



LADORIA
GROUP

TERRA



PASSIONE



IMPEGNO



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2022
Gruppo La Doria

Contenuti



Lettera agli stakeholder	2
I frutti del nostro lavoro	4
Le sfide del settore	6
Il piano di sostenibilità	9
Il Gruppo La Doria: la nostra storia	12
Cuore produttivo in Italia	14
Il viaggio dei nostri prodotti	22
Il Gruppo La Doria	24
Integrità e trasparenza	25
Il dialogo con gli stakeholder	32
Terra	34
Qualità e sicurezza dei prodotti	36
Tracciabilità	42
Perdite e sprechi alimentari	46
Impegno	50
Impatti ambientali della produzione	52
Climate Change	60
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura	64
Sostenibilità del packaging	72
Ottimizzazione ed efficienza logistica	76
Sostenibilità economica	80
Passione	86
Innovazione	88
Qualità del sistema azienda	92
Italianità	102
Come è nato questo bilancio	108
Nota metodologica	108
La definizione dei temi materiali	112
GRI Content Index	115
Relazione della Società di Revisione Indipendente	124



Lettera agli stakeholder

Cari Lettori,

l'anno appena trascorso è stato particolarmente sfidante; il 2022 è stato caratterizzato dall'aumento dei costi delle materie prime e dal caro energia che si è riflesso sui costi del packaging come la banda stagnata, carta e cartone e naturalmente dei trasporti. La spinta inflazionistica derivante ha impattato inevitabilmente sui costi di produzione. Ciò nonostante, abbiamo dimostrato, ancora una volta, la nostra resilienza in un quadro globale sfavorevole e siamo riusciti a superare il miliardo di fatturato senza lasciare indietro i nostri obiettivi di Sostenibilità. Raggiungere traguardi così ambiziosi ci rende orgogliosi ma anche più consapevoli di quanto la nostra crescita debba essere sostenibile e della nostra responsabilità nei confronti di tutti i nostri portatori d'interesse.



Antonio Ferraioli
Amministratore Delegato

Mentre la nuova compagine societaria cerca nuove opportunità di crescita noi continuiamo a fare e a fare sempre meglio condividendo le linee strategiche di sviluppo e l'approccio strutturato al raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità di medio e lungo termine. Abbiamo le idee chiare su ciò che dobbiamo fare, affrontare concretamente il cambiamento climatico, attraverso la definizione di target di riduzione delle emissioni basate sugli obiettivi della scienza e mettere al centro le nostre persone sono la nostra priorità. Nelle attività operative dei nostri stabilimenti, dobbiamo continuare a concentrarci sulla riduzione del consumo di energia e sulla riduzione degli sprechi. Come vedrete in questo rapporto, abbiamo fatto molti progressi su alcuni aspetti del nostro piano strategico di sostenibilità verso gli obiettivi che ci siamo prefissati. Abbiamo supportato gli agricoltori con l'introduzione di soluzioni tecnologiche e digitali che consentono di ridurre gli sprechi e ottimizzare le risorse. Per una gestione sostenibile e responsabile della nostra filiera abbiamo ottenuto la certificazione Social Footprint che riguarda la valutazione sociale della nostra

Supply Chain della linea pomodoro. Abbiamo portato a termine il Progetto di rendicontazione delle emissioni indirette (Scope3) e formalizzato l'impegno a definire obiettivi quantitativi di riduzione delle emissioni CO2 in linea con gli SBTi (Science Based Targets Initiative) per impostare una strategia di riduzione delle emissioni Net Zero. Nel 2023 abbiamo confermato un imponente piano di investimenti di cui una parte consistente è volto a ridurre la nostra impronta di carbonio. Il Gruppo ha identificato due tipologie di interventi finalizzati rispettivamente a ridurre le emissioni Scope1 - ovvero quelle generate dall'azienda - e le emissioni Scope2 - quelle generate indirettamente da consumo energetico. Per quanto riguarda la prima tipologia, La Doria ha previsto interventi finalizzati a implementare tecnologie che consentono la riduzione dell'utilizzo di gas combustibile, mentre dal punto di vista della riduzione delle emissioni Scope2, il principale intervento riguarderà l'incremento dell'utilizzo di energia rinnovabile attraverso l'installazione di ulteriori impianti fotovoltaici sui tetti dei nostri Stabilimenti.

Siamo consapevoli che la maggior parte della nostra impronta carbonica risiede nelle emissioni della nostra catena di fornitura, ed è su questo aspetto che andranno focalizzati gli sforzi del prossimo futuro chiedendo supporto concreto ai nostri partners.

La crescita organica e quella che verrà dalle future acquisizioni deve essere sostenuta dalle nostre risorse. Su questo aspetto mi sento di dire che dobbiamo migliorare mettendo in campo strumenti di coinvolgimento e di potenziamento di tutte le nostre risorse. Crediamo che sia essenziale creare un ambiente inclusivo ed una cultura aziendale che sia in grado di utilizzare l'intera gamma dei nostri talenti. Nel 2023 ci concentreremo sul progresso della cultura della diversità e inclusione su cui c'è tanto da fare seguendo le linee di indirizzo del WEPs, Women's Empowerment Principles, nella consapevolezza che la diversità è ricchezza e che il potenziamento dei nostri talenti femminili porti un vantaggio competitivo. Per rafforzare il nostro approccio ai diritti umani, aderiremo nei prossimi mesi all'UN Global Compact delle Nazioni Unite. L'attenzione alle persone si estende anche alle comunità locali sulle quali impattano le nostre attività.

Abbiamo fatto dei progressi quest'anno, ma abbiamo ancora molto lavoro da fare.

Vorrei ringraziare tutte le donne e gli uomini del Gruppo che con impegno e dedizione ci hanno supportato per il raggiungimento di questi ambiziosi obiettivi ed hanno collaborato attivamente alla crescita della cultura della sostenibilità.

Ringraziamo i nostri Azionisti, clienti, fornitori e tutti nostri Stakeholder, che ogni giorno ci spingono a definire in maniera sempre più strutturata il nostro percorso verso lo sviluppo sostenibile.



I frutti del nostro lavoro



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



100%

Tracciabilità dei nostri prodotti



98%

Dei rifiuti sono destinati a recupero



724.378 €

Valore economico dei prodotti devoluti in beneficenza

1,018 Mrd €

di fatturato
(97,3% dal mercato *private labels*)

83,1%

Ricavi dall'estero

6

Stabilimenti
produttivi

898

Persone

609,7 mio kg

di prodotto realizzati

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.



53

Audit etici condotti sui campi in due anni



98,8%

Fabbisogno di scatole in banda stagnata soddisfatto dall'autoproduzione



17 km

Distanza media dei magazzini esterni più utilizzati



94%

Valore economico generato distribuito ai nostri stakeholder

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



100%

Prodotti realizzati nei nostri impianti in Italia



44%

Fabbisogno energetico soddisfatto dall'autoproduzione



18

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

Le sfide del settore

Il settore agroalimentare si trova a fronteggiare un ampio spettro di sfide che possono avere un significativo impatto dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Mentre il mondo affronta molteplici crisi dominate da nuovi conflitti, dalla pandemia da Covid-19, dai cambiamenti climatici, dagli shock economici e dalle crescenti disuguaglianze, lo sviluppo sostenibile ha subito uno stop forzato in diversi ambiti, compresi sicurezza alimentare, nutrizione e agricoltura sostenibile.¹ Contrariamente alle prime aspettative, questi eventi hanno esacerbato ulteriormente una situazione già allarmante in termini di fame e insicurezza alimentare. Le ultime stime collocano la cifra della fame globale per il 2021 tra 702 e 828 milioni di persone. Queste stime implicano che, dal 2015, l'aumento del numero di persone denutrite nel mondo ha praticamente eroso tutti i progressi compiuti nel decennio precedente, riportando il mondo ai livelli di fame che prevalevano nel 2005. Inoltre, la grave insicurezza alimentare è aumentata in modo significativo dal 10,9% della popolazione mondiale nel 2020 all'11,7% nel 2021, spingendo milioni di persone con livelli moderati di insicurezza alimentare verso una grave insicurezza alimentare e, forse, la fame².

-  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

Tutto ciò deve essere fronteggiato in modo da rendere i sistemi agroalimentari più resilienti agli shock e ai fattori di stress. Secondo quanto indicato nel nuovo rapporto della FAO l'automazione nei sistemi agroalimentari può concorrere al raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile; senza il progresso tecnologico e un aumento della produttività, non è possibile liberare centinaia di milioni di persone dalla povertà, dalla fame, dall'insicurezza alimentare e dalla malnutrizione. Essenziale è garantire che l'automazione dei processi produttivi avvenga in maniera inclusiva, responsabile e tale da promuovere la sostenibilità³.



 <p>QUALITÀ E SICUREZZA</p> <p>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).</p>	 <p>PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI</p> <p>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.</p>	 <p>SANE SCELTE NUTRIZIONALI</p> <p>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.</p>	 <p>ETICITÀ NELLA FILIERA</p> <p>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.</p>
 <p>TRACCIABILITÀ</p> <p>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.</p>	 <p>SMART FARMING</p> <p>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 <i>precision farming</i> 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.</p>	 <p>UTILIZZO EFFICIENTE DELLE RISORSE</p> <p>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.</p>	 <p>SVILUPPO E CRESCITA LOCALE</p> <p>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.</p>

¹ Fonte: [rapporto "Tracking progress on food and agriculture-related SDG indicators" 2022](#)
² Fonte: <http://www.fao.org/sdg-progress-report/en/>
³ Fonte: The State of Food and Agriculture 2022

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.

Il 20 maggio 2020 la Commissione Europea ha presentato la strategia “Dal produttore al consumatore” (Farm to Fork strategy), insieme alla “Strategia dell’UE sulla biodiversità per il 2030”⁴. Queste strategie delineano una politica alimentare con misure e obiettivi che intervengono sull’intera filiera alimentare: dalla produzione al consumo, coinvolgendo la distribuzione e prevenendo lo spreco del cibo e la produzione di rifiuti. La strategia “Farm to Fork” mira ad accelerare la transizione verso un sistema alimentare sostenibile che dovrebbe:

- avere un impatto ambientale neutro o positivo;
- contribuire a mitigare il cambiamento climatico e ad adattarsi ai suoi impatti;
- investire la perdita di biodiversità;
- garantire la sicurezza alimentare, la nutrizione e la salute pubblica, assicurando che tutti abbiano accesso a cibo sufficiente, sicuro, nutriente e sostenibile;
- preservare l’accessibilità economica degli alimenti generando nel contempo ritorni economici più equi, promuovendo la competitività del settore dell’approvvigionamento dell’UE e promuovendo il commercio equo.



Il Green Deal dell’UE (Commissione europea, 2019) rappresenta il quadro politico generale per il futuro dell’UE, con tre obiettivi principali: 1) raggiungere emissioni nette zero entro il 2050; 2) disaccoppiare la crescita dallo sfruttamento della risorsa; 3) promuovere la transizione verso un verde inclusivo. La Commissione Europea mira ad allineare la legislazione pertinente dell’UE ai programmi di riduzione delle emissioni di CO₂ raggiungendo la neutralità climatica al 2050. La strategia dal produttore al consumatore rappresenta il primo approccio dell’UE a coprire tutti gli attori coinvolti nella catena alimentare. Sebbene il Green Deal Europeo sia stato ampiamente accolto con favore per il suo alto livello di ambizione, molte voci indicano anche sfide relative alla sua attuazione: da un lato, l’approccio dell’UE potrebbe essere insufficiente per raggiungere obiettivi ambientali così ambiziosi, dall’altro, il piano potrebbe rivelarsi troppo destabilizzante per le attuali attività economiche europee.

Fronteggiare attivamente queste sfide contribuisce in maniera decisa anche al perseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs⁵) delle Nazioni Unite, il cui raggiungimento è stato reso ancora più impegnativo a causa delle crisi degli ultimi anni. 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; il tutto integrando i dieci principi dell’UN Global Compact.

⁴ Per un approfondimento si veda <https://www.europarl.europa.eu/italy/it/succede-al-pe/strategia-ue-dal-produttore-al-consumatore-per-alimenti-pi%C3%B9-sani-e-sostenibili>
Fonte: <http://documenti.camera.it/leg18/dossier/Testi/RI041.htm>

⁵ <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/>

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 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. La Doria contribuisce al raggiungimento di 16 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs). L'adesione al Global Compact delle Nazioni Unite, prevista per il 2023, consentirà di partecipare a una nuova fase della globalizzazione caratterizzata da sostenibilità, cooperazione internazionale e partnership in una prospettiva multi-stakeholder che permetterà a La Doria di concorrere al raggiungimento anche dell'SDG 17.



La Doria incorpora i Dieci Principi del Global Compact delle Nazioni Unite⁶ 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).



SOCIALE
ECONOMICO
AMBIENTALE



⁶ <https://unglobalcompact.org/>

Piano di sostenibilità

[GRI 2-22]

L'impegno di La Doria è formalizzato nel piano di Sostenibilità 2023-2030 approvato dal CDA del 24 marzo 2023⁷. 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.



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.

⁷ Si evidenzia che per le aree di impegno assunte per il triennio 2020-2022 individuate nella rendicontazione 2021 sono state realizzate le specifiche azioni, descritte nei successivi paragrafi di pertinenza.

Obiettivo Strategico	Pilastri	Sub-Topic	SDG	Obiettivo	Baseline	Target / Anno di raggiungimento	
Ambiente	OTTIMIZZAZIONE nell'uso delle risorse eriduzione delle emissioni	TUTELA DELL'AMBIENTE E CLIMATE CHANGE	Cambiamento climatico		Richiesta di convalida dell'obiettivo dell'iniziativa Science Based Targets (SBTi)		Entro il 2023
					Sviluppo di un piano d'azione per raggiungere i target di riduzione delle emissioni di carbonio		Entro il 2023
					Validazione dei targets		Entro il 2023
					Soddisfare gli obiettivi annuali di riduzione delle emissioni di carbonio	2021	-20.000 ton eq di CO2 (scope1) entro il 2030; -3.000 ton eq di CO2 (scope2) entro il 2030; -260.000 ton eq di CO2 (scope3) entro il 2030.
					Progetto di riduzione dello scope 1: Impianti di riscaldamento senza consumo di gas (evaporatore)*	2021	-125 ton eq di CO2 entro il 2023; -249 ton eq di CO2 entro il 2024
					Piantagione di 1000 alberi in un'area in passato disboscata e a rischio idrogeologico (progetto Mosaico Verde)	2022	1000 alberi entro il 2023; 500 alberi entro il 2024; 500 alberi entro il 2025
					Operazione Impollinazione. Creazione di corridoi di aree fiorite per attirare insetti e uccelli impollinatori. In queste zone inseriremo anche dei ricoveri invernali per ospitare questi insetti e che svolgeranno anche attività di monitoraggio	2022	+4 corridoi all'anno fino al 2030
			Energia Rinnovabile		Progetto di riduzione dello scope 2: Installazione di ulteriori pannelli fotovoltaici*	2021	-100 ton eq di CO2 entro il 2023; -260 ton eq di CO2 entro il 2024
			Efficienza idrica: irrigazione di precisione	 	Installazione di reti di sensori wireless nei campi per la gestione e il controllo dell'irrigazione	2022	+24 punti entro il 2023; +15 punti entro il 2024; +10 punti entro il 2025; +5 punti all'anno fino al 2030.
			Riduzione di prodotti chimici		Riduzione di fitofarmaci	2022	-30% entro il 2023
APPROVIGIONAMENTO responsabile e partnership con i fornitori	CATENA DI FORNITURA RESPONSABILE			Aumento delle superfici investite (ettari) a pomodori freschi provenienti da campi situati vicino agli stabilimenti	2022	+5% entro il 2023	
				Ottimizzazione dei trasporti delle materie prime. A parità di quantità importate di materia prima da USA e Canada, riduzione del numero di contenitori, a mezzo ottimizzazione dello spazio contenitore	2022	-1% numero di container entro il 2023	

* Tali progetti concorrono alla riduzione di CO2 dettagliata nell'obiettivo «Soddisfare gli obiettivi annuali di riduzione delle emissioni di carbonio»

Obiettivo Strategico	Pilastri	Sub-Topic	SDG	Obiettivo	Baseline	Target / Anno di raggiungimento
Sociale	VALORIZZAZIONE del Capitale Umano e del know how	CAPITALE UMANO E KNOW HOW AZIENDALE	  	Corsi annuali di formazione/ sensibilizzazione sulle tematiche socio-ambientali per i nostri agricoltori	2022	+16 ore entro il 2023
				Adesione al tavolo tecnico con UNHCR (Agenzia ONU per i Rifugiati) e AIDP (Associazione Italiana Direzione del Personale) per favorire l'integrazione degli immigrati		Entro il 2023
				Firmare la dichiarazione per i WEPs (Women's Empowerment Principles)		Entro il 2023
				Ottenere la certificazione di genere		Entro il 2024
APPROVIGIONAMENTO responsabile e partnership con i fornitori	CATENA DI FORNITURA RESPONSABILE			Audit etici a fornitori di materie prime/ ingredienti a rischio	2022	+5% entro il 2023; +2% entro il 2024; +1% all'anno fino al 2030
INTEGRAZIONE della sostenibilità nelle strategie di business	GOVERNANCE E CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ		 	Adesione all'UN Global Compact		Entro il 2023
SVILUPPO socio economico della comunità e del territorio	COMUNITÀ E TERRITORIO			Assegnazione di un massimo di 12 borse di studio annue da Euro 1500 per gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado più meritevoli, in linea con le esigenze di assunzione dell'azienda		Entro il 2023

Obiettivo Strategico	Pilastri	Sub-Topic	SDG	Obiettivo	Baseline	Target / Anno di raggiungimento
Governance	INTEGRAZIONE della sostenibilità nelle strategie di business	GOVERNANCE E CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ	 	Collaborare con le ONG (organizzazioni non governative) per promuovere i diritti dei lavoratori in tutto il mondo		Entro il 2023
	RAFFORZAMENTO dell'immagine aziendale ed della fiducia dei clienti	PRODOTTO E CENTRALITÀ DEL CLIENTE	Certificazioni e Rating ESG		Mantenere la certificazione dell'impronta sociale per il pomodoro	



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 immaginare 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.



1954

LA NASCITA

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



'60

LA DIVERSIFICAZIONE

La produzione si diversifica: insieme al pomodoro vengono prodotte salse condite, ortaggi, legumi, succhi e frutta scioppata 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.

'70

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.



'80

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.

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 per più di 60 anni. Questa è la nostra storia e vogliamo che sia anche il nostro futuro.



'90

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.

'00

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 Sanaf frutta 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 Sanaf frutta 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*.

'21

IL CAMBIAMENTO

La società Amalfi Holding S.p.A., il cui capitale sociale fa indirettamente capo al fondo Investindustrial VII L.P., sottoscrive con i membri della famiglia Ferraioli un contratto di compravendita, per l'acquisto di una partecipazione rappresentativa complessivamente del 63,13% del capitale di La Doria.

