

Rapporto di sostenibilità Gruppo Vicenzi

Anno 2019



Sommario

1.	Lettera del Presidente	4
2.	Il Gruppo Vicenzi	5
2.1.	La storia di un uomo... e dei suoi pasticcini	5
2.2.	Il Gruppo Vicenzi oggi	6
2.3.	Il percorso di sostenibilità	8
3.	I prodotti Vicenzi	15
3.1.	La scelta delle materie prime	16
3.2.	Prodotti buoni per tutti	22
3.3.	Imballaggi sempre più virtuosi	23
4.	Gestione responsabile della produzione	26
4.1.	La gestione dell'energia	27
4.2.	Emissioni in Atmosfera	29
4.3.	Gestione della Logistica	30
4.4.	Consumi e scarichi Idrici	32
4.5.	Gestione Rifiuti Speciali	34
5.	Le persone del Gruppo Vicenzi	35
5.1.	La gestione delle risorse umane	35
5.2.	La Sicurezza al primo posto	38
5.3.	Garantire il benessere	39
6.	Supporto alle comunità locali	41
6.1.	Il sostegno alla cultura	42
6.2.	Il supporto alle attività del territorio	44
7.	Nota Metodologica	45
8.	Content Index	46

1. Lettera del Presidente

A 115 anni dalla sua nascita la nostra azienda continua ad impegnarsi quotidianamente nella difesa dei valori che ne hanno segnato la storia e reso il marchio un'icona nella tradizione pasticceria italiana.

La nostra è una di quelle storie che meritano di essere raccontate. Una storia di qualità, vista come un mantra, di passione per l'arte pasticceria, una fiamma mai sopita, e anche di ambizione, che ci ha fatto puntare sin dall'inizio ai mercati internazionali.

Valori fondanti che non si limitano solamente alla creazione di prodotti, ma permeano la visione del ruolo dell'azienda Vicenzi all'interno del territorio. Un territorio che ha dato tanto in termini di cultura, dedizione, umanità, materie prime di qualità e al quale l'azienda vuole restituire creando ricchezza, benessere e indotto economico.

Nella selezione delle nostre materie prime l'azienda Vicenzi ha voluto privilegiare la qualità sostenibile, la provenienza dal territorio italiano così come si è voluto convertire il consumo di uova da allevamenti a terra, di origine italiana per garantire non solo la massima freschezza ma anche il benessere animale.

I nostri processi produttivi sono stati migliorati per ridurre l'impatto ambientale e la scelta degli imballaggi si sta sempre più orientando a materiali riciclati o riciclabili ed alla loro riduzione.

Siamo altresì consapevoli che, nonostante i continui progressi, non ci si possa fermare poiché le sfide che ci si presentano sono sempre più pressanti e delicate. Il cambiamento climatico, lo sfruttamento delle risorse della natura, la sicurezza nutrizionale e dei nostri Collaboratori, le abitudini alimentari scorrette occupano quotidianamente i nostri pensieri.

Noi riteniamo che ogni persona o organizzazione debba lasciare una traccia positiva del proprio impegno, un riferimento virtuoso di comportamento nell'interesse delle prossime generazioni e del pianeta.

Oggi più che mai, ognuno di noi ha l'opportunità di dare un contributo, anche, semplicemente, facendo le cose giuste, e questo è ciò che Vicenzi, insieme a tutte le sue Persone, si sta impegnando a fare.

Giuseppe Vicenzi, Presidente Gruppo Vicenzi S.p.A.

2. Il Gruppo Vicenzi

2.1. La storia di un uomo...e dei suoi pasticcini

Il Gruppo Vicenzi è una organizzazione **internazionale** che nasce come **realità familiare** a fine 800, quando Matilde e il marito Sante Vicenzi avviano una piccola bottega di pane, pasticceria e alimentari a San Giovanni Lupatoto, in provincia di Verona. Ben presto Sante deve abbandonare l'attività per una grave malattia che lo rende cieco e dal 1905 inizia così la storia di quello che può essere considerato uno dei primi esempi di imprenditoria al femminile.

L'industrializzazione vera e propria arriva a partire dalla metà del 1900, quando Giuseppe Vicenzi, forte degli insegnamenti e della passione trasmessagli dalla nonna Matilde e dal papà Angelo, dà avvio al processo che porterà a trasformare l'attività di famiglia ne "L'industria dei biscotti, che sono diventati pasticcini".

L'intraprendenza e la curiosità spingono Giuseppe a viaggiare e a scoprire altri mercati, arricchendosi così di un bagaglio di esperienze e nuove idee per i suoi prodotti che lo portano, tra gli anni Sessanta e Settanta, a investire le sue risorse per ampliare una produzione che fino ad allora si era sviluppata solo a livello locale, inaugurando un nuovo stabilimento a San Giovanni Lupatoto industrializzando la produzione che fino a quel momento era artigianale. La scelta di specializzarsi nella produzione dell'amaretto e, successivamente, del savoiaro porta inoltre l'azienda a ricavare degli spazi di mercato sempre più netti **sia in Italia**, sia all'estero dove la presenza è sempre più crescente.

I prodotti Vicenzi, simbolo della tradizione pasticceria italiana, sono il risultato di anni di esperienza, passione e dedizione uniti ad un continuo slancio verso l'innovazione e il futuro, e regalano ai consumatori un'esperienza sensoriale unica e genuina.

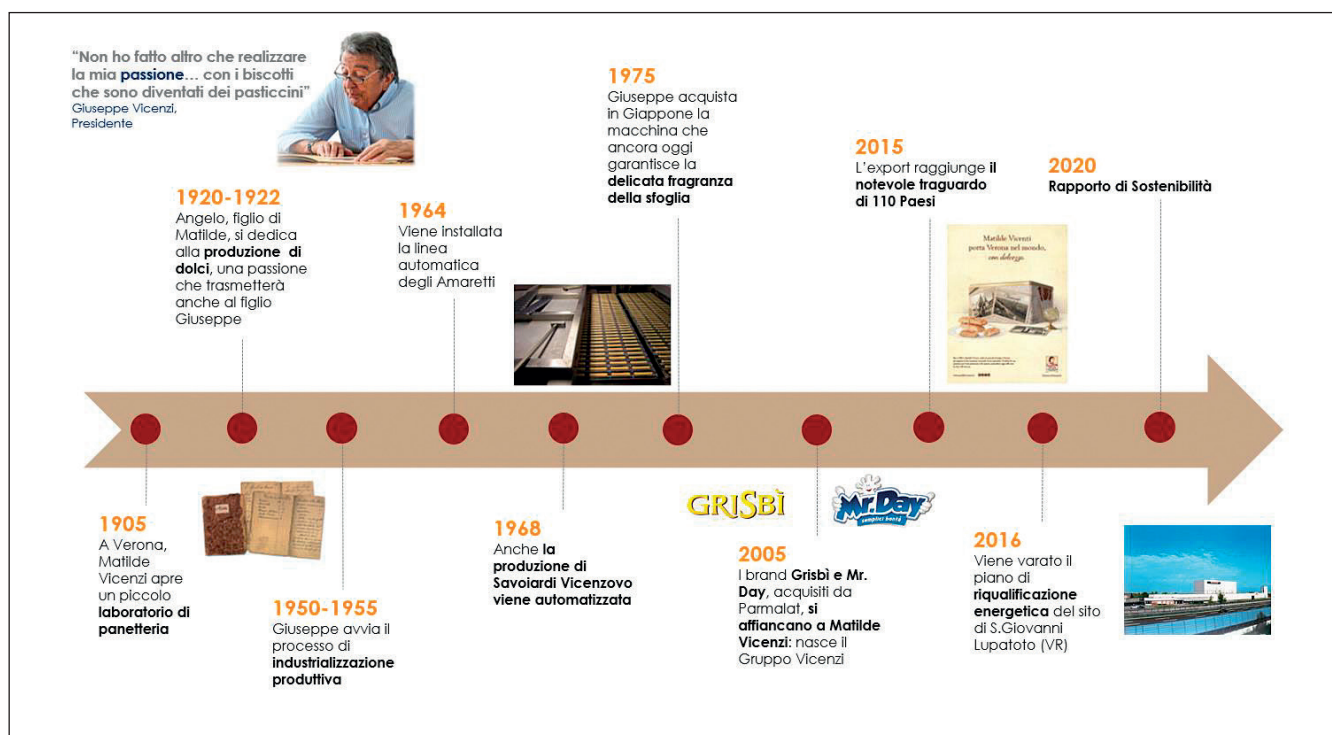


Figura 1 Timeline

2.2. Il Gruppo Vicenzi oggi



Figura 2 Il Gruppo in numeri

I marchi del Gruppo

Il Gruppo Vicenzi è composto da tre marchi: **Pasticceria Matilde Vicenzi**, che fa dell'italianità e della tradizione i suoi valori fondanti, **Grisbì**, l'indulgenza e il piacere palatale della frolla ripiena di vellutata crema e **Mr. Day**, che punta sulla semplicità della pasta margherita come nota distintiva nella grande arena competitiva delle merende.



Figura 3: I marchi del Gruppo Vicenzi

Vicenzi nel mondo

Con una storia lunga ormai più di un secolo, il Gruppo Vicenzi è entrato con i suoi prodotti in più di 8 milioni di famiglie italiane ed ha portato la tradizione pasticceria tricolore in tutto il mondo.

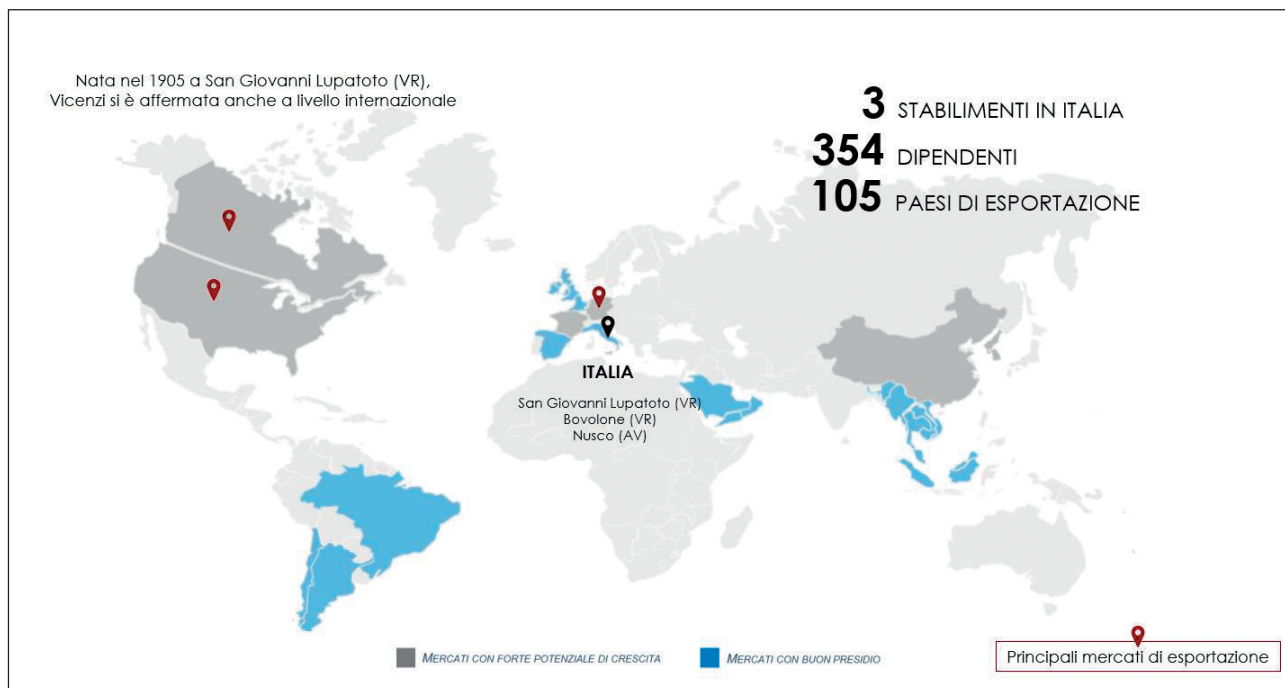


Figura 4 Vicenzi nel mondo

2.3. Il percorso di sostenibilità

I valori del Gruppo

I prodotti Vicenzi sono sinonimo di **tradizione** e della sottile raffinatezza delle cose semplici. Così come semplici sono gli ingredienti utilizzati: uova, farina, burro, zucchero, sapientemente mescolati come un tempo faceva Matilde Vicenzi.

Molte delle ricette tutt'ora prodotte prendono spunto dal libretto originale di Matilde. Gelosamente conservato negli archivi aziendali, è un documento che non solo ha uno scontato valore affettivo, ma anche il pregio filologico di riportare alcune preparazioni oggi cadute in disuso o che si possono ritrovare esclusivamente in alcune rinomate pasticcerie (es. il "nadalin" panettone veronese, i "sugoli", i "pezzi duri").

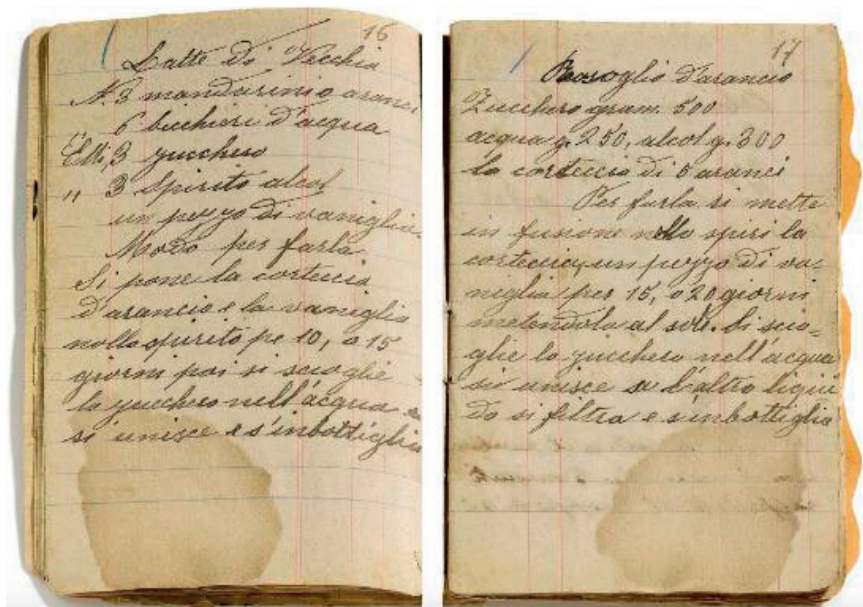


Figura 5 Il Ricettario di Matilde Vicenzi

Negli anni, il Gruppo è cresciuto grazie alla capacità di coniugare i principi imprenditoriali con i **valori tipici di un'azienda a conduzione familiare**, trasmessi di generazione in generazione. La **qualità** delle materie prime, l'attenzione ai **dettagli** e la passione per la bontà sono da sempre i principi cardine dello sviluppo.



