di pomodoro e legumi) che consente di compattare questi scarti e destinare il contenuto recuperato come nutriente per i batteri dell'impianto biologico di depurazione dei fanghi attivi, mentre il materiale compattato viene destinato agli impianti di recupero. Al fine di ridurre i rifiuti è stato implementato a Parma un impianto di disidratazione dei fanghi del depuratore e ad Angri una macchina confezionatrice per ridurre il volume degli scarti dell'imballo brik. Questo sistema ha consentito di ridurre il trattamento degli scarti di produzione in impianti autorizzati di circa il 20% all'anno.

Inoltre, nello stabilimento di Parma è stato installato un impianto di disidratazione dei fanghi estratti dal sistema di flottazione del ciclo depurativo con l'obiettivo di ridurre il volume ed il peso dei rifiuti.

Per le diverse tipologie di prodotti lavorati negli stabilimenti de La Doria, la generazione dei rifiuti è particolarmente condizionata dalle caratteristiche intrinseche delle materie prime e dalla variabilità dei mix produttivi.

RIFIUTI PRODOTTI DAGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI DEL GRUPPO

Rifiuti Pericolosi	2019	2020
Peso totale (ton)	107,66	126,87
- destinati a riuso o riciclo	-	-
- destinati a recupero	95,19	108,92
- destinati a incenerimento	-	-
- destinati in discarica	-	-
- destinati ad altro tipo di smaltimento	12,47	17,95
Rifiuti non pericolosi	2019	2020
Peso totale	43.034	33.032
- destinati a riuso o riciclo	-	-
- destinati a recupero	42.827	32.686
- destinati a incenerimento	-	-
- destinati in discarica	-	-
- destinati ad altro tipo di smaltimento	207,47	346,06
Totale Rifiuti (pericolosi e non pericolosi)	43.142,08	33.159,08
Volumi produzione (ton)	594.861,2	629.208,7
Rapporto tra volumi di produzione e rifiuti generati	0,07	0,05

Consumi idrici

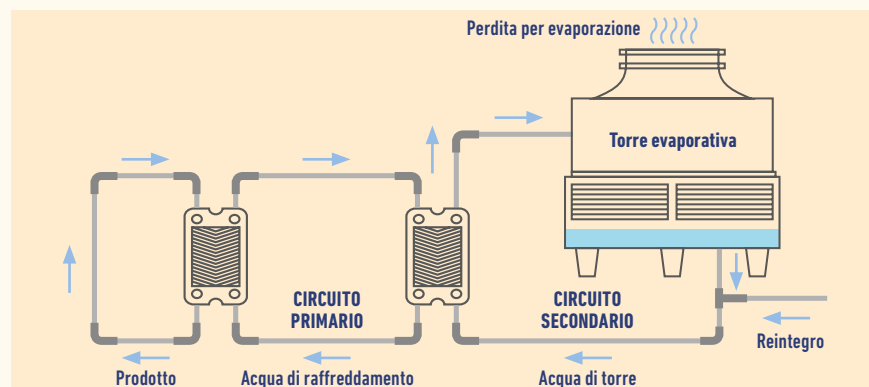
Essendo La Doria una realtà industriale che necessita di un significativo fabbisogno di risorse idriche, è imprescindibile l'impegno dell'uso razionale di tali risorse, sia in termini di riduzione progressiva dell'utilizzo e sia in termini di minimizzazione del rischio di possibili inquinanti che potrebbero pregiudicarne la restituzione all'ambiente. A tal fine, La Doria negli anni ha sviluppato una strategia che consente sia di ottimizzare i consumi di acqua che di mantenere le caratteristiche qualitative originali delle fonti da cui si approvvigiona. Nello specifico, la strategia trova attuazione nel Sistema di Gestione Ambientale; in accordo al quale la Società effettua una valu-

tazione del rischio e delle opportunità per ogni processo e fase produttiva che ha impatti sull'acqua allo scopo di limitare al minimo gli eventuali impatti connessi alla gestione della risorsa idrica e migliorare in continuo le prestazioni nei confronti dell'ambiente. Il Sistema di Gestione Ambientale è caratterizzato, quindi, dallo sviluppo e dall'attuazione della politica ambientale e dal raggiungimento degli obiettivi in essa riassunti. La Doria monitora i consumi idrici dei propri processi produttivi, così da ridurre l'uso delle risorse naturali e gli impatti sul cambiamento climatico. La pianificazione, l'esecuzione di controlli periodici e, più in generale, la corretta gestione delle risorse idriche consentono l'ottimizzazione dei consumi di acqua.

A tal fine, nel corso degli anni sono stati realizzati interventi di riutilizzo dell'acqua, come ad esempio il recupero dell'acqua di raffreddamento delle scatole di prodotto finito delle linee pomodoro nei diversi stabilimenti e/o l'inserimento di condensatori. L'acqua a 30°C, proveniente dalla fase di raffreddamento delle scatole, viene riutilizzata nelle diverse fasi di lavaggio del pomodoro, immediatamente prima della fase di pelatura. Altri progetti di recupero idrico sono rappresentati dall'inserimento di torri evaporative.

Tali processi sono costituiti da due circuiti: uno primario, in cui l'acqua di raffreddamento scambia calore con il prodotto ed uno secondario in cui l'acqua di torre scambia calore con l'acqua di raffreddamento. L'acqua di torre cede calore all'ambiente esterno per "raffreddarsi" e a sua volta raffredda l'acqua del circuito primario per poi riscaldarsi ancora. Le torri evaporative da progetto hanno una perdita per evaporazione pari al 3%, pertanto tale quantità deve essere via via reintegrata.

SCHEMA SEMPLIFICATO DI UN CIRCUITO A CICLO CHIUSO CON TORRE EVAPORATIVA



Per la minimizzazione dei consumi di acqua, Nel 2020 è stato realizzato anche nello stabilimento di Parma un ulteriore circuito di raffreddamento a ciclo chiuso con torri evaporative. Quest'ultimo permette di evitare l'utilizzo di acqua "a perdere" nella fase di raffreddamento di una delle linee produttive dei sughi pronti.

In relazione alla performance sull'acqua nel 2020 La Doria, nei suoi stabilimenti produttivi, ha complessivamente prelevato oltre 2 milioni di metri cubi di acqua. La maggior parte dell'acqua utilizzata proviene da acque sotterranee e/o acquedotto. Su ogni pozzo è inserito un misuratore di portata dell'acqua che permette di monitorare costantemente il consumo della stessa. Il consumo mensile e annuale dell'acqua emunta viene comunicata con periodicità stabilita dagli enti competenti e/o dai gestori del servizio idrico integrato.

Di seguito la rappresentazione del prelievo e scarico idrico.

Prelievo idrico per fonte	2019	2020
Acque sotterranee in ML	2.506	2.602
Acquedotto o altra fonte municipale in ML	8,609	8,664
Acque Consortili in ML	332	241
Totale approvvigionamento	2.848	2.852
Totale Acqua prelevata m³/ton prodotto	4,8	4,5

Scarico idrico per destinazione	2019	2020
Rete Fognaria in ML	1.409	1.264
Acque Superficiali in ML	1.115	1.222
Suolo o sottosuolo in ML	-	-
Totale	2.524	2.486
Totale scarico idrico m³/ton prodotto	4,2	3,95

RIPARTIZIONE STRESS IDRICO SECONDO IL SITO L'Aqueduct Water Risk Atlas²⁴

Scarico idrico			Angri		Sarno		Fisciano		Lavello		Faenza		Parma		TOTALE	
		Unità di misura	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020
Basso	< 10%	ML											443	427	443	427
Basso Medio	10% - 20%	ML													-	-
Basso Alto	20% - 40%	ML													-	-
Alto	40% - 80%	ML													-	-
Estremamente Alto	> 80%	ML	822	810	672	796	198	151	306	241	83	62			2.082	2.060

Prelievo idrico			Angri		Sarno		Fisciano		Lavello		Faenza		Parma		TOTALE	
		Unità di misura	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020
Basso	< 10%	ML											458	492	458	492
Basso Medio	10% - 20%	ML													-	-
Basso Alto	20% - 40%	ML													-	-
Alto	40% - 80%	ML													-	-
Estremamente Alto	> 80%	ML	1.025	1.011	747	881	201	154	337	246	80	67			2.390	2.360

²⁴ Le aree a stress idrico sono state distinte secondo il criterio del world resources institute, mediante l'utilizzo dello strumento Aqueduct Water Risk Atlas, così come suggerito dal documento di riferimento GRI 303. Tale sistema di classificazione tiene conto solo della quantità e non della qualità o dell'accessibilità delle risorse idriche in base all'approccio inclusivo.



Impatti ambientali della produzione
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura
 Sostenibilità del packaging
 Ottimizzazione ed efficienza logistica
 Sostenibilità economica

Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

[GRI 102-12; GRI 406-1; GRI 412-1; GRI 412-2; GRI 414-1; GRI 414-2]



Tre sono le aree di sostenibilità in cui si traduce il nostro impegno: Economica, Ambientale, Sociale.

Il rispetto delle persone, l'integrità morale e la reciproca fiducia sono parte integrante della cultura d'impresa de La Doria.

L'azienda si impegna, infatti, a promuovere il rispetto dei Diritti Umani e l'eliminazione di ogni forma di violazione degli stessi rilevata al suo interno e presso i propri fornitori.

Nel corso degli ultimi anni sono emerse, 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 alle condizioni inumane di lavoro.

In questo contesto, abbiamo intrapreso un importante

percorso dedicato alla filiera del pomodoro, perché vogliamo essere sicuri di non contribuire anche indirettamente alla violazione dei diritti delle persone e perché vogliamo essere parte attiva nell'eliminazione di tale problema.



0

I fornitori di pomodoro risultati a rischio nel 2020



ISO 26000

Abbiamo creato un sistema di assessment per la filiera del pomodoro ispirato ai temi fondamentali della ISO 26000



47

Le verifiche in campo e gli audit condotti nel biennio 2019-2020 da La Doria, dai suoi clienti e da soggetti terzi

Rispetto dei Diritti Umani

La Doria si impegna a sostenere, nella propria sfera di influenza, la tutela dei diritti umani espressi nella Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo dell'ONU e nelle Convenzioni ad essa ispirate, quali la Dichiarazione sui Principi e Diritti Fondamentali del Lavoro emessa dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO).

Tale impegno è sancito nella Politica dei Diritti Umani adottata da La Doria nel 2018. Il Gruppo ha inoltre formalizzato in un documento "Dichiarazione sulla schiavitù moderna"²⁵ l'impegno ad evitare qualsiasi coinvolgimento e a rifiutare qualsiasi forma di tolleranza della schiavitù e del traffico di esseri umani connessi ai suoi prodotti e attività commerciali. Nel 2019 è stato aggiornato il Codice Etico La Doria SpA allo scopo di accrescere in tutte le persone la capacità di condividere e divulgare comportamenti a supporto della crescita sostenibile, promuovendo il rispetto delle diversità e diffondendo una vera e propria cultura dell'integrità. L'educazione ai diritti umani e la comprensione delle libertà fondamentali dell'uomo sono state oggetto di un corso di formazione erogato nel 2020 attraverso l'utilizzo della Piattaforma e-learning.

Gestione responsabile della filiera

Tre sono le aree di sostenibilità in cui si traduce il nostro impegno lungo la catena di fornitura:

- **Economica**
- **Ambientale**
- **Sociale**

Nell'ambito della sostenibilità economica mettiamo in pratica una serie di azioni volte a favorire lo sviluppo del territorio ed a garantire una continuità di business ai nostri fornitori strategici.

Nell'ottica della sostenibilità ambientale lavoriamo per ridurre gli impatti negativi sull'ambiente (rifiuti e scarti, spreco d'acqua, utilizzo di insetticidi, ecc.). In termini di sostenibilità sociale ci impegniamo a migliorare le condizioni di lavoro delle persone coinvolte nelle campagne di raccolta agricola.

In un più ampio contesto in cui l'attenzione al cambiamento climatico è sempre più crescente, abbiamo implementato programmi per trasferire agli agricoltori le buone pratiche per una corretta gestione del suolo al fine di permettere al terreno di trattenere l'acqua e accumulare carbonio, rendendolo più resistente alle inondazioni e alla siccità.

Inoltre, le attività poste in essere negli ultimi anni hanno consentito di preservare la biodiversità, utile per l'adeguamento ai cambiamenti climatici, e di combattere la concentrazione dei gas effetto serra nell'atmosfera.

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 e dei legumi, 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 de 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 Etico²⁵ dell'azienda e di impegnarsi nel garantirne il rispetto.



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.

²⁵ Il Codice Etico è disponibile sul sito del Gruppo La Doria, <http://www.gruppolaoria.it/IT/corporate-governance/codice-etico.xhtml>

Il processo di risk assessment nella filiera del pomodoro

A partire dal 2014, La Doria con il supporto di SGS²⁶ 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 degli ultimi anni 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. Negli ultimi anni, La Doria ha effettuato crescenti verifiche specifiche, inizialmente concentrandosi sui fornitori maggiormente a rischio ed ampliando successivamente il numero di soggetti coinvolti. Nel 2020, gli audit hanno coinvolto per il pomodoro i fornitori in Puglia, Basilicata, Campania e Lazio.

AUDIT ETICI SVOLTI DA LA DORIA

20

2019

22

2020

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;
- 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. L'efficacia della collaborazione è stata riscontrata nel processo di risk assessment, in cui non sono emerse situazioni a rischio nel biennio 2019 - 2020.

POTENZIALI IMPATTI NEGATIVI PER LE PRATICHE DI LAVORO E LA TUTELA DEI DIRITTI UMANI NELLA CATENA DI FORNITURA DEL POMODORO

	2019	2020
Percentuale di fornitori sottoposti a valutazione	100%	100%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	0	0
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tali impatti	-	-
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	-	-

Le verifiche effettuate dai clienti e gli audit di seconda parte

VISITE SUI CAMPI DA PARTE DI CLIENTI E AUDIT DI SGS

5

2019

3

2020

Nel biennio 2019-2020 non sono emerse criticità dalle visite dei clienti sui campi.

RECLAMI RICEVUTI PER LE CONDIZIONI DI LAVORO

	2019	2020
Numero di reclami ricevuti	0	0
Numero di reclami ricevuti e risolti	0	0

²⁶ SGS è un'azienda di servizi di ispezione, verifica, analisi e certificazione.

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 sostiene gli agricoltori sia nell'adozione di pratiche agricole sostenibili, sia nello sviluppo di specifici percorsi di formazione e sensibilizzazione 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.

Responsabilità della catena di fornitura per noi significa anche realizzazione, in collaborazione con i fornitori, di progetti legati alla sostenibilità ambientale sia in termini di razionalizzazione delle acque irrigue e degli agrofarmaci, di ottimizzazione delle acque di risulta dei trattamenti fitoiatrici (residui di miscela in botte e acque di lavaggio delle attrezzature) che di promozione della biodiversità con sistemi atti a favorire l'attività di impollinazione, consapevole che gli habitat costituiscono la base biologica del paesaggio naturale e semi-naturale e che, ospitando numerose specie di piante e animali, sono in grado di fornirci importanti servizi ecosistemici, come ad esempio la protezione del suolo, il sequestro del carbonio, la mitigazione delle temperature in contrasto al riscaldamento globale.

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

Filiera dei legumi

I legumi vengono acquistati in tutto il mondo sia in ottica di sostenibilità economica che geografica al fine di avere sempre una maggiore qualità; in particolare La Doria ha avviato un progetto specifico finalizzato all'approvvigionamento di ceci provenienti dall'Italia e dall'Argentina.