'22

IL DELISTING

Dopo 27 anni di quotazione, La Doria è oggi una società a socio unico. A far data dal 27 maggio 2022, al termine dell'offerta pubblica di acquisto obbligatoria avente ad oggetto le azioni della Società lanciata da Amalfi Holding S.p.A. - Borsa Italiana ha disposto la revoca dalla quotazione sull' Euronext Star Milan. Ad oggi La Doria è controllata da Amalfi Invest S.p.A., Società il cui capitale sociale è detenuto per il 65% da società di investimento del fondo Investindustrial VII L.P. e per il restante 35% da alcuni membri della famiglia Ferraioli. Continua una nuova fase improntata alla crescita ulteriore per linee interne ed esterne, un progetto che si svilupperà nel corso degli anni e che consentirà un ulteriore consolidamento della leadership di La Doria nel settore food & beverage, oltre a un rafforzamento del posizionamento internazionale dell'azienda attraverso la penetrazione di nuovi mercati e canali distributivi.

Cuore produttivo in Italia

[GRI 2-1; GRI 2-2; GRI 2-6]

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, pesce, sughi bianchi e pesti.



ALTRI PRODOTTI

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

Gruppo La Doria: un'alternativa alla marca

Siamo una food company dal cuore italiano produciamo 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 perseguendo un modello di sviluppo sostenibile

Nel 2022, il Gruppo ha raggiunto un fatturato di 1.018 milioni di Euro. Il 97,3% del fatturato consolidato è generato dalla vendita di prodotti *private label*, mentre il 1,5% viene realizzato attraverso la vendita di prodotti a marchio aziendale⁸.

RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER LINEA DI PRODOTTO NEL 2022

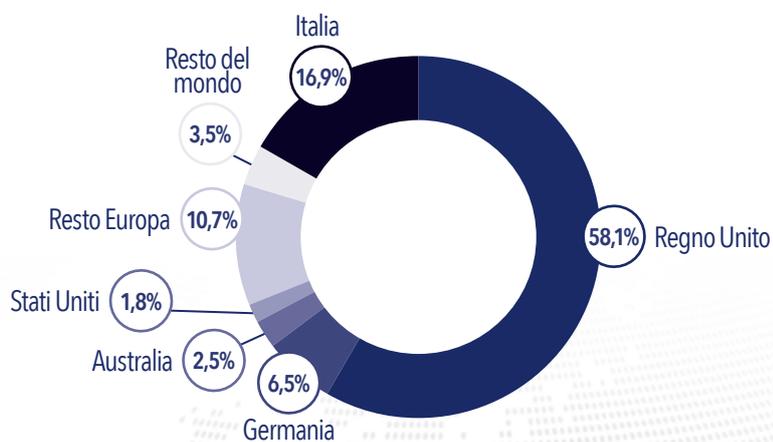
Linea di prodotto	Ripartizione percentuale del fatturato
Derivati del pomodoro	22,0%
Legumi vegetali	27,2%
Derivati della frutta	7,6%
Sughi pronti	15,0%
Altri prodotti (LDH)	28,2%

I mercati di riferimento

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

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

RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA



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, *grated cheese*, pizza kit)



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

⁸ La restante percentuale (1,2%) di fatturato viene realizzata attraverso la vendita di prodotti a marchio industriale.

Gli stabilimenti di produzione



[GRI 2-2; GRI 303-1; GRI 305-1; GRI 305-2; GRI 305-4⁹]

Angri

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, BRC PACKAGING, IFS, KOSHER, BIOLOGICO, ISO 22005, HALAL, FRIEND OF THE EARTH e SOCIAL FOOTPRINT PER IL POMODORO.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

228

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

16

DIPENDENTI STAGIONALI

199



SUPERFICIE

101.000 mq

ORE LAVORATE 2022

504.298

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2022

	2022
DERIVATI DEL POMODORO	46.785.443
LEGUMI E VEGETALI	124.240.937
SUCCHI DI FRUTTA	62.770.543
TOTALE	233.796.923

ACQUA PRELEVATA

2021

2022

	2021	2022
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	936	1.135

EMISSIONI GHG

2021

2022

	2021	2022
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	20.371	20.503
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.111	1.111
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,09	0,09

⁹ L'indice di intensità delle emissioni GHG, GHG Intensity (tCO₂/ton produzione netta), è calcolato considerando il totale delle emissioni di Scope 1 e Scope 2.



Sarno

PRODUZIONE

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

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BRC, BRC PACKAGING, IFS, BIOLOGICO, KOSHER, HALAL, ISO 22005, FRIEND OF THE EARTH, KRAV e SOCIAL FOOTPRINT PER IL POMODORO.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

176

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

16

DIPENDENTI STAGIONALI

116

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2022

	2022
DERIVATI DEL POMODORO	35.602.837
LEGUMI E VEGETALI	140.375.130
SUCCHI DI FRUTTA	4.043.355
SUGHI PRONTI	11.398.721
TOTALE	191.420.042

ACQUA PRELEVATA

2021

2022

	2021	2022
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	897	938

EMISSIONI GHG

2021

2022

	2021	2022
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	13.489	13.299
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	3.717	3.845
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,09	0,09



SUPERFICIE

179.000 mq

ORE LAVORATE 2022

370.999



Fisciano

PRODUZIONE

Pomodori e legumi conservati, sughi pronti.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BRC, BRC PACKAGING, IFS, BIOLOGICO, KOSHER, ISO 22005, FRIEND OF THE EARTH, KRAV e SOCIAL FOOTPRINT PER IL POMODORO.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

43

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

3

DIPENDENTI STAGIONALI

207

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)	2022
DERIVATI DEL POMODORO	52.387.639
LEGUMI E VEGETALI	14.981.164
SUGHI PRONTI	153.316
TOTALE	67.522.120

ACQUA PRELEVATA	2021	2022
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	236	217
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	3,580	1,67

EMISSIONI GHG	2021	2022
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	6.447	6.239
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.501	1.388
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,11	0,11



SUPERFICIE

112.000 mq

ORE LAVORATE 2022

155.087



Lavello

PRODUZIONE

Pomodoro conservati e purea di frutta.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BRC, IFS, KOSHER, BIOLOGICO, ISO 22005, FRIEND OF THE EARTH e SOCIAL FOOTPRINT PER IL POMODORO.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

20

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

2

DIPENDENTI STAGIONALI

263

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2022

	2022
DERIVATI DEL POMODORO	37.299.708
PUREE DI FRUTTA	3.372.200
TOTALE	40.671.908

ACQUA PRELEVATA

2021

2022

	2021	2022
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	0	0
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	6,25	5,67
ACQUE CONSORTILI ¹⁰ IN ML	244	203,5

EMISSIONI GHG

2021

2022

	2021	2022
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	4.887	3.698
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	978	790
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,10	0,11



SUPERFICIE

266.000 mq

ORE LAVORATE 2022

122.437

¹⁰ 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

PRODUZIONE

Puree di frutta.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, BIOLOGICO, ISO 22005.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

8

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

0

DIPENDENTI STAGIONALI

42



SUPERFICIE

24.000 mq

ORE LAVORATE 2022

18.339

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2022

	2022
PUREE DI FRUTTA	10.969.184
TOTALE	10.969.184

ACQUA PRELEVATA

2021

2022

	2021	2022
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	70	67
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	4,46	3,27

EMISSIONI GHG

2021

2022

	2021	2022
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	625	550
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	214	183
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,08	0,07



Parma

PRODUZIONE

Sughi pronti e Pesti.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 45001, ISO 14001, BRC, IFS, BIOLOGICO, KOSHER e ISO 22005.

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

130

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

18

DIPENDENTI STAGIONALI

0



SUPERFICIE

110.000 mq

ORE LAVORATE 2022

252.349

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2022

	2022
SUGHI PRONTI	65.327.741
TOTALE	65.327.741

ACQUA PRELEVATA

2021

2022

	2021	2022
ACQUE SOTTERRANEE IN ML	498	509
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN ML	0,57	0,84

EMISSIONI GHG

2021

2022

	2021	2022
EMISSIONI DIRETTE (SCOPE 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO ₂ EQ	7.285	7.587
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPE 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	914	964
GHG INTENSITY - LOCATION BASED	0,13	0,13

Il viaggio dei nostri prodotti

[GRI 2-6]



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 in tutto il mondo sia in ottica di sostenibilità economica che geografica al fine di avere sempre una maggiore qualità; in particolare, La Doria continua con lo sviluppo di un progetto specifico finalizzato all'approvvigionamento di ceci provenienti dall'Italia e dall'Argentina. Per l'acquisto dei legumi sul mercato americano e argentino, l'azienda 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 presenti 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.

INGREDIENTI SUGHI



PACKAGING



LOGISTICA

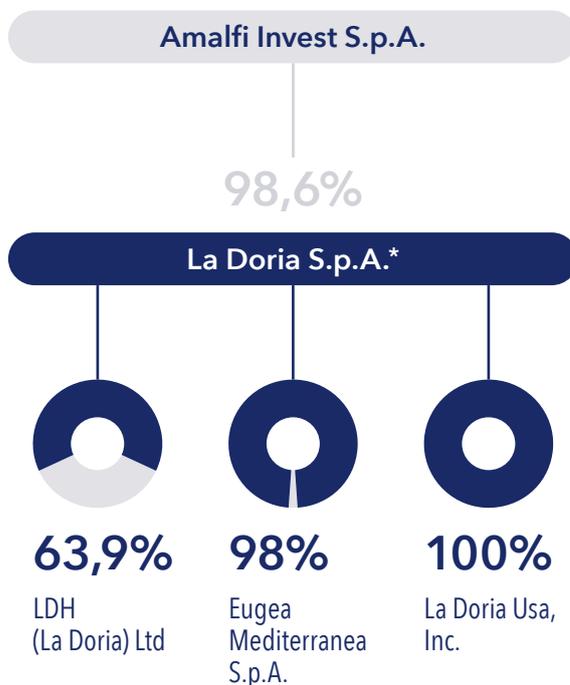


Il Gruppo La Doria

[GRI 2-1; GRI 2-2; GRI 2-4]

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 vanta posizioni di forza, in particolare all'estero, con una presenza consolidata in Nord Europa, Germania, Giappone e Australia.



Le società controllate del Gruppo sono:

- **LDH (La Doria) Ltd** (controllo diretto al 63,9%), 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 %), 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.

* La Doria S.p.A. detiene azioni proprie per l'1,4% del capitale sociale.

Integrità e trasparenza

[GRI 2-9; GRI 2-10; GRI 2-12; GRI 2-14; GRI 2-22 a GRI 2-28; GRI 205-1; GRI 205-2; GRI 207-1; GRI 405-1]

La Governance del Gruppo

Il sistema di Corporate Governance 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 Governance adottata da La Doria assicura la correttezza e la trasparenza nella gestione e nell'informazione ed è orientato alla creazione di valore sostenibile in un orizzonte di medio-lungo periodo a beneficio non solo degli azionisti ma di tutti i suoi stakeholder. 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 dei soci, il Consiglio di Amministrazione ed il Collegio Sindacale.

L'Assemblea dei soci esprime la volontà degli azionisti e delibera in sede ordinaria e straordinaria sulle materie alla stessa riservate dalla legge e dallo Statuto sociale.

Il Consiglio di Amministrazione, investito dei più ampi poteri di gestione ordinaria e straordinaria della Società, con facoltà di compiere tutti gli atti opportuni per il raggiungimento degli scopi sociali, ad esclusione degli atti riservati - dalla legge o dallo Statuto - all'Assemblea. Il Consiglio di Amministrazione è l'organo centrale del sistema di corporate governance adottato da La Doria. Ad esso, infatti, fanno capo funzioni di indirizzo strategico e organizzativo, nonché di verifica dell'effettivo funzionamento del sistema dei controlli interni e di gestione dei rischi che possano assumere rilievo per l'attività della Società. Al Consiglio di Amministrazione, inoltre, è riservata la competenza circa la promozione di una strategia che integri la sostenibilità nei processi di business al fine di assicurare la creazione di valore nel tempo per tutti i portatori di interesse, in coerenza con il perseguimento del successo sostenibile.

Al 31 dicembre 2022 il Consiglio è composto da 11 membri di cui 3 amministratori esecutivi e 8 non esecutivi di cui 4 indipendenti. 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 ha 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 Codice Etico e la sua effettiva attuazione. Il Collegio Sindacale vigila sull'osservanza della Legge,



dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo per gli aspetti di competenza, del sistema di controllo interno e del sistema amministrativo contabile, nonché sull'affidabilità di quest'ultimo nel rappresentare i fatti di gestione; sulle modalità di concreta attuazione delle regole di governo societario 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 31/12/2022

Composizione del CdA	2021	2022
Totale membri	8	11
- uomini	5	6
- donne	3	5
< di 30 anni	0	0
30-50 anni	2	4
> di 50 anni	6	7

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 è stato approvato il nuovo Piano di Sostenibilità 2023-2030 i cui obiettivi strategici sono legati 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 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 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. Negli anni gli sforzi sono stati indirizzati sia alla sensibilizzazione interna sui temi della sostenibilità attraverso corsi di formazione specifici (Diritti Umani, Sostenibilità e Modello 231) erogati ai dipendenti e sia con processi di Stakeholder Engagement.

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 all'Amministratore Delegato. 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 della rendicontazione non finanziaria") il processo per la redazione del Bilancio di Sostenibilità. 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.

La crescente attenzione che La Doria ripone sulle tematiche di sostenibilità, ha consentito di essere annoverata da prestigiose testate nazionali tra i leader della sostenibilità 2022; le 150 aziende italiane che si sono contraddistinte per buone performance su indicatori ambientali, sociali ed economici. Inoltre, sempre nel 2022, La Doria si è classificata nell'1% delle migliori aziende nell'ambito della valutazione annuale della Responsabilità sociale d'impresa (RSI) di **EcoVadis**, con un punteggio superiore a 78/100, ottenendo la **medaglia di platino** da uno dei principali e affidabili provider di rating di sostenibilità aziendale.

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 sezione VIII ai "Reati Tributari". 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 viene costantemente aggiornato con le nuove disposizioni normative e adeguato in funzione dei cambiamenti anche di carattere organizzativo nel frattempo intervenuti. L'ultimo aggiornamento approvato del Modello risale al 10 settembre 2021 ed è relativo alla Parte Generale.

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.

L'Organismo di Vigilanza (O.d.V.), è composto da tre membri di cui due consulenti esterni e dal Responsabile Internal Audit, consentendo la presenza al suo interno di tutte le conoscenze tecniche e le esperienze necessarie a svolgere questo compito.



¹¹ La Parte Generale del Modello e il Codice Etico sono disponibili sul sito Internet della Società <https://www.gruppolaoria.it/chi-siamo/corporate-governance/>, nella sezione Corporate Governance. Anche la società controllata italiana Eugea Mediterranea ha adottato un proprio Modello Organizzativo.

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 adeguate garanzie di una gestione efficiente e corretta. Il 12 settembre 2022 è stato approvato l'ultimo aggiornamento del Codice Etico. 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 2022 l'Organismo di Vigilanza (O.d.V.) ha ricevuto una sola segnalazione generica che a seguito degli approfondimenti è stata archiviata. 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@gruppoloria.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 2022 circa il 55% dei dipendenti ha seguito corsi su tematiche anti-corruption.

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 il 31 agosto 2021.



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.

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, il CFO (Chief Financial Officer). Il Chief executive officer, ha incontri periodici 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 rischiosità 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 e sicurezza); e 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.



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 monitora la catena di fornitura del pomodoro e dei legumi in conformità alla Guida alla Responsabilità Sociale ISO 26000. Nel 2022 La Doria ha ottenuto la Certificazione Social Footprint per il pomodoro. Questa certificazione verifica l'impronta sociale di un prodotto attraverso l'analisi dell'organizzazione, delle persone e della filiera.

La Doria è certificata "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 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. Nonostante l'attenzione dedicata a tutti gli aspetti della salute e sicurezza negli stabilimenti La Doria, nel 2022, ha dovuto fronteggiare un grave accadimento. In dettaglio, il 13/09/2022 un operaio, nostro dipendente, ha subito un infortunio mortale dipeso dallo scoppio di un generatore di vapore. Le cause sono ancora da accertare.

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

Il dialogo con gli stakeholder

[GRI 2-28; GRI 2-29]

La Doria nel corso degli anni 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. Negli anni sono stati consultati dipendenti, clienti e fornitori attraverso questionari mirati 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	<ul style="list-style-type: none"> • Assemblea dei soci • Relazioni finanziarie periodiche • Bilancio di Sostenibilità 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità economica • Qualità del sistema azienda • Climate Change
CLIENTI	Clienti Italia Clienti Estero Consumatori Generazioni future	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri dedicati • Collaborazione nello sviluppo dei prodotti e nel miglioramento dei servizi • Visite presso gli stabilimenti • Somministrazione di questionari 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Climate Change • Sostenibilità del packaging • Ottimizzazione ed efficienza logistica • Innovazione • Italianità
PERSONALE	Organi amministrativi Personale di Sede Personale di Stabilimento Organizzazioni sindacali Dipendenti ditte terze	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusione del Codice Etico • Incontri specifici e momenti di formazione • Intranet aziendale • Rivista aziendale • Somministrazione di questionari 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità del sistema azienda • Salute e Sicurezza sul Lavoro • Sostenibilità economica
MEDIA	Stampa locale e internazionale Social Media Stampa Specializzata/ Settore	<ul style="list-style-type: none"> • Interviste • Incontri • Materiale Informativo • Sito web 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Climate Change • Sostenibilità del packaging • Innovazione

Mappa degli stakeholder

Stakeholder	Sottogruppi	Modalità di coinvolgimento e comunicazione	Ambito tematico di interesse
CONCORRENTI	Concorrenti internazionali e nazionali	<ul style="list-style-type: none"> • Conferenze • Eventi • Network 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Climate Change • Sostenibilità del packaging • Innovazione
COMUNITÀ FINANZIARIA	Investitori istituzionali Banche Compagnie di Assicurazione	<ul style="list-style-type: none"> • Sito web istituzionale • Comunicati stampa • Relazioni finanziarie periodiche • Bilancio di Sostenibilità 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità economica • Qualità del sistema azienda • Impatti ambientali della produzione • Climate Change
FORNITORI	Fornitori di materie prime Fornitori di beni Fornitori di servizi Compagnie marittime e di trasporto Società di consulenza	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri specifici • Corsi di formazione su specifiche tematiche • Site visit • Sito web istituzionale • Contrattualistica • Somministrazione di questionari 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Unione Europea	<ul style="list-style-type: none"> • Incontri specifici • Convegni • Comunicazione istituzionale 	<ul style="list-style-type: none"> • 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) Organizzazioni non Governative	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione e/o partecipazione ad attività, eventi e convegni su specifiche tematiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità e sicurezza dei prodotti • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura • Italianità • Perdite e sprechi alimentari • Tracciabilità
COMUNITÀ LOCALI	Scuole Università Associazioni Locali Municipalità Cittadini dei comuni ove sono ubicati gli stabilimenti produttivi	<ul style="list-style-type: none"> • Partnership • Coinvolgimento di Scuole e Università • Erogazione di Borse di Studio 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità del sistema azienda • Sostenibilità economica • Impatti ambientali della produzione • Perdite e sprechi

The image features a close-up of several young green seedlings with two leaves each, growing out of a mound of dark brown, crumbly soil. The background is a soft, out-of-focus gradient of green and yellow, suggesting a natural, sunlit environment. The word 'TERRA' is printed in large, white, bold, sans-serif capital letters across the middle of the image, partially overlapping the seedlings.