Figura 6 I valori del Gruppo

I valori che il Gruppo Vicenzi riconosce, accetta e condivide per assicurare il buon funzionamento, l'affidabilità e la reputazione della Società trovano espressione nel [Codice Etico](#) disponibile sul sito internet del Gruppo.

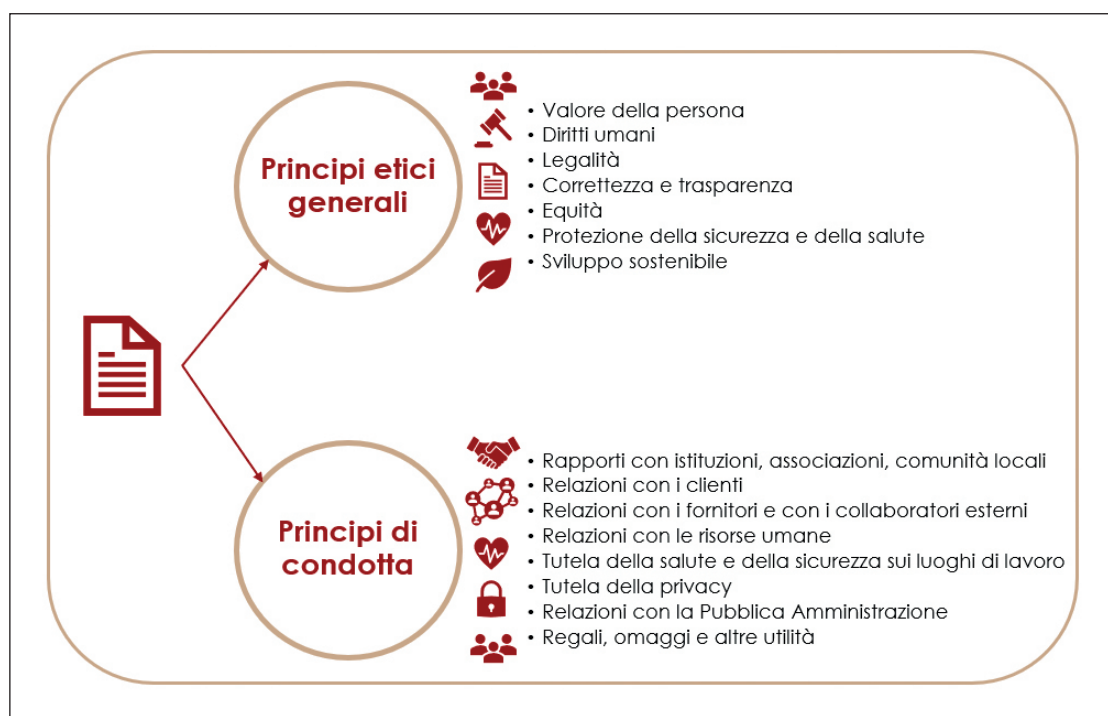


Figura 7 Il Codice Etico

La **Sostenibilità**, intesa come la capacità di crescere in armonia con il territorio e le comunità circostanti creando valore per tutti i soggetti coinvolti nella filiera, rientra a pieno titolo tra i principi aziendali ed è uno dei punti cardine delle scelte strategiche nonché di coinvolgimento dei dipendenti.

Il primo Rapporto dai Sostenibilità

Con l'obiettivo di creare un punto di partenza per la definizione delle strategie di sostenibilità aziendali, Vicenzi ha deciso di realizzare il primo Rapporto di Sostenibilità del Gruppo.

I contenuti del documento sono stati scelti attraverso il **principio di materialità**, ovvero concentrando l'attenzione sugli aspetti di maggiore rilevanza sia per Vicenzi sia per gli interlocutori, gli stakeholders.

Questo approccio fa sì che il report divenga non solo uno mezzo di rendicontazione, ma un vero e proprio strumento di comunicazione e dialogo, prova integrante dell'impegno del Gruppo per la trasparenza e il miglioramento continuo.

Il documento è ispirato agli Standard internazionali del Global Reporting Initiative (GRI), uno strumento per la rendicontazione non finanziaria, ampiamente diffuso e riconosciuto a livello internazionale.

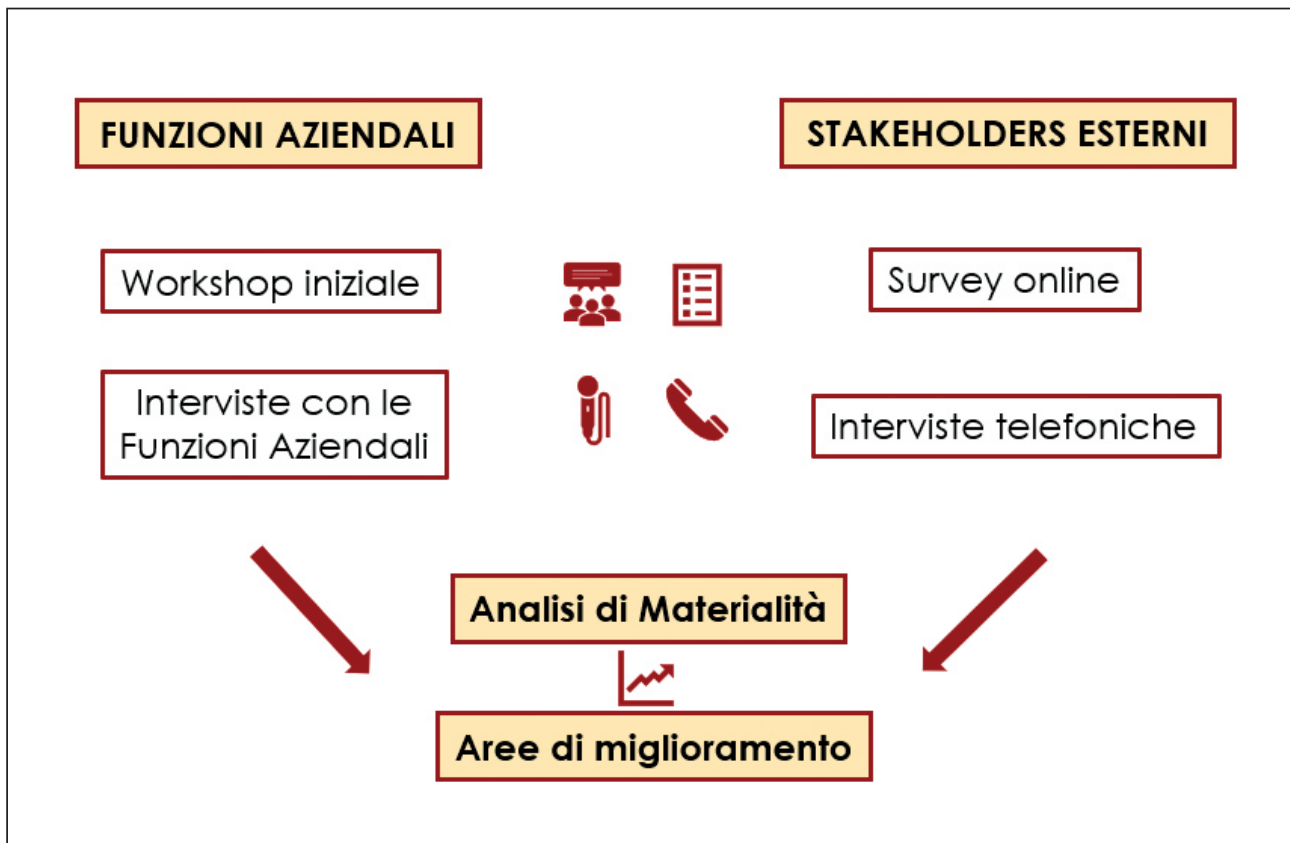


Figura 8 Processo di coinvolgimento degli stakeholders

Fase 1: Coinvolgimento delle funzioni aziendali

Il primo passo è stata l'identificazione dei temi di sostenibilità più rilevanti per Vicenzi grazie a un processo sistematico di ingaggio delle funzioni aziendali avvenuto sia con un workshop plenario utile a definire gli aspetti generali, sia con delle interviste specifiche finalizzate all'approfondimento dei temi emersi.

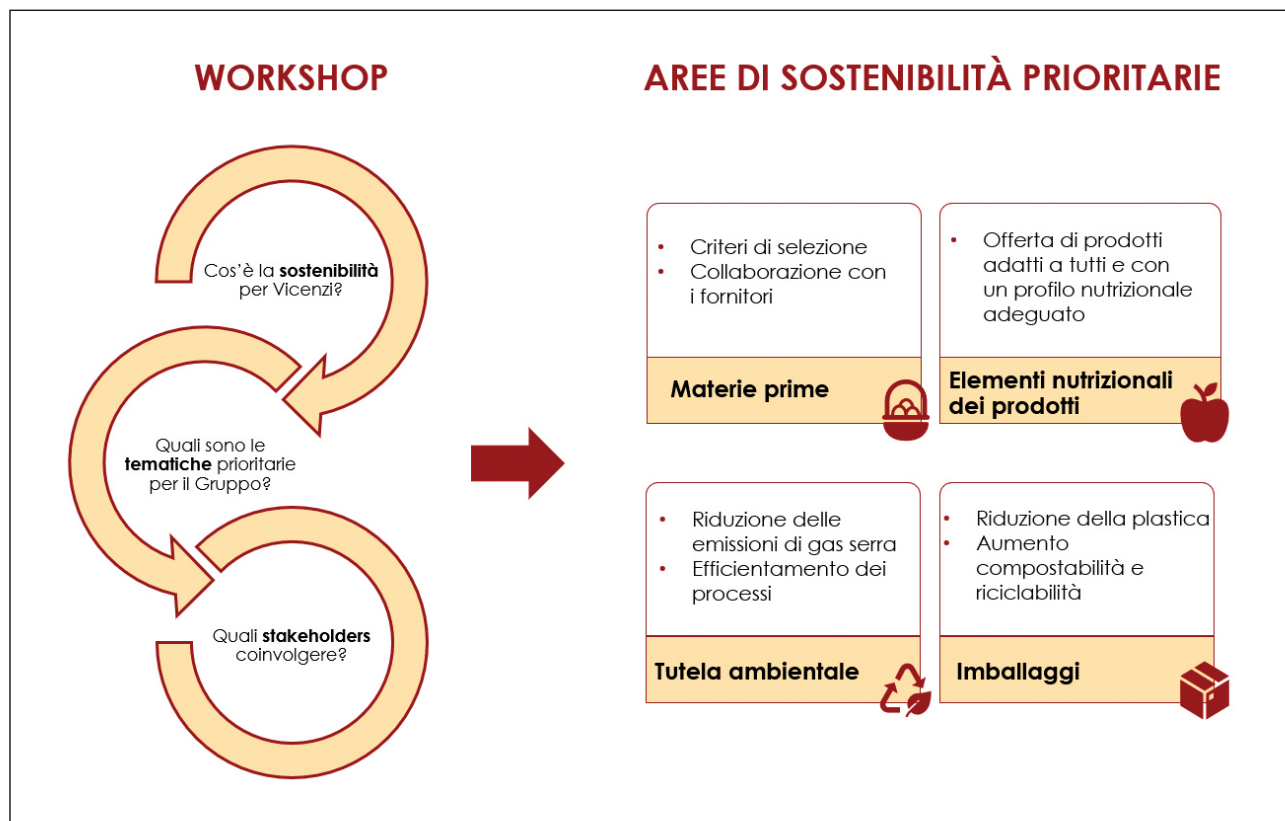


Figura 9 Fasi di svolgimento del workshop e tematiche rilevanti emerse con i relativi obiettivi

Fase 2: coinvolgimento degli stakeholder esterni

La seconda fase dell'analisi di materialità si è svolta mediante il coinvolgimento degli stakeholder esterni quali i fornitori, i clienti e le comunità locali.

L'ingaggio è avvenuto integrando questionari virtuali con interviste fisiche, ha permesso di acquisire le informazioni utili a quantificare e qualificare la percezione delle diverse organizzazioni nei confronti di Vicenzi.

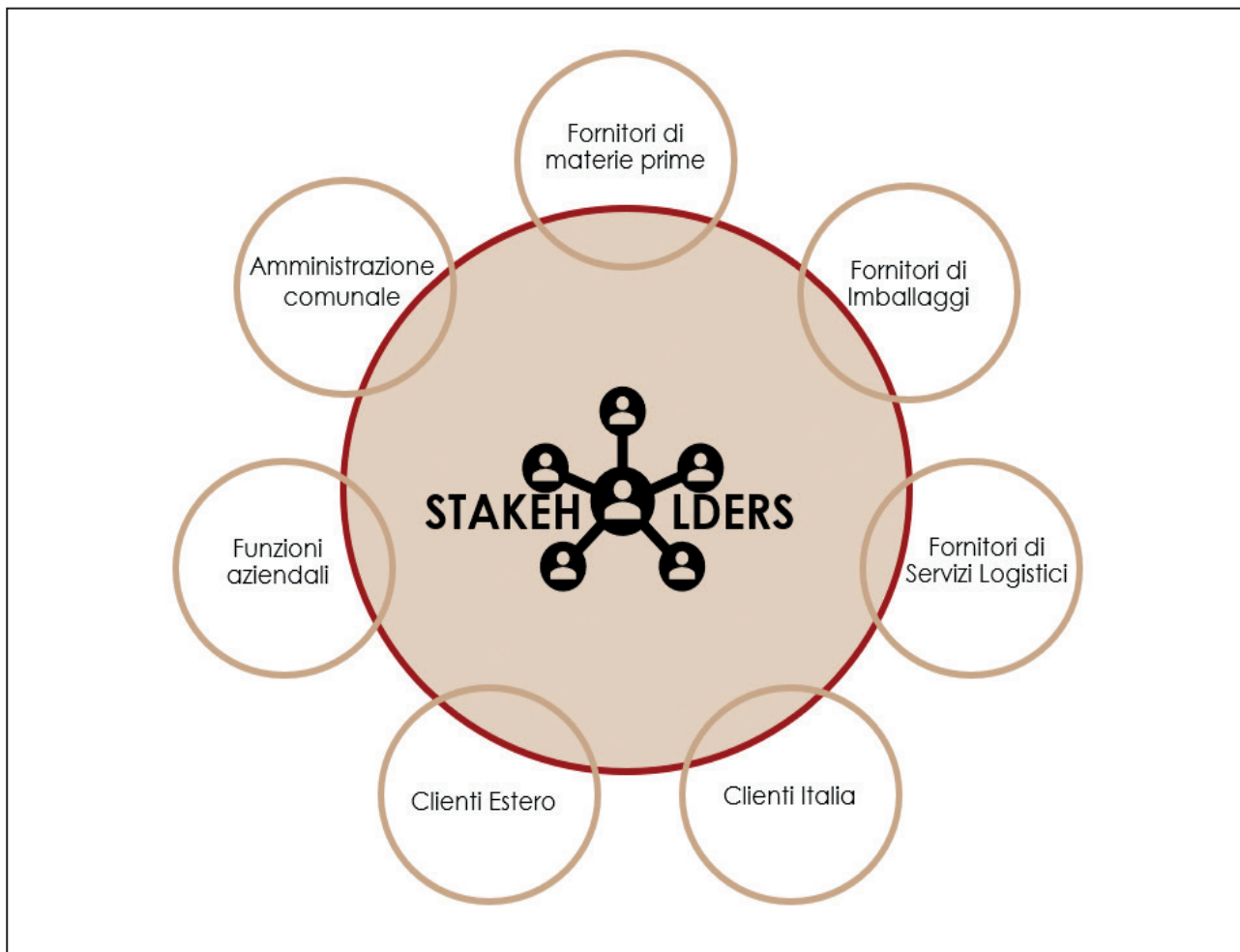


Figura 10 Stakeholders coinvolti nell'analisi di materialità

Fase 3: costruzione della Matrice di Materialità

L'analisi dei risultati emersi dal coinvolgimento degli stakeholder interni ed esterni ha permesso di identificare 12 tematiche di sostenibilità rilevanti, afferenti sia alla sfera sociale che ambientale.