Per l'acquisto dei legumi sul mercato americano, l'organizzazione 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.

Con l'intento di mappare le criticità della filiera dei legumi, nel 2019 La Doria ha attivato una campagna di audit a copertura delle aree geografiche di acquisto.

Inoltre, negli scorsi anni sono state realizzate iniziative di sensibilizzazione ai temi della sostenibilità con focus sulle condizioni di lavoro in alcune aree geografiche ritenute più a rischio (Polonia e Ucraina).

Nel 2020, il vincolo alla mobilità imposto dalle misure implementate per la gestione dell'emergenza Covid-19 tese a garantire la salute dei lavoratori, non ha consentito il proseguimento di tali attività.

Nel 2020 La Doria ha monitorato anche la catena di fornitura dei legumi secondo la Guida alla Responsabilità Sociale UNI ISO 26000:2010.

POTENZIALI IMPATTI NEGATIVI PER LE PRATICHE DI LAVORO E LA TUTELA DEI DIRITTI UMANI NELLA CATENA DI FORNITURA DEI LEGUMI

	2019	2020
Percentuale di fornitori sottoposti a valutazione	100%	100%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	0	0
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tali impatti	-	-
Percentuale 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	-	-

Azioni messe in campo nel 2020

1. Sensibilizzate le OP (Organizzazione dei Produttori) di pomodoro all'ottenimento della certificazione GLOBAL G.A.P. GRASP per l'implementazione delle migliori pratiche agronomiche e sociali.

2. Confermata la certificazione KRAV per i legumi bio.

3. Erogata formazione sulle modalità di utilizzo dell'indirizzo di posta elettronica per segnalare in forma anonima situazioni a rischio.

4. Distribuiti ai fornitori di pomodoro e legumi gadget a sostegno della coltivazione sostenibile.

5. Confermata la certificazione Friend of the Earth per pomodoro e ceci (Italia), che promuove un modello di produzione agricola basato sull'integrazione dell'innovazione volta a ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura e il rispetto dei lavoratori impiegati lungo tutta la catena produttiva.

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

Inoltre, tutti i nostri stabilimenti sono registrati alla Piattaforma SEDEX e sono stati sottoposti nel 2020 ad Audit Smeta.

LDH - L'impegno sui Diritti Umani

LDH si è dotata di politiche e procedure al fine di sviluppare e supportare la gestione di comportamenti responsabili nelle catene di fornitura. La strategia di approvvigionamento responsabile di LDH continua ad evolversi anno dopo anno. LDH utilizza un framework che valuta le prestazioni dei fornitori considerando anche l'aspetto legato ai diritti umani. La valutazione del rischio viene condotta ogni anno per identificare i fornitori a rischio più elevato e le aree su cui devono concentrarsi per migliorare le prestazioni. LDH crea dei piani di azione in base ai risultati delle valutazioni del rischio. Il continuo dialogo e il monitoraggio delle prestazioni sono volte a ridurre la classe di rischio dei fornitori almeno a un livello medio o basso.

Inoltre, a tutti i 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. Infatti, nel 2019 LDH ha iniziato a sviluppare un vero e proprio "Responsible Sourcing programme" basato sul Sourcing Assessment Framework il cui scopo è quello di capire e migliorare gli impatti sociali e ambientali lungo tutta la catena di fornitura. Questo programma è declinato in una serie di audit sociali ai fornitori a medio e ad alto rischio seguendo l'Ethical Trade Initiative Base Code (metodologia SMETA). I fornitori risultati ad alto rischio sono i primi ad essere soggetti ad un piano di miglioramento. Secondo il Framework utilizzato da LDH tutti i fornitori sono rivalutati annualmente, o non appena siano disponibili nuove informazioni. Inoltre, il Supplier Sedex e Audit Compliance Tracker tiene traccia di tutte le non conformità emerse dagli audit etici, delle azioni correttive intraprese e dei report degli audit effettuati. LDH lavora a stretto contatto con i fornitori per supportare e garantire che vengano intraprese azioni di miglioramento.

LDH utilizza due metodologie per monitorare le pratiche e le condizioni di lavoro:

- 1.** LDH Social Audit Tracker, che registra le performance dei fornitori di primo livello agli audit SMETA, ed evidenzia quelli da cui sono emerse le non conformità maggiori. Questo strumento aiuta ad identificare attuali e potenziali pratiche di lavoro negative e a mantenere un dialogo con i fornitori per supportarli verso un miglioramento;
- 2.** Il Responsible Sourcing Assessment, che permette di capire quali sono gli indicatori di potenziali pratiche di lavoro negative all'interno della supply chain. Un fornitore che registra una valutazione di "rischio alto" richiede una maggiore preoccupazione per il benessere dei lavoratori.

Ad ognuna delle due metodologie corrisponde un'azione correttiva:

- 1.** Laddove da un audit SMETA emerga una non conformità critica oppure l'auditor riporti un comportamento negativo nei confronti di un lavoratore, LDH contatta immediatamente il fornitore per capire la causa alla radice e per implementare un'azione correttiva;
- 2.** Qualora un fornitore diretto sia valutato ad alto rischio, LDH lo aiuta a sviluppare e implementare un piano d'azione.

Nel 2020 dagli audit SMETA, sono emerse situazioni potenzialmente a rischio ma per le quali sono state adottate le azioni correttive opportune.

POTENZIALI IMPATTI NEGATIVI IDENTIFICATI DAL SISTEMA DI MONITORAGGIO DI LDH

	2019	2020 ²⁷
Percentuale di fornitori ad alto rischio (Audit SMETA) sottoposti a valutazione	100%	100%
Percentuale di fornitori ad alto rischio (Audit SMETA) sul totale numero di fornitori	13%	37%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	24	4
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tali impatti	38%	6%
Percentuale 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%

LDH – FORMAZIONE SUI DIRITTI UMANI - GRI 412-2

Data	2019	2020
Numero di ore di formazione su politiche e procedure relative ai diritti umani	5	0
Percentuale di impiegati coinvolti in attività di formazione	1%	0%

Nel 2020 a causa dell'emergenza Covid- 19 sono state sospese le attività di formazione su politiche e procedure relative ai diritti umani.

GRI 414-1 (2016)	Percentuale di nuovi fornitori valutati secondo criteri relativi ai diritti umani		
Data	2019	2020	Commenti
% di nuovi fornitori valutati	100	100	Tutti i nuovi fornitori sono stati valutati per le loro pratiche di lavoro

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.

G4-FP2	Percentuale di volume acquistato che è verificata secondo standard di produzione responsabili e credibili riconosciuti a livello internazionale, suddivisi per standard		
Data			
Nome dello standard 1	RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)		
Nome dello standard 2	MSC (Marine Stewardship Council)		
Nome dello standard 3	Rainforest Alliance		
Percentuale di prodotto acquistato per standard	2019	2020	Commenti
Percentuale per lo standard 1	100	100	Tutto l'olio di palma usato è certificato RSPO
Percentuale per lo standard 2	32	29	Il salmone e le acciughe sono certificati MSC
Percentuale per lo standard 3	82	100	Tutti i prodotti che contengono cacao sono certificati RFA

²⁷ La significativa variazione percentuale tra il 2020 e il 2019 è dovuta ad un cambiamento nella metodologia. I dati del 2019 e del 2020 non sono quindi confrontabili.

Impatti ambientali della produzione
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

Sostenibilità del packaging

Ottimizzazione ed efficienza logistica
Sostenibilità economica

Sostenibilità del packaging

[GRI 301-1; GRI 301-2]



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 garantendone 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.

Nella consapevolezza della necessità di implementare azioni volte ad integrare la sostenibilità nelle decisioni aziendali seguiamo linee guida formalizzate sul packaging sostenibile.

Per noi la sostenibilità del packaging significa:

- autoprodotte un'importante quantità di packaging, in modo da ridurre i costi e gli impatti legati al trasporto e da evitare lo stoccaggio di grosse quantità d'imballaggio;
- incrementare l'utilizzo di packaging realizzato utilizzando fonti rinnovabili o materiale di riciclo;
- ridurre i volumi del nostro packaging e degli imballaggi superflui.



91%

Cartone ondulato proveniente da fonte riciclata



959 mln

Il numero di scatole in banda stagnata autoprodotte da La Doria (99,1% del fabbisogno del 2020)



86%

Termoretraibile proveniente da fonte riciclata

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

L'impegno di La Doria per i prossimi anni è contribuire allo sviluppo dell'economia circolare attraverso acquisti di materiale da imballaggio proveniente da fonti rinnovabili, da riuso e da materiali riciclati, riciclabili o biodegradabili e che si basano a loro volta su filiere di produzione circolari per gli aspetti di produzione e consumo. Questo modello permette di spingere la domanda di mercato verso un minor impiego di risorse non rinnovabili e talvolta scarse, oltre a ridurre le quantità di rifiuti e rimuovere inefficienze di sistema.

La Doria, già nel 2020 ha raggiunto l'obiettivo dell'incremento del 10% dell'utilizzo del materiale riciclato, al fine di diminuirne gli impatti ambientali ed alimentare catene di valore locali a beneficio dell'intera comunità. Inoltre, sempre nel 2020 La Doria in collaborazione con uno dei suoi principali fornitori ha utilizzato packaging ottenuto con materie prime rinnovabili e vegetali, riducendone anche la superficie. Si tratta di plastica di origine vegetale ricavata dalla canna da zucchero. Questo progetto ha consentito di ridurre del 14% la CO₂ e del 13% l'utilizzo della plastica. Lo sforzo sarà sempre più orientato a ridurre l'utilizzo della plastica di origine fossile a vantaggio di quella di origine vegetale, senza mai compromettere i requisiti di sicurezza alimentare.

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 2020 è stato realizzato circa il 99,1% dell'intero fabbisogno aziendale di questo tipo di packaging. 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 e parte delle scatole viene inviata anche agli stabilimenti limitrofi. Questo investimento, iniziato 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. Anche la produzione di coperchi "easy open" in banda stagnata è stata internalizzata.

Il 100% delle scatole è interamente riciclabile, l'acciaio con cui sono fatte, infatti, è detto "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

L'86% del fabbisogno del prodotto termoretraibile deriva da fonte riciclata e l'impegno per i prossimi anni è di aumentarne l'impiego. Il vetro che La Doria utilizza proviene prevalentemente dall'Europa. Anche la grammatura delle bottiglie e vasetti in vetro è stata ridotta 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, di sughi e di legumi, sono entrambi materiali riciclabili. La carta *brik* utilizzata da La Doria proviene prevalentemente dall'Italia, mentre la carta *combi* è di origine europea e sono entrambe certificate FSC 100%. Per quanto riguarda la carta e il cartone La Doria si impegna ad acquistare imballaggi certificati FSC.

Nel 2020 sono stati completati progetti in un'ottica di miglioramento della sostenibilità del packaging attraverso:

- eliminazione dell'imballaggio secondario in plastica per un cliente UK nel formato da 4 scatole;
- sostituzione del cluster, per le referenze confezionate in TRB (non riciclato) da 4 e 6 scatole, con cartoncino certificato FSC.

A partire dal 2021 non saranno più confezionati i cluster in plastica. Per i prossimi anni l'attenzione della Società sarà orientata ad utilizzare sempre più imballi con una percentuale di materiali di origine riciclata.

QUANTITÀ E PROVENIENZA DEL PACKAGING (2020)

Materiale	Unità di misura	Quantità	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	RESTO EUROPA	TURCHIA
BANDA STAGNATA	KG	47.954.001	-	-	4%	85%	11%	-
CONTENITORI VETRO	KG	52.794.177	-	-	-	39%	26%	34%
CARTA BRIK	KG	2.572.443	-	-	-	100%	-	-
CARTA COMBI	KG	2.014.812	-	-	-	-	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.

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. L' 86% del polietilene TRB che acquistiamo, ossia il film in plastica termoretraibile che avvolge i vassoi, proviene da fonte riciclata; le interfalde di cartone che sono inserite tra le pile di prodotti sui pallet da



trasporto vengono utilizzate più di 6 volte, traducendosi in un risparmio annuale superiore alle 1.000 tonnellate di cartone. Per il 2021 è previsto un intervento di riduzione dello spessore del film estensibile che avvolge le pedane di prodotto finito e semifinito e per i prossimi anni si sta studiando una forma di pallettizzazione diversa anche attraverso adesivi termofusibili allo scopo di limitare sempre di più l'uso del film estensibile. Inoltre, per il trasporto di prodotti finiti, La Doria ha proposto ad un numero maggiore di clienti l'utilizzo dei pallet CHEP diminuendo l'uso dell'interscambio.

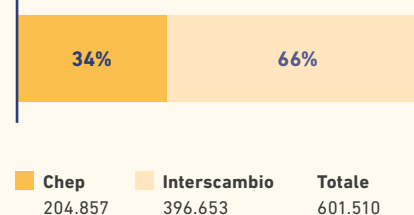
La soluzione pooling CHEP, basato su un concetto di economia circolare, consente di riutilizzare i pallet un numero di volte maggiore rispetto all'interscambio allo scopo di minimizzare l'impiego della risorsa stessa, ridurre i rifiuti, le emissioni di CO₂ e di conseguenza l'impatto ambientale.

In dettaglio, La Doria con l'utilizzo di questo sistema ha risparmiato 189 m³ di legno salvando 183 alberi; 211.056 km percorsi riducendo di 231 tonnellate di CO₂; riducendo i rifiuti giornalieri di quasi 14 persone.

Il minor impatto ambientale è imputabile alla combinazione di più fattori quali la presenza capillare della società CHEP sul territorio, che consente di ridurre i trasporti per il recupero delle pedane, le continue manutenzioni e riparazioni, che prolungano la vita di utilizzo dei pallet in pooling, e l'esclusivo utilizzo di legno proveniente da foreste sostenibili.

I benefici ambientali sono stati quantificati mediante il calcolatore certificato LCA, «Life Cycle Assessment».

QUANTITÀ DI CONSEGNA 2020



LCA ASSESSMENT RESULTS

IMPATTO	Unità	CHEP - 2020	2020 SIMULAZIONE INTERSCAMBIO	Risparmio 2020	Risparmio in %
Potenziale Riscaldamento Globale (CO ₂)	ton CO ₂ eq.	189	420	231	55%
Consumo di legno	m ³	80	269	189	70%
Rifiuti smaltiti in discarica	ton	5	23	18	78%

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.

Impatti ambientali della produzione
 Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura
 Sostenibilità del packaging
Ottimizzazione ed efficienza logistica
 Sostenibilità economica

Ottimizzazione ed efficienza logistica

13



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 finiti dai siti di produzione finali, 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.



**OLTRE
42.000**

I posti pallet creati con il magazzino di
 Sproughton (LDH-La Doria Ltd)



15 km

Tutti i magazzini esterni utilizzati sono
 in un raggio di circa 15 km
 dagli stabilimenti di produzione

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 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 magazzino di Sarno sono stati installati circa 8.000 posti pallet semiautomatizzati (drive-in con uso dei satelliti) nell'ottica di una razionalizzazione degli spazi per lo stoccaggio del vetro guadagnando, a parità di superficie, circa 1.500 posti pallet. Nel 2021 si lavorerà sull'ottimizzazione dello stivaggio delle materie prime e degli imballi migliorando l'utilizzo degli spazi esistenti e la qualità degli stoccaggi.