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



QUALITÀ

I tre passi della nostra qualità:

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

I fenomeni legati ai cambiamenti climatici, quali il deterioramento del suolo per le concentrazioni di ozono, il peggioramento della qualità dell'aria, l'aumento delle temperature, la volatilità delle stagioni, i cambiamenti delle fasi di pioggia, la frequenza di fenomeni estremi hanno un impatto diretto sulle produzioni, possono generare mutamenti nelle quantità e nelle qualità nutrizionali dei generi alimentari. Producono, inoltre, cambiamenti nelle esigenze dei processi di lavorazione, ad esempio in termini di irrigazione, e nelle tempistiche di produzione, perché temperature più calde determinano uno spostamento delle produzioni nella stagione invernale, oltre che nelle vocazioni produttive specifiche delle aree agricole. Queste minacce possono avere impatti importanti sulla resa delle colture, con effetti significativi sulla salute umana e sulla possibilità di garantire la sicurezza alimentare, ovvero la capacità di continuare a soddisfare nel tempo la domanda mondiale di prodotti vegetali. A tal fine La Doria intraprende azioni tese a rafforzare il sistema di sicurezza alimentare attraverso l'ottenimento di certificazioni, l'innovazione tecnologica, una maggiore attenzione al suolo, ai fertilizzanti, all'energia, all'acqua, ai semi allo scopo di garantire un'elevata qualità dei prodotti.

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 de La Doria, ma sono stati promossi anche presso i fornitori di materie prime. Nel 2022 la Doria, in collaborazione con una Start up, ha iniziato un progetto al fine di supportare le aziende agricole ad ottimizzare la gestione della nutrizione, difesa e irrigazione delle colture raccogliendo i dati dal campo con sensori wireless per l'agricoltura ed elaborandoli con intelligenze artificiali (OPI). Il sistema OPI fornisce informazioni chiave su clima, crescita e patologie delle piante, consentendo l'ottimizzazione del ciclo colturale limitando l'utilizzo dei fertilizzanti solo quando necessari e riducendo gli sprechi di acqua.

L'investimento dell'azienda in tale ambito è rivolto anche alle risorse e all'organizzazione. Nel 2022, 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, soprattutto, HACCP, 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 coltivazione; 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.

La Doria ha ottenuto la certificazione ISO 22005:2008 per i prodotti quali pomodoro, basilico e frutta e la certificazione BRC sugli scatolifici.

I reclami

Nel corso del 2022, all'interno del sistema di gestione della qualità aziendale, sono stati registrati 1.629 reclami di cui 1.178 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.



Nel 2022 le linee legumi, pomodoro e frutta han visto una riduzione dei reclami rispetto al 2021 dovuto sia alla sensibilizzazione dei fornitori che ai miglioramenti tecnologici implementati nei nostri stabilimenti. Di seguito le tabelle che riassumono l'andamento dei reclami.

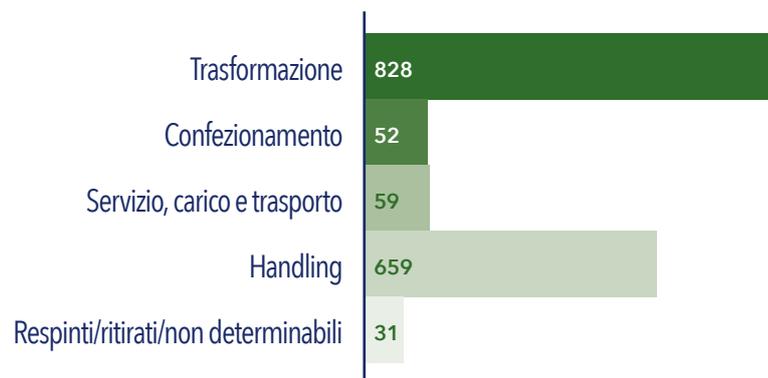
NUMERO TOTALE DI RECLAMI RICEVUTI E PERCENTUALE DI RECLAMI RISOLTI

Reclami per la qualità dei prodotti	2021	2022
Numero di reclami ricevuti	1.781	1.629
Percentuale di reclami risolti nell'anno	100%	100%

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	2021	2022
Sughi e Pesti	2,14	2,17
Pomodoro	1,76	1,36
Legumi	0,86	0,70
Frutta	0,15	0,08

DETTAGLIO DEI RECLAMI 2022 PER TIPOLOGIA



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 sughi pronti/ pesti e pomodoro.

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.

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.





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

La tracciabilità degli alimenti è parte di una materia molto più ampia, quella della sicurezza alimentare e rappresenta un elemento fondamentale sia per i consumatori, al fine di poter effettuare scelte d'acquisto consapevoli, che per le aziende per poter gestire tempestivamente eventuali situazioni di pericolo, minimizzando il rischio di esposizione al prodotto interessato. Garantire la tracciabilità dei prodotti significa quindi migliorare il vantaggio competitivo, assicurare il rispetto con la più recente legislazione comunitaria e limitare possibili frodi.

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 189.751.427 KG	-	-	-	100%	-	-
LEGUMI 61.055.455 KG ¹²	53,17%	16,80%	5,27%	6,69%	12,11%	5,96%
FRUTTA FRESCA ¹³ 11.474.667 KG	-	-	-	100%	-	-
FROZEN ¹⁴ 4.958.080 KG	-	19,11%	22,45%	14,99%	43,45%	-

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, 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. Periodicamente, anche i principali clienti del Gruppo effettuano delle verifiche sulla tracciabilità dei prodotti.

¹² Nel dato sono state considerate circa 3.000 tons di merce "in viaggio" che al 31/12/2022 erano di proprietà de La Doria.

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.

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 ha ottenuto la certificazione ISO 22005:2008 per il pomodoro, la frutta e 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. Il conseguimento volontario delle certificazioni è lo strumento che La Doria ritiene utile per garantire la conformità dei processi produttivi o per comprendere e monitorare tutti i rischi derivanti dalle operazioni che contraddistinguono la quotidianità aziendale nel rispetto dei requisiti tecnici stabiliti da norme nazionali e internazionali.

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

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 2022 sono state completate con successo.

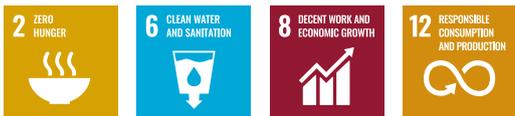


LDH è stata certificata per la versione 3 dello standard BRC Agents and Brokers standard nel 2022. L'audit verifica i protocolli e le procedure associate alla tracciabilità del prodotto e verifica anche i controlli in atto per eventuali indicazioni di provenienza sul packaging. Tutti gli audit tecnici 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. LDH ha mappato l'82% della sua catena di approvvigionamento. È stata implementata una nuova versione di mappatura della catena di approvvigionamento con un livello di dettaglio maggiore e informazioni più complete sugli impatti ambientali e sul lavoro. Questo modello è stato inviato a tutti i fornitori di conserve ittiche, frutta e verdura per raccogliere queste informazioni. La maggior parte delle mappe è stata restituita e le catene di approvvigionamento sono state valutate in base al rischio. LDH aderisce al Global Dialogue on Seafood Traceability per mappare meglio le filiere ittiche. Nel 2022 ha utilizzato le informazioni raccolte nelle mappe della sua Supply Chain per valutare i rischi delle catene di approvvigionamento.



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 devolvere parte dei prodotti idonei al consumo ma che non possono essere venduti ai clienti.



1.693.017

Numero di prodotti devoluti in beneficenza



551.900 Kg

I noccioli (di pesche e albicocche) riutilizzati nel corso del 2022



6.120.116 Kg

Le buccette (di pomodoro e frutta) riutilizzate nel corso del 2022

La mancanza di valore attribuita alla produzione di cibo e al cibo stesso durante tutte le varie fasi della filiera agroalimentare è l'accezione più ampia di spreco alimentare. Un sistema alimentare che genera quantità elevate di sprechi e, allo stesso tempo, non è in grado di nutrire tutti gli abitanti del pianeta, è insostenibile. La collaborazione con banche del cibo per donazioni di alimenti vicini alla data di scadenza, la trasformazione del cibo scartato in mangime e l'implementazione di tecnologie nella produzione agricola per migliorare le prestazioni nei campi sono le principali misure di prevenzione degli sprechi alimentari.

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 nell'industria dolciaria. Questi sono solo alcuni esempi di come i sottoprodotti vengono riutilizzati e non destinati a rifiuto.



QUANTITÀ DI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE RIUTILIZZATI

	2021	2022
Noccioli di pesca (Kg)	431.560	343.980
Noccioli di albicocca (Kg)	144.200	207.920
Bucchette di pomodoro (Kg)	6.667.660	5.160.616
Bucchette di frutta (Kg)	1.135.870	959.500

Donare per non sprecare

Un'altra importante attività che viene condotta dal Gruppo è la donazione di alcuni prodotti ad organizzazioni benefiche, le quali contribuiscono ad affrontare l'insicurezza alimentare, gestire le eccedenze, prevenire le perdite e gli sprechi alimentari all'origine e passare dall'economia lineare all'economia circolare. La stessa strategia "Dal produttore al consumatore", centrale all'interno dell'iniziativa del Green Deal europeo, sollecita alla costruzione di alleanze all'interno del Food System, come questione strategica e necessaria per affrontare la situazione attuale sempre più ricca di complessità e imprevisti.

La donazione è uno dei modi per prolungare il ciclo di vita di un prodotto e 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 2022, La Doria ha devoluto in beneficenza 1.693.017 prodotti, per un valore di circa 584.899 euro. Il 73% dei predetti prodotti è stato donato al Banco Alimentare.

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.

DONAZIONI DI PRODOTTO EFFETTUATE NEL 2022

LA DORIA

1.693.017

Numero di prodotti devoluti in beneficenza

LA DORIA

584.899

Valore economico in Euro dei prodotti devoluti

LDH

139.479

Valore economico in Euro dei prodotti devoluti

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" e "Opi") 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.

La collaborazione e la comunicazione con i nostri fornitori diventa sempre più un mezzo per educare gli stakeholder non solo ad una attenta sensibilità rispetto al tema della riduzione degli sprechi ma genera anche azioni positive quale contributo al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU.





IMPEGNO

Impatti ambientali della produzione

Climate Change

Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

Sostenibilità del packaging

Ottimizzazione ed efficienza logistica

Sostenibilità economica





Impatti ambientali della produzione

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



 **2**
Impianti fotovoltaici negli stabilimenti di Sarno e Fisciano

 **2**
Impianti di cogenerazione negli stabilimenti di Angri e Parma

 **44%**
Fabbisogno energetico soddisfatto dall'autoproduzione

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.

L'impatto dell'industria alimentare sull'ambiente comporta inquinamento, sfruttamento eccessivo del terreno, spreco e abuso delle risorse naturali e alterazione dell'habitat naturale di molte specie. Le aziende alimentari sono quindi chiamate ad intervenire sull'utilizzo efficiente degli input di base (come l'energia) attraverso l'efficientamento e l'ottimizzazione dei processi; sul pieno sfruttamento delle materie prime agricole in tutte le loro componenti destinate all'alimentazione umana, alla mangimistica e ad altre filiere di utilità; sulla prevenzione dei rifiuti da imballaggio, la loro eco-progettazione, e non ultimo sulla prevenzione degli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze. Gli impatti che derivano dagli aspetti ambientali diretti e indiretti sono gestiti da La Doria mediante l'implementazione e il mantenimento di sistemi di gestione ambientale certificati e attraverso percorsi di innovazione. 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. Il Sistema di Gestione Ambientale coinvolge tutte le attività ed operazioni svolte nei siti che hanno o possono aver un'influenza sugli esiti attesi ed è periodicamente controllato e sottoposto ad audit, per assicurare la conformità alle leggi e ai principi del miglioramento continuo.

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 hanno consentito di riorganizzare l'approvvigionamento energetico. Sono state introdotte, infatti, innovazioni che hanno ridotto il consumo di energia da rete elettrica in favore di quella autoprodotta.

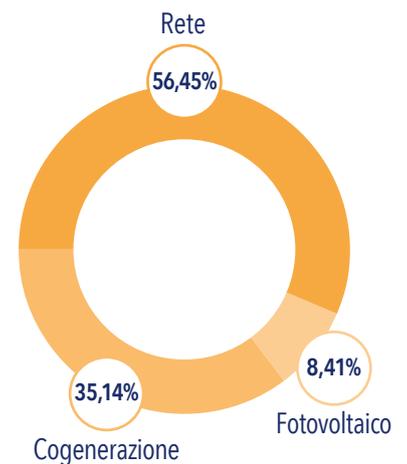
Negli stabilimenti di Sarno e Fisciano sono stati installati degli impianti fotovoltaici, le cui capacità sono rispettivamente di 3,7 MW e di 1 MW, capacità adeguate ai consumi annuali e alla richiesta di distribuzione. Negli stabilimenti di Angrid e Parma, invece, sono stati realizzati degli impianti 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 circa il 44% dell'energia elettrica necessaria alla produzione, mentre la restante porzione viene prelevata dalla rete, come si evince dalla rappresentazione grafica.

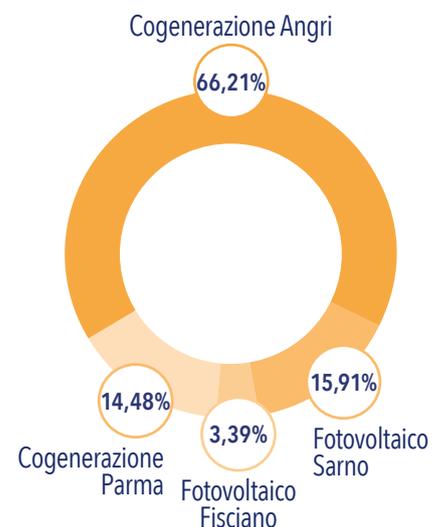
Se si analizza in dettaglio la ripartizione percentuale della quota di approvvigionamento di energia elettrica autoprodotta, si evince che l'impianto di cogenerazione dello stabilimento di Angrid è in grado di fornire la quota di gran lunga più rilevante di energia.

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 2022, grazie al recupero di calore che si ottiene dai fumi di scarico

CONSUMI ELETTRICI PER FONTE 2022



RIPARTIZIONE PERCENTUALE DELL'ENERGIA AUTOPRODOTTA PER FONTE



dei motori e dal raffreddamento motore ed intercooler della cogenerazione di Angri pari a 15.404.011 kWh si è ottenuto una diminuzione delle emissioni pari a 378 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.

Negli ultimi anni è stato rimodernato l'impianto di cogenerazione di Angri 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 (CO₂ < 90 mg/Nm³, e NOX < 250 mg/Nm³).

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 CO₂. Ad Angri 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).

Nel 2022 nello stabilimento di Angri è stato effettuato un importante investimento inserendo una nuova caldaia a vapore ad alta efficienza con conseguente diminuzione dell'utilizzo del gas naturale durante la campagna pomodoro.

Nello stabilimento di Sarno, è stato effettuato negli ultimi anni un importante revamping della caldaia che ha portato all'aumento del rendimento della stessa e una conseguente diminuzione dei consumi di gas.

Nello stabilimento di Fisciano, 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 di un impianto Glicole¹⁶, che ha consentito di rimuovere la vecchia centrale; l'inserimento degli inverter sulle pompe di emungimento dei pozzi. Anche nel 2022 sono continuati in tutti gli stabilimenti interventi di revamping illuminotecnico 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.

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.

¹⁶ Si tratta di un liquido antigelo.

L'implementazione degli strumenti di misura e quindi del monitoraggio ha ridotto i consumi elettrici del depuratore di Angri.

In sintesi nel 2022 il recupero termico ed energetico ha consentito una riduzione di 6.484 tCO₂.

Nelle tabelle 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 FONTE

Fonte ¹⁷	2021		2022	
Energia elettrica	403.354 kWh ¹⁸	1.452 (GJ)	655.396 kWh	2.359 (GJ)
Gas naturale	2.456.472 m ³	96.785 (GJ)	2.552.185 m ³	90.187 (GJ)

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

Energia consumata ¹⁹	2021		2022	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
Elettricità²⁰	56.165.154	202.195	56.318.989	202.748
- da fonte rinnovabile ²¹	4.400.919	15.843	4.735.105	17.046
Gas naturale	26.750.737 (m ³)	1.053.979	26.032.838 (m ³)	919.922
Totale consumi		1.272.017		1.122.670

Energia autoprodotta ²²	2021		2022	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
Elettricità prodotta	19.457.810	70.048	19.887.206	71.594
Elettricità auto-consumata²³	19.141.404	68.909	19.793.040	71.255

Indice di intensità energetica ²⁴	2021		2022	
	(MWh/ton)	(GJ/ton)	(MWh/ton)	(GJ/ton)
	0,06	1,73	0,06	1,72

Meno Rifiuti e meno sprechi

La Doria, consapevole degli impatti sull'ambiente e sulla salute umana che possono essere collegati alla gestione dei rifiuti prodotti, ha adottato una politica di riduzione della produzione dei rifiuti e dell'eliminazione degli sprechi, definendo, inoltre, procedure specifiche e sistemi di monitoraggio al fine di:

- ridurre la produzione dei rifiuti attraverso la riduzione degli scarti e degli sprechi;
- adottare misure opportune affinché gli scarti e i rifiuti possano costituire una risorsa.

La gestione delle attività produttive dell'azienda, per ogni fase, garantisce il monitoraggio e il controllo dei consumi, individuando ed eliminando tempestivamente eventuali scarti e sprechi. Inoltre, per ogni tipologia di rifiuto, sono definite ed attuate le modalità di gestione tenendo conto delle caratteristiche di pericolosità, dei potenziali rischi di contaminazione e del trattamento possibile, in modo da ridurre e/o eliminare gli impatti ambientali.

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.

¹⁸ Il dato è stato riesposto rispetto a quello pubblicato nel Bilancio 2021 in quanto sono stati aggiunti 43.200 kWh di saving dello stabilimento di Fisciano.

¹⁹ I consumi energetici di seguito riportati fanno riferimento agli stabilimenti produttivi del Gruppo.

²⁰ I dati si riferiscono ai consumi energetici da rete e della quota parte di elettricità auto-consumata.

²¹ L'energia da fonte rinnovabile indicata è quella prodotta dagli impianti fotovoltaici presenti sulle coperture degli stabilimenti di Sarno e Fisciano.

²² È l'energia prodotta dagli stabilimenti del Gruppo.

²³ L'energia auto-consumata è la quota parte dell'energia prodotta dagli impianti di cogenerazione che è stata anche utilizzata negli stabilimenti.

²⁴ 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 con stime preliminari - Inventario nazionale UNFCCC (media dei valori degli anni 2017-2019).