Figura 11 Aspetti rilevanti emersi dall'analisi di materialità

Gli aspetti sono stati successivamente organizzati nella **matrice di materialità** (Figura 12) dove sull'asse delle ordinate è riportata la rilevanza delle tematiche considerate per Vicenzi, mentre su quella delle ascisse la rilevanza per gli stakeholders, valutata in base all'influenza che la gestione di tali aspetti può avere sulle loro decisioni.

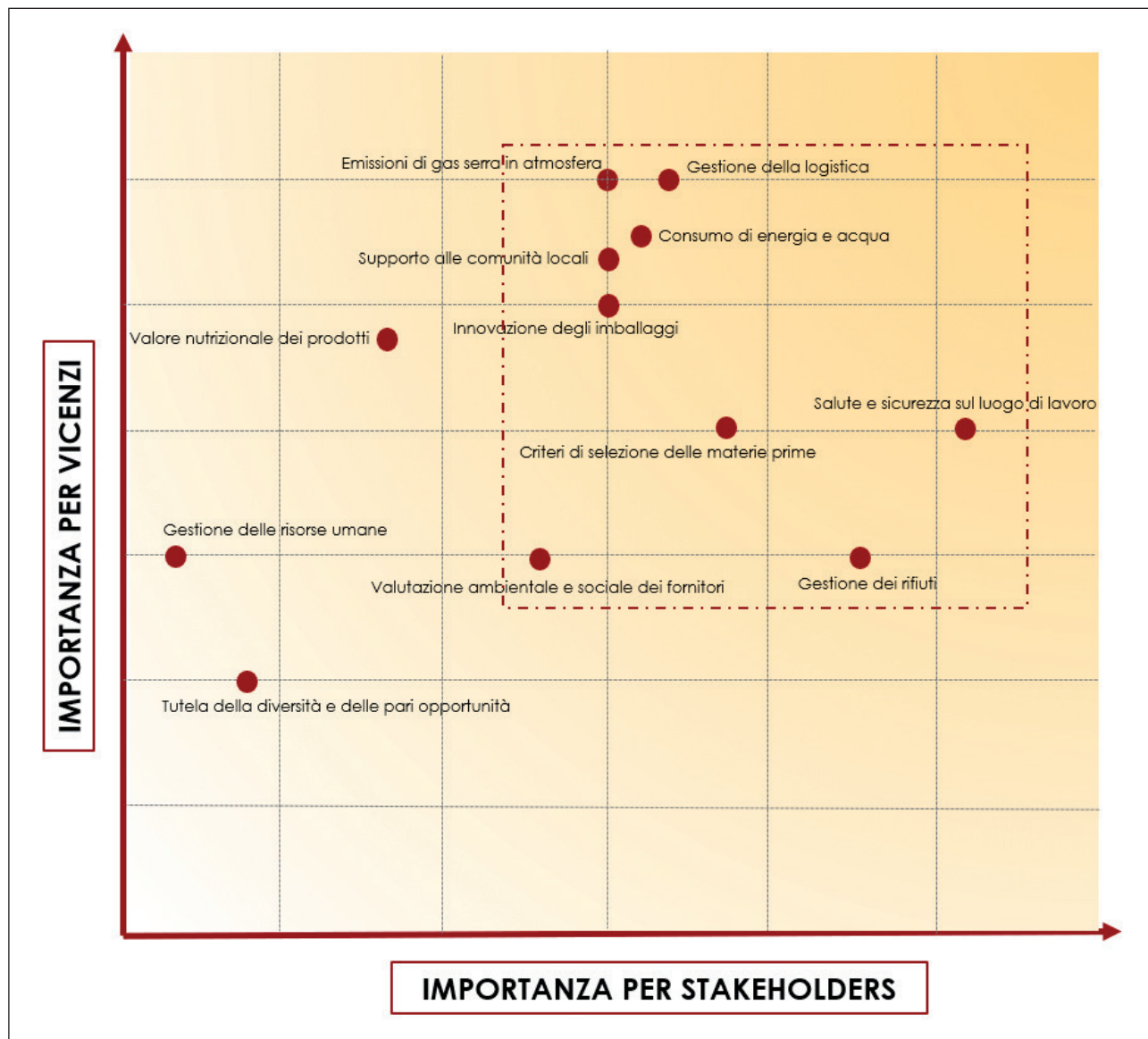


Figura 12 Matrice di Materialità del Gruppo Vicenzi

3. I prodotti Vicenzi

“La ricetta della nostra ricerca e sviluppo?”

*Gli ingredienti genuini, certo, ma anche tanta curiosità,
una sana voglia di sperimentare.*

*Siamo sempre stati così, in fondo. Le mani in pasta, i piedi saldi
nella tradizione e gli occhi rivolti al domani.*

*Perché i gusti cambiano nel tempo, ma la magia del primo morso,
quella che conquista in un boccone, quella vogliamo che abbia sempre
lo stesso sapore.”*

Marco Cazzadori,
Direttore Ricerca e Sviluppo Gruppo Vicenzi

Due sono le caratteristiche che contribuiscono a rendere unici i prodotti Vicenzi:

- Il rispetto della tradizione pasticceria italiana e delle ricette della fondatrice, Matilde Vicenzi;
- L'uso di ingredienti di prima qualità, selezionati grazie alla collaborazione di lunga data con fornitori storici.

È grazie a questi elementi che il Gruppo è riuscito negli anni a coniugare l'efficienza e la sicurezza dei processi industriali con il sapore unico dei prodotti di una volta, esempio del “saper fare” italiano, per garantire al consumatore un'esperienza sensoriale unica.

LE RICETTE DI MATILDE VICENZI

Alcune produzioni storiche del Gruppo come i savoiardi, gli amaretti e le sfoglie vengono ancora realizzate ispirandosi alla ricetta originale di Matilde Vicenzi.

In particolare, il savoiardo è una specialità la cui produzione deve seguire una specifica normativa. Infatti, per essere denominato savoiardo, il biscotto deve contenere zucchero, farina di frumento, uova fresche in quantità non inferiore al 26% e deve rispettare alcune caratteristiche come la forma allungata, la superficie superiore ricoperta di zucchero, e l'aroma alla vaniglia e limone.

Il secondo classico della tradizione pasticceria italiana è **l'amaretto**, realizzato con mandorle di Sicilia, zucchero di canna, uova fresche e armelline, estratte dai noccioli dell'albicocca, che conferiscono al prodotto il caratteristico gusto dolce-amaro.

3.1. La scelta delle materie prime

Le principali materie prime utilizzate per i prodotti Vicenzi sono farina, zucchero, uova, olio vegetale, burro e cacao.

La scelta degli ingredienti avviene ponderando vari fattori: al rispetto delle ricette tradizionali, infatti, si affianca la volontà di migliorare costantemente il profilo nutrizionale del prodotto e di adeguarsi alle nuove tendenze del mercato italiano, orientato all'attenzione verso la **sostenibilità ambientale**, la **provenienza** degli ingredienti, e ad un interesse sempre più marcato per i prodotti **salutari**.



Figura 13 Ingredienti alla base della pasticceria

Lavoriamo con Vicenzi da più di 35 anni.

Mantenere una collaborazione per così tanto tempo richiede una grande capacità di venirsi incontro, nonché una filosofia imprenditoriale, condivisa con Vicenzi, che vede nel supporto del territorio e nel rispetto della professionalità dell'altro i propri valori fondanti.

Come Cartografica Veneta, abbiamo sempre cercato di offrire ai nostri clienti un servizio impeccabile.

Ma l'esperienza insegna che la qualità non basta per restare competitivi sul mercato, perché molte aziende, nel tentativo di conseguire un risparmio immediato, variano continuamente i fornitori, pregiudicando così la creazione di un rapporto di fiducia.

Questo, con Vicenzi, non è mai stato un problema.

Giuseppe Tassoni
Amministratore Delegato Cartografica Veneta S.p.A.

Vicenzi è consapevole di quanto sia importante e strategica la gestione delle relazioni con i fornitori, perché solo così può assicurare ai propri clienti la miglior qualità possibile. È proprio per questo che la valutazione dei fornitori, sia dal punto di vista ambientale sia sociale, rappresenta uno degli aspetti sui cui vengono investite molte risorse.

Il criterio dal quale Vicenzi si lascia guidare nella scelta dei propri fornitori di materie prime è innanzitutto quello dell'**affidabilità** e della **qualità della fornitura**. Il Gruppo ha infatti quasi 30 fornitori che possono essere definiti **storici**, vista la collaborazione di lunga data. Di questi, il 33% collabora con il gruppo da più di 35 anni, e un altro 26% da più di 20 anni.

Questo permette di instaurare solide **collaborazioni di filiera**, basate sul rispetto ed il supporto reciproco. A tutto vantaggio della qualità e dell'**innovazione di prodotto**: spesso, infatti, è stato proprio grazie al peculiare rapporto instaurato con i fornitori che il Gruppo è riuscito a sperimentare con successo l'utilizzo di ingredienti innovativi nei propri prodotti.



Figura 14 Fornitori storici

Le materie prime

Negli ultimi anni il Gruppo ha deciso di dare una connotazione ancora più tipica ad alcune referenze tradizionali, come i savoiardi VicenzOVO, utilizzando per la loro produzione delle materie prime di **origine italiana**.



Tutte le **uova** utilizzate nei prodotti Vicenzi sono di origine italiana e provengono da fornitori che hanno una collaborazione storica con il Gruppo.



La **farina di frumento** è l'ingrediente più utilizzato da Vicenzi, fondamentale per la produzione di pasticcini e merende.

La tipologia di farina usata e il grado di raffinazione a cui è sottoposta, cambiano in base al tipo di prodotti che devono essere realizzati: per il VicenzOVO, per esempio, viene utilizzata **farina italiana macinata a pietra** che conferisce una consistenza perfetta per la realizzazione di dolci al cucchiaio.

È inoltre in crescita l'interesse del Gruppo per l'uso di **farina integrale**, che conferisce un maggiore contenuto di fibre; tale materia prima è già impiegata con successo in alcune referenze come le Fruttizie e i Muffin Mr Day.



Per quanto riguarda lo **zucchero**, il piano del Gruppo è quello di orientarsi in modo sempre più significativo verso l'uso di zucchero da filiera certificata italiana, arrivando a coprire quasi il 30% del fabbisogno totale entro il 2022, impiegandolo prioritariamente nelle produzioni a marchio.



Oltre agli ingredienti di "base", Vicenzi utilizza anche ingredienti nobili come le **nocciole** e la **pasta di nocciole** che si possono trovare in alcune versioni di Bocconcini, Millefoglie e Minivoglie.

Queste materie prime vengono selezionate in base a rigidi criteri di qualità. In particolare, la pasta di nocciole usata da Vicenzi è prodotta in Italia ed è acquistata da fornitori con cui il Gruppo collabora in modo consolidato da anni.

CASO STUDIO



Savoiardi Vicenzovo

«I Vicenzovo di Matilde Vicenzi sono savoiardi espressamente realizzati per la preparazione di squisiti dolci al cucchiaio. La farina macinata a pietra di questa nuova ricetta dà a questi biscotti una consistenza all'inzuppo che li rende ideali per la preparazione del classico Tiramisù»

Cosa li rende speciali

 <p>Uova da allevamento a terra</p>	 <p>Zucchero</p>	 <p>Farina macinata a pietra</p>
---	--	--

Figura 15: Materie prime utilizzate per il Savoiaro Vicenzovo

Uova da galline allevate a terra

A partire dal 2012 Vicenzi ha intrapreso un percorso di progressiva conversione verso l'uso di uova provenienti da allevamento a terra. La prima produzione a essere interessata da questo cambiamento è stata quella del Savoiaro VicenzOVO, successivamente, il Gruppo ha esteso la conversione anche ad altri prodotti a marchio.

Ad oggi, nello stabilimento di Bovolone si utilizzano solamente uova da allevamento a terra, la conversione è in corso anche negli stabilimenti di San Giovanni Lupatoto e di Nusco. L'obiettivo del Gruppo è di utilizzare entro il 2023 solamente uova da allevamento a terra per la produzione delle proprie referenze a marchio¹.

¹ L'obiettivo non riguarda, al momento, la produzione in conto terzi (circa il 20% del volume totale) dove la decisione di utilizzare uova da allevamento a terra dipende, in parte, dagli accordi commerciali con l'azienda committente.

Certificazioni ambientali e sociali



Per i prodotti Vicenzi si utilizzano diversi **oli vegetali**, sapientemente miscelati per garantire ai prodotti fragranza, struttura e gusto.

Il 70% è costituito da **olio di palma**, per il quale il Gruppo ha deciso di adottare un approccio cautelativo e orientato alla sostenibilità ambientale ottenendo, dal 2016, la certificazione ICEA a garanzia della gestione controllata della catena di fornitura dell'olio di palma secondo gli standard della **Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)**. La restante percentuale di oli vegetali utilizzati è rappresentata per il 20% da olio di girasole e per il 10% da olio di cocco.



Anche il **cacao** viene impiegato nella produzione di diverse referenze del Gruppo. Una quota parte del cacao impiegato da Vicenzi è coperta dalla certificazione UTZ, che ne garantisce la provenienza da programmi di agricoltura sostenibile.

Si tratta di uno standard utilizzato a livello mondiale per dimostrare l'identificazione e la tracciabilità di the, caffè e cacao lungo l'intera catena e assicura inoltre che la produzione sia implementata senza disagi per i lavoratori e le popolazioni locali. Infine, è in fase di valutazione, per il 2020, l'approvvigionamento di cacao coperto dal marchio di certificazione etica Fairtrade.

OGM? No, grazie

Vicenzi ha assunto l'impegno di utilizzare esclusivamente materie prime non geneticamente modificate.