Continuando nella strategia volta a conseguire una costante ottimizzazione ed una maggiore efficienza dei servizi logistici, la controllata LDH (La Doria) ha intrapreso un importante piano di investimenti volto a creare una nuova piattaforma logistica, disegnata specificamente in base alle esigenze della supply chain britannica. Con una capacità complessiva di oltre 42.000 posti pallet, la nuova struttura è incentrata sulla scaffalatura completamente automatizzata e sviluppata in altezza (42 metri). Questo impianto progettuale ha consentito la costruzione del fabbricato (27.000 mq) su una superficie inferiore rispetto a siti tradizionali con capacità equivalente. L'automazione della movimentazione pallet in magazzino consente altresì una riduzione dei carrelli elevatori utilizzati sul sito, con conseguente risparmio energetico. Avviata nel corso dell'ultimo trimestre 2020, la nuova piattaforma consente una maggiore efficienza della movimentazione merci in entrata e in uscita grazie ai 30 slot di scarico e le 11 piazzole di carico dedicate. La collocazione geografica, a 17 miglia/27km dal porto di Felixstowe (tra i principali porti UK per movimentazione container) e in corrispondenza delle principali arterie di collegamento stradali, consente ad LDH di mantenere un elevato grado di efficienza del trasporto su gomma, sia in entrata sia in uscita della merce importata e distribuita.



LDH Sproughton Warehouse, il magazzino automatizzato realizzato a Ipswich, UK.

4 Km

La distanza del magazzino esterno
dallo stabilimento di Angri

15 Km

La distanza dei magazzini esterni
dallo stabilimento di Sarno

Oltre all'aspetto legato all'efficientamento logistico, nella progettazione del magazzino di LDH è stata posta attenzione sia alla riduzione dei consumi energetici che agli impatti ambientali. A tal fine sono stati installati sistemi di gestione automatica dell'impianto di illuminazione, sensibile alla luce solare e all'effettiva presenza di personale; sono stati installati impianti elettrici a basso consumo energetico per i trasloelevatori e sono stati installati pannelli solari fotovoltaici.

Inoltre, allo scopo di favorire l'uso di mezzi alternativi e più ecologici o ecocompatibili per raggiungere il posto di lavoro sono stati predisposti punti di ricarica per auto elettriche e rastrelliere per biciclette.

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. Lo stabilimento che necessita di magazzini esterni in questi periodi di picco di produzione è prevalentemente quello di Sarno, in misura minore quello di Angri e residuale quello di Parma. Nel caso di Sarno, i magazzini esterni sono all'interno di un raggio di circa 15 km dallo stabilimento; il magazzino esterno usato da Angri è distante circa 4 km.

L'impegno per la riduzione degli impatti ambientale dei trasporti

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.



Nel 2020 si conferma l'impegno per le spedizioni verso mercati esteri delle forme di trasporto intermodale. In merito al mercato Italia, il trasporto maggiormente utilizzato è quello su gomma. L'impegno, a partire dal 2021 è sensibilizzare i trasportatori che utilizzano mezzi su gomma alla ricerca di soluzioni tecnologiche e organizzative atte a prevenire il danno ambientale: tra queste si annoverano il mantenimento di un parco macchine efficiente e aggiornato. A tal fine abbiamo richiesto una mappatura per classi di emissioni delle flotte dei fornitori autorizzati allo scopo di definire i loro obiettivi di sostenibilità per gli anni avvenire.



Impatti ambientali della produzione
 Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura
 Sostenibilità del packaging
 Ottimizzazione ed efficienza logistica
Sostenibilità economica

Sostenibilità economica

[GRI 201-1; GRI 204-1; GRI 207-1; GRI 207-2; GRI 207-3]



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 ridistribuito 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.



49%

La spesa per le materie prime
proveniente da fornitori
locali



93,3%

Il valore economico generato
distribuito ai vari stakeholder



67%

La spesa per i servizi proveniente
da fornitori locali

Risultati economico-finanziari

Nel 2020 lo scenario nazionale ed internazionale è stato pesantemente influenzato dagli effetti della crisi sanitaria da Covid-19 e dalle severe misure restrittive per il suo contenimento poste in essere da parte delle autorità pubbliche di tutto il mondo, in particolare nella fase acuta dell'epidemia. In questo contesto straordinario, in cui le imposizioni hanno rivoluzionato i consumi e favorito le vendite della grande distribuzione, il Gruppo ha registrato un picco di domanda proveniente dai clienti sia italiani che esteri consentendo un forte miglioramento dei risultati economico-finanziari rispetto alle previsioni.

Le vendite hanno registrato un incremento del 18,2% attestandosi a 848,1 milioni di Euro mentre il risultato operativo lordo è cresciuto del 48,4%, raggiungendo gli 83,1 milioni di Euro.

I risultati del 2020 sono stati in buona parte influenzati dagli effetti derivanti dalla diffusione della pandemia che hanno impattato positivamente sul settore di riferimento, ma essi sono stati realizzati anche grazie all'acquisizione di importanti contratti, frutto della forza commerciale del Gruppo e agli effetti dell'ingente Piano di investimenti lanciato nel 2018.

Il sensibile incremento del fatturato consolidato nel 2020 è stato trainato dalla forte crescita dei volumi venduti, mentre il miglioramento dei margini è stato frutto della maggiore efficienza industriale realizzata grazie ai maggiori volumi di produzione, all'ottimizzazione di tutti i fattori produttivi e agli effetti positivi della progressiva

entrata a regime del citato piano di investimenti.

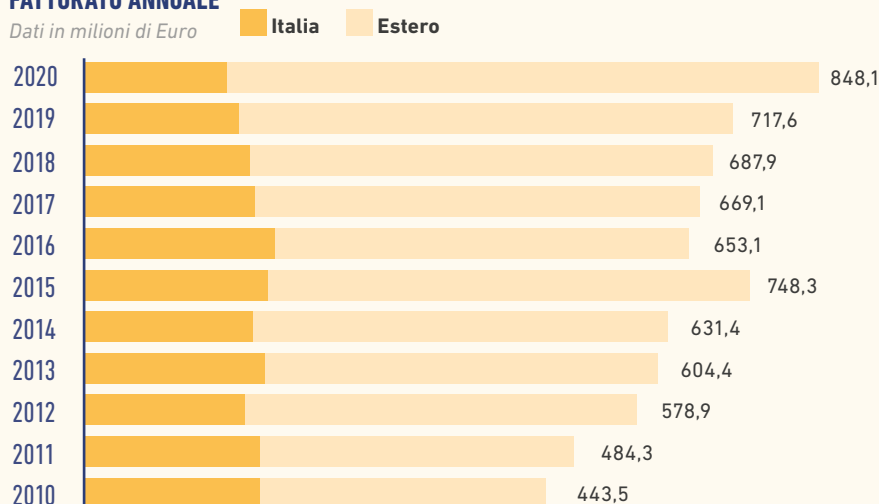
La migliore performance in termini di sales, è stata realizzata nell'area sugli con un aumento del 23,8%, mentre le altre categorie hanno registrato una crescita tra il 4,3% e il 19,8%. Anche le "Altre Linee", ovvero i prodotti acquistati da terzi e commercializzati dalla controllata LDH (La Doria) Ltd (di seguito anche "LDH") hanno performato molto positivamente con un incremento delle vendite del 27,4%. Nel complesso, la crescita dei ricavi nel 2020 è stata realizzata sui mercati internazionali dove le vendite sono aumentate di oltre il 20%. Il mercato domestico è aumentato dell'8%.

Nel 2020 è stata completata l'esecuzione del sopra richiamato Piano degli investimenti che ha impiegato risorse complessive per circa 138 milioni di euro.

Il Piano si pone quale obiettivo quello di crescere nei prodotti a più alto valore aggiunto che presentano tassi di crescita più significativi e livelli di marginalità più elevati e, allo stesso tempo, di rendere il Gruppo La Doria sempre più competitivo nei costi attraverso l'ottimizzazione dell'assetto industriale, lo sfruttamento delle economie di scala e il miglioramento dell'efficienza industriale e logistica al fine di salvaguardare nel tempo la sostenibilità del business in uno scenario di riferimento assai sfidante come quello che si delinea per l'anno in corso e per i prossimi.

FATTURATO ANNUALE

Dati in milioni di Euro



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 biennio 2019-2020, il valore economico generato, distribuito e trattenuto in maniera sintetica, attraverso una riclassificazione delle voci del conto economico del bilancio consolidato del Gruppo.

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

	2019		2020	
Valore economico generato	743.029	100,0%	900.314	100,0%
Valore economico distribuito	709.406	95,5%	840.039	93,3%
Costi operativi riclassificati	624.287	84,0%	748.105	83,1%
Valore distribuito ai dipendenti	57.781	7,8%	58.571	6,5%
Valore distribuito ai fornitori di capitale	8.445	1,1%	3.108	0,3%
Valore distribuito alla P.A.	10.113	1,4%	13.113	1,5%
Valore distribuito agli azionisti	7.571	1,0%	16.039	1,8%
Valore distribuito alla comunità	1.226	0,2%	1.112	0,1%
Valore economico trattenuto	33.606	4,5%	60.266	6,7%

Come si evince dai dati, nel corso dell'ultimo biennio la percentuale del valore economico distribuito si è mantenuta pressoché stabile. Nella ripartizione percentuale di tale valore si nota una diminuzione del valore distribuito ai fornitori di capitale ed un aumento del valore economico trattenuto, che costituirà una solida base di partenza per le strategie di crescita future.

Nel valore distribuito alla comunità rientrano le donazioni di prodotto ad Onlus, Protezione Civile ed Enti locali per l'emergenza Coronavirus, le liberalità a sostegno della Regione Campania e della Regione Emilia Romagna da destinare all'acquisto di attrezzature mediche e materiale sanitario, nonché l'importo per sostenere direttamente l'Ospedale Cotugno di Napoli coinvolto in prima linea nella lotta al Covid.

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.

Analizzando nello specifico la provenienza dei fornitori di materie prime e di servizi, prevalentemente di logistica e manutenzione degli impianti, si evince il 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.

PROPORZIONE DI SPESA SU FORNITORI LOCALI

	Costo	% sul valore economico generato	Fornitori	2019		2020	
					Di cui regionali		Di cui regionali
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori materie prime	642.895	71%	Locali	50,63%	34,14%	49,25%	32,20%
			Non locali	49,37%		50,75%	
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori di servizi (manutenzione, logistica, ecc.)	92.631	10%	Locali	68,73%	49,97%	66,61%	43,77%
			Non locali	31,27%		33,39%	

La Doria ha preso parte alla Fondazione Filiera Italia la quale mette insieme le principali realtà della filiera agricola, aziende private e cooperative, eccellenze produttive assolute del made in Italy e della grande distribuzione. La nuova realtà riunisce il meglio della produzione agricola nazionale, rappresentata da Coldiretti, dell'industria alimentare, con oltre 60 protagonisti nazionali, e della distribuzione, ora allargata alle più importanti componenti del sistema Paese.

La Fondazione Filiera Italia intende essere nodale portavoce di un modello nuovo che ha come mission:

- favorire la conoscenza di corretti e sani stili alimentari;
- promuovere e diffondere la distintività delle produzioni e del processo di trasformazione del cibo;
- promuovere l'adozione da parte dell'impresa agricola e di trasformazione di pratiche legate alla sostenibilità ambientale;
- tutelare il prodotto made in Italy;
- assicurare un'equa ripartizione del valore aggiunto dei diversi attori della filiera, contrastando pratiche commerciali scorrette e poco trasparenti.

Nel 2020 la quota di valore distribuito destinata alla Pubblica Amministrazione - sotto forma di imposte e tasse - è stata pari a 13.113 mln.

La strategia fiscale di Gruppo è un importante elemento del sistema di controllo interno, benché non formalizzata, e finalizzata ad una corretta e tempestiva determinazione e liquidazione delle imposte dovute per legge ed esecuzione dei connessi

adempimenti in uno al contenimento del rischio fiscale, inteso come rischio di incorrere nella violazione di norme tributarie o nell'abuso dei principi e delle finalità dell'ordinamento tributario. La strategia fiscale è allineata agli obiettivi di sostenibilità, integrati nella strategia di business, e si ispira ai principi declinati nel Codice Etico quali trasparenza e correttezza nei rapporti con le autorità fiscali.

A tal fine La Società applica la legislazione fiscale dei Paesi in cui opera, assicurando che siano osservati lo spirito e lo scopo che la norma o l'ordinamento prevedono per la materia oggetto di interpretazione. Nei casi in cui la disciplina fiscale alimenti dubbi interpretativi o difficoltà applicative, il Gruppo persegue una linea interpretativa ragionevole ispirata ai principi di legalità, avvalendosi, qualora necessario, di professionisti esterni ed attivando le

opportune procedure di interlocuzione con le autorità fiscali.

Nell'ottica di consolidare la trasparenza verso le autorità fiscali, La Società aderisce alle previsioni in materia di transfer pricing documentation, in conformità con le indicazioni delle Transfer Pricing Guidelines dell'OCSE. L'approccio di apertura e trasparenza nei rapporti con l'autorità fiscale mira ad assicurare una comunicazione trasparente oltre che accurata e tempestiva.

I ruoli e le responsabilità nel processo di gestione della fiscalità sono chiaramente attribuiti, con adeguato rispetto dei principi di segregazione delle funzioni. Esiste una procedura formalizzata che disciplina i rapporti con la pubblica amministrazione e identifica le funzioni aziendali che sono autorizzate ad interfacciarsi con gli Enti della Pubblica Amministrazione.

Il Gruppo, in considerazione dell'obiettivo di minimizzare il rischio fiscale e quello reputazionale, non pone in essere operazioni che perseguono prevalentemente un vantaggio fiscale e non pone in essere business e/o investimenti in territori classificati come paradisi fiscali con lo scopo prevalente di ridurre la pressione fiscale.

Nel corso dell'esercizio 2020, La Doria in una logica di miglioramento continuo della propria governance e di rafforzamento del proprio Sistema di controllo interno e di gestione dei rischi, ha avviato un progetto finalizzato a svolgere le necessarie attività di risk assessment prodromiche all'aggiornamento del proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo con riferimento all'art. 25-quinquiesdecies del D. Lgs. 231/01 (rubricato «Reati tributari», inserito con la L. n. 124/2019). La Società s'impegnerà, per i prossimi anni, a promuovere la diffusione della cultura e dei valori della corretta applicazione della normativa fiscale organizzando iniziative formative

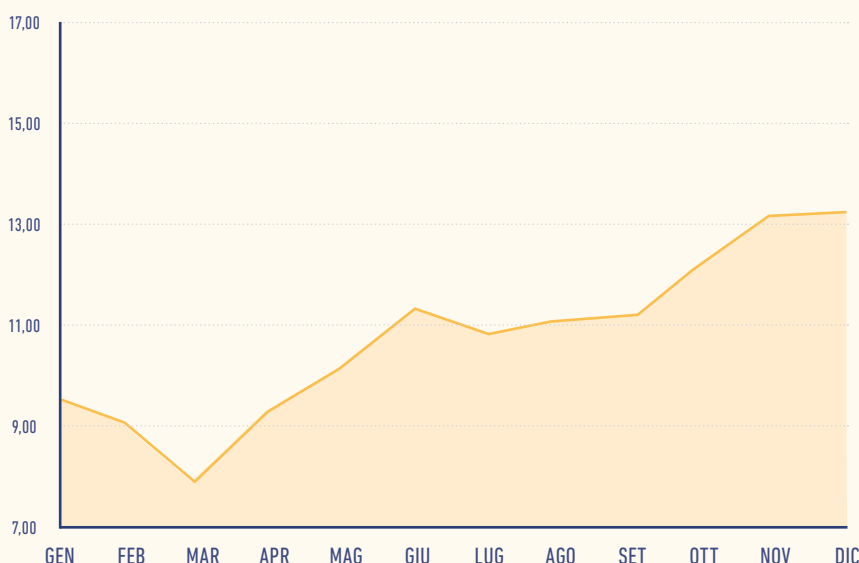
rivolte a tutto il personale. Per la rendicontazione Paese per Paese delle informazioni finanziarie, economiche e fiscali per ogni giurisdizione in cui l'organizzazione opera si rimanda a quanto riportato nel Bilancio Consolidato. Il Gruppo è consapevole che le imposte sono importanti fonti di entrate e sono fondamentali per la stabilità macroeconomica del paese soprattutto nel difficile periodo creato dalla pandemia mondiale. Nel 2020 la Controllata italiana, Eugea Mediterranea, pur possedendo i requisiti per ottenere l'esenzione dal versamento del saldo e acconto dell'IRAP ha rinunciato al beneficio al fine di concorrere, in questo periodo di emergenza, alla spesa pubblica e contribuire alla crescita del paese.