Le tipologie dei rifiuti prodotti sono:

- rifiuti connessi all'attività di produzione;
- rifiuti connessi alle attività di confezionamento e imballo;
- rifiuti connessi ad attività ausiliarie (depurazione, manutenzione, laboratorio, ...).

RIFIUTI PRODOTTI NEGLI STABILIMENTI DEL GRUPPO PER TIPOLOGIA

Tipologia	Quantità (t)	Pericolosi (t)	Non Pericolosi (t)
rifiuti connessi all'attività di produzione	13.657	-	13.657
rifiuti connessi alle attività di confezionamento e imballo	5.809	93	5.716
rifiuti connessi ad attività ausiliarie (depurazione, manutenzione, laboratorio,...)	13.866	71	13.795
Totale	33.332	164	33.168

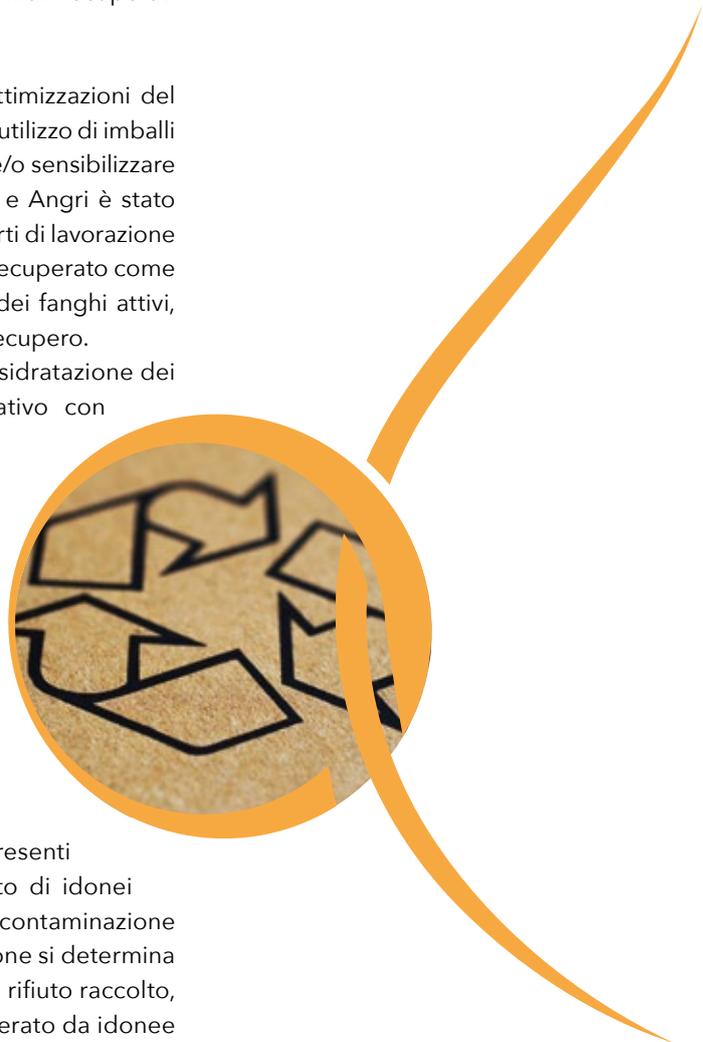
Le modalità di trattamento sono il recupero per la maggioranza dei rifiuti e lo smaltimento è limitato solo ad alcuni rifiuti. La percentuale tra rifiuti recuperati e rifiuti prodotti, per l'anno 2022, è pari a 98%.

Per prevenire la produzione dei rifiuti sono state effettuate ottimizzazioni del packaging ottenendo una riduzione degli imballi in plastica e/o l'utilizzo di imballi in carta riciclata. Non manca l'attenzione posta nel collaborare e/o sensibilizzare i fornitori di materie prime. Inoltre, negli stabilimenti di Sarno e Angri è stato introdotto con successo un impianto di trattamento di alcuni scarti di lavorazione che consente di compattare gli imballi 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. 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.

Ulteriore prevenzione nella produzione dei rifiuti e misura a favore della circolarità è costituita dai sottoprodotti che, per le loro caratteristiche, sono risorse adatte ad essere destinate ad altri processi, ovvero:

- bucce e semi di pomodoro;
- scarti della lavorazione della frutta;
- sottoprodotti di origine animale;
- sfridi di rame.

Per gestire i rifiuti prodotti all'interno di La Doria sono presenti specifici luoghi di raccolta dotati per ogni tipologia di rifiuto di idonei contenitori a tenuta e vasche di raccolta in modo da impedire la contaminazione dei prodotti e dell'ambiente. Tramite le analisi di caratterizzazione si determina l'eventuale pericolosità e le possibili modalità di trattamento. Il rifiuto raccolto, differenziato e caratterizzato, è trasportato, smaltito e/o recuperato da idonee ditte autorizzate. Le quantità dei rifiuti prodotti sono determinate tramite pesatura e confrontate con quanto indicato dagli impianti di trattamento.



Infine, i fornitori sono coinvolti nell'ottimizzazione della gestione dei rifiuti, ad esempio: garantendo la qualità dei loro prodotti; fornendo sostanze e preparati meno pericolosi rispetto a sostanze e preparati più pericolosi; riducendo ove possibile gli imballi e/o adottando quelli il cui recupero è facilitato; fornendo prodotti sfusi e/o con imballi riutilizzabili.

In particolare, a tutti i conferitori di pomodoro fresco viene effettuata formazione dedicata alla gestione dei rifiuti derivanti da attività agricole e sono definiti e controllati specifici protocolli per la gestione degli altri rifiuti (tubi per irrigazione, plastica, contenitori di sostanze pericolose).

La Doria, dal canto suo, è attenta al fine vita dei propri prodotti e, in accordo con le disposizioni legislative pertinenti, indica nelle etichette le informazioni sul corretto smaltimento dell'imballo.

RIFIUTI PRODOTTI DAGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI DEL GRUPPO

Rifiuti Pericolosi	2021	2022
Peso totale (ton)	132,14	164,60
- destinati a riuso o riciclo	-	-
- destinati a recupero	113,96	140,00
- destinati a incenerimento	-	-
- destinati in discarica	-	-
- destinati ad altro tipo di smaltimento	18,18	24,60
Rifiuti non pericolosi	2021	2022
Peso totale	34.179,53	33.167,60
- destinati a riuso o riciclo	-	-
- destinati a recupero	33.733,13	32.542,20
- destinati a incenerimento	-	-
- destinati in discarica	-	-
- destinati ad altro tipo di smaltimento	446,03	625,40
Totale Rifiuti (pericolosi e non pericolosi)	34.311,67	33.332,20
Volumi produzione (ton)	624.320	609.708
Rapporto tra volumi di produzione e rifiuti generati	0,055	0,055

Consumi idrici

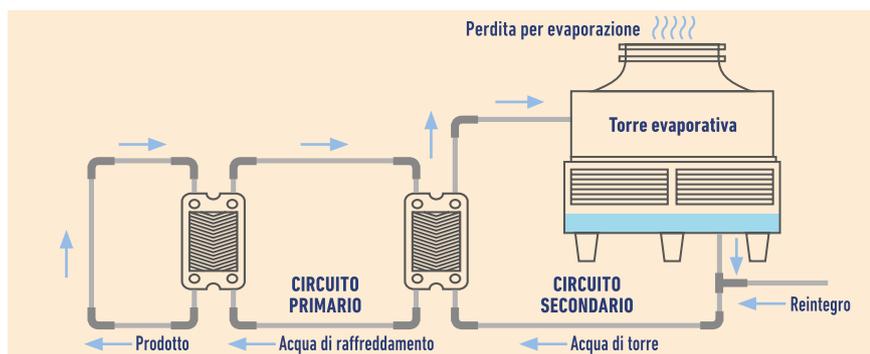
Essendo La Doria una realtà industriale che necessita di un significativo fabbisogno di risorse idriche, è imprescindibile l'impegno dell'uso razionale di tali risorse, sia in termini di riduzione progressiva dell'utilizzo e sia in termini di minimizzazione del rischio di possibili inquinanti che potrebbero 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 valutazione 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.

Negli anni, il recupero idrico del condensatore del concentratore del pomodoro in Eugea, il recupero di acqua addolcita dai tunnel di pastorizzazione delle linee vetro di Parma e l'aggiornamento dell'addolcitore dello stabilimento di Fisciano sui cicli di rigenerazione, hanno contribuito ad ottimizzare i consumi idrici per il gruppo. Nel 2022 è stata introdotta una nuova soffiante ad alta efficienza per lo stabilimento di Angri che ha comportato una diminuzione dei consumi di energia elettrica del depuratore stesso.

In relazione alla performance, sull'acqua, nel 2022 La Doria, nei suoi stabilimenti produttivi, ha complessivamente prelevato oltre 3 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.

L'acqua reflua, infine, viene scaricata a seconda dello stabilimento, o direttamente in corpo idrico superficiale e/o in pubblica fognatura. La qualità delle risorse idriche è costantemente monitorata attraverso analisi chimico/fisiche.

Ogni quantità prelevata viene mensilmente misurata e verificata. Gli strumenti di misura utilizzati sono dei contatori posti sulla mandata delle pompe di aspirazione dei pozzi.

La gestione della risorsa idrica è definita in funzione alle esigenze degli impianti e dei clienti. Il processo di gestione è flessibile al punto tale da essere modificato e dedicato alle singole esigenze degli impianti e delle richieste dei clienti. Eventuali impatti significativi sono gestiti con eventuali ottimizzazioni degli impianti stessi.

Gli standard minimi di qualità sono definiti dall'ente competente al rilascio dell'autorizzazione allo scarico e attraverso il monitoraggio degli inquinanti viene garantito il rispetto dei limiti autorizzati.

Di seguito la rappresentazione del prelievo e scarico idrico.

Prelievo idrico per fonte	2021	2022	Scarico idrico	2021	2022
Acque sotterranee in ML	2.637	2.866	Rete Fognaria in ML	1.300	1.350
Acquedotto o altra fonte municipale in ML	14,86	11,45	Acque Superficiali in ML	1.253	1.290
Acque Consortili in ML	243,6	203,5	Suolo o sottosuolo in ML	-	
Totale approvvigionamento	2.895	3.081	Totale	2.553	2.640
Totale Acqua prelevata m ³ /ton prodotto	4,6	5,1	Totale scarico idrico m ³ /ton prodotto	4,08	4,33

RIPARTIZIONE STRESS IDRICO SECONDO IL SITO l'Aqueduct Water Risk Atlas²⁵

Scarico idrico	Unità di misura	Angri		Sarno		Fisciano		Lavello		Faenza		Parma		TOTALE		
		2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	
Basso	< 10%	ML											446	446	446	446
Basso Medio	10% - 20%	ML													-	-
Basso Alto	20% - 40%	ML													-	-
Alto	40% - 80%	ML													-	-
Estremamente Alto	> 80%	ML	750	870	807	844	234	215	244	205	72	60			2.107	2.194

Prelievo idrico	Unità di misura	Angri		Sarno		Fisciano		Lavello		Faenza		Parma		TOTALE		
		2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	2021	2022	
Basso	< 10%	ML										498	510	498	510	
Basso Medio	10% - 20%	ML													-	-
Basso Alto	20% - 40%	ML													-	-
Alto	40% - 80%	ML													-	-
Estremamente Alto	> 80%	ML	935,6	1.135	896,9	938	239,6	219	249,8	209	75	70			2.397	2.571

²⁵ 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.

Climate Change

[GRI 305-1; GRI 305-2; GRI 305-3]



10,8%

Riduzione di CO₂
nel 2022

Il nostro impegno verso la lotta contro il cambiamento climatico è un elemento fondamentale nella nostra strategia di sostenibilità.

Nel 2022 abbiamo quantificato le nostre emissioni indirette connesse alla catena del valore al fine di poter sottoporre, nel 2023, a validazione i nostri obiettivi di riduzione delle emissioni di CO₂ alla Science Based Targets initiative (SBTi). In tal modo abbiamo il duplice effetto di ridurre la nostra impronta carbonica e anche quella dei nostri clienti, con i quali abbiamo l'impegno di aiutarli nel loro percorso verso net-zero.

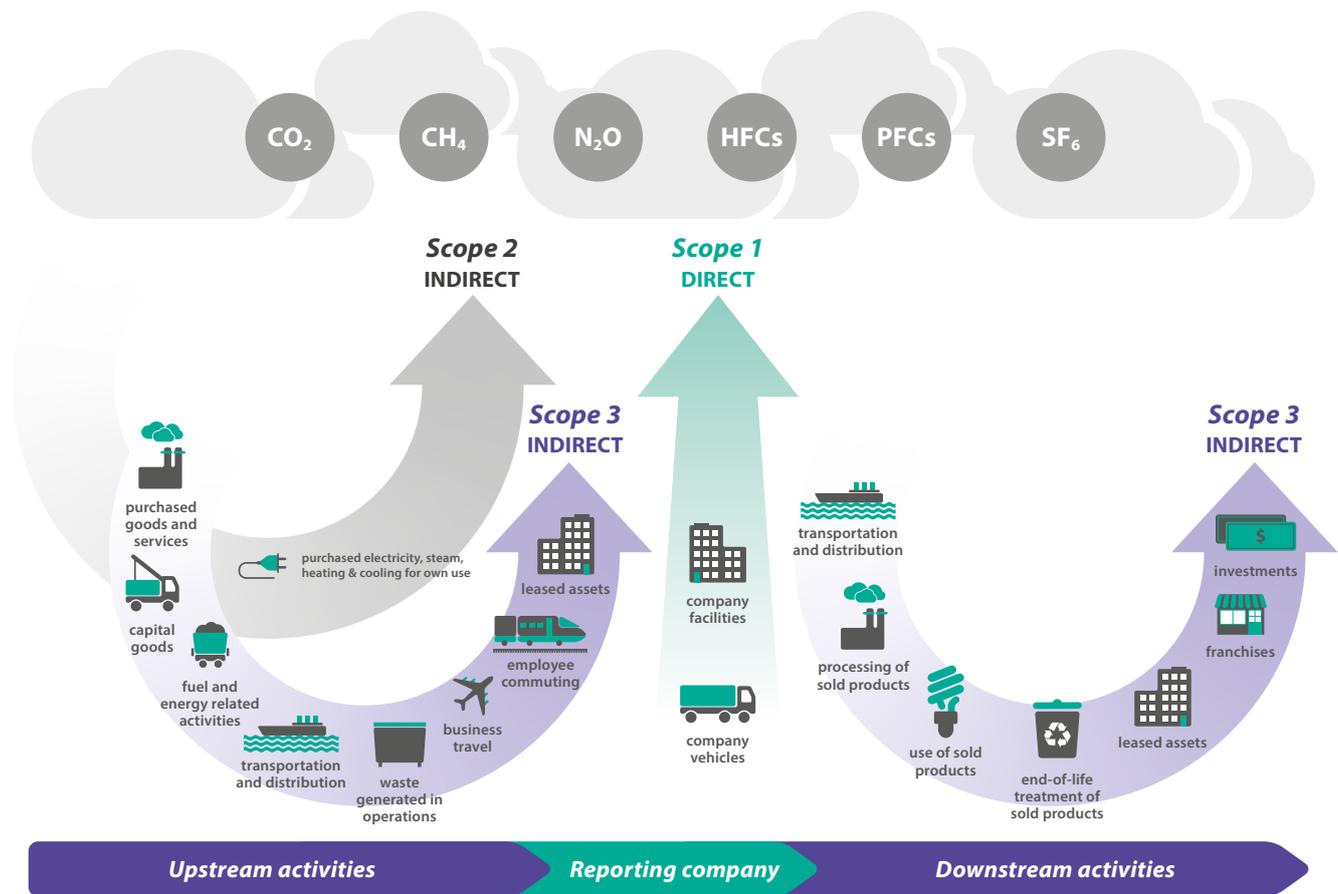
Il cambiamento climatico è una delle minacce più insidiose che l'umanità è chiamata a fronteggiare in quanto può provocare impatti irreversibili sugli ecosistemi, gli esseri umani, gli insediamenti e le infrastrutture, ciò è dovuto al fatto che i sistemi naturali e umani sono spinti oltre la loro capacità di adattamento. Nasce quindi la necessità di un cambiamento nei modelli di produzione e consumo e la diffusione di uno sviluppo che sia sostenibile. Nell'ambito della Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici (UNFCCC) è stato firmato l'Accordo di Parigi il cui obiettivo di mitigazione di lungo periodo prevede di limitare l'innalzamento della temperatura ben al di sotto dei 2°C, perseguendo gli sforzi per limitarlo a 1,5° C, riducendo così sostanzialmente i rischi e gli effetti dei cambiamenti climatici. Un pianeta sano è fondamentale affinché sia in grado di produrre le materie prime e gli ingredienti da cui dipendiamo. Siamo consapevoli di quanto i sistemi alimentari siano profondamente connessi alle risorse del pianeta. Ed è un nostro dovere contribuire a proteggere, rinnovare e ripristinare le risorse da cui tutti noi dipendiamo. In questo scenario, La Doria S.p.A., dopo aver acquisito consapevolezza riguardo gli impatti, in termini di cambiamento climatico, relativi alle sorgenti di emissione incluse nello Scope 1 e 2 del GHG Protocol, ha deciso di focalizzarsi sulle emissioni indirette connesse alla catena del valore, effettuando quindi un'analisi di Scope 3 al fine di poter sottoporre, nel 2023 a validazione targets di riduzione delle emissioni di CO₂ alla Science Based Targets initiative (SBTi)²⁶ e contribuire al raggiungimento degli obiettivi dell'accordo di Parigi. La Doria, sempre nel 2023 aderirà al Global Compact delle Nazioni Unite, la più grande iniziativa di sostenibilità d'impresa del mondo. Tale partnership ha l'obiettivo di allineare strategie e progetti a dieci principi universali tra cui il rispetto dei diritti umani, dell'ambiente, del lavoro, oltreché supportare l'avanzamento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile promossi nell'agenda globale 2030.



Emissioni GHG

Le emissioni di gas ad effetto serra vengono classificate nel Green House Gas Protocol (GHG Protocol) in tre ambiti (Scope). Lo Scope 1 riguarda le emissioni dirette provenienti da fonti possedute o direttamente controllate dall'Organizzazione. Lo Scope 2 concerne le emissioni indirette derivanti dalla generazione di elettricità, vapore, riscaldamento e raffreddamento acquistati e consumati dall'Organizzazione. Lo Scope 3 include tutte le altre emissioni indirette che si verificano a monte (Upstream) o a valle (Downstream) della catena del valore dell'Organizzazione. Per fronteggiare la sfida di ridurre i gas serra e contrastare gli effetti indotti dai cambiamenti climatici, abbiamo deciso di inventariare e quantificare le emissioni di gas serra ("carbon footprint") legate agli apporti indiretti (Scope 3) afferenti, comunque, alle attività produttive svolte negli stabilimenti. Lo Scope 3 ricomprende tutte le emissioni indirette che avvengono a monte o a valle della catena del valore dell'organizzazione; gli impatti relativi a queste fasi del ciclo di vita dei prodotti ricoprono un ruolo chiave nella valutazione della sostenibilità ambientale legata all'attività dell'organizzazione, sebbene non direttamente generate dalla stessa.