Qualora non sia possibile garantire l'approvvigionamento da fonti non OGM, per particolari ingredienti la politica di sostenibilità del Gruppo impone che l'ingrediente venga immediatamente sostituito. Questo principio sta alla base di alcune scelte importanti come ad esempio quella di utilizzare la **lecitina di girasole** al posto della **lecitina di soia**.

Garanzia di qualità

Tutta la produzione del Gruppo Vicenzi è realizzata in Italia, seguendo accurati processi di lavorazione, dall'impasto, alla cottura fino al confezionamento, improntati al rispetto dei principi di Qualità.

A tale scopo i tre stabilimenti del Gruppo hanno implementato Sistemi di Gestione della Qualità ([ISO 9001](#)) mentre il Gruppo ha ottenuto le certificazioni Global Standard for Food Safety Issue (BRC) e International Food Standard (IFS) relative alle tematiche di sicurezza alimentare dei prodotti.

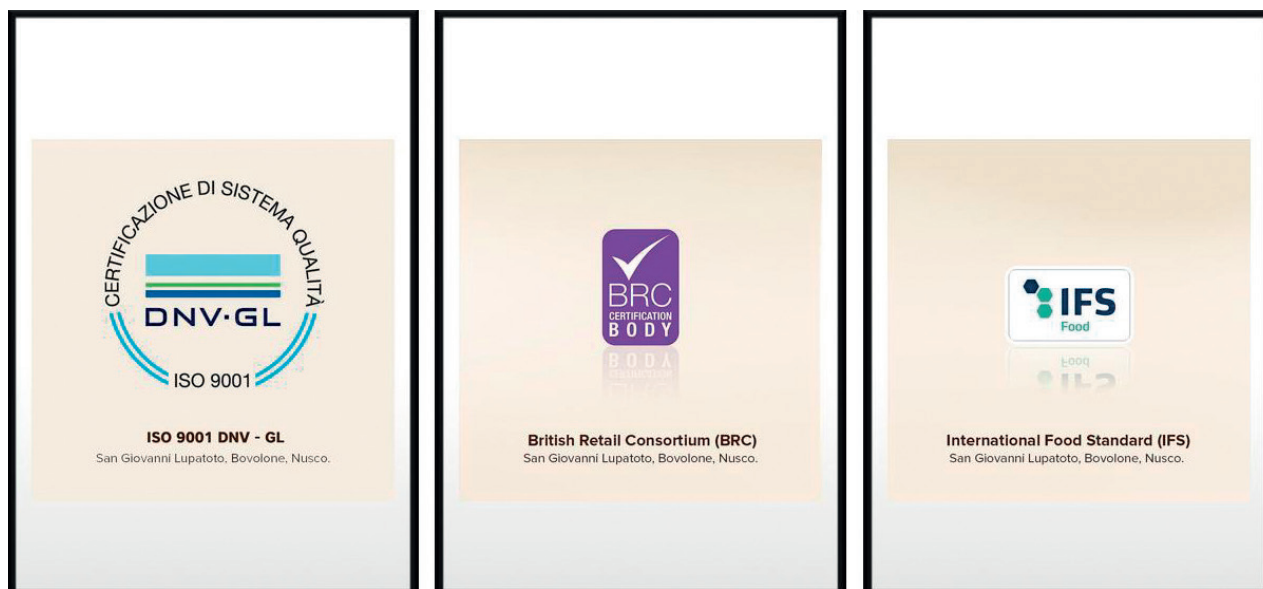


Figura 16 Certificazioni ottenute per gli stabilimenti del Gruppo

GARANZIA DI QUALITÀ

Assicurare la completa qualità di un prodotto significa garantire la sua bontà, ma anche l'uso di materie prime completamente sicure per il consumatore.

Ogni ingrediente utilizzato dal Gruppo passa un rigido processo di selezione e controllo per assicurare l'assenza di qualunque tipo di contaminante.

Nel 2019 sono stati effettuati **circa 165.000 controlli su materie prime, prodotto finito e imballi** nei tre stabilimenti di San Giovanni, Bovolone e Nusco

3.2. Prodotti buoni per tutti

Per permettere anche ai consumatori con particolari esigenze alimentari di poter apprezzare il gusto della pasticceria italiana, Vicenzi ha sviluppato, a partire dal 2017, numerose **referenze Senza Lattosio e Senza Glutine**, nel rispetto delle norme prescritte dall'Unione Europea e garantite dalla certificazione rilasciata dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC).

Anni di ricerca e sviluppo hanno permesso di creare prodotti dall'eccellente profilo sensoriale, tali da non far in alcun modo rimpiangere la ricetta "classica". Ne è una prova l'approccio adottato nel caso delle merende Mr Day: il Gruppo ha scelto di operare in ottica "inclusiva", non evidenziando la diversità con delle referenze "senza lattosio e proteine del latte" dedicate, ma estendendo tale caratteristica a tutta la gamma, esponendo così i prodotti nel medesimo scaffale convenzionale (da qui la logica "inclusiva") e non quello a parte dedicato a chi soffre di queste patologie.

Tra il 2017 e l'inizio del 2018 l'offerta del Gruppo si è arricchita con il Grisbi senza glutine, il VicenzOvo senza glutine, l'Amaretto morbido senza glutine e le Millefoglie d'Italia senza lattosio, prodotti che hanno riscosso da subito un enorme successo di passaparola e vendite nella comunità dei celiaci o degli intolleranti.

Sempre spinta dalla volontà di soddisfare i propri clienti, nel tempo l'azienda ha lavorato anche allo sviluppo di referenze caratterizzate dall'uso della **farina integrale** e dal contenuto sempre più ridotto di **zuccheri aggiunti**, come le **Fruttizie**, o dalla scelta di selezionare materie prime italiane, come nel caso di VicenzOvo.

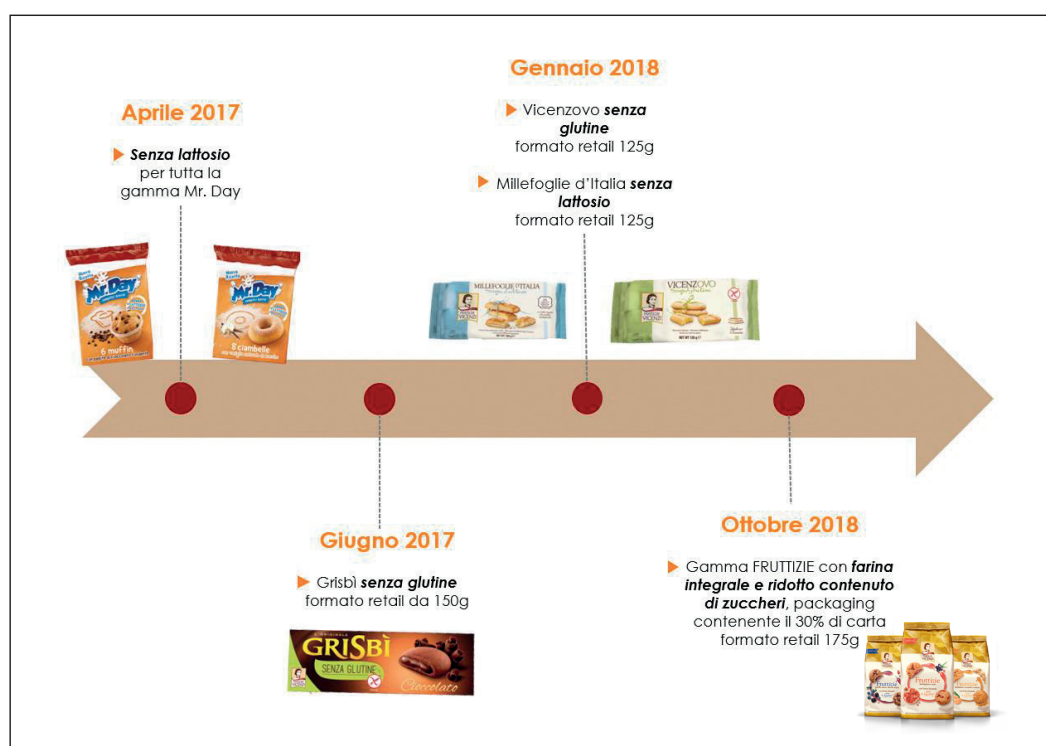


Figura 17 Date di lancio dei principali prodotti senza glutine e lattosio

CASO STUDIO



Fruttizie

«Le Fruttizie di Matilde Vicenzi sono delle vere e proprie "delizie di frutta". Sono fonte di fibre, senza lattosio né olio di palma, e hanno il 40% in meno di zuccheri»

Cosa le rende speciali



Uova italiane
allevate a terra



Farina
integrale



Senza zuccheri
aggiunti

Figura 18: Materie prime utilizzate per le Fruttizie

3.3. Imballaggi sempre più virtuosi

Il Gruppo Vicenzi ha sempre posto particolare attenzione agli imballaggi: il processo di innovazione è finalizzato a ridurre gli impatti ambientali e allo stesso tempo garantire il mantenimento delle proprietà organolettiche dei prodotti.

La progettazione degli imballaggi dei prodotti Vicenzi è basata sui seguenti principi:

- Privilegiare, dove possibile, l'utilizzo di **materie prime riciclate**;
- Promuovere l'utilizzo di **monomateriali** ai fini di aumentare la riciclabilità degli imballaggi attraverso la riduzione (ove possibile) di poliaccoppiati.
- **Ridurre l'over-packaging**, in modo da diminuire il consumo di materiale per l'imballaggio.

Tipologie di imballaggio

Gli imballaggi dei prodotti del Gruppo sono composti prevalentemente da astucci in carta e cartone, vaschette di plastica e confezioni di latta; nel 2019, il 70% del materiale usato per gli imballaggi è rappresentato da carta, mentre il 22% dalla plastica.

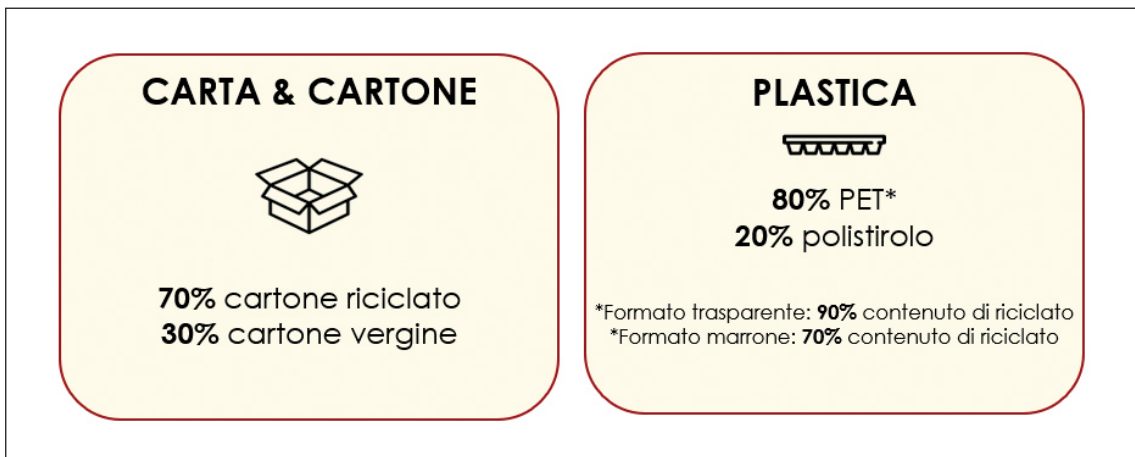


Figura 19 Gli impegni sul packaging

Per agevolare il consumatore nelle operazioni di smaltimento e raccolta differenziata, Vicenzi ha sviluppato un sistema di pittogrammi esplicativi che vengono apposti sulle confezioni; di seguito si riporta a titolo esemplificativo quanto applicato sul packaging delle referenze Grisbì.

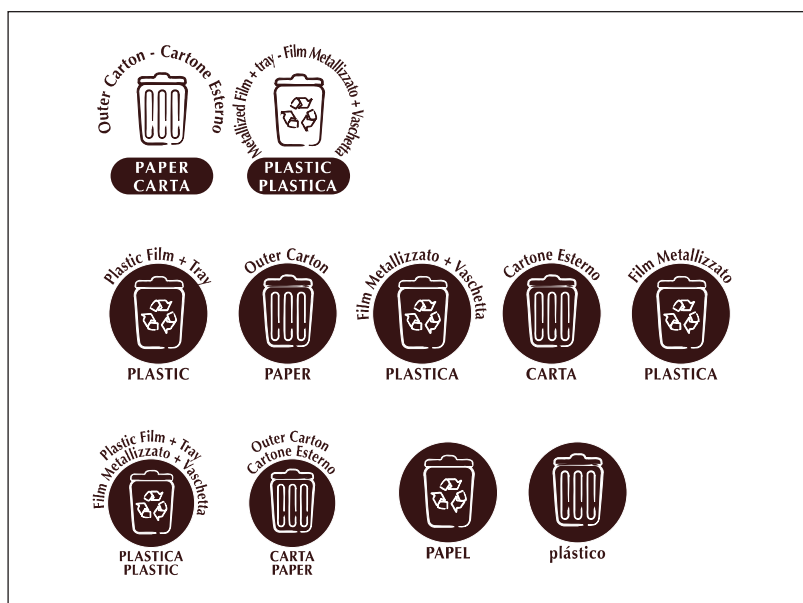


Figura 20 Indicazioni del brand Grisbì per la corretta differenziazione a fine vita

Progetti di riduzione degli impatti del packaging

Nel corso dell'ultimo triennio Vicenzi ha realizzato diversi progetti di rilievo che hanno portato ad una riduzione degli impatti ambientali del packaging.

Si tratta di soluzioni che prevedono l'utilizzo di mono-materiali (maggiore riciclabilità), la riduzione della plastica utilizzata o l'impiego di materiali riciclati.

RIPENSARE I PRODOTTI

Grazie al nuovo design del packaging del Savoiaro, Vicenzi è riuscita a **ridurre la quantità di plastica del 30%**, ottenendo così anche una riduzione del peso da 9 a circa 6 grammi.



Il secondo progetto realizzato da Vicenzi riguarda la **conversione degli imballaggi poliaccoppiati in imballaggi mono materiali** (polipropilene) per tutte le referenze, in modo da aumentare la riciclabilità dei packaging.

A questo intervento si accompagna, nel caso delle **Fruttizie**, l'utilizzo di **carta certificata FSC**, proveniente da foreste gestite responsabilmente.

Nel 2019 la confezione delle Fruttizie è stata premiata dall'*A Design Award & Competition*, uno dei più importanti contest internazionali di design, per la sua efficacia comunicativa.



Infine, per i prodotti Grisbi, Vicenzi utilizza imballaggi realizzati al **100% con carta riciclata**.



4. Gestione responsabile della produzione

Una realtà come Vicenzi, con la storia, i valori, i sapori di Vicenzi, è saldamente legata alle comunità nelle quali si è sviluppata.