Andamento del titolo

L'analisi dell'andamento del titolo nel corso del 2020 mostra un prezzo medio annuo su base giornaliera pari a 10,74 Euro, in aumento rispetto a quanto registrato nel 2019 con un prezzo medio annuo attestato a 8,50 Euro. Il prezzo minimo è stato pari a 6,45 Euro, rilevato il 12 marzo 2020, mentre quello massimo è stato pari a 13,84 Euro, toccato il 9 novembre 2020. Il volume medio giornaliero degli scambi nel 2020 si è attestato a 61.047 (38.411 i volumi medi giornalieri scambiati nel 2019).

ANDAMENTO MENSILE DEL TITOLO - 2020

Dati in Euro





PASSIONE

Innovazione
Qualità del sistema azienda
Italianità



InnovazioneQualità del sistema azienda
Italianità

Innovazione



Crediamo che Innovazione e sostenibilità siano due temi al centro del presente e soprattutto i cardini per costruire un futuro di maggiore benessere per tutti.

Per noi l'innovazione ha due principali direttrici: creare nuove linee di prodotto e adeguare quelle esistenti ai nuovi trend di mercato; rendere gli stabilimenti più efficienti, innovando i sistemi informativi e 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. Ciononostante siamo attenti a cogliere le tendenze di mercato, le aspettative dei consumatori ed a proporre le novità di prodotto e processo ai nostri clienti e partner commerciali.

Nell'ambito dell'innovazione di prodotto abbiamo dato particolare attenzione all'innovazione sul packaging, per rispondere alla crescente domanda del mercato di prodotti sostenibili ed a ridotto impatto energetico/ambientale, esplorando nuovi materiali e nuove tecnologie applicative. Nell'innovazione di processo dedichiamo attenzione agli interventi di ottimizzazione produttiva e di mitigazione degli impatti ambientali della produzione.



124

Progetti di sviluppo
nuovi prodotti avviati
nel 2020



PROCESSI PRODUTTIVI

Versatilità
ed efficienza

Ricette per tutte le esigenze

Il processo di sviluppo 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. Le proposte di realizzazione di prodotti innovativi sono invece affidate ad un team dedicato con la finalità di intercettare nuovi trends e bisogni del consumatore per migliorare e differenziare la gamma dei prodotti da proporre al cliente.

Nel corso degli ultimi anni, La Doria ha registrato un incremento di richieste di prodotti biologici e delle linee *healthy*, che spaziano da semplici formulazioni a ridotto contenuto di sale e di zucchero a formulazioni che guardano i free-from allergen e quelle adatte per i vegani. Nel corso del 2020 sono stati avviati 124 progetti di innovazione che hanno interessato tutte le linee di prodotto.

Il lavoro svolto negli ultimi anni ha permesso di introdurre sul mercato alcuni nuovi prodotti de La Doria; tra questi si annoverano: i pesti vegani per il mercato UK, i sughi rossi e bianchi per il mercato USA, alcuni prodotti a ridotto contenuto di zucchero. Nel 2020 abbiamo impiegato ingredienti nuovi ed innovativi che hanno permesso di definire nuove linee di prodotto alternative ai classici pesti di basilico e quelle relative a bevande a base di succhi di verdure. Dall'analisi dei gusti dei consumatori e dei loro cambiamenti abbiamo proposto ai nostri clienti formulazioni tipiche della cucina etnica e balcanica.

Nel 2020 i progetti sviluppo dei nuovi prodotti hanno riguardato non solo la modifica ed il 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"), ma buona parte delle attività sono state dedicate alle innovazioni di prodotto intese come impiego di ingredienti/packaging nuovi ed innovativi.

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

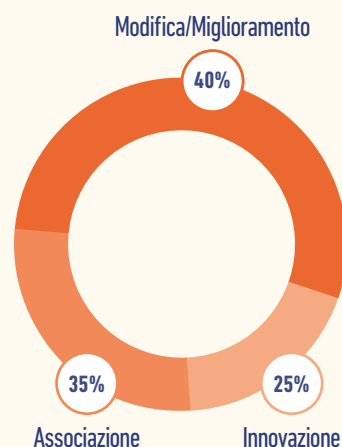
Negli stabilimenti de La Doria i processi produttivi sono caratterizzati da un'elevata propensione alla versatilità. Ogni linea produttiva, infatti, deve essere capace di variare la propria operatività in base ai differenti formati di prodotto richiesti dai clienti.

Proprio per la centralità di tale aspetto, anche nel 2019 in tutti gli stabilimenti del Gruppo è stato portato avanti un progetto di miglioramento Kaizen dedicato all'ottimizzazione dei cambi formato affiancando all'originario obiettivo anche quello di semplificazione della gamma dei prodotti. 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 è stato costituito un apposito team, composto da persone di tutti gli stabilimenti, che si è occupato 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 ha permesso all'azienda di redigere delle procedure per migliorare tale processo e per rendere omogeneo l'approccio nei diversi stabilimenti.

Innovazione tecnologica

La Doria ha costruito negli anni un costante percorso innovativo, cogliendo le opportunità che l'innovazione tecnologica riesce ad offrire, supportando adeguatamente il business e le risorse umane coinvolte nell'organizzazione.

PROGETTI DI SVILUPPO NUOVI PRODOTTI



Le performance de La Doria di questi anni dimostrano che l'innovazione tecnologica è una strategia vincente. Nel corso del 2019 è stato realizzato uno studio di fattibilità allo scopo di identificare gli interventi necessari per migliorare le funzionalità dei sistemi informatici esistenti con l'obiettivo di raggiungere un elevato grado di integrazione dei processi, dei sistemi e delle risorse umane coinvolte.

A valle dello studio di fattibilità è stato predisposto un piano pluriennale di progetti che coinvolgerà tutte le aree dell'azienda. Il programma La Doria Digital Transformation prevede l'aggiornamento e l'evoluzione del sistema SAP; lo sviluppo di un sistema di Business Intelligence orientato a fornire ai vari livelli aziendali la reportistica di analisi dei diversi processi; l'implementazione del sistema MES per la gestione integrata dei processi produttivi attraverso l'interconnessione delle macchine; la dematerializzazione dei documenti cartacei; l'aggiornamento dell'infrastruttura tecnologia e l'adeguamento delle procedure di sicurezza informatica. Il complesso e ambizioso programma, partito nel 2020, coinvolgerà tutto il gruppo e vedrà nei suoi numerosissimi giovani presenti in tutte le aree la forza propulsiva per realizzare i nuovi interventi e per acquisire competenze e governo dei nuovi strumenti, quali leve cruciali per poter affrontare adeguatamente le sfide del prossimo futuro.

Qualità del sistema azienda

[GRI 102-8; GRI 102-48; GRI 401-1; GRI 403-1 a GRI 403-9; GRI 404-1; GRI 405-1; GRI 405-2; GRI 412-2]



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 dedicare alle proprie

risorse, alla loro sicurezza e al loro benessere.

La pandemia di Covid-19 ha sottolineato l'importanza di un sistema alimentare solido e resiliente che funzioni in qualsiasi circostanza e sia in grado di assicurare ai cittadini un approvvigionamento sufficiente di alimenti a prezzi accessibili. Il nostro sistema azienda è stato chiamato a compiere un grande sforzo per rispondere al repentino aumento di domanda dei nostri prodotti in Italia e nel mondo affiancando i nostri clienti con l'affidabilità di sempre



10 anni

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



2%

Incremento della forza lavoro

e mettendo in campo tutti i protocolli necessari per garantire la sicurezza delle nostre persone.

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, affidabilità e integrità e trasparenza della Governance aziendale.

Lavorare nel mercato delle *private label* 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 formulazione delle ricette 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 biennio hanno contribuito a oltre il 75% del fatturato de La Doria, 8 sono ormai clienti da almeno dieci anni.

Volgendo lo sguardo all'estero, se si esclude la controllata LDH che da sola contribuisce a più del 43% del fatturato de La Doria all'estero, i primi 10 clienti rappresentano oltre il 57 % del fatturato estero. Di questi, 9 clienti scelgono La Doria da almeno 10 anni.

FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA IN ITALIA

ITALIA	2019	2020
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	74%	77%
Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti	
Da 0 a 6 anni	0	
Da almeno 7 anni	2	
Da almeno 10 anni	8	

FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA ALL'ESTERO

ESTERO ESCLUSO LDH	2019	2020
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	62%	64%
Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti	
Da 0 a 6 anni	0	
Da almeno 7 anni	1	
Da almeno 10 anni	9	

FIDELIZZAZIONE DEI TOP CLIENT DI LDH (PRODOTTI LA DORIA)

ESTERO LDH	2019	2020
% fatturato estero de La Doria verso LDH	39%	43%
Percentuale di fatturato dei primi 5 clienti di LDH	90%	92%
Anni Fidelizzazione dei 5 Top Client	Numero clienti	
Da almeno 10 anni	5	

I primi 5 top client della controllata LDH hanno rappresentato nell'ultimo biennio il 90% e oltre 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.



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 **774** dipendenti in Italia e **89** nel Regno Unito, di cui **820** assunti con contratti a tempo indeterminato. Queste persone rappresentano la base solida su cui si fonda l'azienda²⁸. 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 **878** lavoratori stagionali²⁹, 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 per 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 sbilanciamento di genere; le donne, infatti, sono circa il 21% della forza lavoro totale. Il netto sbilanciamento è solo in parte mitigato nelle categorie professionali differenti dagli operai.

La Doria si impegna a garantire un ambiente di lavoro senza discriminazioni confor-

memente a quanto imposto dalla legge sulle pari opportunità di lavoro. L'impegno di La Doria per i prossimi anni è formalizzare un piano di attività triennale sulla diversità e inclusione.

A tal fine La Doria rispetta gli standard salariali fissati dalla legge e dalla contrattazione collettiva nazionale. Inoltre, sono sottoscritti accordi integrativi aziendali volti a definire trattamenti aziendali di miglior favore, ovvero premi di risultato secondo gli obiettivi raggiunti.

PERSONALE DEL GRUPPO SUDDIVISO PER RUOLO, GENERE E FASCE D'ETA' AL 31/12/2020

	Totale	Uomini		Donne	
Dirigenti	26	24	92%	2	8%
< 30	0	0	0%	0	0%
30-50	7	6	86%	1	14%
> 50	19	18	95%	1	5%
Quadri	40	30	75%	10	25%
< 30	2	0	0%	2	100%
30-50	24	19	79%	5	21%
> 50	14	11	79%	3	21%
Impiegati	280	155	55 %	125	45 %
< 30	36	16	44%	20	56 %
30-50	174	94	54%	80	46%
> 50	70	45	64%	25	36%
Operai	517	470	91 %	47	9%
< 30	97	91	94%	6	6%
30-50	298	269	90%	29	10%
> 50	122	110	90%	12	10%
TOTALE	863	679	79%	184	21%

²⁸ All'interno del GRI Content Index sono riportate tutte le informazioni di dettaglio sulla composizione del personale (indicatore GRI 102-8).

²⁹ Il dato sul numero dei lavoratori stagionali è un dato puntuale e fa riferimento al totale dipendenti stagionali assunti nell'anno.

Di seguito è riportato il rapporto tra la retribuzione media donna - uomo di La Doria che registra per i dirigenti uno sbilanciamento del 33%, per i quadri dell'8%, per gli impiegati del 9% e per gli operai del 3% dovuta solo in parte alla presenza di un maggior numero di uomini con maggiore anzianità di servizio e conseguentemente una maggiore retribuzione media.

RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO LA DORIA

	2019	2020
Dirigenti	67%	67%
Quadri	90%	92%
Impiegati	90%	91%
Operai	98%	97%

RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO LDH

	2019	2020
Dirigenti	64%	78%
Impiegati	80 %	65%

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 attraverso l'iniziativa "Rosso d'Estate".

DATI SUL TURN OVER DEL PERSONALE (A TEMPO INDETERMINATO) IN ITALIA

Assunzioni annuali	2019			2020			Cessazioni annuali	2019			2020		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne		Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne
Totale nuovi assunti	72	61	11	35	30	5	Totale cessazioni	54	47	7	23	21	2
< 30 anni	37	32	5	20	15	5	< 30 anni	12	11	1	9	9	-
30-50 anni	29	23	6	14	14	-	30-50 anni	13	12	1	6	4	2
> 50 anni	6	6	-	1	1	-	> 50 anni	29	24	5	8	8	-
Tasso nuovi assunti (%)	10,0%	10,3%	8,7%	4,7%	4,9%	3,8%	Tasso cessazioni (%)	7,5%	8,0%	5,5%	3,1%	3,5%	1,5%

DATI SUL TURN OVER DEL PERSONALE (A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO DETERMINATO) IN ITALIA

Assunzioni annuali	2020			Cessazioni annuali	2020		
	Totale	Uomini	Donne		Totale	Uomini	Donne
Totale nuovi assunti	226	185	41	Totale cessazioni	218	180	38
< 30 anni	135	108	27	< 30 anni	124	102	22
30-50 anni	82	68	14	30-50 anni	79	63	16
> 50 anni	9	9	-	> 50 anni	15	15	-
Tasso nuovi assunti (%)	29,2%	29,0%	30,4%	Tasso cessazioni (%)	28,2%	28,2%	28,1%

DATI SUL TURN OVER DEL PERSONALE (A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO DETERMINATO) NEL REGNO UNITO

Assunzioni annuali	2019			2020			Cessazioni annuali	2019			2020		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne		Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne
Totale nuovi assunti	14	7	7	21	4	17	Totale cessazioni	11	3	8	11	3	8
< 30 anni	6	4	2	6	2	4	< 30 anni	4	2	2	4	3	1
30-50 anni	7	3	4	10	2	8	30-50 anni	3	-	3	4	-	4
> 50 anni	1	-	1	5	-	5	> 50 anni	4	1	3	3	-	3
Tasso nuovi assunti (%)	17,3%	17,9%	16,7%	23,6%	10%	34,7%	Tasso cessazioni (%)	13,6%	7,7%	19,0%	12,4%	7,5%	16,3%

Il progetto nasce dalla continua e duratura strategia aziendale di investimento sul capitale umano e rappresenta il canale privilegiato per selezionare, formare e sviluppare le nuove leve impiegate all'interno dei siti produttivi del gruppo. 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.

Il programma, semplice dal punto di vista concettuale, è piuttosto complesso nella sua articolazione e realizzazione, prevedendo una serie di step tutti finalizzati ad un unico obiettivo: scegliere le persone giuste sulle quali investire, offrendo loro concrete possibilità di poter restare nel proprio ambiente e territorio.