²⁶ <https://sciencebasedtargets.org/reports/sbti-progress-report-2021/progress-data-dashboard#datadashboard>



Nella tabella sottostante sono rendicontate le emissioni dirette ed indirette dei gas a effetto serra (GHG) secondo quanto previsto dal Greenhouse gas protocol.

Emissioni Scope 1 e Scope 2		2021	2022
Emissioni dirette (Scope1)- (tCO ₂ eq)		53.105	51.876
Emissioni indirette (Scope2) - Location based (tCO ₂ eq) ²⁷		8.475	8.282
Emissioni indirette (Scope2) - Market based (tCO ₂ eq)		14.960	14.515
Totale emissioni - Location based (tCO₂eq)		61.580	60.158
Totale emissioni - Market based (tCO₂eq)		68.065	66.391
Ton prodotto		624.320	609.708
Indice di intensità delle emissioni (tCO ₂ /t di prodotto) (Scope1 e Scope2) - Location Based		0,10	0,10
Indice di intensità delle emissioni (tCO ₂ /t di prodotto) (Scope1 e Scope2) - Market Based		0,11	0,11

Emissioni Scope 3		2021	2022
Emissioni indirette (Scope3) (tCO ₂ eq)		523.919	568.613
Indice di intensità delle emissioni (tCO ₂ /t di prodotto) (Scope1, Scope2, Scope3) - Location Based		0,94	1,03
Indice di intensità delle emissioni (tCO ₂ /t di prodotto) (Scope1, Scope2, Scope3) - Market Based		0,95	1,04

²⁷ Il calcolo dello Scope 2 Location based non tiene conto dell'energia rinnovabile acquistata derivante dai pannelli fotovoltaici.



Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

[GRI 406-1; GRI 414-1; G4-FP2]



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, continuiamo il nostro importante percorso dedicato alla filiera del pomodoro, che nel 2022 ha portato all'ottenimento della certificazione Social Footprint 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.



ISO 26000

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



53

Le verifiche in campo e gli audit condotti nel biennio 2021-2022 da La Doria, dai suoi clienti e da soggetti terzi



0

I fornitori di pomodoro risultati a rischio nel 2022



SOCIAL FOOTPRINT

Ottenimento della social footprint per il pomodoro

Rispetto dei Diritti Umani

Individuare, monitorare e prevenire le violazioni dei diritti umani non solo è una responsabilità dei governi, ma anche delle imprese. Le operazioni lungo la catena del valore di un'azienda hanno un ruolo di primo piano sugli esiti relativi ai diritti umani come evidenziato dai 10 principi del Global Compact dell'ONU. Le imprese sono particolarmente esposte al diritto di lavorare in condizioni eque e favorevoli, al diritto alla protezione sociale, al diritto di avere un livello di vita adeguato. Le violazioni dei diritti umani possono esporre le imprese a contenziosi legali e a rischi reputazionali.

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. Il Gruppo ha inoltre formalizzato in un documento "Dichiarazione sulla schiavitù moderna"²⁸ 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. La Doria utilizza il Codice Etico²⁹ quale strumento per 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 oggetto di formazione.



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.

²⁸ La dichiarazione è disponibile al link https://www.gruppodoria.it/wp-content/uploads/2022/11/Dichiarazione_sulla_schiavitù_moderna_2016.pdf

²⁹ Il Codice Etico è disponibile sul sito del Gruppo La Doria <https://www.gruppodoria.it/wp-content/uploads/2022/10/CodiceEticoT-LaDoria.pdf>

A tal fine nel 2022 abbiamo ottenuto la certificazione Social Footprint per la filiera del pomodoro. La Social Footprint è la prima certificazione che valuta l'impronta sociale di un prodotto attraverso l'analisi dell'organizzazione, delle persone e della filiera. L'obiettivo è quello di coinvolgere il consumatore in scelte di acquisto più consapevoli da un punto di vista sociale e allo stesso tempo supportare le Società in una comunicazione trasparente verso il mercato. Per ottenere la certificazione abbiamo mappato tutti i fornitori di pomodoro fresco, di packaging e di ingredienti e calcolato l'impronta sociale su alcuni aspetti relativi alla tutela dei lavoratori quali assenza di pratiche di lavoro illegale, rispetto delle corrette condizioni di lavoro, assenza di discriminazione razziale e di gender, salari equi. Il nostro impegno per gli anni avvenire sarà il mantenimento della certificazione.

L'attenzione posta negli ultimi anni sulla filiera del pomodoro e dei legumi ha richiesto anche 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 Etico dell'azienda e di impegnarsi nel garantirne il rispetto.

Il processo di risk assessment nella filiera del pomodoro

La Doria con il supporto di SGS³⁰ ha un sistema di monitoraggio dei rischi etici nella catena di fornitura del pomodoro che 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 2022, gli audit hanno coinvolto per il pomodoro i fornitori in Puglia, Basilicata e Campania.



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.

AUDIT ETICI SVOLTI DA LA DORIA

20
2021

17
2022

³⁰ SGS è un'azienda di servizi di ispezione, verifica, analisi e certificazione.

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 2021 - 2022.

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

	2021	2022
Percentuale di fornitori a maggior rischio 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	-	-

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 seminaturale 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 2022 La Doria ha finanziato la creazione di circa 10 corridoi di aree fiorite per attirare insetti e uccelli impollinatori. In queste zone

LE VERIFICHE EFFETTUATE DAI CLIENTI E GLI AUDIT DI SECONDA PARTE



Nel biennio 2021-2022 non sono emerse criticità dalle visite dei clienti sui campi.

RECLAMI RICEVUTI PER LE CONDIZIONI DI LAVORO

	2021	2022
Numero di reclami ricevuti	0	0
Numero di reclami ricevuti e risolti	0	0

sono stati inseriti anche dei ricoveri invernali per ospitare questi insetti che svolgono anche attività di monitoraggio. 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. Tra le diverse iniziative l'ETI per il 2022 ha sviluppato un Help desk Anti-Caporalato.

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 attraverso il proseguimento del 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, dal 2019 La Doria ha attivato una campagna di audit a copertura delle aree geografiche di acquisto.

Nel 2022 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

	2021	2022
Percentuale di fornitori a maggior rischio 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 2022

1. Sensibilizzate le OP (Organizzazione dei Produttori) di pomodoro all'ottenimento della certificazione GLOBALG.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 2022 ad Audit Smeta. Nel 2022 è iniziato il percorso di certificazione etica SMETA per il pomodoro.

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, ha sviluppato il "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 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.

Utilizza tre 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 attenzione al benessere dei lavoratori;
3. Horizon Scanning process, che settimanalmente ricerca eventuali avvisi rilevanti sulla catena di approvvigionamento. Tale attività dà l'opportunità di intervenire su eventuali problematiche rilevate o prevenirle se potenziali.

Ad ognuna delle tre 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 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;
3. Qualora venga rilevata una problematica, questa viene registrata e segnalata al team tecnico interno che provvede a notificare al fornitore un'indagine per analizzare la causa principale e/o l'eventuale azione correttiva.

Nel 2022 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

	2021	2022
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	39%	50%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	6	4
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tali impatti	9%	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

Data	2021	2022
Numero di ore di formazione su politiche e procedure relative ai diritti umani	10	2
Percentuale di impiegati coinvolti in attività di formazione	1%	1%

LDH attraverso le valutazioni dei certificati Food Defence (TACCP/VACCP) e gli assessment degli audit dei clienti/audit SMETA valuta potenziali episodi di corruzione.

LDH invia a tutti i fornitori la politica sui diritti umani e il codice di condotta dei fornitori.

GRI 414-1 (2016)	Percentuale di nuovi fornitori valutati secondo criteri relativi ai diritti umani		
Data	2021	2022	Commenti
% di nuovi fornitori valutati	100	100	Tutti i nuovi fornitori sono stati valutati per le loro pratiche di lavoro

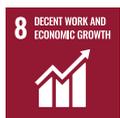
LDH ha inoltre aderito al Food Network for Ethical Trade (FNET), insieme con i principali retailer britannici e molte aziende del settore food. L'obiettivo di questa organizzazione è di rispondere alle questioni etiche del settore attraverso la collaborazione tra tutti gli associati.

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	Cocoa Rainforest Alliance		
Percentuale di prodotto acquistato per standard	2021	2022	Commenti
Percentuale per lo standard 1	100	100	Tutto l'olio di palma usato è certificato RSPO
Percentuale per lo standard 2	2	11	Il salmone e le acciughe sono certificati MSC
Percentuale per lo standard 3	100	100	Tutti i prodotti che contengono cacao sono certificati RFA



Sostenibilità del packaging

[GRI 301-1; GRI 301-2]



945 mln

Il numero di scatole in banda stagnata autoprodotte da La Doria (98,8% del fabbisogno del 2022)

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.



100%

Cartone ondulato proveniente da fonte riciclata



95%

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, negli anni ha incrementato l'utilizzo del materiale riciclato, al fine di diminuirne gli impatti ambientali ed alimentare catene di valore locali a beneficio dell'intera comunità. Inoltre, La Doria in collaborazione con uno dei suoi principali fornitori utilizza packaging ottenuto con materie prime rinnovabili e vegetali, riducendone anche la superficie. 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.

Abbiamo rivisitato il nostro packaging a marchio "La Doria" arricchendolo con suggerimenti al consumatore sull'ideale utilizzo in cucina, e con dettagliate informazioni sul corretto smaltimento dei singoli imballi.

Nel 2022 con il rebranding abbiamo voluto allineare l'immagine del marchio La Doria alla nuova identità del Gruppo, una food company internazionale, dal cuore italiano, caratterizzata da una spiccata presenza nei mercati internazionali e una crescente attenzione alla sostenibilità. Il nuovo logo evidenzia e unisce queste peculiarità al costante legame con il territorio e i valori etico-culturali di cui il Gruppo è da sempre sostenitore.



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 2022 è stato realizzato circa il 98,8% 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 parte delle scatole viene inviata anche agli stabilimenti limitrofi. Questo investimento, iniziato da oltre 50 anni, 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 un materiale permanente poiché mantiene inalterate le sue proprietà nel tempo nonostante il riciclaggio ripetuto e non richiede l'aggiunta di additivi o di altro materiale primario. Questo materiale ha la capacità di mantenere le proprie caratteristiche durante il riciclo, permettendo così di essere riciclato numerose volte senza che subisca un progressivo degrado.

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



Le attenzioni nei confronti degli altri materiali

Il 95% 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 e certificate FSC 100%.

Per quanto riguarda la carta e il cartone La Doria si impegna ad acquistare imballaggi certificati FSC.

Negli ultimi anni sono stati completati progetti che prevedevano l'eliminazione dell'imballaggio secondario in plastica e la sostituzione dei cluster in plastica con cartoncino certificato.

Per i prossimi anni l'attenzione de La Società sarà orientata ad utilizzare sempre più imballi con una percentuale di materiali di origine riciclata.

QUANTITÀ E PROVENIENZA DEL PACKAGING³¹ (2022)

Materiale	Unità di misura	Quantità	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	RESTO EUROPA	TURCHIA	ALTRI PAESI
BANDA STAGNATA	KG	53.941.500	-	-	16%	23%	37%	4%	20%
CONTENITORI VETRO	KG	54.365.684	-	-	-	39%	36%	25%	-
CARTA BRIK	KG	2.654.632	-	-	-	43%	57%	-	-
CARTA COMBI	KG	1.885.671	-	-	-	-	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. Il 51% di tutto il

³¹ I dati si riferiscono ai paesi degli stabilimenti di produzione.

polietilene che il Gruppo acquista (film in plastica termoretraibile che avvolge i vassoi, estensibile, etc.) proviene da fonte riciclata; le interfalde di cartone che sono inserite tra le pile di prodotti sui pallet da trasporto vengono utilizzate più di 5 volte, traducendosi in un risparmio annuale superiore alle 1.000 tonnellate di cartone. Nel 2022 è stato ridotto lo 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.

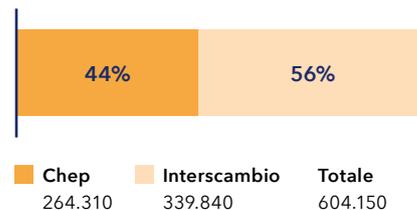
La soluzione pooling CHEP, basato su un concetto di economia circolare, consente di riutilizzare i pallet un numero di volte maggiore rispetto all'interscambio allo scopo di minimizzare l'impiego della risorsa stessa, ridurre i rifiuti, le emissioni di CO₂ e di conseguenza l'impatto ambientale.

In dettaglio, La Doria con l'utilizzo di questo sistema ha risparmiato 257 m³ di legno salvando 248 alberi; ha ridotto di 318 ton la CO₂, pari a 7 viaggi in camion intorno alla Terra e 26 ton di rifiuti pari a 6 camion di rifiuti.

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 2022



LCA ASSESSMENT RESULTS

IMPATTO	Unità	CHEP - 2022	2022 SIMULAZIONE INTERSCAMBIO	Risparmio 2022	Risparmio %
Potenziale Riscaldamento Globale (CO₂)	ton CO ₂ eq.	262	579	318	55%
Consumo di legno	m ³	107	364	257	71%
Rifiuti smaltiti in discarica	ton	8	34	26	76%

Anche le modalità di trasporto dei prodotti possono influire sulla sostenibilità del packaging, poiché in alcuni casi consentono di ridurre il numero di pallet utilizzati e i volumi di imballaggio come nel caso del trasporto navale.

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



Ottimizzazione ed efficienza logistica



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

In questa ottica, ci impegniamo costantemente nel rendere tutti i trasporti a nostro carico più sostenibili, privilegiando la spedizione dei prodotti 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.



17 km

Tutti i magazzini esterni utilizzati sono in media in un raggio di circa 17 km dagli stabilimenti di produzione



OLTRE 42.000

I posti pallet del magazzino di Sproughton (LDH-La Doria Ltd)



7.000

Entro il 2023 creazione di circa 7.000 posti pallet nello stabilimento di Fisciano

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. Nell'ottica di una razionalizzazione degli spazi per lo stoccaggio dei prodotti nel magazzino di Fisciano è stato realizzato un ampliamento delle scaffalature che entro la fine del 2023, consentirà la disponibilità di circa 7.000 posti pallet (drive-in) per lo stoccaggio dei prodotti in carta combi migliorando lo sfruttamento della superficie del 20%. Nel 2022 si è lavorato inoltre sull'ottimizzazione dello stivaggio degli imballi. In particolare per gestire l'alimentazione dell'etichettamento di Sarno in maniera ottimale è stato installato un magazzino semiautomatico compattabile, 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) negli anni ha creato una piattaforma logistica, disegnata specificamente in base alle esigenze della supply chain britannica. Con una capacità complessiva di oltre 42.000 posti pallet, la struttura è incentrata sulla scaffalatura completamente automatizzata e sviluppata in altezza (42 metri). Questo impianto progettuale ha consentito la costruzione del fabbricato (27.000mq) 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. La 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.



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

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 a LDH di mantenere un elevato grado di efficienza del trasporto su gomma, sia in entrata sia in uscita della merce importata e distribuita.

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 attraverso l'installazione di sistemi di gestione automatica dell'impianto di illuminazione, sensibile alla luce solare e all'effettiva presenza di personale; di impianti elettrici a basso consumo energetico per i trasloelevatori e di 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 Fisciano. Nel caso di Sarno, i magazzini esterni sono mediamente all'interno di un raggio di circa 17 km dallo stabilimento; il magazzino esterno usato da Angri è distante circa 10 km.

17 Km

La distanza media dei magazzini esterni dallo stabilimento di Sarno

10 Km

La distanza media del magazzino esterno dallo stabilimento di Angri

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 2022 si conferma l'impegno per le spedizioni verso mercati esteri con forme di trasporto intermodale. In merito al mercato Italia, il trasporto maggiormente utilizzato è su gomma. Anche nel 2022 la Doria ha sensibilizzato 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.

Nel 2022 è stata attivata la tratta intermodale che collega gli stabilimenti della Campania con quello di Parma con la Compagnia Ferroviaria Italiana (CFI). Sempre in collaborazione con CFI è stato attivato anche un magazzino esterno lungo la tratta intermodale di trasferimento tra Fisciano e Parma che consente di immagazzinare temporaneamente una parte dei volumi prodotti nello stabilimento di Fisciano e destinati al nord al fine di evitare la congestione dei magazzini interni e facendo sostare la merce in corrispondenza dello snodo ferroviario intermodale. A regime questo deposito potrà stoccare fino ad un massimo di 3.000 posti pallet.



Sostenibilità economica

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



94%

Il valore economico generato distribuito ai vari stakeholder



57%

La spesa per le materie prime proveniente da fornitori locali



78%

La spesa per i servizi proveniente da fornitori locali

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.

Risultati economico-finanziari

Il 2022 è stato un anno caratterizzato da forti spinte inflazionistiche dal lato delle materie prime, degli imballaggi, in particolare della banda stagnata, dell'energia e del gas, che si sono riflessi sulla dinamica di formazione dei prezzi di vendita dei prodotti praticati ai clienti.

Le vendite hanno registrato un incremento del 17,6% attestandosi a 1.018,40 milioni di euro mentre il risultato operativo lordo è diminuito del 12,4%, nonostante la spirale inflazionistica su materie prime e costi energetici che ha compromesso fortemente i margini del settore.

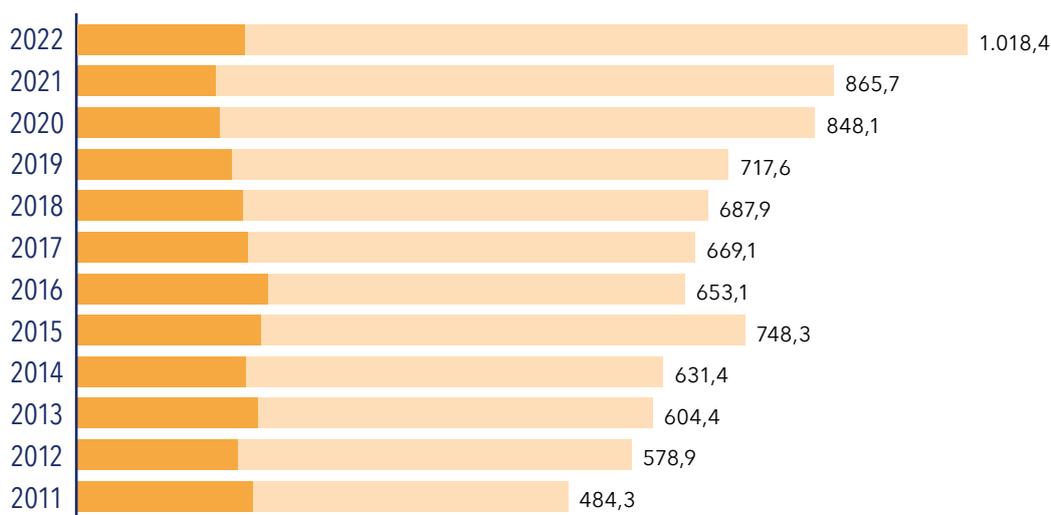
In termini di sales dei prodotti industriali sono stati registrati degli aumenti in tutte le aree; in particolare la migliore performance è stata registrata nella linea legumi con un aumento del 25,3%, nella linea pomodoro con il 20,8% e nei sughi con il 20,5%.