Ecco perché poniamo la massima attenzione a mantenere un rapporto di dialogo e apertura nei confronti dei cittadini, anticipando e prevenendo - quando possibile - le loro richieste.

Questo passa, in primo luogo, dall'assicurare una produzione che abbia il minimo impatto sull'ambiente e gli ecosistemi circostanti, ed è alla base del corposo piano di investimenti ambientali fatti dal Gruppo negli ultimi anni.

Francesco Borgatti
Dir. Industria Gruppo Vicenzi S.p.A.

Il Gruppo Vicenzi pone particolare attenzione agli impatti ambientali generati direttamente dai poli produttivi, dalle sedi e dalle attività di distribuzione che sono sotto il diretto controllo del Gruppo.

In questo contesto le attività sono prevalentemente legate all'ammodernamento degli impianti e all'adozione di processi e metodi organizzativi sempre più efficienti. L'obiettivo è quello di ottimizzare i consumi sia di energia che di acqua e minimizzare gli sprechi.

4.1. La gestione dell'energia

Uno degli aspetti più rilevanti per Vicenzi è quello dell'**energia**, poiché una buona gestione comporta effetti positivi sia dal punto di vista ambientale sia da quello economico.

Grazie ad un continuo impegno per ottimizzare l'uso delle risorse e migliorare i processi produttivi, nel 2019 Vicenzi ha ottenuto una riduzione del **2% nei consumi specifici di energia elettrica** ed una riduzione del **4% in quelli di gas naturale rispetto al 2018**. Questo risultato è il frutto di una serie di progetti volti ad aumentare l'efficienza energetica nei diversi stabilimenti del Gruppo (Figura 21 e Figura 22).

A tal proposito, presso il sito di San Giovanni Lupatoto, il Gruppo ha avviato il processo di sostituzione dei bruciatori dei forni con impianti modulari, attività che proseguirà anche nel 2020.

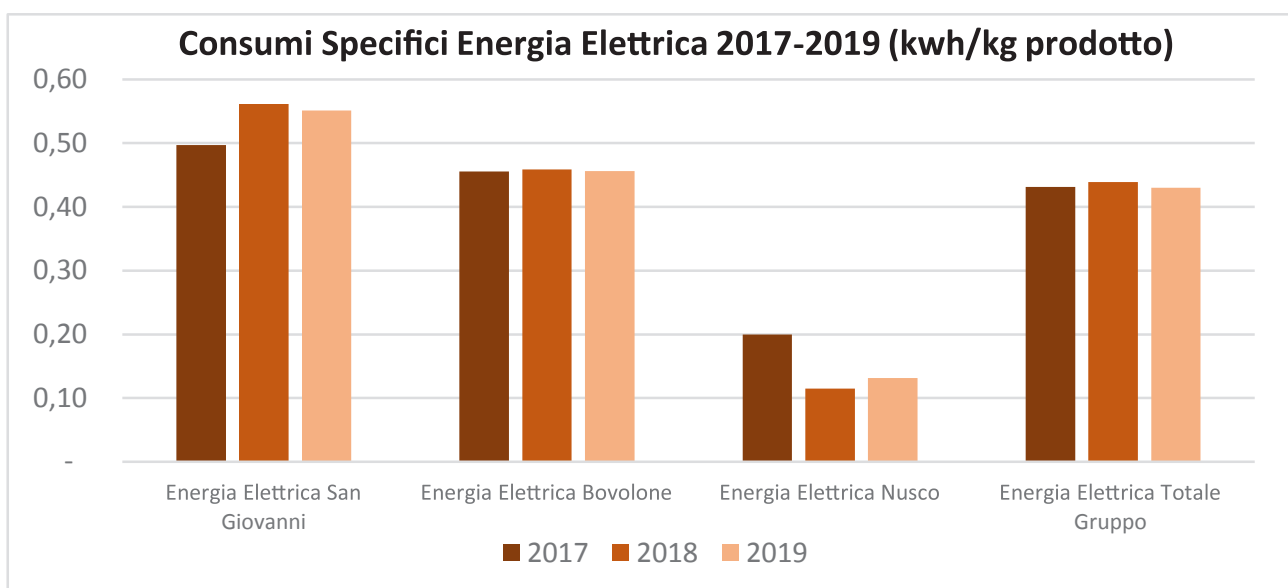


Figura 21 Consumi energetici specifici 2017-2019 (energia elettrica)

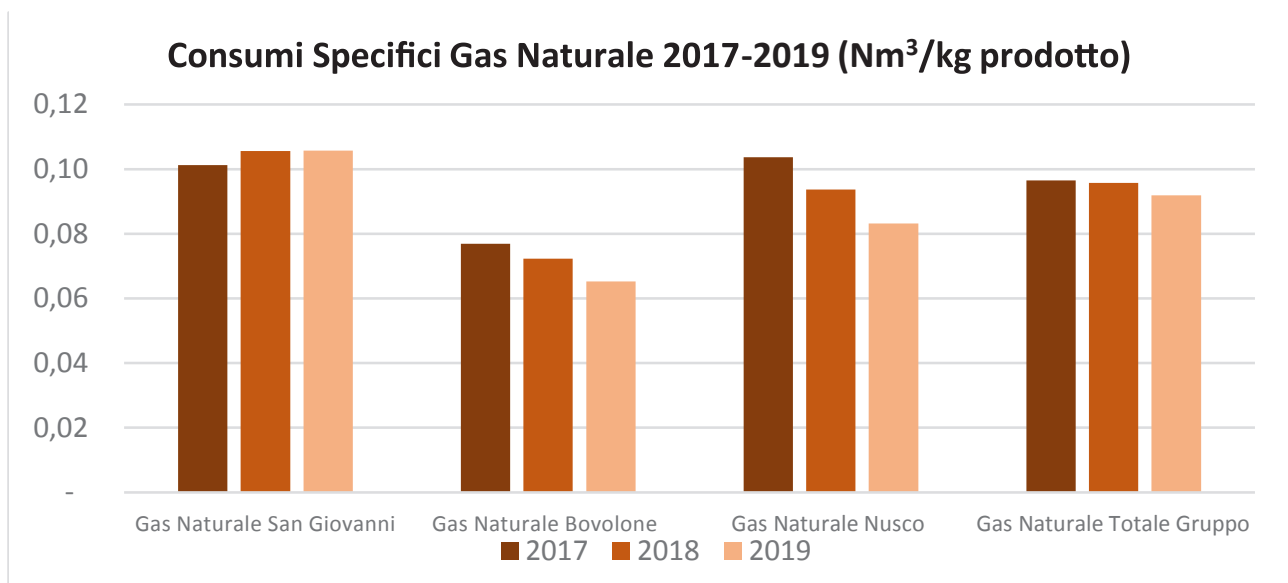


Figura 22 Consumi energetici specifici 2017-2019 (gas)

Al consumo energetico si lega la produzione di **gas serra** derivante dalle attività produttive. Questo impatto può essere mitigato attraverso una migliore **efficienza energetica** e un maggiore utilizzo di fonti energetiche rinnovabili.

A tal proposito, nel 2015, il Gruppo Vicenzi ha messo in atto un piano di riqualificazione dello stabilimento di San Giovanni Lupatoto e in questa occasione è stato installato un impianto fotovoltaico sulla copertura degli edifici. Grazie a questo impianto, nel corso del 2019, sono stati prodotti circa 137 MWh di energia elettrica, utilizzati direttamente presso il sito produttivo (Figura 23).

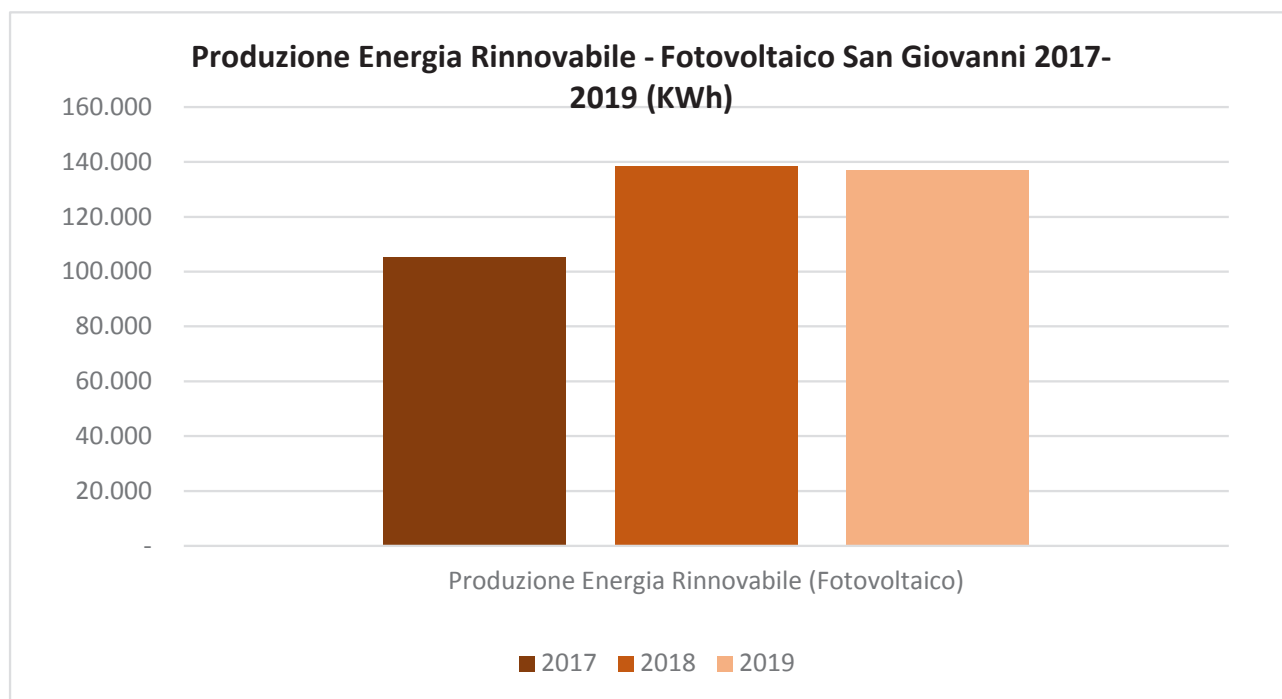


Figura 23 Produzione Energia Impianto Fotovoltaico sito San Giovanni Lupatoto 2017-2019

4.2. Emissioni in Atmosfera

Ridurre le emissioni di gas serra derivanti dalla produzione rappresenta uno degli obiettivi di Vicenzi; Il monitoraggio dei gas serra avviene annualmente convertendo i quantitativi di energia consumata in anidride carbonica equivalente (CO₂eq.) mediante dei fattori che ne rispecchiano le caratteristiche intrinseche; in particolare le emissioni di gas serra vengono suddivise in emissioni dirette e indirette.

Le **emissioni dirette** sono quelle direttamente prodotte dal Gruppo e sono principalmente dovute all'uso di combustibili.

Le **emissioni indirette** sono invece generate da attività sulle quali il Gruppo non può agire direttamente, come l'acquisto di energia elettrica e termica da fornitori esterni.

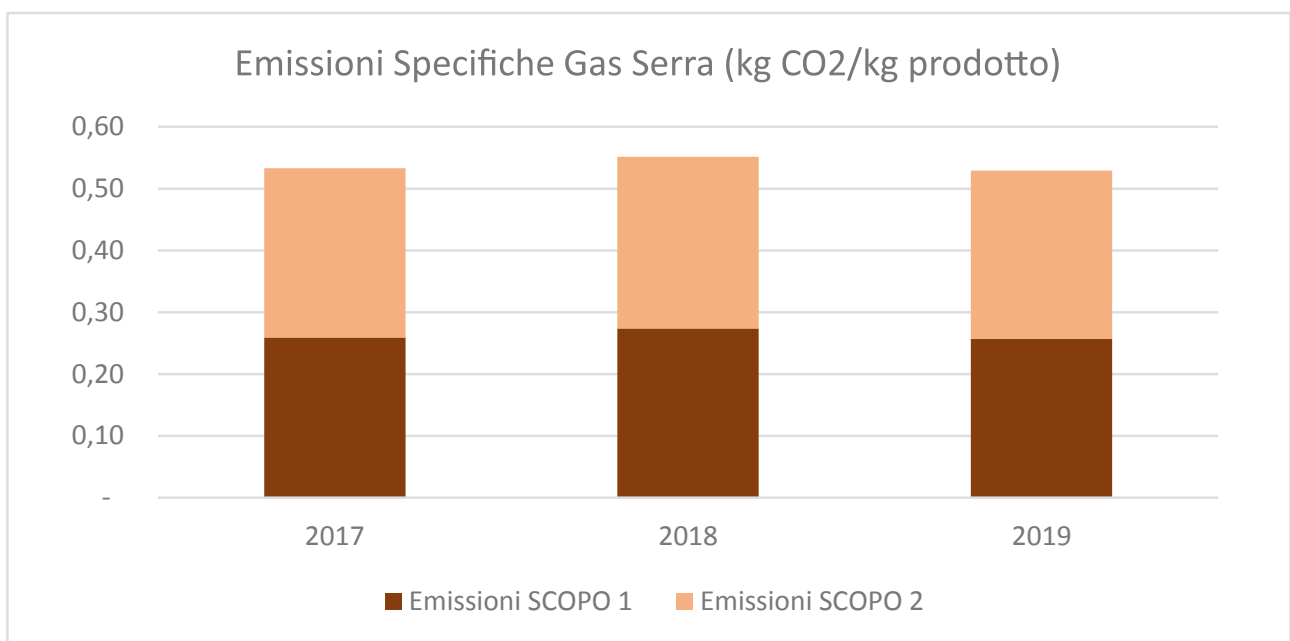


Figura 24 Emissioni totali di Gas Serra 2017-2019

4.3. Gestione della Logistica

Come emerso dall'analisi di materialità, la gestione della logistica, con i relativi impatti ambientali, è un aspetto rilevante per Vicenzi.

A tal proposito, l'attenzione del Gruppo si concentra principalmente sulla scelta dei fornitori sulla base di criteri di sostenibilità² e sul monitoraggio e controllo delle emissioni derivanti dalle attività di trasporto.

Le consegne avvengono sia in maniera diretta presso il cliente, che attraverso delle piattaforme logistiche (transit point) attraverso le quali vengono poi smistate le consegne. Nel 2019 le consegne dirette sono aumentate del 9% rispetto all'anno precedente.

A livello indicativo, di seguito si riporta la stima delle emissioni di CO₂ medie per il trasporto dei prodotti Vicenzi presso le piattaforme logistiche e per le consegne dirette presso cliente in Italia.