Gli step del programma prevedono:

- Presentazione del progetto presso gli istituti individuati;
- Raccolta adesioni;
- Selezione degli allievi;
- Corso di formazione professionale;
- Partecipazione alla campagna pomodoro;
- Valutazione finale;
- Contratto di apprendistato per i più meritevoli.

La chiusura prolungata delle scuole secondarie superiori e il ricorso alla DAD nel 2020, dovuti all'emergenza sanitaria in corso, costringono l'azienda a prevedere un'interruzione del progetto per l'anno 2021. Si tratta di una pausa temporanea necessaria per comprendere l'evoluzione della pandemia e dell'organizzazione scolastica complessiva, ma anche per rimodulare il progetto in base alle nuove regole sociali imposte dall'emergenza sanitaria.

Nel 2020 è stato sospeso il progetto di alternanza scuola-lavoro con un liceo scientifico del territorio finalizzato a far conoscere ai ragazzi la filiera agroalimentare con approfondimenti sulle tematiche concernenti la qualità, la ricerca e sviluppo, la pianificazione, il marketing, l'organizzazione aziendale e la sicurezza sul lavoro.

Nel 2020 è stato instaurato un rapporto di collaborazione con il Dipartimento di Economia, Management e Istituzioni dell'Università Federico II di Napoli contribuendo all'organizzazione del Master Universitario in Marketing e Service Management. La partnership prevede, oltre al sostegno economico, l'attivazione di stage presso l'azienda e lo sviluppo di project work aventi ad oggetto business analysis relativamente al settore in cui opera l'azienda.

Un altro importante investimento de La Doria finalizzato a favorire il diritto allo studio, giunto alla quinta edizione, è rappresentato dall'assegnazione delle Borse di studio "Anna e Diodato Ferraioli", riservato ai figli dei dipendenti che hanno intrapreso la carriera universitaria e dal 2018 anche ai migliori studenti degli Istituti scolastici del territorio diplomati nell'anno e che si iscrivono a facoltà in linea con le competenze richieste in azienda.

L'azienda, con tale concorso, ha premiato 9 meritevoli studenti, di cui 5 figli di dipendenti La Doria, elargendo, per l'anno 2020, un contributo messo a disposizione pari ad un valore complessivo di circa 15.000€ e, benché tale intervento non riguardi la formazione e lo sviluppo delle risorse interne all'azienda, si inserisce comunque nella direttrice di impegno volto a supportare sia le persone che fanno parte de La Doria, incentivando la formazione universitaria di coloro che risultano particolarmente meritevoli ma con un reddito familiare basso, sia le persone dell'intera comunità locale.

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. Nel 2020 l'Azienda, ha speso per le attività di formazione circa 138.000€. Le principali linee di intervento formativo si focalizzano sullo sviluppo dei nuovi prodotti e la sicurezza alimentare, sulle competenze di produzione e, manutenzione delle linee, sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sull'aggiornamento amministrativo-contabile e sulle competenze linguistiche. La piattaforma di formazione on-line ha rappresentato, in quest'anno caratterizzato dal distanziamento sociale e dalla riduzione della mobilità, uno strumento centrale nella diffusione e ampliamento delle conoscenze aziendali. Nel 2020 sono stati inseriti 6 nuovi corsi su tematiche ESG. In dettaglio, nel 2020 il 28% dei dipendenti ha completato il corso sui diritti Umani.

Tale tipologia di apprendimento si è rivelata vantaggiosa e in linea con i bisogni di flessibilità dei dipendenti, che hanno avuto la possibilità di apprendere senza intralciare i propri impegni di lavoro, di riconsultare i materiali online all'occorrenza e di monitorare il proprio apprendimento. L'utilizzo di tali tecnologie ha permesso anche all'azienda di condividere facilmente i propri contenuti e di aggiornarli in maniera tempestiva.

ORE DI FORMAZIONI EROGATE ANNUALMENTE

Ore	2019	2020
Totali	13.922 ³⁰	7.138
- di cui a interinali	731	651

Come si evince dal prospetto nel 2020 le ore di formazione totali si sono dimezzate, principalmente per l'emergenza sanitaria.

Nel 2020 è stato realizzato un Progetto di Valutazione del Potenziale su alcune risorse con l'obiettivo di analizzarne le capacità e le caratteristiche individuali, e per orientarne lo sviluppo all'interno dell'azienda verso posizioni manageriali presenti e future.

Per l'anno 2021, oltre a consolidare i programmi ed i progetti già avviati, si prevedono i seguenti sviluppi:

1. Avvio del progetto pilota di Competencies Management basato sui modelli di competenze adottati. Il progetto inizialmente previsto per il 2020 è stato posticipato sia per il sopraggiungere della pandemia che ha imposto nuove priorità, sia per il varo del progetto di Employee Potential Assessment, in qualche modo propedeutico al programma di valutazione delle performance.
2. Organizzazione di iniziative sui temi della Diversity&Inclusion, ivi compresa la creazione di un comitato interdipartimentale.
3. Compatibilmente con l'andamento della pandemia e i provvedimenti governativi, verranno riprese le attività di aggiornamento formativo in materia di sicurezza, congelate per tutto il 2020.

³⁰ Il dato è stato riesposto rispetto a quello pubblicato nella DNF 2019 in quanto le ore totali non comprendevano anche le ore degli interinali.

Sicurezza

Sul tema della salute e sicurezza dei lavoratori, La Doria ha effettuato un lavoro rilevante negli ultimi anni attraverso iniziative orientate ad una maggiore partecipazione dei lavoratori. L'impegno di La Doria è sempre più orientato a sostenere e diffondere un'effettiva cultura della sicurezza negli stabilimenti. Tale orientamento ha consentito di fronteggiare con la massima tempestività ed efficacia la situazione di emergenza legata alla diffusione del Covid-19.

Per formalizzare l'impegno su tale tematica La Doria ha ottenuto per tutti gli stabilimenti la Certificazione OHSAS 18001: 2007 per il proprio Sistema di Gestione, certificandone la conformità a fine 2020 anche secondo lo standard UNI EN ISO 45001:2018. Parte integrante del Sistema è la Politica, la quale è resa disponibile a tutti i lavoratori e ai soggetti interessati. La documentazione a supporto del sistema di gestione della Sicurezza include:

- a) il Manuale di Salute e Sicurezza sul lavoro, che descrive e illustra il SGSSL e l'azienda nei suoi aspetti caratteristici, strategici e di mercato;
- b) l'analisi del Contesto, parti interessate, analisi dei rischi e delle opportunità;
- c) le Procedure di Salute e Sicurezza sul lavoro, che coprono tutti i punti della Norma UNI ISO 45001:2018 e ne disciplinano la corretta applicazione al fine di una completa compliance.

Per garantire la corretta implementazione di tale Sistema, 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.

Obiettivi specifici in ambito di salute e sicurezza sul lavoro consentono il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali e, una volta approvati dalla Direzione, sono comunicati a tutte le persone direttamente coinvolte nella loro applicazione.

In linea con gli impegni assunti la Società coinvolge i dipendenti nella gestione della Sicurezza, sia attraverso Comitati di Stabilimento, a cui partecipano anche i Rappresentanti dei Lavoratori sulla Sicurezza, sia con la formazione specifica.

Conformemente ai requisiti di legge, La Doria dispone di un Servizio di Prevenzione e Protezione con Responsabili ed Addetti in ogni stabilimento, di supporto ai delegati in materia. Gli ASPP (Addetti al Servizio di Prevenzione e Protezione) sono formalmente designati, e rappresentano un supporto operativo per tutti gli stabilimenti. Il Servizio di Prevenzione e Protezione redige il Documento di valutazione dei Rischi (DVR), identifica le misure di Prevenzione e Protezione e le necessità formative e addestrative, programma la prevenzione, mediante l'approntamento di un Programma annuale, organizza e implementa le visite periodiche dei luoghi di lavoro e delle riunioni periodiche e s'interfaccia con il Medico Competente.

La documentazione, definita per l'implementazione, la gestione e il controllo delle attività di Prevenzione e Protezione (P&P) della Salute e Sicurezza sul Lavoro, è generata dalla Valutazione dei Rischi; ed è riportata in un'apposita Lista allegata al Documento di Valutazione dei Rischi (DVR).

Lo stato di salute dei lavoratori che, per la mansione svolta, sono esposti a specifici fattori di rischio nell'ambiente di lavoro, viene monitorato con azioni periodiche di sorveglianza sanitaria, effettuate dai medici preposti a questa attività.

Ogni evento che può provocare un infortunio o un danno alla proprietà, agli impianti o all'ambiente circostante ricade nell'ambito di applicazione di una specifica procedura (Indagini di Incidenti e infortuni e azioni correttive e preventive).

Tale procedura prevede un rapporto di incidente/infortunio sottoposto ad una sistematica analisi delle cause.

Lo scopo fondamentale di questa indagine è individuare e valutare eventuali:

1. condizioni critiche ed eventuali responsabilità;
2. non Conformità e allontanamento dagli standard normativi e di legge;
3. condizioni di pericolo non note e necessità di valutazione dei rischi;
4. eventuali azioni disciplinari;
5. eventuali necessità di denuncia alle autorità;
6. redazione formale di un Piano d'Azioni Correttive, Preventive e Migliorative.

I lavoratori hanno la possibilità di segnalare al loro rappresentante (RLS) eventuali condizioni di pericolo e/o utilizzare una apposita cassetta, posizionata all'interno degli stabilimenti, in modo anonimo.

Il coinvolgimento dei lavoratori ha contribuito a sviluppare un atteggiamento propositivo nella segnalazione di situazioni e comportamenti pericolosi ("near miss"), costantemente monitorati dal Servizio di Prevenzione e Protezione Integrato al fine di aumentare la possibilità di prevenire gli infortuni. I *near miss* sono opportunamente analizzati e, laddove previste, intraprese azioni correttive al fine di evitare il ripetersi degli stessi eventi.

TASSI DI INFORTUNI PER GENERE

Tasso di infortuni ³¹	2019	2020
Totale	20,32	17,39
-uomini	22,88	21,07
-donne	10,89	2,87

³¹ Il tasso di infortuni è calcolato: (infortuni/ore lavorate)* 1.000.000.

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. A tal fine in allegato ai Documenti di Valutazione del Rischio dei singoli Plant vengono definiti i fabbisogni minimi di formazione per gruppi omogenei di lavoratori. Le attività di formazione sono svolte in conformità a quanto sancito dall'Accordo Stato Regioni del 2011, con richiami formativi periodici. La valutazione dell'efficacia di ogni iniziativa di formazione avviene mediante la somministrazione di questionari sui temi trattati.

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. Nel 2020 è stata pianificata e attuata la certificazione del sistema di gestione sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro dalla norma OHSAS 18001 alla nuova norma ISO 45001.

Gestione emergenza Covid

L'emergenza epidemiologica derivante dal Covid-19, che siamo stati chiamati a fronteggiare a partire da marzo 2020 ha coinvolto tutto il Paese in una sfida complessa. In questo scenario di grande sofferenza e di massima incertezza sui tempi di un ritorno alla normalità e sulla misura della ripresa economica, La Doria ha reagito con grande forza e determinazione al fine di garantire l'approvvigionamento dei mercati con i nostri prodotti in un momento particolarmente difficile per l'Italia e per il mondo intero, in cui i consumi alimentari delle famiglie sono cresciuti sensibilmente e le vendite al dettaglio di alimenti confezionati hanno registrato un incremento a doppia cifra.

Ciò è stato reso possibile perché, grazie al senso di responsabilità di tutte le nostre persone, il Gruppo non si è mai fermato, neanche nella fase più acuta dell'epidemia, continuando a lavorare con straordinario impegno per garantire i nostri prodotti ai nostri clienti e ai consumatori e assicurare così la continuità delle produzioni di una filiera essenziale come quella agroalimentare.

La Doria ha impostato la gestione dell'emergenza su tre aspetti prioritari: salvaguardia della sicurezza delle proprie persone, supporto alla comunità e garanzia della continuità aziendale.

Fin dall'inizio della propagazione del virus, la nostra priorità è stata la sicurezza dei dipendenti, garantita attraverso l'adozione di specifiche disposizioni e l'implementazione di tutte le misure sanitarie, in ottemperanza ai provvedimenti emanati dalle Autorità competenti. È stato da subito istituito un Comitato Centrale di Crisi con la funzione di monitorare lo stato di attuazione delle indicazioni operative descritte nel "Documento sulle Misure Organizzative messe in atto per contenere la diffusione nei luoghi di lavoro del Covid-19". Il Comitato ha avuto un ruolo fondamentale per decidere in maniera tempestiva le azioni da realizzare in attuazione dei provvedimenti normativi straordinari legati all'emergenza sanitaria e per compiere una costante verifica sull'attuazione di tutte le misure di sicurezza necessarie a garantire una piena tutela dei lavoratori. Tutte le azioni intraprese dal Gruppo nel corso della crisi sono state decise seguendo le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, e applicando i provvedimenti e le raccomandazioni forniti dalle Autorità nazionali e locali, in alcuni casi anticipandoli o integrandoli con misure più rigorose, concordate se necessario con i medici competenti.

Gli ambienti di lavoro sono stati sanificati e sottoposti a igienizzazioni straordinarie. Gli eventi e le visite di esterni alle strutture del Gruppo sono stati sospesi, così come i viaggi di lavoro, con l'eccezione delle trasferte nazionali necessarie a garantire la continuità produttiva.

Ai dipendenti del Gruppo che, per garantire la continuità della produzione, hanno continuato a lavorare in presenza, è stato erogato un bonus in aggiunta a quello riconosciuto dallo Stato con il D. L. 17 marzo 2020 n. 18. Inoltre, in occasione delle festività



natalizie, la Società ha erogato a tutti i dipendenti un'ulteriore liberalità di 500€, sottoforma di voucher spesa elettronici a ringraziamento dell'impegno profuso. Oltre alle misure adottate, sono state introdotte norme più stringenti per il distanziamento sociale, alternando le postazioni di lavoro, separando le scrivanie con pannelli in plexiglass dove necessario e richiedendo l'utilizzo della mascherina.

In risposta all'emergenza epidemiologica Covid-19, a marzo 2020 è stata, inoltre, attivata, a tutela di tutti i dipendenti, una copertura assicurativa in caso di ricovero ospedaliero per Covid-19.

Nel corso dell'emergenza Covid-19, La Doria ha offerto supporto alla comunità attraverso donazioni di prodotto per gli enti caritatevoli come il Banco Alimentare ed erogazioni liberali ad associazioni di ricerca e per sostenere gli acquisti di apparecchiature e dispositivi medicali utili al potenziamento delle strutture sanitarie regionali per fronteggiare lo stato di crisi.

La situazione di crisi legata al Covid-19, è stata anche un'opportunità di miglioramento della cultura organizzativa. Nei primi mesi del 2020, infatti, la Società ha implementato l'applicativo MS Teams che ha permesso la necessaria continuità lavorativa in sicurezza durante l'emergenza sanitaria, massimizzando la fruibilità degli strumenti di comunicazione e collaborazione tra colleghi, anche da mobile, e moltiplicando le possibilità di interazione.

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 Nettare di Pera, Nettare di Pesca, Nettare 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 fresco è 100% italiano



Made in Italy

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



100%

Le pere, le albicocche 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 garanzia 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 di 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, è stato lanciato da quasi un decennio 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, composto da 16 aziende leader dell'industria alimentare italiana, si caratterizza per un fatturato aggregato di 3 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

[GRI 102-3; GRI 102-10; GRI 102-45; GRI 102-50; GRI 102-51; GRI 102-52; GRI 102-53; GRI 102-54]

Il presente documento costituisce la Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario (di seguito anche “**Bilancio di Sostenibilità**”) predisposta in conformità al D. Lgs. 254/16 e, come previsto dall’Art. 5 del Decreto stesso, costituisce una relazione distinta dalla relazione sulla gestione.