Agli inizi del 2023 è stato approvato il piano degli investimenti pari a 38 milioni di euro. Il piano interesserà tre direttrici principali lungo le quali verranno sviluppati specifici interventi: capacità produttiva, impatto ambientale, digital transformation.

FATTURATO ANNUALE

Dati in milioni di Euro

Italia Estero



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 tabella presenta, per il biennio 2021-2022, 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

	2021		2022	
Valore economico generato	879.857	100%	1.095.763	100%
Valore economico distribuito	823.779	93,6%	1.030.252	94,0%
Costi operativi riclassificati	725.683	82,5%	952.612	86,9%
Valore distribuito ai dipendenti	58.338	6,6%	58.595	5,3%
Valore distribuito ai fornitori di capitale	7.095	0,8%	5.406	0,5%
Valore distribuito alla P.A.	16.669	1,9%	9.887	0,9%
Valore distribuito agli azionisti	5.192	1,7%	2.593	0,2%
Valore distribuito alla comunità	802	0,1%	1.159	0,1%
Valore economico trattenuto	56.078	6,4%	65.511	6,0%

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 un dimezzamento delle valore distribuito alla Pubblica Amministrazione dovuto però ad una riduzione degli imponibili, una lieve diminuzione del valore distribuito ai fornitori di capitale ed una lieve diminuzione in termini percentuali del valore economico trattenuto, base di partenza per le strategie di crescita future.

La Doria, al fine di contribuire al miglioramento dell'assistenza sanitaria, sostenere la ricerca per le cure mediche e/o valorizzare e promuovere gli aspetti socio-culturali del territorio, elargisce liberalità ad Onlus, Associazioni di Volontariato ed Enti locali.

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	2021		2022		
			Fornitori		Di cui regionali	Di cui regionali	
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori materie prime	829.980	76%	Locali	52,41%	34,56%	56,60%	35,40%
			Non locali	47,59%		43,40%	
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori di servizi (manutenzione, logistica, ecc.)	119.370	11%	Locali	68,93%	35,25%	78,01%	34,93%
			Non locali	31,07%		21,99%	

La Doria ha preso parte alla Fondazione Filiera Italia³² la quale mette insieme le principali realtà della filiera agricola, aziende private e cooperative, eccellenze 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 80 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 in grado di accrescere l'approccio alla sostenibilità, di lottare contro il falso e l'Italian sounding, di trasmettere il valore dell'autentico Made in Italy nel mondo, di promuovere buone pratiche commerciali come i contratti di filiera, di sviluppare un modello equo di produzione che valorizzi l'origine 100% italiana, di potenziare ricerca e innovazione.

Un'alleanza che punta a dare centralità alle persone, alla comunità, per difendere i loro diritti e assicurare loro un'alimentazione accessibile, sana e di qualità.

Nel 2022 la quota di valore distribuito destinata alla Pubblica Amministrazione - sotto forma di imposte e tasse - è stata pari a 9.887 mln.

La strategia fiscale di Gruppo è un importante elemento del sistema di controllo interno, benché non formalizzata per La Doria, 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. La Società controllata LDH (La Doria) Ltd, in conformità con i requisiti dell'Allegato 19 Finance Act 2016, pubblica annualmente la sua strategia fiscale sul sito³³.

³² <https://www.filieraitalia.it/>

³³ <https://www.ldhltd.com/home/tax-strategy/>

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.

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 finalizzato le attività di risk assessment che hanno condotto alla redazione di una sezione della Parte Speciale del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo dedicata ai Reati Tributari (art. 25-quinquiesdecies del D. Lgs. 231/01). 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. Il Gruppo è consapevole che le imposte sono importanti fonti di entrate e sono fondamentali per la stabilità macroeconomica del paese.





PASSIONE

Innovazione
Qualità 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.



114

Progetti di sviluppo nuovi prodotti avviati nel 2022



**PROCESSI
PRODUTTIVI**

Versatilità ed efficienza

Il mercato italiano ed internazionale dei prodotti alimentari è influenzato sempre di più dalle trasformazioni della società, dai cambiamenti delle abitudini alimentari e da una sempre crescente attenzione all'ambiente. I consumatori sono sempre più in grado di riconoscere il valore intrinseco di ciò che comprano, dagli aspetti tecnologici, all'attenzione rivolta al corretto utilizzo ambientale delle risorse naturali, alla logistica e al packaging, nell'ottica di un concetto di qualità globale e responsabilità sociale. Investire in innovazione, per La Doria, significa fornire un contributo concreto alla modernizzazione del Paese e al miglioramento della competitività.

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, vegani, free-from e delle linee *healthy*, che spaziano da semplici formulazioni a ridotto contenuto di sale e di zucchero a design di formulazioni più complesse.

Nel corso del 2022 sono stati avviati 114 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: pesti vegani, legumi pronti, sughi bianchi per il mercato USA e alcuni prodotti a ridotto contenuto di zucchero. Dall'analisi dei gusti dei consumatori e dei loro cambiamenti abbiamo proposto ai nostri clienti formulazioni legate alla tradizione culinaria locale.

Nel 2022 i progetti di sviluppo dei nuovi prodotti hanno riguardato 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 la maggior parte delle attività sono state dedicate alle innovazioni di prodotto intese come impiego di ingredienti/packaging nuovi ed innovativi.

Nel 2023 la Doria parteciperà al programma di accelerazione "AG 4 Future Food" che punta a individuare e sostenere la crescita delle startup per lo sviluppo di nuove applicazioni tecnologiche che abbiano un impatto profondo sul settore, in termini di innovazione, sostenibilità e crescita.

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.



PROGETTI DI SVILUPPO NUOVI PRODOTTI



Proprio per la centralità di tale aspetto, nel corso degli anni 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 occupa 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.

Le performance de La Doria di questi anni dimostrano che l'innovazione tecnologica è una strategia vincente.

A valle di uno studio di fattibilità, condotto negli anni precedenti, che ha identificato gli interventi necessari per migliorare le funzionalità dei sistemi informatici esistenti, è stato predisposto un piano pluriennale di progetti che ha coinvolto, e coinvolgerà anche per i prossimi anni, tutte le aree dell'azienda; l'obiettivo è raggiungere un elevato grado di integrazione dei processi, dei sistemi e delle risorse umane coinvolte. Il programma La Doria Digital Transformation ha previsto 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; la dematerializzazione dei documenti cartacei; l'aggiornamento dell'infrastruttura tecnologia e l'adeguamento delle procedure di sicurezza informatica.

Il complesso e ambizioso programma vede coinvolto e continuerà a coinvolgere tutto il gruppo e in particolare i numerosissimi giovani presenti in tutte le aree, forza propulsiva per realizzare 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 2-7; GRI 401-1; GRI 403-1 a GRI 403-9;
GRI 404-1; GRI 405-1; GRI 405-2]



10 ANNI

18 i clienti top italiani ed esteri fedeli da almeno 10 anni



3%

Incremento della forza lavoro

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. Un sistema alimentare che funziona in modo responsabile è in grado di essere solido e resiliente.

La mancata soddisfazione di due principali stakeholders, clienti e dipendenti, può provocare danni economici e impattare sulla reputazione aziendale. La Doria, partendo dal rispetto della normativa in materia, attua programmi e progetti che contribuiscono a migliorare gli ambienti di lavoro attraverso la diffusione della cultura della sostenibilità. Questo nostro impegno si trasforma in incremento della produttività ed efficienza aziendale e quindi in un incremento della fidelizzazione dei clienti.



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 al 76% del fatturato de La Doria, 9 sono ormai clienti da almeno dieci anni.

FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA IN ITALIA

ITALIA	2021	2022	Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	75%	76%	Da 0 a 6 anni	0
			Da almeno 7 anni	1
			Da almeno 10 anni	9

Volgendo lo sguardo all'estero, se si esclude la controllata LDH che da sola contribuisce a più del 36% del fatturato de La Doria all'estero, i primi 10 clienti, rappresentano il 61% del fatturato estero. Di questi, 9 clienti scelgono La Doria da almeno 10 anni.

FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA ALL'ESTERO

ESTERO ESCLUSO LDH	2021	2022	Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	63%	61%	Da 0 a 6 anni	1
			Da almeno 7 anni	0
			Da almeno 10 anni	9

FIDELIZZAZIONE DEI TOP CLIENT DI LDH (PRODOTTI LA DORIA)

ESTERO LDH	2021	2022
% fatturato estero de La Doria verso LDH	39%	36%
Percentuale di fatturato dei primi 5 clienti di LDH	93%	94%

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 più del 93% 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 807 dipendenti in Italia e 91 nel Regno Unito, di cui 833 assunti con contratti a tempo indeterminato. Queste persone rappresentano la base solida su cui si fonda l'azienda³⁴. 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 828 lavoratori stagionali, 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.

PERSONALE DEL GRUPPO SUDDIVISO PER RUOLO, GENERE E FASCE DI ETÀ AL 31/12/2022

	Totale	Uomini		Donne	
Dirigenti	23	22	96%	1	4%
< 30	0	0	0%	0	0%
30-50	6	5	83%	1	17%
> 50	17	17	100%	0	0%
Quadri	46	32	70%	14	30%
< 30	0	0	0%	0	0%
30-50	26	16	62%	10	38%
> 50	20	16	80%	4	20%
Impiegati	284	156	55%	128	45%
< 30	33	14	42%	19	58%
30-50	184	99	54%	85	46%
> 50	67	43	64%	24	36%
Operai	545	497	91%	48	9%
< 30	127	118	93%	9	7%
30-50	303	277	91%	26	9%
> 50	115	102	89%	13	11%
TOTALE	898	707	79%	191	21%

³⁴ All'interno del GRI Content Index sono riportate tutte le informazioni di dettaglio sulla composizione del personale (indicatore GRI 2-7).

La Doria si impegna a garantire un ambiente di lavoro senza discriminazioni conformemente a quanto imposto dalla legge sulle pari opportunità di lavoro. 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.

Di seguito è riportato il rapporto tra la retribuzione media donna - uomo di La Doria che registra per gli impiegati uno sbilanciamento del 14% e per gli operai del 9% dovuta solo in parte alla presenza di un maggior numero di uomini con maggiore anzianità di servizio e conseguentemente una maggiore retribuzione media. Lo sbilanciamento risulta maggiore nella Controllata estera.

RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO LA DORIA

	2021	2022
Dirigenti³⁵	-	-
Quadri	90%	97%
Impiegati	92%	86%
Operai	97%	91%

RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO LDH

	2021	2022
Dirigenti	61%	55%
Quadri	64%	69%
Impiegati	66%	73%

Consapevoli che la diversità è ricchezza siamo certi che in tale ambito abbiamo ampi spazi di miglioramento ed è per questo che nel 2023 abbiamo deciso di sottoscrivere i Women Empowerment Principles (WEPs) delle Nazioni Unite, come parte del nostro impegno per promuovere l'uguaglianza di genere e l'empowerment femminile nel luogo di lavoro, nelle pratiche di business e nella società. Sempre nell'ottica di essere vicini alle nostre risorse nel 2022 abbiamo deciso di supportare i nostri dipendenti in questo periodo caratterizzato da forti incrementi del costo della vita attraverso l'erogazione di un contributo economico dal valore di 600 euro netti erogato all'inizio delle festività natalizie. L'azienda ha introdotto dallo scorso ottobre per i collaboratori delle sedi italiane del Gruppo lo smartworking, al fine di incrementare la flessibilità lavorativa e garantire un giusto equilibrio di life-balance.

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".

³⁵ Il dato non è presente in quanto nella categoria dirigenti non sono presenti donne.

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

	Assunzioni annuali			2021			2022			Cessazioni annuali			2021			2022		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne			
Totale nuovi assunti	25	24	1	88	77	11	Totale cessazioni	68	59	9	63	55	8					
< 30 anni	11	11	0	52	46	6	< 30 anni	12	10	2	8	7	1					
30-50 anni	14	13	1	33	28	5	30-50 anni	29	26	3	38	33	5					
> 50 anni	0	0	0	3	3	0	> 50 anni	27	23	4	17	15	2					
Tasso nuovi assunti (%)	3,6%	4,2%	0,8%	11,8%	12,5%	8,5%	Tasso cessazioni (%)	9,7%	10,2%	7,2%	8,5%	8,9%	6,2%					

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

	Assunzioni annuali			2022			Cessazioni annuali			2022		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne			
Totale nuovi assunti	230	194	36	Totale cessazioni	205	173	32					
< 30 anni	126	105	21	< 30 anni	100	84	16					
30-50 anni	94	79	15	30-50 anni	79	65	14					
> 50 anni	10	10	0	> 50 anni	26	24	2					
Tasso nuovi assunti (%)	28,5%	29,1%	25,5%	Tasso cessazioni (%)	25,4%	26,0%	22,7%					

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

	Assunzioni annuali			2021			2022			Cessazioni annuali			2021			2022		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne			
Totale nuovi assunti	23	10	13	17	5	12	Totale cessazioni	20	9	11	15	4	11					
< 30 anni	10	5	5	6	2	4	< 30 anni	11	6	5	2	2	0					
30-50 anni	9	4	5	9	3	6	30-50 anni	6	2	4	10	1	9					
> 50 anni	4	1	3	2	0	2	> 50 anni	3	1	2	3	1	2					
Tasso nuovi assunti (%)	25,8%	25,0%	26,5%	18,7%	12,2%	24,0%	Tasso cessazioni (%)	22,5%	22,5%	22,4%	16,5%	9,8%	22,0%					

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.

Nel 2022 sono state organizzate 3 classi, una per ciascuno degli stabilimenti campani, con la partecipazione di 15 studenti ciascuna.

Nel 2022 è proseguita la 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 12 meritevoli studenti, di cui 10 figli dei dipendenti La Doria, elargendo, per l'anno 2022, un contributo messo a disposizione pari ad un valore complessivo di 18.000€ 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.

Il nostro impegno con le comunità locali proseguirà nel 2023 anche attraverso il programma "Adotta una scuola" in partnership con una società di Formazione, che consentirà ad una scuola/istituto o università di accedere ad una selezione di corsi online, con focus sulle "non-cognitive skills", competenze digitali e sostenibilità.

Sosteniamo associazioni locali impegnate a creare progetti di inclusione e autonomia volti a migliorare la vita delle tante famiglie che vivono ogni giorno la sfida dell'autismo e della disabilità.

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 2022 La Doria ha speso per le attività di formazione circa 160.000€. 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 uno strumento centrale nella diffusione e ampliamento delle conoscenze aziendali. Nel 2022 il 14,4%



dei dipendenti sono stati coinvolti in attività di formazione 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	2021	2022
Totali	15.265	16.555
- di cui a interinali	133	596

Nel 2022 si è concluso il 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.

Presso lo stabilimento di Lavello abbiamo svolto un'innovativa formazione manageriale attraverso la metafora della "minifabbrica"; una struttura organizzativa in miniatura per riprodurre fedelmente ciò che accade realmente in un'azienda. I partecipanti hanno ricoperto i diversi ruoli organizzativi delle principali aree e funzioni aziendali lavorando concretamente con gli altri membri del team per raggiungere l'obiettivo comune di soddisfare le esigenze del mercato nei tempi richiesti. I principali compiti che i partecipanti hanno affrontato hanno riguardato: prodotti da assemblare, layout da progettare, macchine da gestire, processo produttivo da ottimizzare, clienti da soddisfare, fornitori da monitorare, tempi di produzione da rispettare, strategie da definire, personale da organizzare, norme da rispettare, e soprattutto: un obiettivo comune da raggiungere.

Nelle ultime settimane dell'anno è iniziato un percorso di rafforzamento dei dirigenti strategici che si protrarrà per gran parte del 2023. Attraverso l'esplorazione e l'approfondimento di tematiche manageriali, i partecipanti saranno coinvolti nel ragionare in una duplice ottica: quella delle proprie competenze e quella della propria identità di Team. Lo scopo sarà quello di essere la squadra per Guidare il Futuro: Leading the Future.

Nella primavera del 2022 è partita la prima edizione del programma STEP UP, sistema di Leadership Evaluation finalizzato a sviluppare la leadership nell'organizzazione; definire le priorità e i comportamenti organizzativi rilevanti per l'azienda; misurare la crescita delle persone e dell'organizzazione; consolidare la relazione capo-collaboratore attraverso la condivisione degli obiettivi e la restituzione dei feedback. Il programma ha visto il coinvolgimento dei dirigenti e primi riporti.

Inoltre, sempre nel 2022 sono stati intrapresi due importanti percorsi formativi per gli impiegati da un lato per intensificare le competenze tecnico-ingegneristiche e dall'altro per diffondere la cultura di gestione e sviluppo dei progetti interfunzionali.



Per l'anno 2023, oltre a consolidare i programmi ed i progetti già avviati, si prevedono i seguenti sviluppi:

1. Lancio della SKilla Library, il più ampio catalogo multimediale italiano di formazione in e-learning;
2. Alfabetizzazione della popolazione aziendale alla Cyber Security sia attraverso percorsi formativi che l'implementazione di una campagna di fishing;
3. Implementazione della suite Zucchetti HCM per una gestione dei processi HR sempre più integrata;
4. Attivazione di una app per favorire il carpooling e il biketowork;
5. Survey dedicate ai dipendenti per aumentare il loro coinvolgimento su argomenti di interesse aziendale.

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.

Per formalizzare l'impegno su tale tematica La Doria ha ottenuto per tutti gli stabilimenti la Certificazione 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.

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.

Purtroppo, nonostante il nostro impegno su tale aspetto, nel 2022 è stato registrato un grave incidente che ha portato alla morte di un nostro dipendente presso la Controllata Eugea Mediterranea³⁷. Le cause sono ancora da accertare.

TASSI DI INFORTUNI PER GENERE

Tasso di infortuni ³⁶	2021	2022
Totale	10,00	14,98
- uomini	11,81	16,42
- donne	2,90	9,13

³⁶ Il tasso di infortuni è calcolato: (infortuni/ore lavorate) *1.000.000.

³⁷ Per maggiori informazioni si rimanda al GRI 403-9 del GRI Content Index a pagina 120.

Italianità



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

Tutte le nostre materie prime sono trasformate all'interno degli stabilimenti in Italia, ecco la nostra garanzia di *Made in Italy*.

Per i prodotti della Linea Pomodoro è utilizzata materia prima proveniente dal territorio italiano.

Per i prodotti Nettari di Pera, Nettari di Pesca, Nettari di Albicocca, della Linea Succhi è utilizzata solo frutta proveniente dal territorio italiano.

Nel caso di altri prodotti, che non sono disponibili per quantità e condizioni climatiche, ci approvvigioniamo all'estero ma il processo di trasformazione avviene in Italia.

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



MADE IN ITALY

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



100%

Il pomodoro fresco è 100% italiano



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"³⁸, 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



³⁸ 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.

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.