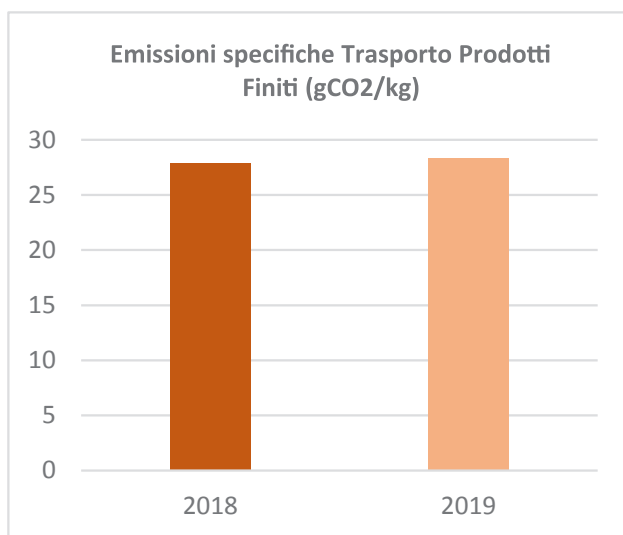


Figura 25
Stima Emissioni CO₂ trasporto prodotti finiti in Italia

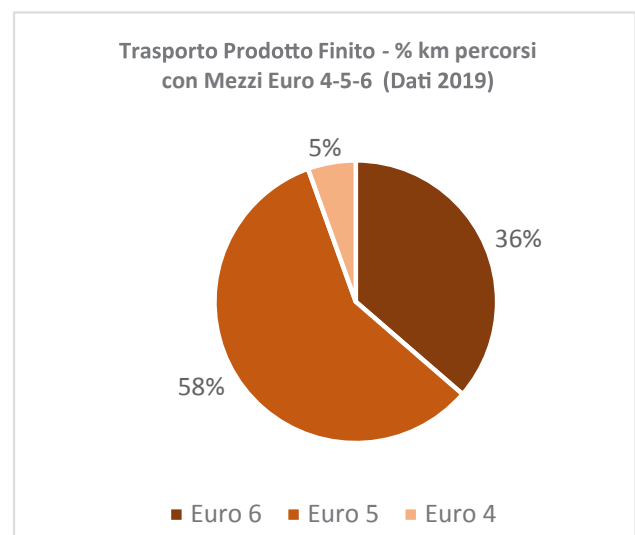


Figura 26
Composizione del parco mezzi usato per il trasporto

In riferimento al trasporto presso clienti Esteri, il Gruppo Vicenzi opera in tutto il mondo mediante trasporto via mare dai principali porti italiani; in riferimento a tale attività sono state stimate le emissioni medie per il trasporto che si attestano intorno ai 180 g CO₂/kg prodotto.

² Si veda a tal riguardo il box sull'Osservatorio TCR.

PIATTAFORMA O.T.C.R. Observatory Transport Compliance Rating

Nel giugno 2019 Vicenzi ha aderito al Progetto O.T.C.R, con l'obiettivo di promuovere il primo Protocollo Nazionale ed Internazionale, che certifica l'affidabilità dei fornitori di servizio di autotrasporto.

O.T.C.R. è l'acronimo di Observatory Transport Compliance Rating ed è costituito da aziende committenti e realtà associative di settore, sensibili alle problematiche della filiera logistica, che condividono la promozione e la divulgazione di uno strumento denominato T.C.R.

Questo strumento consente di valutare, attraverso un audit eseguito da un Ente terzo indipendente con il rilascio di un rating finale, il trasportatore sulle seguenti aree: struttura e organizzazione, sicurezza del prodotto, sicurezza sui luoghi del lavoro, rispetto ambientale, sicurezza stradale, coperture assicurative, tecnologie e sistemi informativi, integrità e reputazione.



4.4. Consumi e scarichi Idrici

L'acqua è una risorsa preziosa e Vicenzi si impegna costantemente per ottimizzarne l'uso; l'acqua prelevata proviene per circa l'80% da pozzo e per il restante 20% da acquedotto (Figura 25).

I consumi più significativi sono due: l'acqua inglobata direttamente nei prodotti, come gli impasti, e l'acqua utilizzata per alimentare gli impianti di raffreddamento. L'acqua utilizzata nel processo produttivo viene per lo più reimmessa in acque superficiali ma ciò avviene senza apportare rilevanti quantità di inquinanti. In particolare, prima della restituzione nei corpi idrici, vengono effettuati periodicamente rigorosi autocontrolli sulla qualità dell'acqua. Questo permette di monitorare vari parametri tra cui la Domanda Chimica di Ossigeno (COD), legata alla presenza di sostanze organiche nell'acqua, e le Sostanze Solide Sospese (Figura 28 e Figura 29).

Per migliorare ulteriormente le prestazioni del Gruppo con riferimento alla gestione degli scarichi idrici, nel 2019 è stato realizzato un nuovo depuratore presso il sito di Bovolone. È inoltre in atto un intervento di adeguamento dell'impianto di depurazione del sito di San Giovanni Lupatoto.

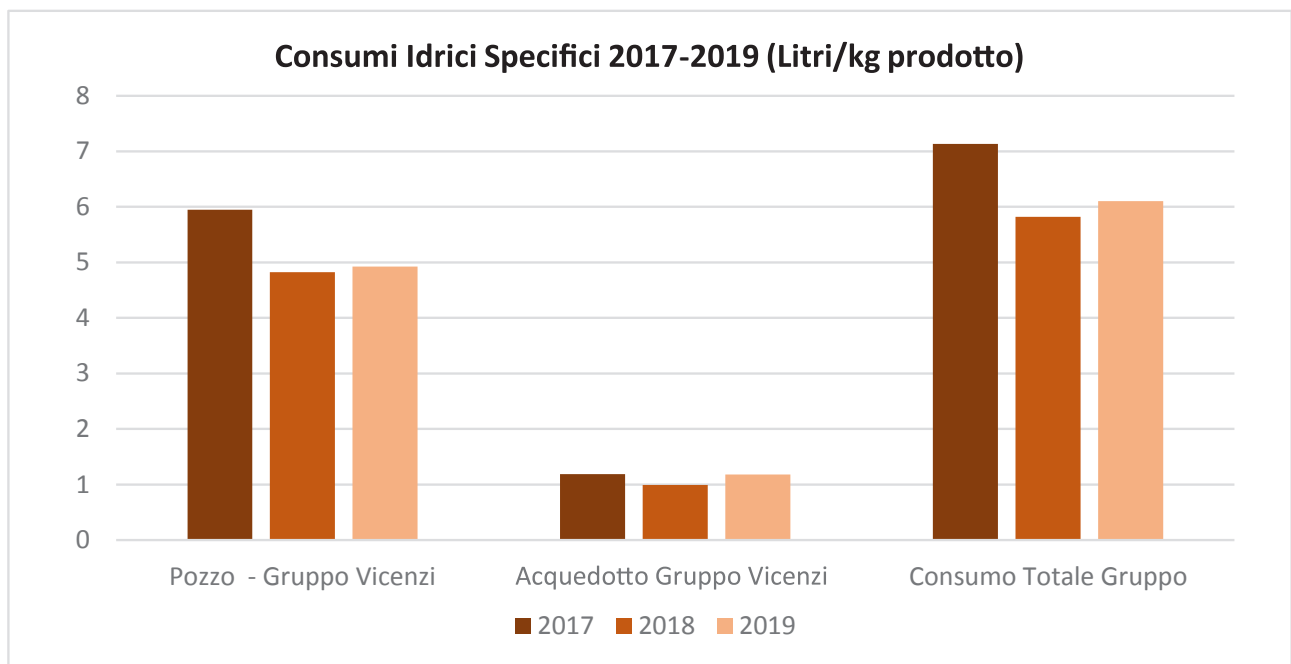


Figura 27 Consumi Idrici specifici

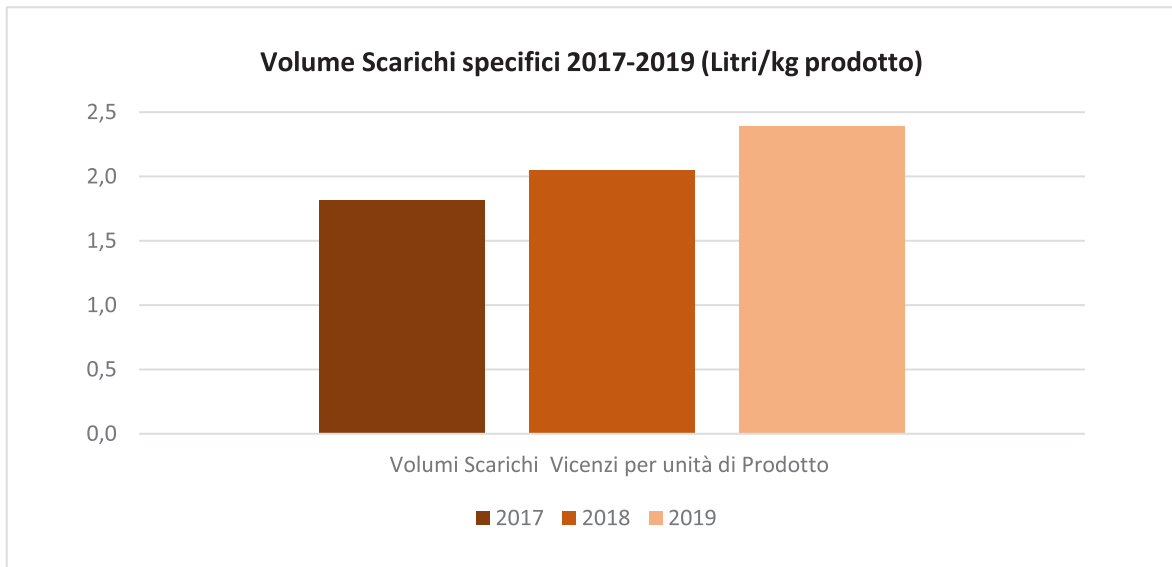


Figura 28 Volumi scarichi idrici specifici

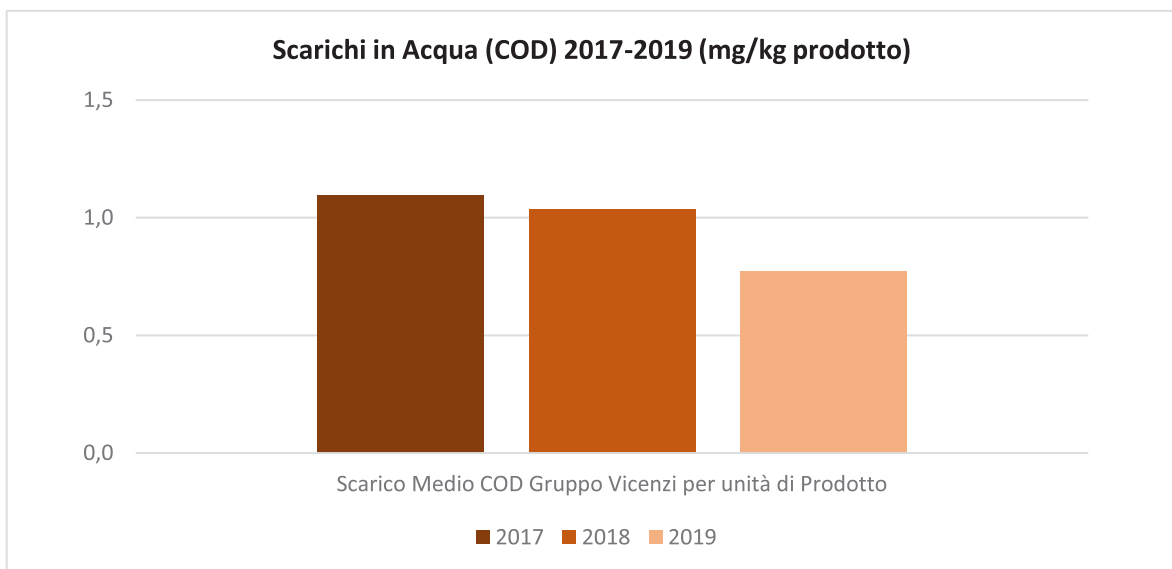


Figura 29 Scarichi specifici COD

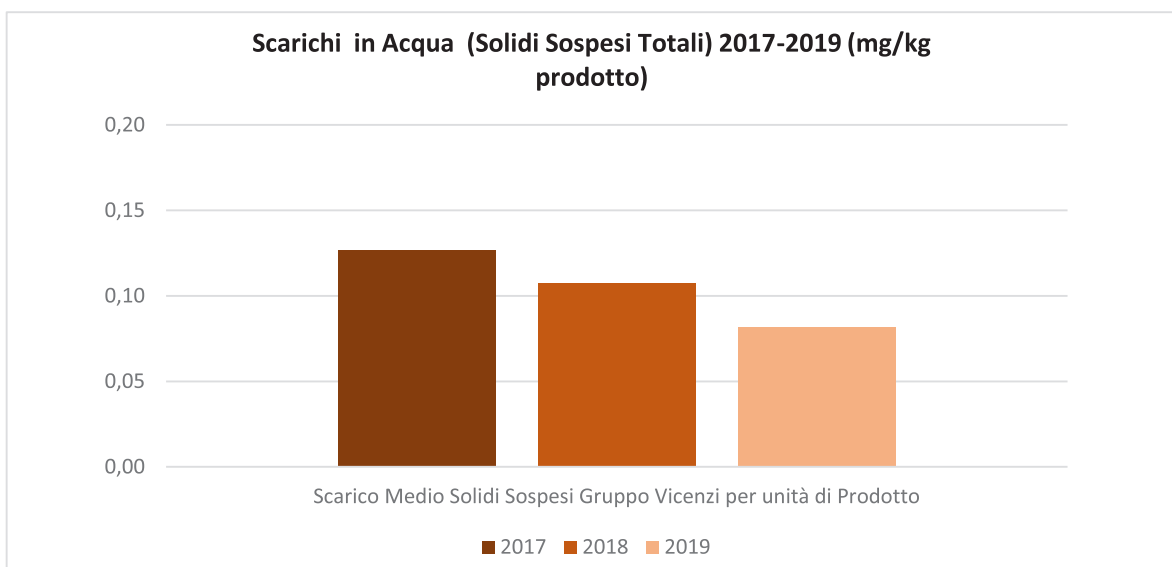


Figura 30 Solidi Sospesi Totali

4.5. Gestione Rifiuti Speciali

Vicenzi si distingue per l'attenta gestione dei rifiuti; infatti, delle 938 tonnellate di rifiuti prodotti negli impianti di San Giovanni Lupatoto, Bovolone e Nusco, nel 2019 oltre il 99% è stato avviato a operazioni di recupero presso impianti autorizzati. In particolare, i rifiuti legati al packaging utilizzato nell'attività produttiva, come carta, cartone, plastica, legno e metalli, vengono interamente destinati al riciclo.

I rifiuti pericolosi rappresentano una quota largamente inferiore all'1% dei rifiuti totali e consistono principalmente in oli esausti, rifiuti elettronici e materiali provenienti da attività manutentive.