Il presente documento relaziona in merito ai **temi ritenuti rilevanti e previsti dall’Art. 3 e dall’Art. 4 del D.Lgs. 254/16 con riferimento all’esercizio 2020** (dal 1° gennaio al 31 dicembre), nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell’attività di impresa, del suo andamento, dei suoi risultati e dell’impatto sociale e ambientale dalla stessa prodotto. In particolare, la definizione degli aspetti rilevanti per il Gruppo La Doria (di seguito anche il “Gruppo”) e per i suoi stakeholder, è avvenuta in base a un processo di analisi di materialità di cui è data descrizione nel paragrafo “La definizione dei temi materiali” del presente documento.

Il perimetro di reporting del Bilancio di Sostenibilità è il medesimo del Bilancio Consolidato³³ del Gruppo La Doria al 31 dicembre 2020. Per le informazioni e i dati ambientali si segnala da un lato l’inclusione dello stabilimento di Acerra che, pur avendo cessato le attività produttive, presenta delle code di consumi e produzione di rifiuti dovute alle attività di messa in sicurezza, e dall’altro l’esclusione di LDH (La Doria) LTD, in quanto società priva di attività produttive, i cui aspetti ambientali non sono stati ritenuti rilevanti al fine di assicurare la comprensione dell’attività d’impresa del Gruppo e dell’impatto dallo stesso prodotto. 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.

I dati relativi all’esercizio 2019 sono riportati a fini comparativi in modo da facilitare la valutazione dell’andamento dell’attività. Le riesposizioni dei dati comparativi precedentemente pubblicati sono chiaramente indicate come tali. Inoltre, per dare una corretta rappresentazione delle performance e per garantire l’attendibilità dei dati, il ricorso a stime è stato limitato il più possibile. Ove ne sia stato fatto ricorso, queste sono fondate sulle migliori metodologie disponibili e opportunamente segnalate.

Nel 2020 non ci sono state ulteriori variazioni significative relative alle dimensioni, al perimetro di consolidamento, alla struttura organizzativa, all’assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Gruppo.

Il Rapporto di Sostenibilità 2020 è stato redatto in conformità agli standard «GRI

Sustainability Reporting Standards», definiti dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l’opzione «in accordance - Core». Inoltre è stato preso in considerazione il “Food processing Sector Disclosures” pubblicato dal GRI nel 2014. La presenza dei contenuti che rispondono a tali riferimenti è segnalata nel testo per mezzo di codici identificativi riportati all’inizio dei paragrafi di riferimento.

Nell’ottica di integrazione della sostenibilità nella strategia ed in tutti i processi operativi, La Doria ha formalizzato un Piano di Sostenibilità 2020-2022 i cui obiettivi strategici sono stati legati a quelli del Piano Industriale, a quelli dell’agenda 2030 delle Nazioni Unite e declinati in obiettivi operativi e specifici target.

L’aggiornamento del Piano di Sostenibilità è stato approvato nel Consiglio di Amministrazione del 15 marzo 2021.

Lotta contro la corruzione attiva e passiva

Il tema è presidiato dalla Capogruppo e dalle sue controllate italiane nell’ambito del Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001 e da LDH attraverso l’adozione di una politica anti-bribery. Infine si segnala l’attribuzione del rating di legalità alla Capogruppo da parte dell’Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato. Si

³³ Per l’elenco delle società consolidate con il metodo integrale si rimanda alla sezione “Contenuto del bilancio consolidato” delle Note esplicative al Bilancio Consolidato di La Doria S.p.A. al 31 dicembre 2020.

segnala inoltre che, nell'ambito delle attività di formazione sul D. Lgs. 231/01, si fa riferimento anche ai reati presupposto ivi previsti tra cui quelli relativi alla corruzione della Pubblica Amministrazione, Corruzione fra privati e Istigazione alla Corruzione. Il Codice Etico è oggetto di formazione per tutti i neoassunti.

Aspetti sociali, attinenti al personale e rispetto dei diritti umani

Il Gruppo opera in un settore, la filiera del pomodoro e dell'ortofrutta in generale, che è stata oggetto di forti pressioni legate alle condizioni di lavoro delle persone nei campi (lavoro in nero, caporalato, lavoratori migranti, sicurezza). A tal proposito è stata formalizzata ed ufficializzata una 'Politica sui Diritti Umani' che, assieme alla 'Politica sulla schiavitù moderna' già presente, definisce l'impegno e le regole che il Gruppo ha adottato per gestire tali aspetti.

Per quanto concerne la qualità e la sicurezza dei prodotti, requisiti imprescindibili per operare nel settore alimentare, è proseguito il programma di aggiornamento delle competenze nell'area Assicurazione e Controllo Qualità attraverso l'organizzazione di un calendario di corsi specialistici, in collaborazione con una Società Esterna. Inoltre sono state emanate una 'Politica di sostenibilità', aggiornata a gennaio 2020, e una 'Politica sulla diversity', approvata a gennaio 2019, per le quali sono previste iniziative di sensibilizzazione ed attuazione.

Ambiente

Consapevole dell'impatto ambientale dei propri processi produttivi, il Gruppo ha adottato politiche e pratiche volte alla corretta gestione dei propri aspetti e relativi impatti ambientali aderendo alla norma UNI EN ISO 14001 sui Sistemi di Gestione Ambientale per tutti gli stabilimenti produttivi. Ha inoltre in essere un sistema di energy management nei siti produttivi che permette una gestione efficace degli aspetti energetici e favorisce gli investimenti in tema di efficientamento.

Nel corso del 2020 inoltre è stata finalizzata la **procedura di reporting** relativa alla Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario, adottata dalla Capogruppo e dalle società controllate. Il Gruppo La Doria rimane impegnato in un percorso di miglioramento continuo su tutti gli aspetti di sostenibilità al fine di aderire in maniera sempre più virtuosa alle best practice di settore e favorire il dialogo con i propri stakeholder.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è redatto con cadenza annuale ed è stato sotto-

posto al Comitato Controllo Rischi e Sostenibilità e alla successiva approvazione del Consiglio di Amministrazione di La Doria S.p.A. in data 15 marzo 2021.

Il Bilancio è inoltre oggetto di un esame limitato ("limited assurance engagement" secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di Deloitte & Touche S.p.A. che, al termine del lavoro svolto, rilascia un'apposita relazione circa la conformità delle informazioni fornite nella Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario redatta da La Doria S.p.A. al D. Lgs. n. 254/16.

Il Bilancio di Sostenibilità 2020 è reso pubblico anche sul sito web www.gruppoladoria.it.

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

[GRI 102-46; GRI 102-47; GRI 102-49; GRI 103-1; GRI 103-2; GRI 103-3]

Il Bilancio di Sostenibilità 2020 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)*³⁴, sono state analizzate le aspettative dei principali clienti de La Doria³⁵, 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.

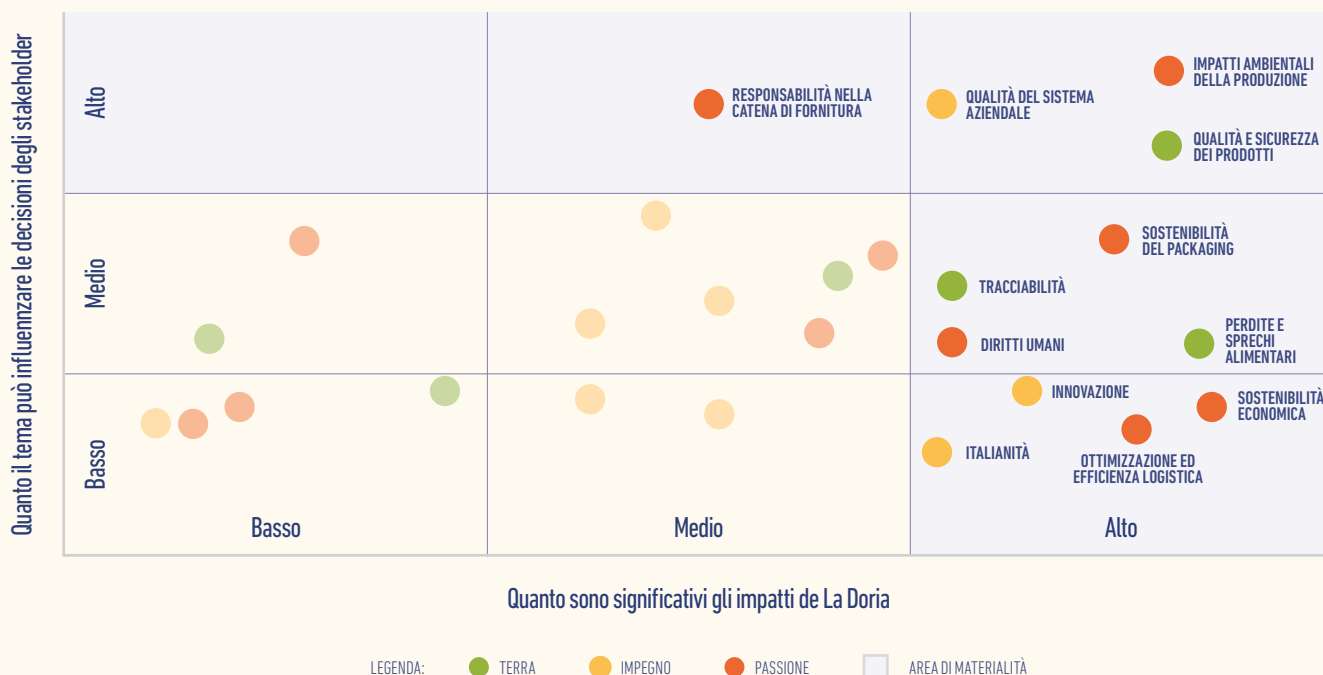
Una volta identificati i temi rilevanti, all'interno di un *workshop* con il management aziendale sono stati posizionati i temi sulla matrice in considerazione degli impatti che possono avere su La Doria, e la capacità dell'azienda di governare tali impatti, e in considerazione dell'influenza nelle decisioni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

Per la costruzione della matrice di materialità è stato importante il coinvolgimento degli stakeholder. È stata condotta un'indagine su alcune cate-

gorie di stakeholder (dipendenti, clienti e fornitori) che sono in grado di influenzare la capacità della Azienda di raggiungere gli obiettivi. In questi anni i processi di inclusione degli stakeholder sui temi di sostenibilità sono progressivamente maturati: da una prima fase, impostata esclusivamente sull'ascolto, ad una successiva basata anche sulla consultazione attraverso la somministrazione di questionari.

Tale rappresentazione è stata sottoposta all'esame da parte del Comitato Tecnico di Sostenibilità, del Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità, del Presidente e dell'Amministratore Delegato ed approvata dal Consiglio di Amministrazione in data 12 novembre 2020. I temi materiali validati per questo ciclo di reporting sono quelli riportati all'interno della matrice sottostante.

LA MATRICE DI MATERIALITÀ 2020



³⁴ Sono state considerate le matrici per i seguenti segmenti: "Agricultural Products"; "Processed Foods"; "Non-Alcoholic Beverages"; "Food Retailers & Distributors".

³⁵ 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.	●		●		●	●
Impatti ambientali della produzione	Minimizzare e gestire correttamente gli impatti legati al processo produttivo degli stabilimenti: consumi energetici, consumi idrici, emissioni, rifiuti.			●	●	●	●
Diritti Umani e 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 materie 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 <i>gluten free</i> , prodotti <i>halal</i> , ecc. Di processo: sostituzione dei macchinari e rinnovamento/innovazione degli stessi 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 realizzati con materie prime di origine non italiana l'importanza della produzione in Italia.	●		●		●	

RACCORDO TRA I TEMI MATERIALI E GLI “ASPECTS” GRI

Tema materiale	Aspetto GRI	Perimetro dell'impatto	Tipologia di impatto
Qualità e sicurezza dei prodotti	Salute e sicurezza dei consumatori Pratiche di approvvigionamento	• Gruppo • Fornitori • Clienti	• Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business • A cui il Gruppo contribuisce
Innovazione	-	• Gruppo	• Causato dal Gruppo
Tracciabilità	-	• Gruppo • Fornitori	• Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Impatti ambientali della produzione	Materiali Energia Acqua Emissioni ³⁶ Effluenti e rifiuti Trasporti	• Società del Gruppo con attività produttive	• Causato dal Gruppo
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura	Assessment dei fornitori per le pratiche di lavoro Pratiche di lavoro e meccanismi di reclamo Assessment dei fornitori sui Diritti Umani Diritti Umani e meccanismi di reclamo	• Gruppo • Fornitori	• Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Perdite e sprechi alimentari	-	• Gruppo	• Causato dal Gruppo
Sostenibilità del Packaging	Materiali	• Gruppo • Fornitori • Clienti	• Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business • A cui il Gruppo contribuisce
Ottimizzazione ed efficienza logistica	-	• Gruppo	• Causato dal Gruppo
Sostenibilità economica	Performance economica Pratiche di approvvigionamento Imposte	• Gruppo	• Causato dal Gruppo
Qualità del sistema azienda	Occupazione Salute e Sicurezza ³⁷ Formazione e Istruzione Diversità e pari opportunità	• Gruppo	• Causato dal Gruppo
Italianità	-	• Gruppo • Fornitori	• Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business

³⁶ L'aspetto emissioni, all'interno del tema impatti ambientali della produzione, è risultato rilevante solo in merito alle emissioni di CO₂. Si precisa comunque che, per quanto concerne le altre emissioni, gli stabilimenti di Parma, Angri, Sarno, Fisciano e Lavello sono dotati di Autorizzazione Integrata Ambientale. L'Autorizzazione prevede il monitoraggio delle emissioni in atmosfera di NO_x, COV, NH₃ e CO e la comunicazione annuale delle stesse alle Autorità Competenti. Nel periodo di rendicontazione non si sono verificati fuori limite.

³⁷ Per quanto concerne il monitoraggio degli infortuni dei lavoratori non dipendenti, la società valuterà l'opportunità di approfondire l'analisi rispetto alla significatività degli altri lavoratori non dipendenti, al fine di valutare la necessità di raccogliere i dati presso i datori di lavoro dei collaboratori esterni e i fornitori che operano presso i siti del Gruppo e/o sotto il controllo del Gruppo, valutando la qualità e l'accuratezza di tali dati su cui non esercita un controllo diretto.