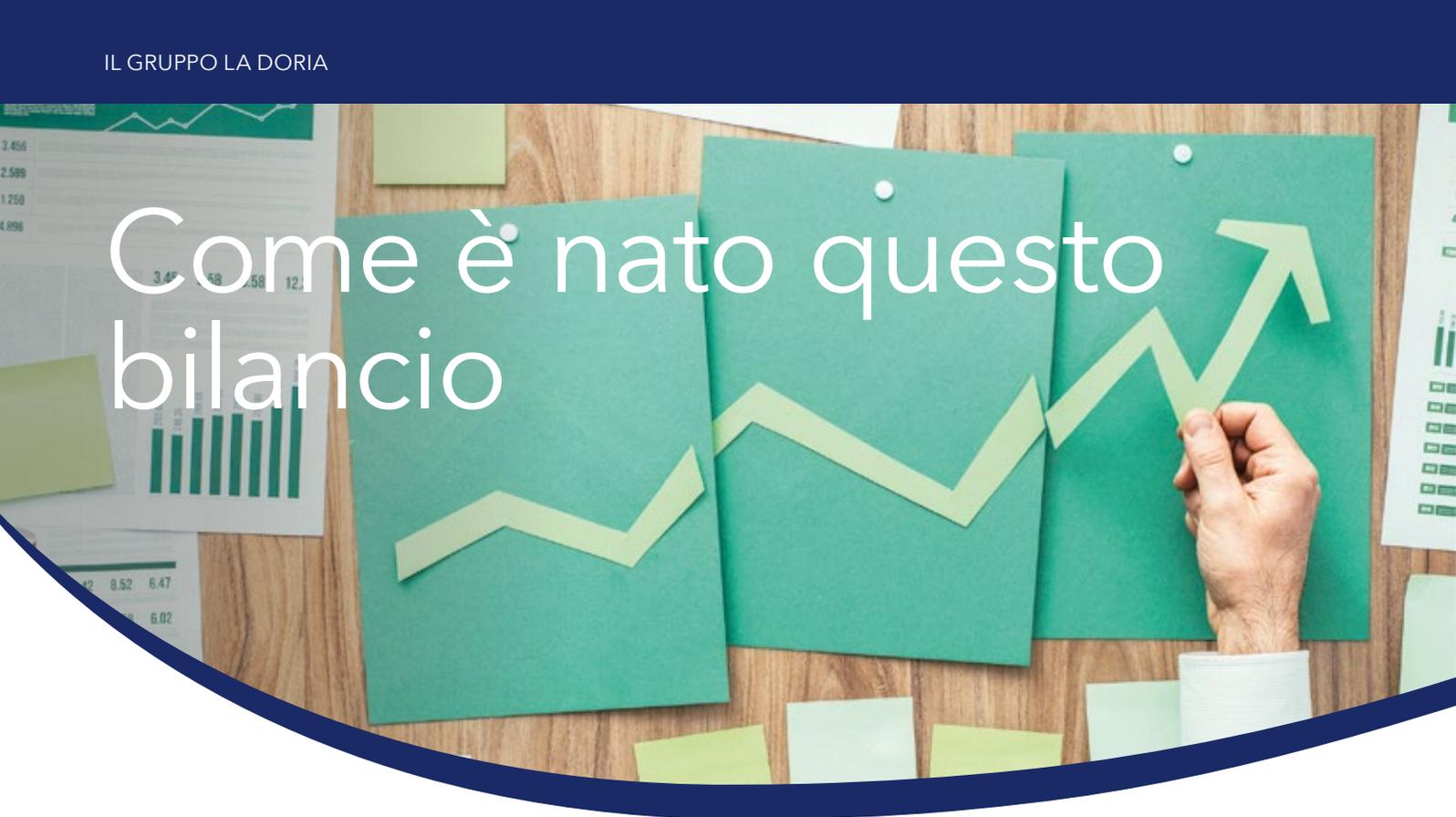
www.italianfoodtradition.com











Come è nato questo bilancio

Nota Metodologica

[GRI 2-1; GRI 2-2; GRI 2-3; GRI 2-4; GRI 2-5]

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 relativo a La Doria e alle società controllate Eugea Mediterranea ed LDH per l'anno 2022 (dal 1° gennaio 2022 al 31 dicembre 2022).

Con riferimento alle informazioni e i dati di natura ambientale si segnala l'esclusione dal perimetro di consolidamento 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, a quelle disponibili sul sito dell'azienda.

I dati relativi all'esercizio 2021 sono riportati a fini comparativi in modo da facilitare la valutazione dell'andamento dell'attività. Le eventuali 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 2022 non ci sono state ulteriori variazioni significative relative alle dimensioni, al perimetro di consolidamento e alla catena di approvvigionamento del Gruppo.

In merito alla struttura organizzativa e all'assetto proprietario, dopo 27 anni di quotazione, a maggio 2022 La Doria è stata delistata ed è oggi una società privata, il cui capitale sociale è indirettamente detenuto per il 65% da società di investimento del fondo Investindustrial VII L.P. e da alcuni membri della famiglia Ferraioli per il restante 35%.

Bilancio di Sostenibilità 2022 è stato redatto in riferimento agli standard «GRI Sustainability Reporting Standards» nell'edizione aggiornata al 2021 secondo l'opzione "With reference to". 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. Così come richiesto dagli Standard, abbiamo seguito i key concepts e adottato i principi di rendicontazione del GRI 2021 (accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, completezza, contesto di sostenibilità, tempestività, verificabilità), applicandoli in ogni fase della stesura del documento.

Nell'ottica di integrazione della sostenibilità nella strategia ed in tutti i processi operativi, La Doria ha formalizzato un Piano di Sostenibilità 2023-2030 i cui obiettivi strategici sono legati a quelli dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite e declinati in obiettivi operativi e specifici target.

Il nuovo Piano di Sostenibilità è stato approvato nel Consiglio di Amministrazione del 24 marzo 2023.

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 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', definisce l'impegno e le regole che il Gruppo ha adottato per gestire tali aspetti. Nel 2022 il Gruppo La Doria ha ottenuto la certificazione Social Footprint per la sua filiera del pomodoro. La Social Footprint riguarda la valutazione sociale della Supply Chain alla base di prodotti e di servizi, tra cui le condizioni etico sociali dei diversi anelli della filiera di produzione. La Doria monitora la catena di fornitura del pomodoro e dei legumi secondo la guida alla Responsabilità Sociale ISO 26000.



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 giugno 2022, 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** del Bilancio di Sostenibilità, 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 sottoposto al Comitato Controllo Rischi e Sostenibilità e alla successiva approvazione del Consiglio di Amministrazione de La Doria S.p.A. in data 24 marzo 2023.

Il Bilancio è inoltre oggetto di un esame limitato ("limited assurance engagement" secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di PricewaterhouseCoopers che, al termine del lavoro svolto, rilascia un'apposita relazione circa la veridicità delle informazioni fornite.

Il Bilancio di Sostenibilità 2022 è reso pubblico anche sul sito web <https://www.gruppoladoria.it/sostenibilita/bilancio-di-sostenibilita/>

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 2-2; GRI 2-4; GRI 3-1; GRI 3-2; GRI 3-3]

Il Bilancio di Sostenibilità 2022 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)*³⁹, sono state analizzate le aspettative e principali punti di attenzione dei principali clienti de La Doria⁴⁰, nazionali e inter-

nazionali, le linee di indirizzo della strategia dell'azionista di maggioranza ed è stata condotta un'analisi di benchmark sulle comunicazioni di sostenibilità di un panel di *player* del settore, nazionali e internazionali. Il risultato di queste attività si riflette sul posizionamento nella matrice di materialità dei temi individuati relativi all'ambito sociale, ambientale e governance.

Quest'anno è stato svolto un primo esercizio di analisi degli impatti derivanti dai temi materiali, come richiesto dal nuovo GRI Standard; dopo aver valutato la coerenza dei nostri temi materiali con quelli di settore abbiamo analizzato gli impatti che gli stessi hanno o che potrebbero avere su economia, ambiente e persone (diritti umani). Valutati gli impatti abbiamo ottenuto un punteggio che è stato rappresentato graficamente nella matrice attraverso la dimensione dei punti identificativi dei singoli temi.

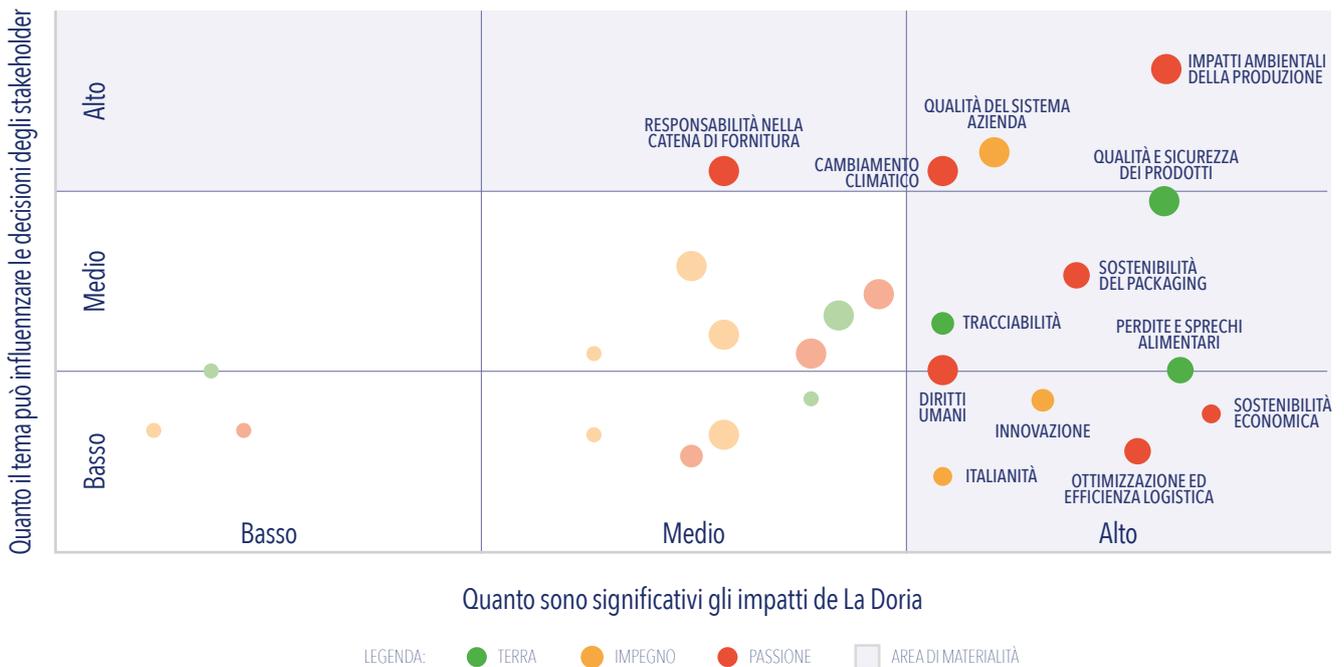
Una volta identificati i temi rilevanti, all'interno di un *workshop* con il management aziendale sono stati posizionati i temi sulla matrice in considerazione degli impatti che possono avere su La Doria, la capacità dell'azienda di governare tali

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 categorie 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 del Comitato Tecnico di Sostenibilità, del Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità, e dell'Amministratore Delegato ed approvata dal Consiglio di Amministrazione in data 01 febbraio 2023. I temi materiali validati per questo ciclo di reporting sono quelli riportati all'interno della matrice sottostante.

LA MATRICE DI MATERIALITÀ 2022



³⁹ Sono state considerate le matrici per i seguenti segmenti: "Agricultural Products"; "Processed Foods"; "Non-Alcoholic Beverages"; "Food Retailers & Distributors".

⁴⁰ 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 sulla produzione	Minimizzare e gestire correttamente gli impatti legati al processo produttivo degli stabilimenti: consumi energetici, consumi idrici e rifiuti.			●	●	●	●
Climate Change	Impegno nella gestione degli impatti delle emissioni GHG legati sia al processo produttivo che all'intera supply chain.	●	●	●	●	●	
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 biologici, prodotti <i>free-from</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	Attenzione dedicata alle Risorse Umane, alla loro sicurezza e al loro benessere. 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" DEL GRI

Tema materiale	Aspetto GRI	Perimetro dell'impatto	Tipologia di impatto
Qualità e sicurezza dei prodotti	Salute e sicurezza dei consumatori Pratiche di approvvigionamento	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo • Fornitori • Clienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business • A cui il Gruppo contribuisce
Innovazione	-	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Tracciabilità	-	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo • Fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Impatti ambientali della produzione	Materiali Energia Acqua Effluenti e rifiuti Trasporti	<ul style="list-style-type: none"> • Società del Gruppo con attività produttive 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Climate Change	Emissioni ⁴¹	<ul style="list-style-type: none"> • Società del Gruppo con attività produttive 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Perdite e sprechi alimentari	-	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo • Fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business
Sostenibilità del Packaging	Materiali	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo • Fornitori • Clienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business • A cui il Gruppo contribuisce
Ottimizzazione ed efficienza logistica	-	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Sostenibilità economica	Performance economica Pratiche di approvvigionamento Imposte	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Qualità del sistema azienda	Occupazione Salute e Sicurezza ⁴² Formazione e Istruzione Diversità e pari opportunità	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo
Italianità	-	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppo • Fornitori 	<ul style="list-style-type: none"> • Causato dal Gruppo • Causato dal Gruppo e direttamente connesso attraverso una relazione di business

⁴¹ All'interno del tema climate change, l'aspetto emissioni in atmosfera è ponderato considerando la CO2 equivalente. Si precisa che gli stabilimenti di Parma, Anghi, Sarno, Fisciano e Lavello sono dotati di Autorizzazione Integrata Ambientale, dove è previsto il monitoraggio delle emissioni in atmosfera di NOx, COV, NH3 e CO e la comunicazione annuale delle stesse alle Autorità Competenti.

Nel periodo di rendicontazione non si sono verificati fuori limite.

⁴² 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)																																																																																			
GRI 1 Foundation 2021		La Doria ha redatto il presente documento in riferimento ai GRI Standards per l'anno 2022																																																																																				
ORGANIZZAZIONE E LE PRASSI DI RENDICONTAZIONE																																																																																						
GRI 2 Informativa generale 2021	2-1	Dettagli organizzativi	p. 14; 24; 108 Per maggiore approfondimento si rimanda alle informazioni presenti sul sito aziendale www.gruppodoria.it																																																																																			
	2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	p. 14; 16-21; 24; 112																																																																																			
	2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	p. 108-110																																																																																			
	2-4	Revisione delle informazioni	p. 24; 108; 112-113																																																																																			
	2-5	Assurance esterna	p. 108; 124-127																																																																																			
ATTIVITÀ E LAVORATORI																																																																																						
GRI 2 Informativa generale 2021	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	p. 14-15; 22-23																																																																																			
	2-7	Dipendenti	<p>Oltre alle informazioni riportate a pagina 95 di seguito la tabella con gli altri dati richiesti dall'indicatore.</p> <table border="1"> <thead> <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>2021</th> <th>2022</th> <th>2021</th> <th>2022</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contratto a tempo indeterminato</td> <td>701</td> <td>745</td> <td>89</td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>576</td> <td>615</td> <td>40</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>125</td> <td>130</td> <td>49</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Contratto a tempo determinato</td> <td>81</td> <td>62</td> <td>0</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td>69</td> <td>51</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td>12</td> <td>11</td> <td>0</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Contratto full time</td> <td>713</td> <td>779</td> <td>86</td> <td>87</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>597</td> <td>658</td> <td>40</td> <td>41</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>116</td> <td>121</td> <td>46</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td>Contratto part-time</td> <td>69</td> <td>28</td> <td>3</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>48</td> <td>8</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>21</td> <td>20</td> <td>3</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Totale dipendenti</td> <td>782</td> <td>807</td> <td>89</td> <td>91</td> </tr> <tr> <td>Totale uomini</td> <td>645</td> <td>666</td> <td>40</td> <td>41</td> </tr> <tr> <td>Totale donne</td> <td>137</td> <td>141</td> <td>49</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table>	Personale in organico al 31-12 (per tipologia di contratto)	Stabilimenti in Italia		LDH		2021	2022	2021	2022	Contratto a tempo indeterminato	701	745	89	88	- uomini	576	615	40	40	- donne	125	130	49	48	Contratto a tempo determinato	81	62	0	3	-uomini	69	51	0	1	-donne	12	11	0	2	Contratto full time	713	779	86	87	- uomini	597	658	40	41	- donne	116	121	46	46	Contratto part-time	69	28	3	4	- uomini	48	8	0	0	- donne	21	20	3	4	Totale dipendenti	782	807	89	91	Totale uomini	645	666	40	41	Totale donne	137	141	49
Personale in organico al 31-12 (per tipologia di contratto)	Stabilimenti in Italia		LDH																																																																																			
	2021	2022	2021	2022																																																																																		
Contratto a tempo indeterminato	701	745	89	88																																																																																		
- uomini	576	615	40	40																																																																																		
- donne	125	130	49	48																																																																																		
Contratto a tempo determinato	81	62	0	3																																																																																		
-uomini	69	51	0	1																																																																																		
-donne	12	11	0	2																																																																																		
Contratto full time	713	779	86	87																																																																																		
- uomini	597	658	40	41																																																																																		
- donne	116	121	46	46																																																																																		
Contratto part-time	69	28	3	4																																																																																		
- uomini	48	8	0	0																																																																																		
- donne	21	20	3	4																																																																																		
Totale dipendenti	782	807	89	91																																																																																		
Totale uomini	645	666	40	41																																																																																		
Totale donne	137	141	49	50																																																																																		

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)	
GRI 2 Informativa generale 2021	2-7	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.	
			Contratti stagionali	
			2022	
			Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno	828
			- Uomini	426
			- Donne	402
Si specifica che i dati relativi al numero di assunti per stabilimento (pag. 16-21) sono dati puntuali.				
GOVERNANCE				
GRI 2 Informativa generale 2021	2-9	Struttura e composizione della governance	p. 25-26 https://www.gruppolaoria.it/chi-siamo/corporate-governance/	
	2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	p. 25	
	2-11	Presidente del massimo organo di governo	https://www.gruppolaoria.it/chi-siamo/corporate-governance/	
	2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	p. 25	
	2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	p. 25	
STRATEGIA, POLITICHE E PRASSI				
GRI 2 Informativa generale 2021	2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	p. 9-11; 25	
	2-23	Impegno in termini di policy	p. 2-3; 25-29	
	2-24	Integrazione degli impegni in termini di Policy	p. 2-3; 25-29	
	2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	p. 29-31	
	2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	p. 28	
	2-27	Conformità a leggi e regolamenti	p. 25-29	
	2-28	Appartenenza ad associazioni	p. 32-33	
STAKEHOLDER ENGAGEMENT				
GRI 2 Informativa generale 2021	2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	p. 32-33	
	2-30	Contratti collettivi	Il 100% dei lavoratori è assunto secondo contratti collettivi.	
INFORMATIVE SU TEMI MATERIALI				
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	p. 112-114	
	3-2	Elenco dei temi materiali	p. 112-114	

SPECIFIC STANDARD DISCLOSURES

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche
CATEGORIA: ECONOMIA			
ASPETTO RILEVANTE: PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 80
GRI 201 Performance Economiche 2016	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	p. 81-83
ASPETTO RILEVANTE: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 81-83 https://www.gruppoladoria.it/chi-siamo/qualita-e-sicurezza/
GRI 204 Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1	Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	p. 80
ASPETTO RILEVANTE: CORRUZIONE			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 25-28 https://www.gruppoladoria.it/wp-content/uploads/2022/10/CodiceEticoIT_LaDoria.pdf
GRI 205 Anticorruzione 2016	205-1	Operazioni valutate per determinare i rischi relativi alla corruzione	p. 25-28 La Doria ha identificato nel modello Organizzativo le aree a rischio legati alla corruzione. I rischi legati alla corruzione vengono analizzati per lo sviluppo del Modello 231.
	205-2	Comunicazione e formazione su normative e procedure anticorruzione	p. 25-28
ASPETTO RILEVANTE: IMPOSTE			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 27-28; 83-84 https://www.gruppoladoria.it/wp-content/uploads/2022/10/Modello-Organizzativo_LaDoria.pdf
GRI 207 Imposte 2019	207-1	Approccio alle imposte	p. 27-28; 83-84
	207-2	Governance relativa alle imposte, controllo e gestione del rischio	p. 27-28; 83-84
	207-3	Coinvolgimento degli stakeholder e gestione delle preoccupazioni correlate alle imposte	p. 27-28; 83-84

CATEGORIA: AMBIENTE

ASPETTO RILEVANTE: MATERIALI

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 42; 72-73 https://www.gruppoloria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicasostenibilita22giu2022signed.pdf
GRI 301 Materiali 2016	301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	p. 73-74
	301-2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	p. 73-74

ASPETTO RILEVANTE: ENERGIA

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 52 https://www.gruppoloria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicasostenibilita22giu2022signed.pdf
GRI 302 Energia 2016	302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	p. 53-55
	302-3	Intensità energetica	p. 53-55
	302-4	Riduzione del consumo di energia	p. 53-55

ASPETTO MATERIALE: ACQUA

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 52; 92 https://www.gruppoloria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicasostenibilita22giu2022signed.pdf
GRI 303 Acqua 2018	303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	p. 16-21; 57-59
	303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	p. 57-59
	303-3	Prelievo idrico	p. 59
	303-4	Scarico idrico	p. 59
	303-5	Consumo idrico	Nel 2022 sono stati consumati 440 ML di acqua.

ASPETTO RILEVANTE: EMISSIONI

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 60 https://www.gruppoloria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicasostenibilita22giu2022signed.pdf
GRI 305 Emissioni 2016	305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	p. 16-21; 62 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione MinAmbiente 2022.
	305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2) - Location Based	p. 16-21; 62 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione ISPRA - rapporto 363/2022.
		Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2) - Market Based	p. 16-21; 62 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione presenti nel documento: AIB "Residual Mix 2021 factor".
	305-3	Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)	p. 62
	305-4	Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	p. 16-21; 62

ASPETTO RILEVANTE: RIFIUTI

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 52-53 https://www.gruppoloria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicasostenibilita22giu2022signed.pdf
GRI 306 Rifiuti 2020	306-3	Rifiuti generati	p. 55-57
	306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	p. 55-57
	306-5	Rifiuti conferiti in discarica	p. 55-57

ASPETTO RILEVANTE: ASSESSMENT DEI FORNITORI SU ASPETTI AMBIENTALI

GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 64 https://www.gruppoloria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicasostenibilita22giu2022signed.pdf
GRI 308 Valutazione ambientali dei fornitori 2016	308-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati 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 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 95 https://www.gruppoloria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicasostenibilita22giu2022signed.pdf																																																																																			
GRI 401 Occupazione 2016	401-1	Assunzioni di nuovi dipendenti e avviamento dei dipendenti	p. 97 TURNOVER DI GRUPPO (LA DORIA E LDH, DIPENDENTI CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO E DETERMINATO) <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3">2021</th> <th colspan="3">2022</th> </tr> <tr> <th>Totale</th> <th>Uomini</th> <th>Donne</th> <th>Totale</th> <th>Uomini</th> <th>Donne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Totale nuovi assunti</td> <td>214</td> <td>171</td> <td>43</td> <td>247</td> <td>199</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td><30</td> <td>127</td> <td>104</td> <td>23</td> <td>132</td> <td>107</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>30-50</td> <td>75</td> <td>58</td> <td>17</td> <td>103</td> <td>82</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>>50</td> <td>12</td> <td>9</td> <td>3</td> <td>12</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Tasso nuovi assunti</td> <td>24,6%</td> <td>25,0%</td> <td>23,1%</td> <td>27,5%</td> <td>28,1%</td> <td>25,1%</td> </tr> <tr> <td>Totale cessazioni</td> <td>204</td> <td>164</td> <td>40</td> <td>220</td> <td>177</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td><30</td> <td>91</td> <td>72</td> <td>19</td> <td>102</td> <td>86</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>30-50</td> <td>78</td> <td>63</td> <td>15</td> <td>89</td> <td>66</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>>50</td> <td>35</td> <td>29</td> <td>6</td> <td>29</td> <td>25</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Tasso cessazioni</td> <td>23,4%</td> <td>23,9%</td> <td>21,5%</td> <td>24,5%</td> <td>25,0%</td> <td>22,5%</td> </tr> </tbody> </table>		2021			2022			Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale nuovi assunti	214	171	43	247	199	48	<30	127	104	23	132	107	25	30-50	75	58	17	103	82	21	>50	12	9	3	12	10	2	Tasso nuovi assunti	24,6%	25,0%	23,1%	27,5%	28,1%	25,1%	Totale cessazioni	204	164	40	220	177	43	<30	91	72	19	102	86	16	30-50	78	63	15	89	66	23	>50	35	29	6	29	25	4	Tasso cessazioni	23,4%	23,9%	21,5%	24,5%	25,0%	22,5%
		2021			2022																																																																																	
Totale		Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne																																																																																
Totale nuovi assunti	214	171	43	247	199	48																																																																																
<30	127	104	23	132	107	25																																																																																
30-50	75	58	17	103	82	21																																																																																
>50	12	9	3	12	10	2																																																																																
Tasso nuovi assunti	24,6%	25,0%	23,1%	27,5%	28,1%	25,1%																																																																																
Totale cessazioni	204	164	40	220	177	43																																																																																
<30	91	72	19	102	86	16																																																																																
30-50	78	63	15	89	66	23																																																																																
>50	35	29	6	29	25	4																																																																																
Tasso cessazioni	23,4%	23,9%	21,5%	24,5%	25,0%	22,5%																																																																																
401-2	Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	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 derivante da accordi di Il livello antecedenti l'acquisizione. I buoni pasto sono erogati a tutti i dipendenti a tempo indeterminato, ai dipendenti a tempo determinato dello stabilimento di Parma e ai dipendenti a tempo determinato, di tutti gli altri stabilimenti, in forza per almeno 230 giorni nell'anno.																																																																																				

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche																																									
ASPETTO RILEVANTE: SALUTE E SICUREZZA																																												
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 92 https://www.gruppoladoria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicasostenibilita22giu2022signed.pdf																																									
GRI 403 Salute e Sicurezza sul lavoro 2018	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 100-101																																									
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	p. 100-101																																									
	403-3	Servizi per la salute professionale	p. 100-101																																									
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	p. 100-101																																									
	403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	p. 100-101																																									
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	p. 100-101																																									
	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 100-101																																									
	403-9	Infortuni sul lavoro	Oltre alle informazioni riportate a pagina 101 di seguito la tabella riassuntiva delle informazioni. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Stabilimenti in Italia</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">2021</th> <th style="text-align: center;">2022</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numero di infortuni registrabili⁴³</td> <td style="text-align: center;">17</td> <td style="text-align: center;">25</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td style="text-align: center;">16</td> <td style="text-align: center;">22</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>di cui interinali</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Tasso infortuni registrabili</td> <td style="text-align: center;">10,00</td> <td style="text-align: center;">14,98</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td style="text-align: center;">11,81</td> <td style="text-align: center;">16,42</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td style="text-align: center;">2,90</td> <td style="text-align: center;">9,13</td> </tr> <tr> <td>Tasso di giorni di lavoro persi</td> <td style="text-align: center;">200,67</td> <td style="text-align: center;">4.729,93⁴⁴</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td style="text-align: center;">167,60</td> <td style="text-align: center;">5.873,40</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td style="text-align: center;">330,59</td> <td style="text-align: center;">69,96</td> </tr> </tbody> </table> <p>Le principali tipologie di infortuni che si sono verificate sono state per urto, contusione e taglio. Nel 2022 si è verificato un infortunio mortale. Si evidenzia che nel 2022 si sono verificati 3 infortuni in itinere (non considerati all'interno della tabella riassuntiva). Nel 2022 si sono verificati 2 infortuni a dipendenti di ditte esterne.⁴⁵ Nel 2022 in LDH si è verificato un solo infortunio non registrabile.</p>		Stabilimenti in Italia		2021	2022	Numero di infortuni registrabili⁴³	17	25	- uomini	16	22	- donne	1	3	di cui interinali	0	3	- uomini	0	3	- donne	0	0	Tasso infortuni registrabili	10,00	14,98	-uomini	11,81	16,42	-donne	2,90	9,13	Tasso di giorni di lavoro persi	200,67	4.729,93 ⁴⁴	-uomini	167,60	5.873,40	-donne	330,59	69,96
		Stabilimenti in Italia																																										
2021		2022																																										
Numero di infortuni registrabili⁴³	17	25																																										
- uomini	16	22																																										
- donne	1	3																																										
di cui interinali	0	3																																										
- uomini	0	3																																										
- donne	0	0																																										
Tasso infortuni registrabili	10,00	14,98																																										
-uomini	11,81	16,42																																										
-donne	2,90	9,13																																										
Tasso di giorni di lavoro persi	200,67	4.729,93 ⁴⁴																																										
-uomini	167,60	5.873,40																																										
-donne	330,59	69,96																																										

⁴³ Non sono stati considerati gli infortuni in itinere.

⁴⁴ Nel 2022 il tasso di giorni di lavoro persi è particolarmente elevato a causa dell'infortunio mortale. In occasione di tali eventi, convenzionalmente si calcolano 7.500 giorni di lavoro persi.

⁴⁵ I sistemi di monitoraggio e raccolta dei dati in essere in azienda non hanno consentito il calcolo degli indici infortunistici delle ditte terze.

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione		Numero di pagina o specifiche					
				2021		2022			
GRI 403 Salute e Sicurezza sul lavoro 2018	403-10	Malattie professionali	Nel 2022 non sono state riconosciute malattie professionali a dipendenti. ⁴⁶	Numero di casi di malattia professionale		0	0		
						Uomini	Donne	Uomini	Donne
				0	0	0	0		
ASPETTO RILEVANTE: FORMAZIONE E ISTRUZIONE									
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 92; 98 https://www.gruppoloria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicastostenibilita22giu2022signed.pdf						
GRI 404 Formazione e Istruzione 2016	404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	Oltre alle informazioni riportate a pag. 99 di seguito le tabelle. Ore medie di formazione per genere. ⁴⁷	2021		2022			
				15,1		15,7			
				Uomini	Donne	Uomini	Donne		
				14,9	15,9	15,1	17,4		
				Ore medie di formazione per ruolo				2021	2022
				Dirigenti		15,2	19,2		
Quadri		22,4	25,8						
Impiegati		27,3	22,8						
Operai		11,4	13,2						
Tali dati si riferiscono esclusivamente al personale del Gruppo che lavora in Italia. Il dato non è disponibile per la controllata LDH.									
ASPETTO RILEVANTE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ									
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 24-25; 92 https://www.gruppoloria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicastostenibilita22giu2022signed.pdf						
GRI 405 Diversità e Pari Opportunità 2016	405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	p. 25-26						
GRI 405 Diversità e Pari Opportunità 2016	405-2	Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	p. 96						

⁴⁶ 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.

⁴⁷ Si evidenzia che le ore medie di formazione sono state calcolate considerando l'organico medio.

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche
ASPETTO RILEVANTE: PRATICHE DI LAVORO E MECCANISMI DI RECLAMO			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 28; 64 https://www.gruppoladoria.it/chi-siamo/la-filiera-del-pomodoro/ https://www.gruppoladoria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicastostenibilita22giu2022signed.pdf
GRI 406 Non-Discriminazione 2016	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	p. 65-70
SOTTO-CATEGORIA: DIRITTI UMANI			
ASPETTO RILEVANTE: ASSESSMENT DEI FORNITORI PER LE PRATICHE DI LAVORO			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 64 https://www.gruppoladoria.it/chi-siamo/la-filiera-del-pomodoro/ https://www.gruppoladoria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicastostenibilita22giu2022signed.pdf
GRI 414 Valutazione Sociale dei fornitori 2016	414-1	Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	La percentuale di nuovi fornitori di materie prime sottoposti a controllo per condizioni di lavoro è pari al 100%.
	414-2	Impatti sociali negativi nella catena di fornitura e azioni intraprese	p. 65-70
SOTTO-CATEGORIA: RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO			
ASPETTO RILEVANTE: SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 36-37 https://www.gruppoladoria.it/chi-siamo/qualita-e-sicurezza/
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. 36-40 100% dei prodotti e servizi sono valutati sulla base degli impatti sulla salute e sicurezza.
	416-2	Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e 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.
GRI 417 Marketing ed Etichettatura 2016	417-1	Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	p. 42
	417-2	Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	Nel 2022 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.

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche
ASPETTO RILEVANTE: TRASPORTO			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 76 https://www.gruppoloria.it/wp-content/uploads/2022/11/2888-politicasostenibilita22giu2022signed.pdf
ASPETTO RILEVANTE: INNOVAZIONE			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 88
ASPETTO RILEVANTE: ITALIANITÀ			
GRI 3 Temi materiali versione 2021	3-3	Gestione del tema materiale	p. 102

G4 SECTOR DISCLOSURES

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche
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-FP2		Percentuale di volume acquistato che è verificata secondo standard di produzione responsabili e credibili riconosciuti a livello internazionale, suddivisi per standard	p. 70
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. 36 100% del volume di produzione.



Relazione della società di revisione indipendente sul Bilancio di Sostenibilità 2022

Al Consiglio di Amministrazione di La Doria SpA

Siamo stati incaricati di effettuare un esame limitato (*limited assurance engagement*) del Bilancio di Sostenibilità di La Doria SpA e sue controllate (di seguito anche “il Gruppo”) relativo all’esercizio chiuso al 31 dicembre 2022.

Responsabilità degli Amministratori per il Bilancio di Sostenibilità

Gli Amministratori di La Doria SpA sono responsabili per la redazione del Bilancio di Sostenibilità in conformità ai *Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards* definiti dal GRI - *Global Reporting Initiative* (“GRI Standards”), aggiornati nella versione 2021 come descritto nella sezione “Nota metodologica” del Bilancio di Sostenibilità.

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

Gli Amministratori sono inoltre responsabili per la definizione degli obiettivi del Gruppo La Doria in relazione alla performance di sostenibilità, nonché per l’identificazione degli *stakeholder* e degli aspetti significativi da rendicontare.

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

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

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

PricewaterhouseCoopers Business Services Srl

Società a responsabilità limitata a socio unico

Sede legale: Milano 20145 Piazza Tre Torri 2 Tel. 02 725091 Cap. Soc. Euro 100.000,00 i.v. - C.F. e P.IVA e Reg. Imprese Milano Monza Brianza Lodi 06234620968 – Altri Uffici: **Bari** 70122 Via Abate Gimma 72 Tel. 080 5640311 Fax 080 5640349 - **Bologna** 40126 Via Angelo Finelli 8 Tel. 051 6186211 - **Brescia** 25121 Viale Duca d’Aosta 28 Tel. 030 3697501 - **Cagliari** 09125 Viale Diaz 29 Tel. 070 6848774 - **Firenze** 50121 Viale Gramsci 15 Tel. 055 2482811 Fax 055 2482899 - **Genova** 16121 Piazza Piccapietra 9 Tel. 010 29041 - **Napoli** 80121 Via dei Mille 16 Tel. 081 36181 - **Padova** 35138 Via Vicenza 4 Tel. 049 873431 Fax 049 8734399 | Rubano 35030 Via Belle Putte 36 - **Palermo** 90141 Via Marchese Ugo 60 Tel. 091 6256313 Fax 091 7829221 | 90139 Via Roma 457 Tel. 091 6752111 - **Parma** 43121 Viale Tanara 20/A Tel. 0521 275911 Fax 0521 781844 - **Pescara** 65127 Piazza Ettore Troilo 8 - **Roma** 00154 Largo Fochetti 29 Tel. 06 6920731 Fax 06 69207330 - **Torino** 10122 Corso Palestro 10 Tel. 011 5773211 Fax 011 5773299 - **Trento** 38121 Viale della Costituzione 33 Tel. 0461 237004 Fax 0461 239077 - **Treviso** 31100 Viale Felissent 90 Tel. 0422 315711 Fax 0422 315798 - **Trieste** 34125 Via Cesare Battisti 18 Tel. 040 3480781 Fax 040 364737 - **Verona** 37135 Via Francia 21/C Tel. 045 8263001

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

Responsabilità della società di revisione

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità del Bilancio di Sostenibilità rispetto a quanto richiesto dai GRI Standards. Il nostro lavoro è stato svolto secondo i criteri indicati nel *International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information* (di seguito anche “ISAE 3000 Revised”), emanato dall’*International Auditing and Assurance Standards Board* (IAASB) per gli incarichi di *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che il Bilancio di Sostenibilità non contenga errori significativi.

Pertanto, il nostro esame ha comportato un’estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l’ISAE 3000 Revised (*reasonable assurance engagement*) e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

1. analisi del processo di definizione dei temi rilevanti rendicontati nel Bilancio di Sostenibilità, con riferimento alle modalità di analisi e comprensione del contesto di riferimento, identificazione, valutazione e prioritizzazione degli impatti effettivi e potenziali e alla validazione interna delle risultanze del processo;
2. comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario riportati nel paragrafo “Sostenibilità economica” del Bilancio di Sostenibilità e i dati e le informazioni incluse nel bilancio consolidato del Gruppo al 31 dicembre 2022;
3. comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nel Bilancio di Sostenibilità.

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

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

- a. con riferimento alle informazioni qualitative contenute nel Bilancio di Sostenibilità abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
- b. con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati;
- c. con riferimento ad alcuni indicatori di prestazione a livello consolidato e della loro ubicazione, abbiamo effettuato visite in loco nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali su base campionaria circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.



Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo La Doria relativo all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2022 non sia stato redatto, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dai GRI Standards come descritto nel paragrafo "Nota metodologica" del Bilancio di Sostenibilità.

Altri aspetti

Il Bilancio di Sostenibilità per l'esercizio chiuso il 31 dicembre 2021, i cui dati sono presentati a fini comparativi, è stato sottoposto ad un esame limitato da parte di un altro revisore che, in data 31 marzo 2022, ha espresso su tale Bilancio una conclusione senza rilievi.

Napoli, 31 marzo 2023

PricewaterhouseCoopers Business Services Srl


Paolo Bersani
(Partner)