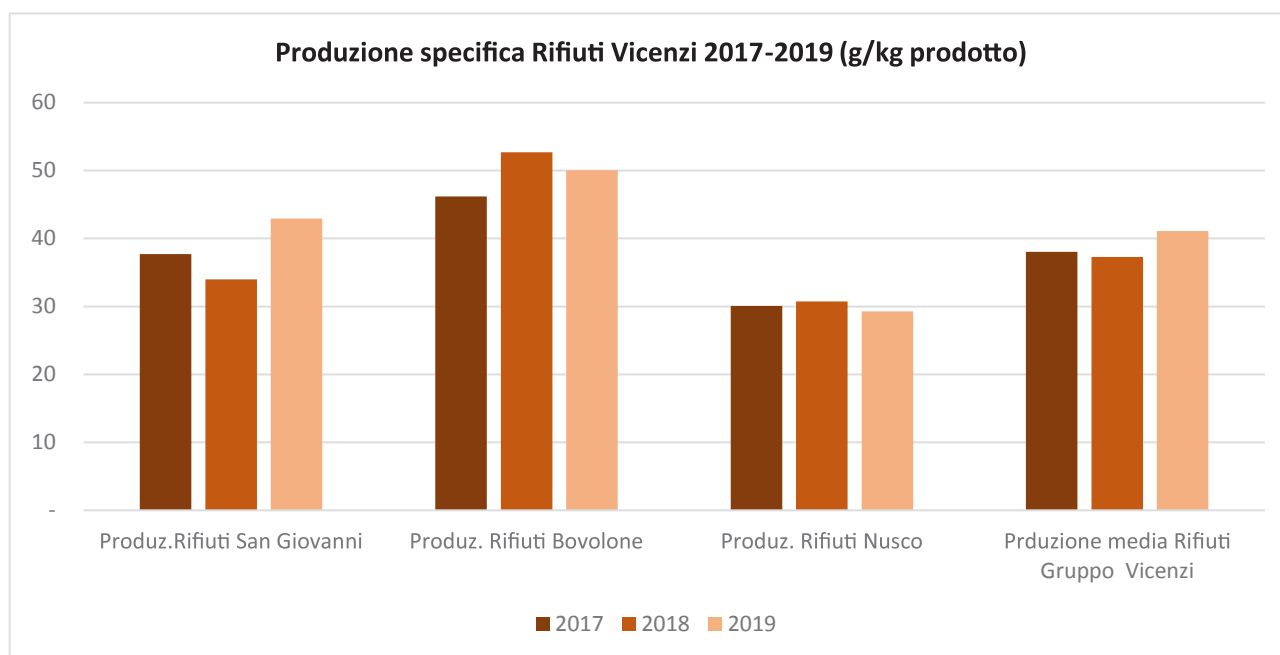


Figura 31 Produzione rifiuti per unità di prodotto

5. Le persone del Gruppo Vicenzi

La vera forza di Vicenzi trova, a mio avviso, “nell’attaccamento alla maglia” dei suoi dipendenti.

Oggi siamo una realtà affermata, eppure manteniamo in questo ancora i valori della realtà familiare di tanti anni fa: l’attenzione alle Persone, alle esigenze del singolo, il rispetto totale per il lavoro altrui.

E’ questo lo spirito con cui, ogni giorno, il Gruppo si rapporta ai propri dipendenti.

Sappiamo che ognuno di noi è unico e fondamentale per il successo di quest’azienda.

La nostra azienda.

Gianbattista Perbellini
Responsabile Risorse Umane Gruppo Vicenzi S.p.A

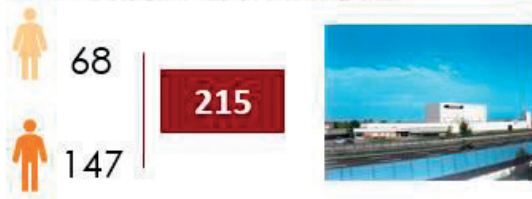
Sono più di 350 le persone che ogni giorno si adoperano per portare avanti la tradizione di Matilde Vicenzi, diffondendola non solo in Italia ma anche all'estero. L'attenzione per il benessere e la crescita professionale dei propri dipendenti costituisce uno dei capisaldi della sostenibilità del Gruppo Vicenzi.

5.1. La gestione delle risorse umane

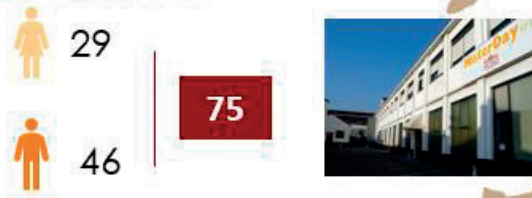
Un aspetto molto importante per il Gruppo è la relazione con le risorse umane che costituiscono la principale ricchezza dell'azienda e delle quali Vicenzi valorizza competenze, aspirazioni e professionalità.

► RIPARTIZIONE GEOGRAFICA FORZA LAVORO 2019

San Giovanni Lupatoto (VR)



Bovolone (VR)



Nusco (AV)



Figura 32 Ripartizione geografica della forza lavoro

Nel 2019 il numero dei dipendenti ammontava a 354, di cui 117 donne e 237 uomini. San Giovanni Lupatoto, ovvero la sede principale del Gruppo Vicenzi, è quello che conta il maggior numero di dipendenti (Figura 32).

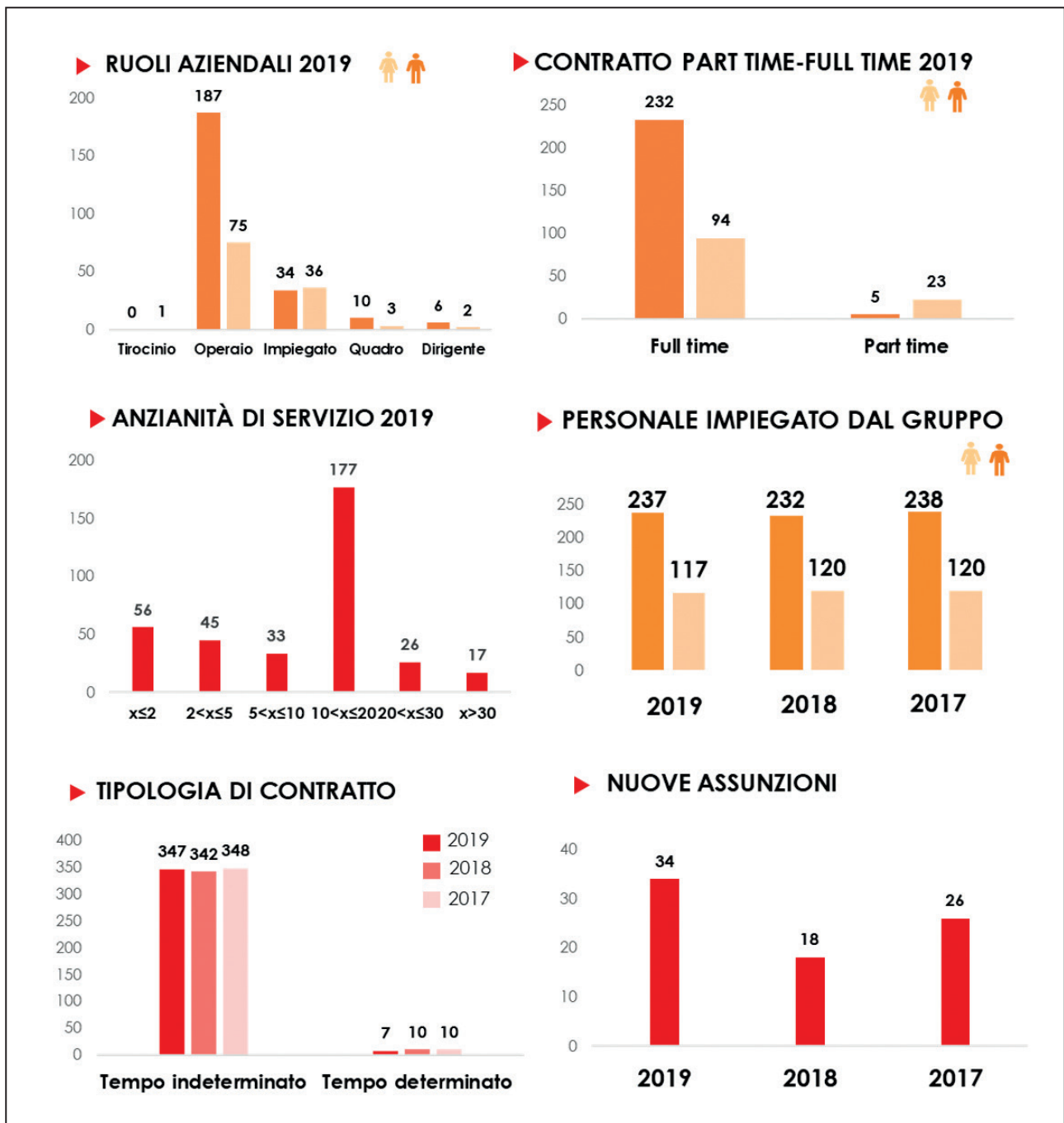


Figura 33 Dati sul personale

Il numero di dipendenti è rimasto piuttosto costante nel triennio 2017-2019 ed anche la percentuale di donne è rimasta pressoché stabile, dal 34% nel 2017 al 33% nel 2019.

Le donne rappresentano circa un terzo dei dipendenti e sono presenti in ogni livello aziendale (con una prevalenza per l'occupazione impiegatizia). Questo risultato è stato ottenuto grazie a una serie di misure e agevolazioni in termini di flessibilità, come il **part-time** o la possibilità, per le lavoratrici madri che ne fanno richiesta, di lavorare da casa in modalità **smart working** con attrezzature fornite dall'azienda.

Per quanto riguarda la tipologia di contratto, Vicenzi ha orientato le sue scelte alla stabilità dato l'elevato numero di **contratti a tempo indeterminato**, permettendo così ai suoi dipendenti di costruire un solido senso di appartenenza all'azienda.

Questo è anche dimostrato dall'elevato **grado di fedeltà** dei dipendenti all'azienda: più del 60% dei dipendenti del Gruppo vanta un'anzianità di servizio superiore ai dieci anni. Nel 2019 tre lavoratori del Gruppo hanno ricevuto il Premio Fedeltà al Lavoro indetto dalla Camera di Commercio di Verona per aver prestato servizio all'azienda, con dedizione e capacità, per più di 35 anni.

5.2. La Sicurezza al primo posto

Vicenzi ritiene che la gestione della **Sicurezza** sui luoghi di lavoro sia un aspetto di primaria importanza, come previsto dalle normative vigenti, in particolare D.Lgs. 81/08 e in accordo con quanto stabilito dal proprio Codice Etico.

Il primo modo in cui il Gruppo si adopera per garantire questo fondamentale principio è mediante le attività di prevenzione di infortuni e malattie professionali; a tal fine è cruciale l'importanza dell'**analisi del rischio** che caratterizza le diverse attività e sedi del Gruppo, dagli stabilimenti produttivi agli uffici.

Sulla base dei risultati dell'analisi dei rischi vengono definite opportune misure di prevenzione e protezione per il loro controllo, nonché **interventi migliorativi** dell'ambiente di lavoro ed **attività di formazione** e sensibilizzazione dei dipendenti, atte a promuovere una cultura della sicurezza.

LA SICUREZZA NEGLI STABILIMENTI

Nel 2019 il Gruppo ha realizzato varie iniziative per migliorare la sicurezza e la salute dei dipendenti nei luoghi di lavoro



Il Gruppo ha adottato, in conformità a quanto previsto dal Modello Organizzativo 231, un sistema per permettere a tutti i dipendenti di segnalare in maniera anonima eventuali condotte illecite o non adeguate che possano pregiudicare la sicurezza e la salute dei lavoratori.

Lo strumento di **Whistle Blowing** così implementato permette a tutti i dipendenti di esprimersi liberamente e contribuire a creare e mantenere un ambiente di lavoro sereno e sicuro.

Gli indicatori sulla salute e la sicurezza

Ai fini dell'analisi delle performance aziendali dal punto di vista sicurezza, di seguito si riportano gli indicatori infortunistici monitorati da Vicenzi per valutare i risultati ottenuti tramite le misure di prevenzione e protezione adottate (Tabella 1).

Il numero di infortuni è rimasto costante nei tre anni considerati e anche l'andamento degli indici di frequenza, gravità e rischio è risultato pressoché costante.

Tabella 1 Infortuni e indici di rischio dei tre stabilimenti del Gruppo

▶ TOTALE INFORTUNI E GIORNI LAVORATIVI PERDUTI DAL 2017 AL 2019						
Anno	Ore Lavorate	Infortuni	Giorni Persi	IF	IG	IR
2019	576.257	9	279	15,62	0,48	7,56
2018	561.579	9	279	16,03	0,50	7,96
2017	575.345	9	279	15,64	0,44	6,82

5.3. Garantire il benessere

Ogni persona deve poter vedere il proprio ambiente di lavoro come un luogo stimolante, poter svolgere i suoi compiti con serenità e contare sul fatto che le sue esigenze siano ascoltate.

Questi sono gli elementi su cui si basa la relazione di Vicenzi con i suoi dipendenti e per la realizzazione dei quali Il Gruppo investe continuamente risorse ed energie.

Welfare aziendale e contratto integrativo

Nel 2018 Vicenzi ha deciso di stipulare un **contratto integrativo** che valorizza i dipendenti con un sistema di welfare aziendale basato sulle premialità e sulla possibilità di ricorrere ad agevolazioni fiscali quali ad esempio la possibilità di richiedere l'**anticipo del TFR** una seconda volta rispetto a quanto previsto per legge.

Il contratto prevede inoltre l'istituzione di una premialità variabile per i dipendenti, il cui ammontare è determinato in parte dall'andamento del fatturato, e in parte dal raggiungimento di una serie di obiettivi a livello di sito produttivo, calcolati sulla base di diversi criteri (ore lavorate, indici qualitativi, livello di assenteismo). Come alternativa al premio, i singoli dipendenti possono scegliere di ricevere la somma a loro dovuta sotto forma di **buoni regalo** e forme di welfare aziendale.

Un altro strumento rilevante introdotto con il contratto è la **Banca Ore Solidale**, grazie alla quale i dipendenti possono cedere, a titolo volontario, un determinato numero di ore di ferie ai colleghi che ne hanno maggiore necessità. A titolo di esempio, nel 2018 e nel

2019 sono state donate rispettivamente **657** e **170** ore (pari a circa 82 e 21 giorni lavorativi, rispettivamente) a dipendenti in casi di particolare difficoltà.

Iniziative di aggregazione sociale

Per coinvolgere maggiormente i dipendenti e costruire un legame sempre più solido con essi, migliorando allo stesso tempo le condizioni di vita e di lavoro, Vicenzi realizza annualmente diverse iniziative di aggregazione (Figura 34 Iniziative e servizi per i dipendenti).