GRI Content Index

GENERAL STANDARD DISCLOSURES

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)																																																																																				
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE																																																																																							
GRI 102 Informativa generale 2016	102-1	Nome dell'organizzazione	p. 26																																																																																				
	102-2	Attività, Marchi, prodotti e servizi	p. 16-17																																																																																				
	102-3	Ubicazione sede principale	p. 93																																																																																				
	102-4	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. 17																																																																																				
	102-5	Assetto proprietario e forma legale	p. 26-27 Per maggiore approfondimento si rimanda alla Relazione sulla Corporate Governance consultabile sul sito del Gruppo: www.gruppoladoria.it																																																																																				
	102-6	Mercati serviti	p. 17																																																																																				
	102-7	Dimensione dell'organizzazione	p. 6-7 Per maggiore approfondimento si rimanda alla Relazione finanziaria annuale consultabile sul sito del Gruppo: www.gruppoladoria.it																																																																																				
	102-8	Numero totale dei dipendenti, suddiviso per tipologia, tipo di contratto, distribuzione territoriale e genere	Oltre alle informazioni riportate a pagina 82 di seguito la tabella con gli altri dati richiesti dall'indicatore <table><tr><th rowspan="2">Personale in organico al 31-12 (per tipologia di contratto)</th><th colspan="2">Stabilimenti in Italia</th><th colspan="2">LDH</th></tr><tr><th>2020</th><th>2019</th><th>2020</th><th>2019</th></tr><tr><td>Contratto a tempo indeterminato</td><td>737</td><td>717</td><td>83</td><td>77</td></tr><tr><td>- uomini</td><td>607</td><td>590</td><td>39</td><td>38</td></tr><tr><td>- donne</td><td>130</td><td>127</td><td>44</td><td>39</td></tr><tr><td>Contratto a tempo determinato</td><td>37</td><td>48</td><td>6</td><td>4</td></tr><tr><td>-uomini</td><td>32</td><td>43</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>-donne</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>3</td></tr><tr><td>Contratto full time</td><td>697</td><td>683</td><td>84</td><td>77</td></tr><tr><td>- uomini</td><td>581</td><td>570</td><td>40</td><td>39</td></tr><tr><td>- donne</td><td>116</td><td>113</td><td>44</td><td>38</td></tr><tr><td>Contratto part-time</td><td>77</td><td>82</td><td>5</td><td>4</td></tr><tr><td>- uomini</td><td>58</td><td>63</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>- donne</td><td>19</td><td>19</td><td>5</td><td>4</td></tr><tr><td>Totale dipendenti</td><td>774</td><td>765</td><td>89</td><td>81</td></tr><tr><td>Totale uomini</td><td>639</td><td>633</td><td>40</td><td>39</td></tr><tr><td>Totale donne</td><td>135</td><td>132</td><td>49</td><td>42</td></tr></table>		Personale in organico al 31-12 (per tipologia di contratto)	Stabilimenti in Italia		LDH		2020	2019	2020	2019	Contratto a tempo indeterminato	737	717	83	77	- uomini	607	590	39	38	- donne	130	127	44	39	Contratto a tempo determinato	37	48	6	4	-uomini	32	43	1	1	-donne	5	5	5	3	Contratto full time	697	683	84	77	- uomini	581	570	40	39	- donne	116	113	44	38	Contratto part-time	77	82	5	4	- uomini	58	63	0	0	- donne	19	19	5	4	Totale dipendenti	774	765	89	81	Totale uomini	639	633	40	39	Totale donne	135	132	49
Personale in organico al 31-12 (per tipologia di contratto)	Stabilimenti in Italia		LDH																																																																																				
	2020	2019	2020	2019																																																																																			
Contratto a tempo indeterminato	737	717	83	77																																																																																			
- uomini	607	590	39	38																																																																																			
- donne	130	127	44	39																																																																																			
Contratto a tempo determinato	37	48	6	4																																																																																			
-uomini	32	43	1	1																																																																																			
-donne	5	5	5	3																																																																																			
Contratto full time	697	683	84	77																																																																																			
- uomini	581	570	40	39																																																																																			
- donne	116	113	44	38																																																																																			
Contratto part-time	77	82	5	4																																																																																			
- uomini	58	63	0	0																																																																																			
- donne	19	19	5	4																																																																																			
Totale dipendenti	774	765	89	81																																																																																			
Totale uomini	639	633	40	39																																																																																			
Totale donne	135	132	49	42																																																																																			

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)												
GRI 102 Informativa generale 2016	102-8	Numero totale dei dipendenti, suddiviso per tipologia, tipo di contratto, distribuzione territoriale e genere	Si evidenzia che la tabella sottostante rappresenta il dato puntuale del totale degli assunti con contratto stagionale <table><tr><th colspan="2">Contratti stagionali</th><th>2020</th></tr><tr><td colspan="2">Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno</td><td>878</td></tr><tr><td colspan="2">- Uomini</td><td>424</td></tr><tr><td colspan="2">- Donne</td><td>454</td></tr></table> Si specifica che i dati relativi al numero di assunti per stabilimento (pag. 18-23) sono dati puntuali	Contratti stagionali		2020	Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno		878	- Uomini		424	- Donne		454
	Contratti stagionali		2020												
	Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno		878												
	- Uomini		424												
	- Donne		454												
	102-9	Descrizione della catena di fornitura dell'organizzazione	p. 24-25												
	102-10	Cambiamenti significativi durante il periodo di rendicontazione riguardanti: dimensioni, struttura, assetto proprietario e supply chain dell'organizzazione	p. 92												
	102-11	Eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	p. 32												
102-12	Sottoscrizione o adozione di principi, iniziative o carte sviluppate da enti esterni in merito a performance economiche, ambientali e sociali	p. 30-33, 58-62													
102-13	Partecipazione ad associazioni di categoria nazionali e/o internazionali	p. 35													
STRATEGIA E ANALISI															
GRI 102 Informativa generale 2016	102-14	Dichiarazione della più alta autorità decisionale in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia di sostenibilità	p. 4-5												
ETICA E INTEGRITÀ															
GRI 102 Informativa generale 2016	102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento come codici di condotta e codici etici dell'organizzazione	p. 27-33												
GOVERNANCE															
GRI 102 Informativa generale 2016	102-18	Struttura di governo dell'organizzazione, inclusi i comitati che rispondono direttamente al più alto organo di governo ed eventuali comitati responsabili per le decisioni in materia economica, ambientale e sociale	p. 27												
STAKEHOLDER ENGAGEMENT															
GRI 102 Informativa generale 2016	102-40	Lista degli stakeholder coinvolti dall'organizzazione	p. 34-35												
	102-41	Percentuale dei dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	Il 100% dei lavoratori è assunto secondo contratti collettivi												
	102-42	Processo di identificazione degli stakeholder	p. 34												
	102-43	Approccio all'attività di coinvolgimento degli stakeholder, specificando la frequenza per tipologia di attività sviluppata e per gruppo di stakeholder	p.34-35												
	102-44	Elenco dei temi chiave emersi da attività di stakeholder engagement e descrizione di come l'organizzazione risponde	p. 34-35												

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)
PRATICHE DI RENDICONTAZIONE			
GRI 102 Informativa generale 2016	102-45	Elenco delle entità incluse nel bilancio consolidato e di quelle non comprese nel bilancio di sostenibilità	p. 92
	102-46	Processo per la definizione dei contenuti del report e del perimetro di ciascun aspetto	p. 94-96
	102-47	Aspetti materiali identificati nel processo di definizione dei contenuti del report	p. 94-95
	102-48	Spiegazione degli effetti di qualsiasi modifica di informazioni inserite nei report precedenti e motivazioni di tali modifiche	p. 92
	102-49	Cambiamenti significativi di perimetro di ciascun aspetto rispetto ai precedenti periodi di rendicontazione	p. 96
	102-50	Periodo di rendicontazione	p. 92
	102-51	Data di pubblicazione del report di sostenibilità più recente	30 marzo 2020
	102-52	Periodicità di rendicontazione	Annuale
	102-53	Contatti e indirizzi utili per richiedere informazioni sul report di sostenibilità e i suoi contenuti	p. 93
	102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	p. 92
	102-55	Indice dei contenuti GRI	p. 97-106
	102-56	Attestazione esterna del report	p. 107-109

SPECIFIC STANDARD DISCLOSURES

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
CATEGORIA: ECONOMIA				
ASPETTO RILEVANTE: PERFORMANCE ECONOMICA				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 72-75	-
GRI 201 Performance Economiche 2016	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	p. 73-74	-
ASPETTO RILEVANTE: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 58-63, 72, 75 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 204 Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1	Proporzione di spesa nei confronti di fornitori locali nelle aree geografiche significative di lavoro	p. 74	-
ASPETTO RILEVANTE: CORRUZIONE				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 92-96 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 205 Anticorruzione 2016	205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	p. 30-32 La Doria ha identificato cinque attività valutate per rischi legati alla corruzione. I rischi legati alla corruzione sono stati analizzati per lo sviluppo del Modello 231	-
	205-2	Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	p. 31-32	-
ASPETTO RILEVANTE: IMPOSTE				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 72-75, 94-96 https://www.gruppoladoria.it/IT/corporate-governance/modello-organizzativo.xhtml	-
GRI 207 Imposte 2019	207-1	Approccio alla fiscalità	p. 74-75	-
	207-2	Governance fiscale, controllo e gestione del rischio	p. 74-75	-
	207-3	Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni in materia fiscale	p. 74-75	-
	207-4	Rendicontazione Paese per Paese	p. 74-75 Per alcune informazioni finanziarie, economiche e fiscali relative a tale indicatore si rimanda a quanto riportato nel Bilancio Consolidato. L'esposizione completa delle informazioni richieste dal presente indicatore sarà perfezionata nelle successive rendicontazioni	-

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
CATEGORIA: AMBIENTE				
ASPETTO RILEVANTE: MATERIALI				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 43, 46-48, 64-67 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 301 Materiali 2016	301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	p. 43, 66	-
	301-2	Percentuale di materiale utilizzato che proviene da fonte riciclata	p. 64-65	-
ASPETTO RILEVANTE: ENERGIA				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 52-56 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 302 Energia 2016	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	p. 54	-
	302-3	Intensità energetica	p. 54	-
	302-4	Riduzioni del consumo energetico	p. 53-54	-
ASPETTO MATERIALE: ACQUA				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 52, 55-56 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 303 Acqua 2018	303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	p. 55-56	-
	303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	p. 55-56	-
	303-3	Prelievo idrico	p. 56	-
	303-4	Scarico di acqua	p. 56	-
	303-5	Consumo di acqua	Nel 2020 sono stati consumati 365 ML di acqua	-
ASPETTO RILEVANTE: EMISSIONI				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 52-54, 101 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 305 Emissioni 2016	305-1	Emissioni dirette GHG (Scopo 1)	Emissioni dirette (Scopo 1) di Gruppo: tCO ₂ eq 52.958 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione MinAmbiente 2021	-
	305-2	Emissioni indirette GHG (Scopo 2) - Location Based	Emissioni indirette (Scopo 2) di Gruppo: tCO ₂ eq 8.459 ³⁸ Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione ISPRA 2020	-
		Emissioni indirette GHG (Scopo 2) - Market Based	Emissioni indirette (Scopo 2) di Gruppo: tCO ₂ eq 12.950 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione presenti nel documento: AIB "Residual Mix 2020 factor"	-
	305-4	Intensità delle emissioni GHG	GHG intensity (Scopo 1 e 2) di Gruppo Location Based (tCO ₂ /t di prodotto): 0,10 GHG intensity (Scopo 1 e 2) di Gruppo Market Based (tCO ₂ /t di prodotto): 0,15	-

³⁸ Il totale delle emissioni indirette comprendono anche le 48 tCO₂ di Acerra.

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																																																																																			
ASPETTO RILEVANTE: EFFLUENTI E RIFIUTI																																																																																							
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema mate- riale e il suo perimetro; mo- dalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 55-56 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																																																																																			
GRI 306 Scarichi idrici e rifiuti 2016	306-1	Scarichi di acqua per qua- lità e destinazione	p. 56	-																																																																																			
	306-2	Peso totale dei rifiuti per tipologia e metodo di smal- timento	p. 55	-																																																																																			
ASPETTO RILEVANTE: ASSESSMENT DEI FORNITORI SU ASPETTI AMBIENTALI																																																																																							
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema mate- riale e il suo perimetro; mo- dalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 102 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																																																																																			
GRI 308 Valutazione ambientali dei fornitori 2016	308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	Tutti i nostri fornitori critici di materie prime sono valutati su aspetti ambientali	-																																																																																			
CATEGORIA: SOCIALE																																																																																							
SOTTO-CATEGORIA: PRATICHE DI LAVORO																																																																																							
ASPETTO RILEVANTE: OCCUPAZIONE																																																																																							
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema mate- riale e il suo perimetro; mo- dalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 82-87, 102 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																																																																																			
GRI 401 Occupazione 2016	401-1	Numero totale e tasso dei neoassunti e del turnover dei dipendenti, suddiviso per età, sesso e area geo- grafica	p. 83 TURNOVER DI GRUPPO (LA DORIA E LDH, DIPENDENTI CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO E DETERMINATO) <table><tr><th rowspan="2"></th><th colspan="3">2020</th><th colspan="3">2019</th></tr><tr><th>Totale</th><th>Uomini</th><th>Donne</th><th>Totale</th><th>Uomini</th><th>Donne</th></tr><tr><td>Totale nuovi assunti</td><td>247</td><td>189</td><td>58</td><td>216</td><td>180</td><td>36</td></tr><tr><td><30</td><td>141</td><td>110</td><td>31</td><td>115</td><td>98</td><td>17</td></tr><tr><td>30-50</td><td>92</td><td>70</td><td>22</td><td>89</td><td>71</td><td>18</td></tr><tr><td>>50</td><td>14</td><td>9</td><td>5</td><td>12</td><td>11</td><td>1</td></tr><tr><td>Tasso nuovi assunti</td><td>28,6%</td><td>27,8%</td><td>31,5%</td><td>25,5%</td><td>26,8%</td><td>20,7%</td></tr><tr><td>Totale cessazioni</td><td>229</td><td>183</td><td>46</td><td>175</td><td>142</td><td>33</td></tr><tr><td><30</td><td>128</td><td>105</td><td>23</td><td>84</td><td>72</td><td>12</td></tr><tr><td>30-50</td><td>83</td><td>63</td><td>20</td><td>53</td><td>40</td><td>13</td></tr><tr><td>>50</td><td>18</td><td>15</td><td>3</td><td>38</td><td>30</td><td>8</td></tr><tr><td>Tasso cessazioni</td><td>26,5%</td><td>27,0%</td><td>25,0%</td><td>20,7%</td><td>21,1%</td><td>19,0%</td></tr></table>		2020			2019			Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale nuovi assunti	247	189	58	216	180	36	<30	141	110	31	115	98	17	30-50	92	70	22	89	71	18	>50	14	9	5	12	11	1	Tasso nuovi assunti	28,6%	27,8%	31,5%	25,5%	26,8%	20,7%	Totale cessazioni	229	183	46	175	142	33	<30	128	105	23	84	72	12	30-50	83	63	20	53	40	13	>50	18	15	3	38	30	8	Tasso cessazioni	26,5%	27,0%	25,0%	20,7%	21,1%	19,0%	-
		2020			2019																																																																																		
Totale		Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne																																																																																	
Totale nuovi assunti	247	189	58	216	180	36																																																																																	
<30	141	110	31	115	98	17																																																																																	
30-50	92	70	22	89	71	18																																																																																	
>50	14	9	5	12	11	1																																																																																	
Tasso nuovi assunti	28,6%	27,8%	31,5%	25,5%	26,8%	20,7%																																																																																	
Totale cessazioni	229	183	46	175	142	33																																																																																	
<30	128	105	23	84	72	12																																																																																	
30-50	83	63	20	53	40	13																																																																																	
>50	18	15	3	38	30	8																																																																																	
Tasso cessazioni	26,5%	27,0%	25,0%	20,7%	21,1%	19,0%																																																																																	
	401-2	Benefit che vengono forniti ai dipendenti per tipologia di contratto	A tutti i Dirigenti e ad alcuni Quadri e Impiegati del Gruppo viene fornita l'auto aziendale Si evidenzia che il contributo dell'asilo nido/scuola materna viene erogato solo ai dipendenti a tempo indeterminato dello stabilimento di Parma in quanto deri- vante da accordi di Il livello antecedente l'acquisizione I buoni pasto sono erogati a tutti i dipendenti a tempo indeterminato, ai dipenden- ti a tempo determinato dello stabilimento di Parma e ai dipendenti a tempo de- terminato, di tutti gli altri stabilimenti, in forza per almeno 230 giorni nell'anno	-																																																																																			

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																																										
ASPETTO RILEVANTE: SALUTE E SICUREZZA																																														
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema mate- riale e il suo perimetro; mo- dalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 86-87, 103 http://www.gruppoloria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																																										
	103-2																																													
	103-3																																													
GRI 403 Salute e Sicurezza sul lavoro 2018	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 86-87	-																																										
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e in- dagini sugli incidenti	p. 86-87	-																																										
	403-3	Servizi di medicina del la- voro	p. 86-87	-																																										
	403-4	Partecipazione e consulta- zione dei lavoratori e comu- nicazione in materia di sa- lute e sicurezza sul lavoro	p. 86-87	-																																										
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicu- rezza sul lavoro	p. 85-87	-																																										
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	p. 86-87	-																																										
	403-8	Lavoratori coperti da un si- stema di gestione della sa- lute e sicurezza sul lavoro	p. 86-87 100% dei dipendenti degli stabilimenti in Italia	-																																										
	403-9	Infortuni sul lavoro	Oltre alle informazioni riportate a pagina 86 di seguito la tabella riassuntiva degli infortuni <table><tr><th colspan="3">Gruppo</th></tr><tr><th></th><th>2020</th><th>2019</th></tr><tr><td>Numero di infortuni registrabili³⁹</td><td>30</td><td>35</td></tr><tr><td>- uomini</td><td>29</td><td>31</td></tr><tr><td>- donne</td><td>1</td><td>4</td></tr><tr><td>di cui interinali</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>- uomini</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>- donne</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Tasso infortuni registrabili</td><td>17,39</td><td>20,32</td></tr><tr><td>-uomini</td><td>21,07</td><td>22,88</td></tr><tr><td>-donne</td><td>2,87</td><td>10,89</td></tr><tr><td>Tasso di giorni di lavoro persi</td><td>282,96</td><td>497,08</td></tr><tr><td>-uomini</td><td>321,12</td><td>510,82</td></tr><tr><td>-donne</td><td>132,11</td><td>446,4</td></tr></table> Nel 2020 non si sono verificati decessi né infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (come definiti nel GRI in oggetto).⁴⁰ Le principali tipologie di infortuni che si sono verificate sono state per urto e taglio. Si evidenzia che nel 2020 si sono verificati 6 infortuni in itinere (non considerati all'interno della tabella riassuntiva). Nel 2020 non si sono verificati infortuni a dipendenti di ditte esterne. Nel 2020 in LDH non si sono verificati infortuni.	Gruppo				2020	2019	Numero di infortuni registrabili ³⁹	30	35	- uomini	29	31	- donne	1	4	di cui interinali	0	0	- uomini	0	0	- donne	0	0	Tasso infortuni registrabili	17,39	20,32	-uomini	21,07	22,88	-donne	2,87	10,89	Tasso di giorni di lavoro persi	282,96	497,08	-uomini	321,12	510,82	-donne	132,11	446,4	-
	Gruppo																																													
	2020	2019																																												
Numero di infortuni registrabili ³⁹	30	35																																												
- uomini	29	31																																												
- donne	1	4																																												
di cui interinali	0	0																																												
- uomini	0	0																																												
- donne	0	0																																												
Tasso infortuni registrabili	17,39	20,32																																												
-uomini	21,07	22,88																																												
-donne	2,87	10,89																																												
Tasso di giorni di lavoro persi	282,96	497,08																																												
-uomini	321,12	510,82																																												
-donne	132,11	446,4																																												
403-10	Malattie professionali	Nel 2020 è stata riconosciuta una malattia professionale a dipendenti ⁴¹ <table><tr><th></th><th colspan="2">2020</th><th colspan="2">2019</th></tr><tr><td>Numero di casi di malattia professionale</td><td colspan="2">1</td><td colspan="2">1</td></tr><tr><td></td><td>Uomini</td><td>Donne</td><td>Uomini</td><td>Donne</td></tr><tr><td></td><td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td></tr></table>		2020		2019		Numero di casi di malattia professionale	1		1			Uomini	Donne	Uomini	Donne		1	0	0	1	-																							
	2020		2019																																											
Numero di casi di malattia professionale	1		1																																											
	Uomini	Donne	Uomini	Donne																																										
	1	0	0	1																																										

³⁹ Non sono stati considerati gli infortuni in itinere.

⁴⁰ I sistemi di monitoraggio e raccolta dei dati in essere in azienda non hanno consentito il calcolo degli indici infortunistici delle ditte terze.

⁴¹ I sistemi di raccolta dei dati in essere in azienda non consentono il reperimento delle informazioni in merito alle malattie professionali dei dipendenti delle ditte esterne.

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																															
ASPETTO RILEVANTE: FORMAZIONE E ISTRUZIONE																																			
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema mate- riale e il suo perimetro; mo- dalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 85, 104 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.shtml	-																															
GRI 404 Formazione e Istruzione 2016	404-1	Ore medie di formazione annue per dipendente, suddivise per genere e per categoria di lavoratori	Oltre alle informazioni riportate a p. 85, di seguito le tabelle con le ore medie di formazione ⁴² Ore medie di formazione per genere <table><tr><th colspan="2">2020⁴³</th><th colspan="2">2019</th></tr><tr><td colspan="2">6,2</td><td colspan="2">12,8</td></tr><tr><th>Uomini</th><th>Donne</th><th>Uomini</th><th>Donne</th></tr><tr><td>5,6</td><td>8,3</td><td>11,6</td><td>16,1</td></tr></table> Ore medie di formazione per ruolo <table><tr><th></th><th>2020</th><th>2019</th></tr><tr><td>Dirigenti</td><td>1,1</td><td>14,6</td></tr><tr><td>Quadri</td><td>8,1</td><td>12,9</td></tr><tr><td>Impiegati</td><td>9,6</td><td>14,3</td></tr><tr><td>Operai</td><td>5,4</td><td>12,4</td></tr></table> Tali dati si riferiscono esclusivamente al personale del Gruppo che lavora in Italia. Il dato non è disponibile per la controllata LDH.	2020 ⁴³		2019		6,2		12,8		Uomini	Donne	Uomini	Donne	5,6	8,3	11,6	16,1		2020	2019	Dirigenti	1,1	14,6	Quadri	8,1	12,9	Impiegati	9,6	14,3	Operai	5,4	12,4	-
2020 ⁴³		2019																																	
6,2		12,8																																	
Uomini	Donne	Uomini	Donne																																
5,6	8,3	11,6	16,1																																
	2020	2019																																	
Dirigenti	1,1	14,6																																	
Quadri	8,1	12,9																																	
Impiegati	9,6	14,3																																	
Operai	5,4	12,4																																	
ASPETT O RILEVANTE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ																																			
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema mate- riale e il suo perimetro; mo- dalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 11, 82-83, 93 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.shtml	-																															
GRI 405 Diversità e Pari Opportunità 2016	405-1	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione dei dipendenti per categoria di lavoratori in base a sesso, età, ap- partenenza a categorie protette e altri indicatori di diversità	p. 28, 82-83	-																															
	405-2	Rapporto della remunera- zione totale delle donne rispetto a quella degli uo- mini a parità di categoria	p. 83	-																															
ASPETTO RILEVANTE: PRATICHE DI LAVORO E MECCANISMI DI RECLAMO																																			
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema mate- riale e il suo perimetro; mo- dalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 58, 94-96 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.shtml	-																															
GRI 406 Non-Discriminazione 2016	406-1	Numero di reclami circa le pratiche di lavoro ricevuti, trattati e risolti attraverso meccanismi formali	p. 60-61, 86-87	-																															

⁴² Si evidenzia che le ore medie di formazione sono state calcolate considerando l'organico medio.

⁴³ Si specifica che il dato è comprensivo delle ore di formazione erogate agli interinali: uomini 13,5 ore medie; donne 8 ore medie.

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
SOTTO-CATEGORIA: DIRITTI UMANI				
ASPETTO RILEVANTE: DIRITTI UMANI E MECCANISMI DI RECLAMO				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 58-63, 94-96, 105 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 412 Valutazione del rispetto dei Diritti Umani 2016	412-1	Numero di reclami circa gli impatti sui diritti umani ricevuti, trattati e risolti attraverso meccanismi formali	p. 60	-
	412-2	Formazione dei dipendenti sulle politiche o le procedure sui diritti umani	Il corso di formazione è stato caricato sulla piattaforma e-learning, a disposizione di tutti i dipendenti. Nel 2020 il 28% dei dipendenti ha completato il corso sul codice etico e il 6% ha completato il corso sui diritti umani messo a disposizione già nel 2019. Sono state dedicate circa 170 ore alla formazione sul codice etico e 47 sui diritti umani	-
ASPETTO RILEVANTE: ASSESSMENT DEI FORNITORI PER LE PRATICHE DI LAVORO				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 58-63, 94-96, 105 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 414 Valutazione Sociale dei fornitori 2016	414-1	Percentuale dei nuovi fornitori valutati sulla base di criteri inerenti alle pratiche di lavoro	La percentuale di nuovi fornitori di materie prime sottoposti a controllo per condizioni di lavoro è pari al 100%	-
	414-2	Impatti negativi significativi, attuali o potenziali, per i diritti umani all'interno della supply chain e le azioni adottate	p. 59-63	-
SOTTO-CATEGORIA: RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO				
ASPETTO RILEVANTE: SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 38, 94-96 http://www.gruppoladoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 416 Salute e Sicurezza dei clienti 2016	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	p. 38-40 100% dei prodotti e servizi sono valutati sulla base degli impatti sulla salute e sicurezza	-
	416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Non si sono verificati casi di non conformità con le normative e/o codici di autoregolamentazione riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	-
GRI 417 Marketing ed Etichettatura 2016	417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	p. 42	-
	417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Nel 2020 non sono stati rilevati casi di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	-

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
ASPETTO RILEVANTE: TRASPORTO				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 68-70, 94 http://www.gruppoladodia.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.shtml	-
ASPETTO RILEVANTE: INNOVAZIONE				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 78-79, 94	-
ASPETTO RILEVANTE: ITALIANITA'				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 88-89, 94	-

G4 SECTOR DISCLOSURES

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)	Omissioni
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	-
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	p.38 100% del volume di produzione	-



Deloitte & Touche S.p.A.
Riviera di Chiaia, 180
80122 Napoli
Italia

Tel: +39 081 2488111
Fax: +39 666688/7614173
www.deloitte.it

**RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE
SULLA DICHIARAZIONE CONSOLIDATA DI CARATTERE NON FINANZIARIO AI SENSI
DELL'ART. 3, C. 10, D.LGS. 254/2016 E DELL'ART. 5 REGOLAMENTO CONSOB ADOTTATO CON DELIBERA N.
20267 DEL GENNAIO 2018**

**Al Consiglio di Amministrazione di
La Doria S.p.A.**

Ai sensi dell'articolo 3, comma 10, del Decreto Legislativo 30 dicembre 2016, n. 254 (di seguito "Decreto") e dell'articolo 5 del Regolamento CONSOB n. 20267/2018, siamo stati incaricati di effettuare l'esame limitato ("*limited assurance engagement*") della dichiarazione consolidata di carattere non finanziario di La Doria S.p.A. e sue controllate (di seguito "Gruppo La Doria" o "Gruppo") relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020 predisposta ex art. 4 del Decreto, e approvata dal Consiglio di Amministrazione in data 15 marzo 2021 (di seguito "DNF").

Responsabilità degli Amministratori e del Collegio Sindacale per la DNF

Gli Amministratori sono responsabili per la redazione della DNF in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e ai "*Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards*" definiti dal GRI - Global Reporting Initiative (di seguito "GRI Standards"), da essi individuati come standard di rendicontazione.

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

Gli Amministratori sono responsabili inoltre per l'individuazione del contenuto della DNF, nell'ambito dei temi menzionati nell'articolo 3, comma 1, del Decreto, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo e nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell'attività del Gruppo, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto dallo stesso prodotti.

Gli Amministratori sono infine responsabili per la definizione del modello aziendale di gestione e organizzazione dell'attività del Gruppo, nonché, con riferimento ai temi individuati e riportati nella DNF, per le politiche praticate dal Gruppo e per l'individuazione e la gestione dei rischi generati o subiti dallo stesso.

Il Collegio Sindacale ha la responsabilità della vigilanza, nei termini previsti dalla legge, sull'osservanza delle disposizioni stabilite nel Decreto.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall'*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su

Ancona Bari Bergamo Bologna Brescia Cagliari Firenze Genova Milano Napoli Padova Parma Roma Torino Treviso Udine Verona
Sede Legale: Via Tortona, 25 - 20144 Milano | Capitale Sociale: Euro 10.328.220,00 i.v.
Codice Fiscale/Registro delle Imprese di Milano Monza Brianza Lodi n. 03049950166 - R.E.A. n. MI-1720239 | Partita IVA: IT 03049950166

Il nome Deloitte si riferisce a una o più delle seguenti entità: Deloitte Touche Tohmatsu Limited, una società inglese a responsabilità limitata ("DTTL"), le member firm aderenti al suo network e le entità a esse correlate. DTTL e ciascuna delle sue member firm sono entità giuridicamente separate e indipendenti tra loro. DTTL (denominata anche "Deloitte Global") non fornisce servizi ai clienti. Si invita a leggere l'informativa completa relativa alla descrizione della struttura legale di Deloitte Touche Tohmatsu Limited e delle sue member firm all'indirizzo www.deloitte.com/about.

© Deloitte & Touche S.p.A.

Deloitte.

2

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

Responsabilità della società di revisione

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

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

1. analisi dei temi rilevanti in relazione alle attività e alle caratteristiche del Gruppo rendicontati nella DNF, al fine di valutare la ragionevolezza del processo di selezione seguito alla luce di quanto previsto dall'art. 3 del Decreto e tenendo presente lo standard di rendicontazione utilizzato;
2. analisi e valutazione dei criteri di identificazione del perimetro di consolidamento, al fine di riscontrarne la conformità a quanto previsto dal Decreto;
3. comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario inclusi nella DNF e i dati e le informazioni inclusi nel Bilancio Consolidato del Gruppo La Doria;
4. comprensione dei seguenti aspetti:
 - modello aziendale di gestione e organizzazione dell'attività del Gruppo, con riferimento alla gestione dei temi indicati nell'art. 3 del Decreto;
 - politiche praticate dall'impresa connesse ai temi indicati nell'art. 3 del Decreto, risultati conseguiti e relativi indicatori fondamentali di prestazione;
 - principali rischi, generati o subito connessi ai temi indicati nell'art. 3 del Decreto.

Deloitte.

3

Relativamente a tali aspetti sono stati effettuati inoltre i riscontri con le informazioni contenute nella DNF ed effettuate le verifiche descritte nel successivo punto 5, lett. a);

5. comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nella DNF.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale della Direzione di La Doria S.p.A. e delle funzioni Risorse Umane, Ambiente e Qualità e Sicurezza del Prodotto e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione della DNF.

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

- a livello di capogruppo e società controllate:
 - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nella DNF, e in particolare al modello aziendale, alle politiche praticate e ai principali rischi, abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
 - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.
- per il sito produttivo di Angri e gli stabilimenti di Parma e Sarno della controllante La Doria S.p.A., che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato e della loro ubicazione, abbiamo effettuato riunioni da remoto nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che la DNF del Gruppo La Doria relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2020 non sia stata redatta, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e ai GRI Standards.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



Mariano Bruno
Socio

Napoli, 31 marzo 2021