Figura 34 Iniziative e servizi per i dipendenti

Tra queste una delle più popolari è sicuramente la giornata della **Befana** festeggiata nello stabilimento di San Giovanni Lupatoto (Figura 35), durante la quale vengono distribuiti regali per tutti i figli dei dipendenti con età fino a 12 anni.

Spiccano inoltre le iniziative **sportive**, come la partita di calcio annuale tra le rappresentative degli stabilimenti di San Giovanni – Bovolone.



Figura 35
Festa della Befana a
San Giovanni Lupatoto

6. Supporto alle comunità locali

La nostra storia è legata a filo doppio con quella del territorio veronese, che più di cento anni fa ha nutrito e supportato l'imprenditoria di Matilde e oggi contribuisce alla grandezza del Gruppo.

Abbiamo deciso di restituire il favore, promuovendo nel tempo le eccellenze e le ricchezze della provincia di Verona in Italia ed all'estero, finanziando le attività culturali della Fondazione Arena, sponsorizzando attività sportive e iniziative rivolte alla comunità, contribuendo al potenziamento e sviluppo di strutture ospedaliere o presidi medici.

Filippo Ceffoli
Direttore Generale Gruppo Vicenzi S.p.A.

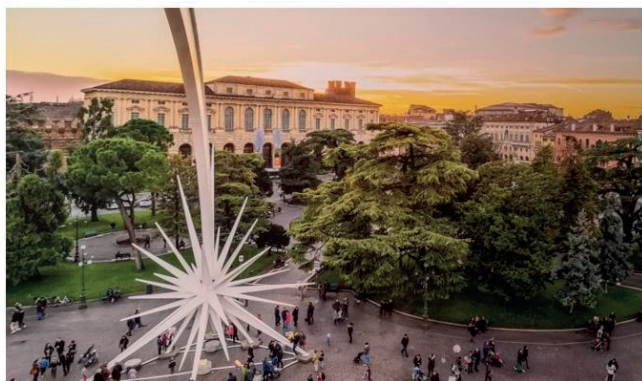
Da tempo Vicenzi contribuisce allo sviluppo delle comunità in cui opera, finanziando progetti e iniziative che rispondono ad esigenze diverse: eventi sportivi organizzati a livello locale, attività educative per le giovani generazioni e infine eventi culturali che coinvolgono l'intera comunità.



Matilde Vicenzi e il Festival Lirico
Una passione che accende l'opera.

Dal **1986 Vicenzi** dona ogni anno **migliaia di candeline** agli spettatori per aprire le opere della **stagione lirica** in programma all'Arena.

La stella di Natale di Verona è l'**archi-scultura più alta al mondo**: misura **70 metri** e dal **1984** illumina il centro città nel periodo delle festività.



6.1. Il sostegno alla cultura

La sponsorizzazione del Festival Lirico

Il 10 agosto del 1913, centenario della nascita di Verdi, si rappresentò in Arena l'Aida. La mancanza di energia elettrica portò gli spettatori ad accendere migliaia di piccole luci improvvisate per poter leggere il libretto dell'opera. L'atmosfera creata fu sensazionale.

Nel **1986 Giuseppe Vicenzi** decise di ricordare quello scenografico evento, creando una vera e propria tradizione. È nata così la collaborazione trentennale tra fondazione Arena e il Gruppo Vicenzi: ogni anno **migliaia di candeline** vengono donate agli spettatori per aprire le opere in programma per la **stagione lirica**, giunta ormai alla 97esima edizione, creando così uno spettacolo nello spettacolo e illuminando il simbolo di Verona.

Figura 36 Matilde Vicenzi e il Festival Lirico
Una passione che accende l'opera



Figura 34 Arena di Verona, Festival Lirico 2019

Tra direttori d'orchestra, solisti, primi ballerini ed étoile, quest'ultima edizione del Festival ha visto scendere sul palcoscenico gli artisti più richiesti al mondo così come molte nuove giovani leve. Inoltre, con un indotto economico di tutto rispetto, nel 2019 il Festival ha registrato il miglior successo degli ultimi sei anni, con un fatturato di biglietteria di 26,7 milioni di euro e quasi 427 mila biglietti venduti.

Grazie alla grande attenzione guadagnata non solo a livello nazionale ma anche internazionale, raggiungendo città come New York, Mosca, Berlino, Vienna, Monaco di Baviera, Dubai, Madrid e Shanghai, l'Arena ha consolidato il suo ruolo centrale nel panorama culturale del Paese e del mondo.

La Stella di Natale

Progettata e installata nel **1984**, in occasione della prima edizione della Rassegna **Presepi dal mondo in Arena**, la stella di Natale di Verona è l'**archi-scultura più alta al mondo**: misura ben 70 metri. Da allora, questa gigantesca cometa viene allestita in Piazza Bra e la sua coda arriva fino all'Arena, illuminando così il centro città nel periodo delle festività.

A partire dal Natale 2014, il **Gruppo Vicenzi** supporta la Fondazione Verona per l'Arena e l'esposizione dell'archi-scultura, ormai diventata il **simbolo del**

Natale scaligero, la cui esposizione durante le festività è un vero e proprio rito che i residenti e i turisti attendono con trepidazione.

Una piccola curiosità: alcune miniature della stella sono state donate a personaggi illustri, come Papa Giovanni Paolo II, Michail Gorbačëv e Ronald Reagan.



Figura 37 Stella di Natale di Verona

La Fondazione Atlantide

Vicenzi è partner della **Fondazione Atlantide Teatro Stabile di Verona**, che promuove la diffusione e lo sviluppo della cultura e dell'arte nel settore del teatro di prosa, della danza e del cinema. La Fondazione progetta e realizza spettacoli e iniziative con particolare riferimento alla regione Veneto, finalizzati a sostenere e **diffondere i valori del teatro** e della commedia musicale.

6.2. Il supporto alle attività del territorio

Sponsorizzazione attività educative



Figura 38 Un particolare dei modelli sviluppati

Il Gruppo Vicenzi ha inoltre sostenuto la partecipazione di una squadra di studenti dell'Istituto Don Bosco alla **FIRST® LEGO® League**, un campionato di scienza e robotica per ragazzi dai 9 ai 16 anni. I giovani studenti hanno raggiunto il primo posto in Italia, grazie ad un'idea innovativa per la pulitura degli indumenti degli astronauti, guadagnando così un posto per la finale in Texas.

La Scaligera Basket e il Memorial a Mario Vicenzi

Ogni anno il Gruppo Vicenzi organizza un memorial in onore di **Mario Vicenzi**, fratello minore del Presidente, e del suo grande amore per il basket. Mario Vicenzi è stato co-proprietario e a lungo vicepresidente della Scaligera Basket, la principale squadra di pallacanestro della città di Verona, contribuendo al suo successo grazie al supporto economico ma soprattutto umano, agendo da preziosissimo collante fra dirigenza, staff tecnico e giocatori. Alla fine del 2019 il Gruppo ha istituito, in collaborazione con la **Scaligera Basket Academy** - la sezione giovanile della squadra che si occupa di coltivare i giovani talenti - una **borsa di studio intitolata a Mario Vicenzi** per quei ragazzi pronti a distinguersi particolarmente nello sport e a scuola. Alla pallacanestro veronese è dedicato il libro **Le 7 meraviglie che hanno fatto grande il basket a Verona**, una monografia che racconta dieci anni di storia, dal 1991 al 2000, del basket veronese e delle persone che ne sono state protagoniste. Due tra le figure di rilievo sono Giuseppe e Mario Vicenzi che, grazie alla passione per questo sport, sono riusciti a portare in alto la squadra della loro città, con impegno e sacrifici, "perché non si può vincere ad alto livello senza sacrifici" (Giuseppe Vicenzi).

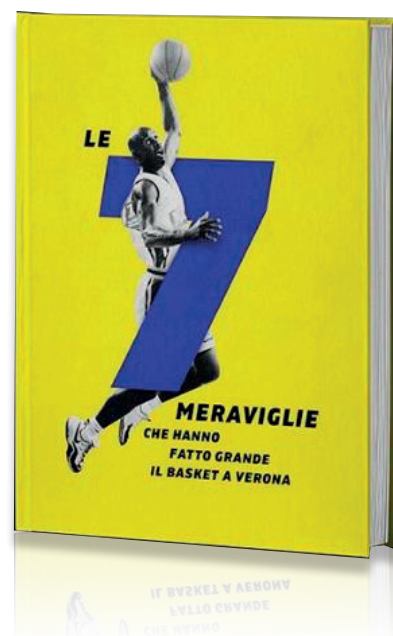


Figura 39 La copertina del libro

7. Nota Metodologica

Il presente documento costituisce il primo Rapporto di Sostenibilità del Gruppo Vicenzi S.p.A. (di seguito, Il Gruppo).

Il documento si ispira ai Sustainability Reporting Standards 2016 pubblicati dal Global Reporting Initiative, il punto di riferimento internazionale in materia di rendicontazione non finanziaria.

In accordo con quanto previsto dal GRI, quest'edizione del Rapporto basa la definizione dei temi di rendicontazione maggiormente rilevanti per l'azienda e i suoi stakeholder sull'analisi di materialità.

Le informazioni e gli indicatori sono rendicontati con periodicità annuale e fanno riferimento all'anno solare 2019, dove possibile, questi sono stati messi a confronto con quelli dei due esercizi precedenti (2017 e 2018) per fornire il trend dell'ultimo triennio.

Il perimetro del reporting include i siti produttivi di San Giovanni Lupatoto, Bovolone e Nusco, che rientrano nella ragione sociale Vicenzi spa. Dalla rendicontazione resta escluso il sito di Fiorenzuola D'Arda, esterno a tale denominazione sociale.

Con riferimento al calcolo degli impatti ambientali delle attività relative alla logistica, sono state stimate le emissioni di CO2 medie per il trasporto dei prodotti Vicenzi presso le piattaforme logistiche e per le consegne dirette presso cliente in Italia ed estero. Sono state escluse, in quanto fuori dallo scopo di rendicontazione, i ritiri effettuati direttamente dai clienti presso i siti produttivi e i magazzini del Gruppo.

Per maggiori informazioni in merito ai contenuti del Rapporto, scrivere una e-mail a csr@vicenzi.it.

Per attività di ufficio stampa e comunicati scrivere una e-mail a ufficiostampa@taglianigruppoadv.it.

8. Content Index

GRI STANDARD		DISCLOSURE	PARAGRAFO DI RIFERIMENTO
102	102-1	Nome dell'organizzazione	1.1 La storia di un uomo... e dei suoi pasticcini
	102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	1.2 Il Gruppo Vicenzi oggi
	102-3	Luogo della sede principale	1.2 Il Gruppo Vicenzi oggi
	102-4	Luogo delle attività	1.2 Il Gruppo Vicenzi oggi
	102-5	proprietà e forma giuridica	1.2 Il Gruppo Vicenzi oggi
	102-6	mercati serviti	1.2 Il Gruppo Vicenzi oggi
	102-7	dimensione dell'organizzazione	1.2 Il Gruppo Vicenzi oggi
	102-8	informazioni sui dipendenti	1.2 Il Gruppo Vicenzi oggi 4.1 La gestione delle risorse umane
	102-9	catena di fornitura	2.1 La scelta delle materie prime
	102-10	modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	6 Nota metodologica
	102-1	Nome dell'organizzazione	6 Nota metodologica
	102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	2.1 La scelta delle materie prime 5.1 Il sostegno alla cultura
	102-3	Luogo della sede principale	1.2 Il Gruppo Vicenzi oggi
	102-4	Luogo delle attività	Introduzione
	102-5	proprietà e forma giuridica	1.3 Il percorso di sostenibilità
	102-6	mercati serviti	1.2 Il Gruppo Vicenzi oggi
	102-7	dimensione dell'organizzazione	1.3 Il percorso di sostenibilità
	102-8	informazioni sui dipendenti	4.3 Garantire il benessere
	102-9	catena di fornitura	1.3 Il percorso di sostenibilità
	102-10	modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	1.3 Il percorso di sostenibilità
	102-12	iniziative esterne	1.3 Il percorso di sostenibilità
	102-13	adesioni e associazioni	6 Nota metodologica
	102-14	dichiarazione di un alto dirigente	6 Nota metodologica
	102-16	valori, principi, standard e norme di comportamento	1.3 Il percorso di sostenibilità
	102-18	struttura della governance	6 Nota metodologica
	102-40	elenco dei gruppi di stakeholder	6 Nota metodologica
102-41	accordi di contrattazione collettiva	6 Nota metodologica	
102-42	individuazione e selezione degli stakeholder	6 Nota metodologica	
102-43	modalità di coinvolgimento degli stakeholder	6 Nota metodologica	

	102-44	temi e criticità sollevati	6 Nota metodologica
	102-45	soggetti inclusi nel bilancio consolidato	6 Nota metodologica
	102-46	definizione del contenuto del report e perimetri di rendicontazione	7 Content Index
	102-47	elenco dei temi materiali	6 Nota metodologica
	102-48	revisione delle informazioni	6 Nota metodologica
	102-49	modifiche nella rendicontazione	6 Nota metodologica
	102-50	periodo di rendicontazione	6 Nota metodologica
	102-51	data del report più recente	6 Nota metodologica
	102-52	periodicità della rendicontazione	6 Nota metodologica
	102-53	contatti per chiedere informazioni	6 Nota metodologica
	102-53	dichiarazione sulla rendicontazione in conformità con GRI	6 Nota metodologica
	102-53	Indice dei contenuti GRI	7 Content Index
	102-53	Assurance esterna	2.1 La scelta delle materie prime
301	301-1	materiali utilizzati per peso o volume	2.3 Imballaggi sempre più virtuosi
	301-2	materiali utilizzati che provengono da riciclo	2.3 Imballaggi sempre più virtuosi
302	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	3.1 Gestione dell'energia
303	303-1	Prelievo idrico	3.4 Consumi e scarichi idrici
	303-2	Scarico di acqua	3.4 Consumi e scarichi idrici
305	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	3.1 Emissioni in atmosfera
	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	3.1 Emissioni in atmosfera
	305-3	Altre emissioni indirette di GHG (Scope 3)	3.3 Gestione della logistica
308	308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	3.3 Gestione della logistica
403	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	4.2 La sicurezza al primo posto
	403-9	Infortuni sul lavoro	4.2 La sicurezza al primo posto
405	403-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	4.1 La gestione delle risorse umane
413	413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	5.1 Il sostegno alla cultura 5.2 Il supporto alle attività del territorio
414	414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	3.3 Gestione della logistica 416
416	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	2.2 Prodotti buoni per tutti



VICENZI S.p.A. Via Forte Garofolo, 1 - San Giovanni Lupatoto (VR) - ITALIA
Tel: +39 045 8262800 - www.vicenzi.it

Documento realizzato in collaborazione con:

