

**BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2022**

# **IL NOSTRO IMPEGNO IN NUMERI**

Pastificio Felicetti SpA



**BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ  
ANNO 2022**



## Indice

<b>L'identità del Pastificio Felicetti</b>	<b>5</b>
Lettera agli stakeholders	5
I valori e la mission	7
Highlights 2022	9
I luoghi del Pastificio	11
Stabilimento di Predazzo	13
Stabilimento di Molina	15
Il processo produttivo	17
La storia del Pastificio	18
<b>L'organizzazione dell'offerta</b>	<b>20</b>
Prodotti di eccellenza: Monograno Felicetti	20
Linea Felicetti	21
La filiera e l'origine della Qualità	22
Impegno nel Biologico	22
La filiera produttiva e il processo di valutazione dei fornitori	23
L'innovazione del Pastificio	25
Qualità e sicurezza alimentare	25
<b>Approccio alla sostenibilità</b>	<b>28</b>
Analisi di materialità	29
Identificazione degli stakeholders	33
<b>Attenzione all'ambiente</b>	<b>34</b>
I nostri consumi energetici e la nostra Carbon footprint	35
Iniziative di efficientamento energetico	39
Consumi e scarichi idrici	42
Gestione dei rifiuti	44
Circularità	46
Il processo di valutazione del ciclo di vita di diverse soluzioni di imballaggio	47

<b>L'impegno verso le persone e la comunità</b>	<b>48</b>
Le persone	48
Valorizzazione del capitale umano	48
Sviluppo professionale e attività di formazione	51
Valorizzazione della diversità e pratiche di inclusione	52
<b>Salute e benessere</b>	<b>53</b>
Gestione della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro	53
Promozione della salute e del benessere	56
Supporto alla comunità	60
<b>Trasparenza e integrità</b>	<b>62</b>
Governance e struttura organizzativa	62
Etica e trasparenza: il modello 231	62
I valori del Pastificio Felicetti	65
Il comportamento etico e la lotta alla corruzione	66
<b>Nota metodologica</b>	<b>68</b>
Indice dei contenuti GRI	69



## L'identità del Pastificio Felicetti

### Lettera agli stakeholders

Cari amici,  
il rendiconto contenuto in questo documento – che con piacere condividiamo con tutti voi – tenta di dare una risposta a una domanda cruciale, che ci distingue da altre aziende del settore e non solo: cosa significa produrre in maniera sostenibile in un contesto ambientale di straordinaria bellezza e allo stesso tempo di grande fragilità? Il quesito fa tremare i polsi anche ai “nativi”, soprattutto a chi è alla guida di un'azienda che da quattro generazioni si confronta con acqua di sorgente e aria incontaminata, ma anche con collegamenti, logistica ed eventi atmosferici talvolta più complicati da gestire nei mesi invernali.

Il Pastificio Felicetti continua a cercare le sue risposte con tante modalità e una di queste è proprio il Bilancio di Sostenibilità: uno strumento formidabile, perché ci consente di rappresentare i nostri sforzi con parametri condivisi e confrontabili. È vero, ci sentiamo un unicum, ma non vogliamo esserlo. Le aziende, proprio come le persone, tendono a pensarsi come se fossero un caso a sé – e in effetti lo sono. Ma, come sappiamo, questo non deve tradursi nel pensarci “isole” e soprattutto non ci solleva dal dovere ricercare il confronto: incontrare gli altri, mettersi in relazione con nuove realtà ed esperienze talvolta simili, talvolta diverse, che tuttavia hanno quasi tutte qualcosa da insegnarci, da confermare o da evitare.

Solo così si cresce, solo così si diventa migliori.

Ci piacerebbe condividere con i nostri stakeholders la nostra idea di identità. Essere qualcuno o qualcosa non significa quasi mai essere una cosa sola. Noi di Felicetti crediamo che l'identità sia qualcosa che assomiglia più a una stratificazione, un legame che tiene assieme chi è venuto prima e chi verrà dopo, chi ci sta accanto, dagli abitanti della valle alle altre aziende locali, dai clienti ai fornitori, dai collaboratori ai partner: tutti voi che continuate a seguire con attenzione il nostro lavoro, mostrando una fiducia che vogliamo meritare.

Grazie davvero a tutti, siete e sarete parte di noi.

## I valori e la mission

La pasta è un prodotto semplice e altrettanto quotidiana è la sua tradizione. Evolvere in questa tradizione tenendo fermi i valori che l'hanno fondata è un compito piuttosto complesso. Individuare e talvolta anticipare le esigenze del mercato e tradurle in nuove forme di espressione del prodotto sono processi che richiedono l'energia di diversi talenti. È una mission che ha bisogno di consapevolezza delle proprie forze, di convinzione negli obiettivi. Così possono nascere progetti nuovi che esaltano i valori più importanti del passato per capitalizzarli nel futuro. Insieme alla qualità dei nostri prodotti ci impegniamo oggi a diffondere una cultura del buono che dialoga con il gusto contemporaneo senza sottomettersi alle mode, perché si fonda sull'autenticità del sapore.

Il Pastificio Felicetti si caratterizza per le sue scelte di campo che vanno dal rispetto dell'ambiente, all'uso di semole di provenienza esclusivamente nazionale (con la sola eccezione delle linee Kamut® khorasan), alla condivisione dei progetti, alla trasparenza della comunicazione, alla qualità del prodotto, all'attenzione alle materie prime e ai metodi di produzione, e alla soddisfazione della clientela e all'innovazione continua: l'insieme di questi fattori è molto di più che una somma, ed è la sola differenza che può mantenere costante il vantaggio competitivo.

Chi lavora in Felicetti aderisce ad un codice etico implicito, semplicemente perché condivide questi valori: è il rispetto dei valori che rende l'impresa un soggetto responsabile, consapevole del proprio peso non solo sul piano economico ma anche sociale, ambientale e istituzionale.

## Highlights 2022

### Ambiente



### Persone e Comunità



### Qualità e Certificazioni



## I luoghi del Pastificio

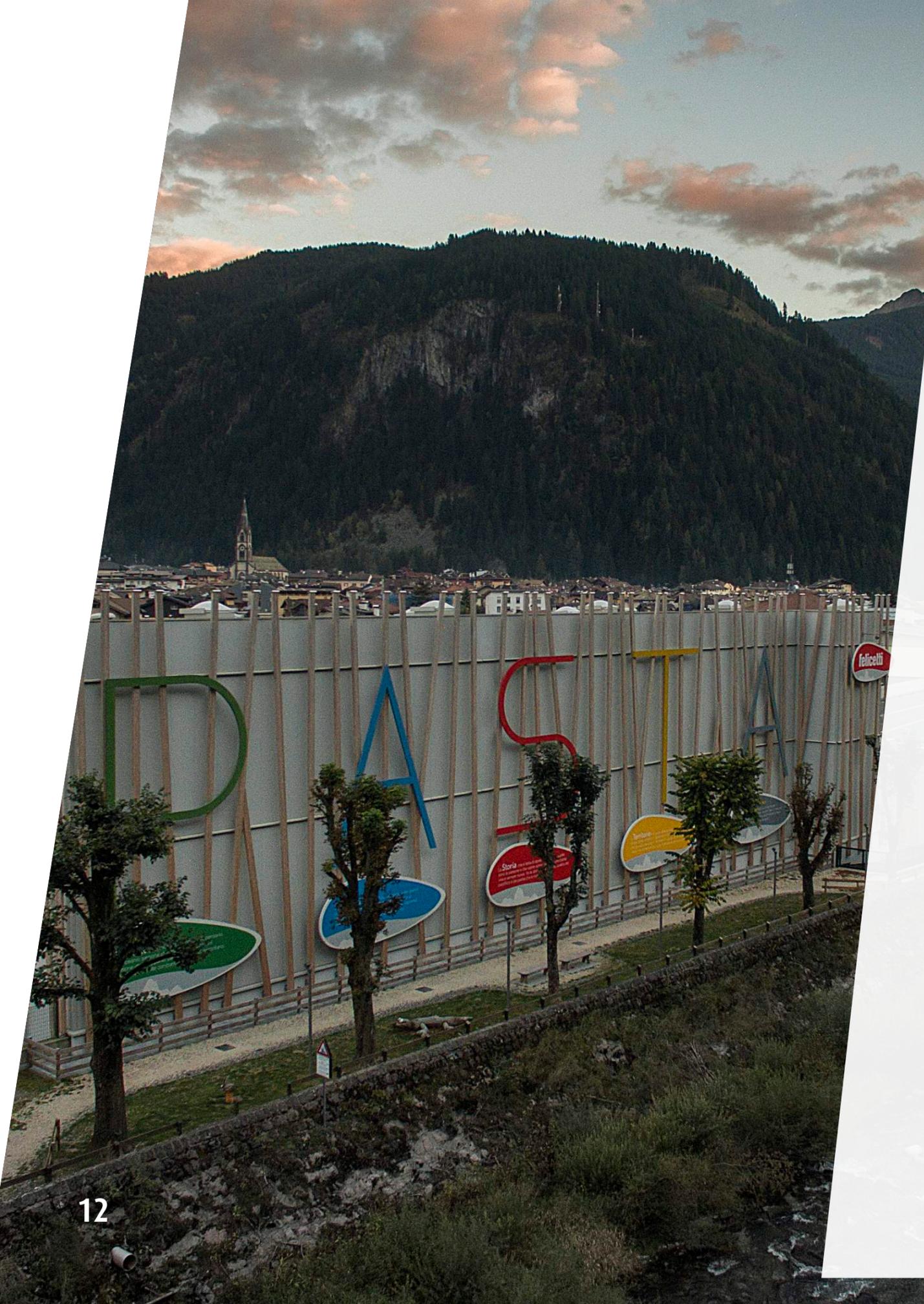
Per restituire in breve l'identità di Felicetti, azienda ultracentenaria, conviene partire dai luoghi prima ancora che dalla storia: un ecosistema ambientale e sociale unico per un Pastificio e tanto peculiare da portarci dritto al cuore della visione e delle politiche di sostenibilità d'impresa. Sede e stabilimenti sono da sempre situati in Val di Fiemme: un'enclave montana a mille metri d'altezza, dove, alla confluenza di due corsi d'acqua, il Travignolo e l'Avisio, in un panorama dominato dalle cime della catena del Lagorai, sorge Predazzo, cittadina che è sede storica del Pastificio. Un luogo che pare incantato, ma che non risparmia asperità a chi lo abita da millenni. Qui l'attività umana è esposta a un incessante dialogo con la natura, nel tentativo di trasformare la durezza della montagna in un'opportunità. Si dice che la fierezza dei valligiani sia la risposta al privilegio di vivere tra paesaggi di straordinaria bellezza, da valorizzare e tutelare.

Per Felicetti il contesto ambientale nativo è divenuto parte integrante del processo di produzione, grazie all'impiego di acque di sorgente e aria purissima per l'essiccazione; tratti distintivi che hanno fatto di questa esperienza un brand conosciuto in tanti paesi del mondo.

Tutta la produzione dell'azienda viene realizzata in due stabilimenti situati in valle, a Molina e a Predazzo, a meno di 20 km di distanza l'uno dall'altro. La produzione in quota, nel cuore delle Dolomiti, è valsa a Felicetti l'appellativo di "Pastificio più alto d'Europa".

### La Val di Fiemme

*Delimitata dai monti della catena del Lagorai a Sud e dal gruppo del Latemar a Nord-Est, la valle si trova al centro di due parchi naturali (P. Paneveggio e P. del Monte Corneo), che si distinguono per varietà di flora e fauna. L'intera Val di Fiemme può essere definita un vero e proprio parco, grazie alla vasta estensione di boschi che, nei secoli, hanno rappresentato una fonte di sussistenza per la popolazione locale, influenzando la qualità dell'aria e il clima anche grazie alla morfologia e all'orientamento della valle. Il paesaggio è tipicamente alpino, caratterizzato dalla presenza dell'abeto rosso, che sviluppa un'altezza di 50 metri, con esemplari che raggiungono anche i 6 metri di circonferenza. Le foreste della valle appartengono ai Comuni e alla "Magnifica Comunità di Fiemme", un'antichissima istituzione che dal 1100 al 1800 ha costituito una sorta di piccola repubblica nell'ambito del principato di Trento e che oggi è impegnata nella lotta per la protezione dell'ambiente con numerose attività messe in atto dai singoli Comuni e dall'intera comunità di valle.*



## Stabilimento di Predazzo

Sede storica nonché quartier generale dell'azienda, lo stabilimento di Predazzo collocato in prossimità del centro storico della cittadina alpina da oltre 100 anni e fino al 2021, anno di completamento del sito di Molina, ha rappresentato l'unico luogo di produzione della pasta Felicetti.

Del sito centenario rimane solo il cuore, attorno al quale negli anni sono stati fatti diversi ampliamenti per ospitare impianti di nuova generazione – anche se in un'articolazione meno razionale di quella che caratterizza il nuovissimo stabilimento di Molina – che riflettono una concezione aziendale che ha sempre privilegiato l'innovazione finalizzata a preservare le caratteristiche originarie delle materie prime. Strutturata in 4 linee principali, la produzione raggiunge complessivamente le 70 tonnellate al giorno<sup>1</sup>, impiegando 84 dipendenti.

I protocolli di assicurazione qualità interessano tutte le fasi di produzione e alimentano le rigide procedure di autocontrollo, anche in relazione alle certificazioni ottenute e continuamente rinnovate (BRCGS - IFS). Il laboratorio interno, sempre attivo, è in costante dialogo con enti esterni accreditati, pubblici e privati.

**70 ton/gg**  
**DI PASTA PRODOTTA**

**12.000 m<sup>2</sup>**  
**DI SUPERFICIE**

**84**  
**DIPENDENTI**

**4**  
**LINEE PRODUTTIVE**

<sup>1</sup> Dato medio 2021



## Stabilimento di Molina

Attivo dal 2021 ma inaugurato solo nel 2022 a causa della pandemia, il comparto produttivo di Molina di Fiemme è un gioiello industriale nato con la missione di integrarsi nel territorio, sia mutuandone le forme sia rispettando le prerogative di un contesto ambientale di grande bellezza e di forte fragilità.

Lo studio di architettura che ha firmato il progetto ha realizzato un complesso industriale i cui prospetti si ispirano alla falesia che domina il sito: una sequenza di monoliti dalla superficie sfaccettata e prismatica come i porfidi della valle, soggetta a una continua variabilità dovuta alle diverse condizioni di luce e di inclinazione del sole.

Uno stabilimento immerso nell'ambiente, con numeri importanti: 16.500 m<sup>2</sup> di cui 8.700 coperti, 1.250 m<sup>2</sup> destinati alla produzione, 2.500 m<sup>2</sup> al confezionamento a cui si aggiungono uffici e servizi per altri 1.500 m<sup>2</sup>; lo spazio maggiore è riservato alla movimentazione e al magazzino con più di 3.000 m<sup>2</sup> e una capacità di 9.200 posti pallet, oltre a 6.000 m<sup>2</sup> per le aree esterne di manovra. Dal punto di vista energetico il sito è alimentato da un impianto di trigenerazione progettato per coprire il fabbisogno.

**70 ton/gg**  
**DI PASTA PRODOTTA**

**16.500 m<sup>2</sup>**  
**DI SUPERFICIE**

**33**  
**DIPENDENTI**

**2**  
**LINEE PRODUTTIVE**



## Il processo produttivo

La produzione della pasta ha inizio già dal campo, con la scelta del seme e del terreno su cui coltivare il grano; una volta raggiunta la maturazione, il grano viene raccolto e conferito al molino che lo macina per ottenere una semola con le caratteristiche qualitative desiderate dal pastificio, al quale viene consegnata in autocisterne e caricata in silos.

La pianificazione della produzione si rivela una fase fondamentale, infatti permette di ridurre gli scarti che potrebbero venirsi a creare a ogni cambio formato e materia prima.

### **Impasto e trafilatura, dai silos all'impastatrice**

In questa fase un sistema informatizzato gestisce due eventi fondamentali: la setacciatura e la pulitura delle semole per poi passare alla fase di impasto e ottenere una miscela perfetta utilizzando acqua delle nostre Dolomiti. L'impasto realizzato viene poi sottoposto al processo di trafilatura e, grazie a specifici inserti studiati e costruiti su misura, si realizzano i singoli formati.

### **Essiccazione, quando la pasta diventa davvero pasta**

Soffi d'aria calda investono la pasta ancora fresca che viene fatta transitare all'interno degli essiccatoi dove l'acqua in eccesso evaporerà rendendo la pasta secca. Sofisticata strumentazione automatizzata regola le funzioni di questi macchinari a seconda del formato di pasta, ognuno dei quali esige un diagramma personalizzato di essiccazione. Completata tale fase, ogni tipologia di pasta viene stoccata in silos di accumulo, in attesa di essere prelevata, vagliata e inviata alle macchine di confezionamento.

### **Confezionamento, un prodotto al sicuro**

Una volta impacchettata, la pasta viene pesata e sottoposta ad altri controlli di qualità e sicurezza. Passando per il metal detector, le confezioni raggiungono la fardellatrice, una macchina che assembla e sigilla il cartone che custodirà la pasta. I cartoni vengono poi inviati ai robot di linea che li sistemeranno ordinatamente sui bancali.

### **Pallettizzazione**

Si tratta di un processo logistico fondamentale in grado di ottimizzare l'area del magazzino. I cartoni, accuratamente accatastati sui pallet, vengono avvolti da film protettivi così da avere il massimo della sicurezza e della compattezza durante il trasporto.

### **Un magazzino innovativo**

Attraverso un sistema di navette la merce viene inviata al magazzino: uno spazio altamente tecnologico e interamente automatizzato. Il prodotto finito viene quindi sollevato e portato nell'apposito scaffale grazie a trasloelevatori di ultima generazione. Lì aspetterà di essere inviato alle rampe di carico e più tardi caricato sul mezzo di trasporto.

## La storia del Pastificio



1908

La storia del Pastificio inizia nel 1908 a Predazzo sotto l'Impero Austro-Ungarico, quando il capostipite, Valentino Felicetti, acquisisce la "prima fabbrica fiemmesa di paste alimentari". Con la nuova proprietà la piccola azienda inizia a crescere, l'attività impegna tutta la famiglia che incrementa la produzione grazie a nuovi e più avanzati macchinari.

Anni '30 e '40

Negli anni Trenta viene introdotto l'essiccatoio "statico" alimentato a segatura, che rappresenta una grande novità e sfrutta gli sfridi della falegnameria locale. Durante la Seconda guerra mondiale la produzione fa i conti con le difficoltà di approvvigionamento, ma non si interrompe mai. Solo nel 1945, quando lo stabilimento viene avvolto da un violento incendio che lo riduce in cenere, le macchine si fermano. Così, nell'Italia della ricostruzione post-bellica, anche la famiglia Felicetti lavora senza sosta per far rinascere ciò che è stato distrutto, inaugurando sempre a Predazzo, nove mesi più tardi, il pastificio rinnovato.

Anni '50 e '60

Negli anni a venire fanno il loro ingresso nell'azienda di famiglia Giuliano, Silvio, Valentino, Tullio, Matteo, Luigi, Remo, Fabio: la terza generazione. Arrivano gli anni del boom e, con essi, l'espansione turistica dell'area dolomitica. Si decide così di ampliare la produzione, destinando la pasta non solo alle famiglie ma anche alle strutture alberghiere in continua crescita, nonché all'esportazione verso l'Austria, con la quale il Trentino ha un accordo di libero scambio. Nel 1960 con Valentino Felicetti - nipote dell'omonimo fondatore - tutta la famiglia è pronta a investire su nuovi macchinari per una continua evoluzione del Pastificio.

1976

Questo è l'anno della svolta: grazie all'acquisizione del pastificio Cielo di Rovereto (allora 5 volte più grande di Felicetti, nonché il principale della Regione), l'azienda trasporta e reinstalla i macchinari a Predazzo e dà quindi vita alla prima vera struttura industriale moltiplicando la capacità produttiva di circa 7 volte.

Anni '80

Si instaura un rapporto sempre più stretto tra il Pastificio e il laboratorio di analisi Bhuler di Trento, che Valentino Felicetti frequenta quasi quotidianamente acquisendo sapere.

Anni '90

Le esportazioni si estendono e la famiglia investe in una tecnologia innovativa capace di dare alla pasta migliori performance in cottura, sviluppando così un prodotto destinato alla ristorazione e all'industria di trasformazione. Si diffonde una nuova sensibilità ambientale e nel 1995, quando la quarta generazione, costituita da Riccardo, Paolo e Stefano assieme a Nadia ed Enrico, si afferma in azienda, si decide di entrare nel mondo del biologico consapevoli di operare in un ecosistema unico, dove la purezza di acqua e aria si riflettono nella qualità organolettica del prodotto. Si sviluppano nuovi prodotti, affiancando alla lavorazione dei grani duri anche altri cereali da agricoltura biologica.

Anni 2000

Vengono introdotte le quattro specialità monovarietalì con il lancio della linea Monograno: Farro, Kamut, Matt e Cappelli. Esse coniugano tradizione e tecnologia per incontrare le aspettative di chef stellati, professionisti della ristorazione e consumatori esigenti: solo semole biologiche monorigine, coltivate su terreni circoscritti che garantiscono una qualità superiore percepibile al palato.

2018

L'affermazione dell'azienda ha determinato nel corso degli anni un costante aumento della domanda, che è arrivata a superare la capacità di risposta dello storico stabilimento di Predazzo. Per far fronte alle maggiori necessità produttive è stato avviato il progetto di costruzione di un secondo sito in Val di Fiemme, a Molina, confermando l'impegno del Pastificio a favore dello sviluppo del territorio locale e raddoppiando la capacità produttiva.

2022

Si inaugura il nuovo pastificio a Molina di Fiemme.

*"Di generazione in generazione, siamo arrivati alla quinta che sta già iniziando il suo percorso in azienda, proprio come è stato per noi a suo tempo. Sotto la nostra ala, ma con uno spirito diverso che porta nuova linfa vitale al Pastificio, i nostri figli imparano. Presto saranno pronti a spiccare il volo.*

*La nostra storia è fatta di tre famiglie tutte legate da un indomito coraggio. Le famiglie cresceranno, e mai verrà a mancare il coraggio: coraggio nell'investire in un futuro sempre più innovativo, senza dimenticare le nostre radici. La passione che ci lega per quest'arte pastaia rimarrà immutata: dal lontano 1908 fino ad un domani di cui non vediamo l'orizzonte."*

## L'organizzazione dell'offerta

### Prodotti di eccellenza: Linea Monograno

Monograno è la linea premium del Pastificio Felicetti ed è ottenuta esclusivamente da grani biologici monovarietali coltivati in territori circoscritti e identificati. Felicetti ha sviluppato accordi di filiera o diretti.

La filiera del Farro è affidata ad agricoltori nelle zone di Umbria-Marche-Abruzzo; quella del Matt fa riferimento alla Puglia così come le coltivazioni del Senatore Cappelli.

Ogni semola preserva l'identità del grano d'origine conservandone tutte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche.

Nella produzione della linea Monograno, l'azienda pone massima attenzione al trattamento delle semole, al fine di mantenere intatti qualità e sapore del grano, nel pieno rispetto dei territori di produzione, dei loro sapori, profumi e consistenze.

Ogni formato di pasta è realizzato per valorizzare al massimo il piatto, grazie alla perfetta consistenza del prodotto, alla tenuta di cottura e alla capacità di trattenere ogni tipo di condimento. Questi aspetti hanno nel tempo reso questa linea molto amata dalla ristorazione e anche dagli chef stellati, tant'è che si è creata un'apposita linea parallela senza astuccio in cartoncino.



### Linea Felicetti

Rivisitata recentemente negli assortimenti e nei formati, la produzione, oltre alla Monograno, conta quattro linee (Originale, Biologica, Speciale e Speciale Gastronomia). Ogni linea comprende diverse varianti che ci permettono così di soddisfare le esigenze di diversi consumatori.



## La filiera e l'origine della qualità

La semola di grano duro è la materia prima principale degli acquisti di Felicetti, rappresenta infatti più del 70% dei costi di produzione. Da tempo il Pastificio si affida a pochi fornitori selezionati e qualificati nel corso degli anni, alcuni con rapporto più che trentennale, allo scopo di garantire la massima affidabilità, sicurezza e qualità dei prodotti utilizzati.

**100%**

## DELLA SEMOLA DI GRANO DURO IMPIEGATA PER IL MARCHIO FELICETTI DA SCAFFALE È DI ORIGINE ITALIANA

L'attenzione per la qualità e per la sostenibilità del prodotto del Pastificio è rappresentata anche dalla scelta di impiegare per il Marchio Felicetti da scaffale semola di grano duro 100% italiano, ad eccezione del grano Khorasan KAMUT®.

Le filiere impiegate hanno quindi l'obiettivo di garantire il giusto prezzo agli agricoltori e consentire al Pastificio di assicurare l'origine e la massima qualità del prodotto offerto. Nell'ultimo anno, Felicetti ha continuato a perseguire tali propositi stipulando accordi di filiera che prevedono volumi e prezzi prefissati al fine di fornire garanzie sulla vendita futura alla parte agricola e, parallelamente, essere sicuri dell'origine della materia prima.

### Impegno nel biologico

Da quasi trent'anni, il biologico rappresenta il metodo di lavoro privilegiato del Pastificio Felicetti, condiviso con una filiera italiana che pratica l'esclusione dei fertilizzanti chimici e l'uso responsabile di terreni e risorse, per contrastare il depauperamento dell'ambiente.

Un impegno assunto nel 1995, con l'ingresso in azienda delle nuove generazioni e l'accresciuta consapevolezza di operare in un ambiente unico da preservare, dove aria salubre e acqua alpina rappresentano il valore aggiunto del prodotto. Oggi le paste bio rappresentano circa il 50% dell'intera produzione del Pastificio, riconosciuto come uno dei maggiori player italiani di pasta secca biologica, certificato per numerosi schemi biologici internazionali: un punto di riferimento sia per la notorietà acquisita dalle referenze commercializzate a marchio proprio, sia per le produzioni con i marchi dei distributori.

Fin dagli anni Novanta le paste bio di Felicetti sono certificate dal Ccpb (Consorzio per il controllo dei prodotti biologici), uno dei primi e più autorevoli organismi di controllo e certificazione in conformità alla norma europea Reg. UE 2018/848 sull'agricoltura biologica, accreditato secondo la norma UNI CEI EN/ISO/IEC 17065:2012 e dotato delle autorizzazioni necessarie per operare nei più importanti mercati internazionali di sbocco.

## La filiera produttiva e il processo di valutazione dei fornitori

La selezione delle materie prime e l'accreditamento dei fornitori rappresentano due step fondamentali per garantire i requisiti qualitativi del prodotto.

Per questo motivo gli esperti del Pastificio Felicetti selezionano i cereali più adatti a ottenere miscele eccellenti attraverso la stretta collaborazione con i fornitori ed agronomi che lavorano direttamente sulle colture monovarietal, verificando quotidianamente la qualità delle materie prime, dei prodotti finiti e del packaging impiegato.

In questo processo, la selezione delle materie prime, la comunicazione con i consumatori, la collaborazione con il mondo scientifico e con i partner della filiera forniscono importanti indicazioni per il miglioramento continuo della qualità, delle caratteristiche nutrizionali, del gusto e della sostenibilità dei prodotti.

Il processo di selezione dei fornitori è improntato anche su principi di legalità, correttezza e trasparenza e prende in esame la salute finanziaria dei potenziali partner, l'affidabilità e il possesso di certificazioni, attraverso l'analisi e la valutazione dei rischi.

Tale analisi comprende la realizzazione di un "Fraud Vulnerability Risk Assessment" il cui framework prevede la valutazione del rischio di vulnerabilità del prodotto e del fornitore, al fine di strutturare un piano di mitigazione ottimale.

**Product Vulnerability Risk Assessment**

**Supplier Vulnerability Risk Assessment**



### Fraud Mitigation Plan

Lo scopo è quello di determinare il grado di rischio, così da escludere attività fraudolente come, ad esempio, la sostituzione del prodotto, l'etichettatura errata, l'adulterazione o la contraffazione delle materie prime, ecc. e di garantire l'autenticità dei prodotti forniti.

Oltre alla valutazione della vulnerabilità del prodotto, la procedura prevede l'analisi del fornitore, poiché il medesimo prodotto può avere lo stesso punteggio di rischio, ma può provenire da fornitori diversi con rating differenti.

Infine, si definisce un vero e proprio piano di mitigazione allo scopo di identificare le misure e i controlli da attuare per ridurre i livelli di rischio.

Tali misure devono essere efficaci e specifiche per la materia prima, l'imballaggio o l'alimento e possono prevedere test sulle semole, ispezioni di prodotto al ricevimento, audit tecnici di seconda e terza parte, certificazioni di sicurezza, ambientali ed etiche, ecc.



## L'innovazione del Pastificio

La transizione ecologica – sempre più urgente in uno scenario globale in cui gli esiti di pratiche produttive sregolate sono sotto gli occhi di tutti – è un processo di innovazione permanente, che vede le industrie alimentari giocare un ruolo chiave affinché ogni fase della filiera venga valutata, implementata e, all'occorrenza, ripensata in un'ottica di sviluppo sostenibile.

Gli oltre cento anni di attività di Pastificio Felicetti hanno visto l'innovazione tecnica e produttiva al centro delle grandi e delle piccole decisioni strategiche. Una spinta costante all'efficientamento dei processi e all'utilizzo responsabile di risorse naturali, ancorata a un'identità ben radicata nel territorio e nell'ecosistema locale. Una condizione che ha visto l'azienda costantemente impegnata in corposi investimenti mirati a ridurre gli impatti della produzione e dell'approvvigionamento.

Oltre alla sostenibilità ambientale e all'innalzamento degli standard di qualità e sicurezza alimentare, l'azienda dedica grande attenzione all'innovazione sociale, attraverso la promozione di stili di vita e modelli di consumo più salutari e, non da ultimo, mediante l'impegno a sostenere la cultura alimentare e la cucina di ricerca. Anche in questo senso Felicetti è divenuto da tempo un brand di riferimento per il mondo della ristorazione stellata e degli appassionati della tavola.

## Qualità e sicurezza alimentare

La qualità dei prodotti e la sicurezza alimentare dei consumatori finali costituiscono per Pastificio Felicetti degli elementi imprescindibili che vengono assicurati presidiando accuratamente tutte le fasi della filiera produttiva: dalla selezione delle materie prime alla distribuzione dei prodotti finiti. In quest'ottica, il Pastificio Felicetti sottopone ogni materia prima, impianto o parti di esso, step di processo, metodiche di produzione a un risk assessment, volto a identificare e analizzare i rischi legati alla sicurezza del proprio prodotto, per poi definire le misure utili a gestirne i possibili impatti. L'azienda stabilisce dunque delle attività di prevenzione e controllo lungo la filiera definendo dei piani di monitoraggio specifici in base alle caratteristiche di ciascun ingrediente utilizzato nel processo produttivo e di ciascuna tipologia di pasta. Viene inoltre rilevata una serie di indicatori chiave di prestazione che permettono di misurare e dimostrare l'efficacia che ha il piano di diffusione della cultura della qualità e della sicurezza alimentare, nel raggiungimento di obiettivi prefissati, sempre più ambiziosi.

A riprova di questo impegno quotidiano, l'azienda effettua numerosi test analitici, alcuni dei quali pianificati per rispondere a specifiche e personali richieste dei clienti, con lo scopo di verificare la sicurezza dei prodotti nel rispetto delle norme del settore alimentare e vigilare sul costante miglioramento degli standard qualitativi e di eccellenza così da soddisfare pienamente i requisiti espressi e anticipare quelli inespressi dei clienti e dei consumatori finali.

Allo scopo di certificare le iniziative descritte, il Pastificio si è dotato negli anni di un Manuale che coniuga qualità e sicurezza alimentare attraverso la formalizzazione di diverse procedure (piano HACCP, gestione degli allergeni, qualifica dei fornitori ecc.) e istruzioni operative, costruito sulla base degli standard internazionali e volontari di sicurezza alimentare BRCGS e IFS per i quali il Pastificio è certificato dal 2004.

## Certificazione

### BRCGS – Brand Reputation through Compliance



## Descrizione

Standard globale per la sicurezza agroalimentare; risponde ai criteri stabiliti dalla Global Food Safety Initiative del CGF (Consumer Good Forum), l'organizzazione internazionale a cui partecipano CEO e alti dirigenti di quasi 400 fra retailer (con quasi 200mila punti vendita) e produttori di ogni dimensione. Si tratta di uno standard accettato dalla maggioranza dei retailer di prodotti agroalimentari di lingua anglosassone.

### IFS – International Food Standard



Standard che risponde ai criteri stabiliti dalla Global Food Safety Initiative per valutare la capacità di un manufacturer di alimenti di produrre alimenti sicuri, autentici e di qualità in conformità ai requisiti legali e alle specifiche dei clienti. È condiviso tra le filiere agroalimentari della GDO di Francia, Germania, Italia.

### Certificazione Reg. UE 2018/848



L'agricoltura biologica è un metodo di produzione agricola che esalta la naturale fertilità dell'ecosistema suolo, la salubrità dei prodotti e rafforza la sostenibilità senza usare prodotti di sintesi (es. fitofarmaci e concimi chimici). Il Reg. UE 2018/848 definisce il sistema di produzione, trasformazione, etichettatura, controllo e certificazione del Biologico nell'Unione Europea. La UE ha stipulato accordi di equivalenza in modo che possano esserci scambi commerciali di prodotti biologici certificati da e verso paesi extra UE. Il biologico in equivalenza con l'Unione Europea prevede accordi con: Argentina, Australia, Canada, Cile, Corea del Sud, Costa Rica, Giappone, India, Israele, Stati Uniti, Svizzera, Tunisia, Nuova Zelanda. Tutti gli accordi possono prevedere eccezioni: a volte non coprono tutti i prodotti, altre volte definiscono alcuni requisiti specifici.

### Certificazione JAS



Japan Agricultural Standards (JAS) in Giappone disciplina l'ottenimento e l'etichettatura dei prodotti agricoli ed agroalimentari biologici destinati al mercato giapponese. Un sistema già realizzato negli anni '50 e completato a partire dal 2000 con l'inclusione di prodotti biologici freschi e trasformati, ad esclusione di bevande alcoliche e prodotti dell'acquacoltura.

## Certificazione

### Certificazione COR



## Descrizione

Il COR (Canadian Organic Regime) è l'Ente canadese che regola l'agricoltura biologica e stabilisce le norme di produzione ed etichettatura dei prodotti biologici di origine vegetale e animale. In seguito all'accordo di equivalenza tra Canada ed Unione Europea, da giugno 2011 i prodotti agricoli ottenuti e trasformati in conformità con il Regolamento europeo 834/2007 (ora abrogato e sostituito dal Reg UE 2018/848) sono considerati equivalenti ai prodotti ottenuti e trasformati in conformità al COR.

### Certificazione NOP



Il National Organic Program (NOP) è la normativa che dal 2002 regola la produzione e l'etichettatura dei prodotti biologici negli Stati Uniti e viene gestita dall'USDA (United States Department of Agriculture). Nel 2012 è stato stipulato l'accordo di equivalenza tra Stati Uniti ed Unione Europea che consente di esportare in USA pur con qualche prescrizione aggiuntiva, la maggior parte dei prodotti certificati biologici in Europa obbligatoriamente accompagnati dal NOP Import Certificate.

### Certificazione Organico Brasil



IBD è uno dei maggiori organismi di certificazione brasiliani che garantisce la sorveglianza e verifica la conformità alle norme del biologico vigenti nella Federazione Brasiliana permettendo l'esportazione in Brasile di prodotti biologici agricoli e prodotti trasformati destinati all'alimentazione umana. Secondo la normativa brasiliana, tutta la filiera deve essere certificata e soggetta a ispezioni.

### Certificazione Kosher



Kosher è l'insieme di regole religiose che governano la nutrizione degli ebrei osservanti. La parola ebraica "Kasher o Kosher" significa "conforme alla Legge (Torah), consentito". Essa viene rilasciata da apposite associazioni Rabbiniche, che si avvalgono anche della collaborazione di esperti, ed è indicata sul prodotto da un apposito simbolo o dicitura che identifica il Rabbino certificatore.

## Approccio alla sostenibilità

Il Pastificio Felicetti crede fortemente che non possa esserci un vero sviluppo senza sostenibilità ed intende costantemente tutelare il patrimonio naturalistico delle Dolomiti, la comunità e l'intero territorio nel quale l'organizzazione è collocata.



In quest'ottica il Pastificio si impegna a contribuire attivamente al raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: i Sustainable Development Goals (SDGs). L'Agenda 2030 e gli SDGs sono un programma sottoscritto nel 2015 dai Paesi membri dell'Onu al fine di favorire lo sviluppo sostenibile del pianeta e delle persone. Il programma d'azione si compone di 17 obiettivi interconnessi che toccano diverse tematiche, sia di stampo sociale che ambientale, articolati in 169 target. Attraverso la continua integrazione di questi obiettivi nelle considerazioni strategiche di lungo termine del Pastificio si vuole guardare oltre il proprio orizzonte e sentirsi parte di uno sforzo comune, europeo e mondiale.

## Analisi di materialità

Nel 2022 Felicetti ha svolto la sua prima analisi di materialità in linea con gli Standard GRI allo scopo di individuare i temi di sostenibilità considerati maggiormente rilevanti (i cosiddetti "temi materiali") che riflettono in maniera significativa gli impatti economici, ambientali e sociali del Pastificio e che influenzano considerevolmente le decisioni degli stakeholders.

Per materialità si intende l'individuazione di quegli aspetti che sono sufficientemente rilevanti da essere considerati all'interno della valutazione della sostenibilità aziendale e da renderne essenziale la rendicontazione. I temi individuati al termine dell'analisi sono legati alle attività del Pastificio che possono incidere maggiormente sulla tutela dell'ambiente e sul benessere delle comunità, delle persone e di tutti i principali stakeholders.

Nell'analisi sono stati coinvolti il top management di Felicetti e gli stakeholders interni, con l'obiettivo di cogliere, in maniera olistica e condivisa, le priorità strategiche del Pastificio. In questo modo è possibile calare maggiormente i temi materiali sul contesto specifico dell'azienda e nel contempo consolidare le tematiche di sostenibilità.

L'analisi di materialità ha evidenziato diversi aspetti prioritari:

- Consumi energetici ed emissioni: Pastificio Felicetti mostra una crescente attenzione verso le tematiche ambientali.
- Packaging sostenibile e circolarità: il Pastificio si impegna a minimizzare il proprio impatto sulle risorse ambientali lungo l'intera catena del valore.
- Salute e benessere dei dipendenti: le risorse umane hanno un ruolo fondamentale all'interno dell'azienda e occorre curarne la formazione e lo sviluppo professionale.
- Qualità e sicurezza alimentare: Felicetti offre ai propri clienti una gamma di formati di pasta caratterizzata da standard elevati e di comprovata garanzia.

Nel definire le tematiche prioritarie per la realtà di Felicetti, è stato fondamentale considerare come il Pastificio, attraverso i temi materiali individuati, possa contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) definiti dall'ONU, che rappresentano un riferimento essenziale per indirizzare gli sforzi dell'organizzazione verso obiettivi ambiziosi e condivisi a livello globale.

Nello schema seguente si riportano i temi materiali individuati e le relative definizioni

Temi	Definizione	SDGs
<b>Consumi energetici ed emissioni</b> 	Adozione di soluzioni per la riduzione dei consumi energetici e di iniziative finalizzate a rendere gli stabilimenti produttivi tecnologicamente avanzati e in grado di raggiungere elevati standard di efficienza energetica. Incremento dell'impiego di energia derivante da fonti rinnovabili all'interno dei processi produttivi.	  
<b>Packaging sostenibile e circolarità</b> 	Ricerca di soluzioni che garantiscano la massima qualità e sicurezza dei clienti e il minimo impatto ambientale, anche per diffondere pratiche responsabili e circolari tra i consumatori, come ad esempio l'impiego di imballaggi 100% riciclabili, realizzati in carta anziché in plastica.	 
<b>Salute e benessere dei dipendenti</b> 	Promozione della salute e della sicurezza dei dipendenti attraverso la predisposizione di un luogo di lavoro sano e sicuro, che agevoli uno stato psicofisico ottimale anche attraverso l'implementazione di pratiche di well-being e di sistemi di gestione che consentano la prevenzione di infortuni, incidenti sul lavoro e malattie professionali.	 
<b>Qualità e sicurezza alimentare</b> 	Impegno nel garantire il rispetto di elevati standard di sicurezza alimentare lungo l'intera catena produttiva.	
<b>Formazione e sviluppo professionale</b> 	Promozione dello sviluppo professionale della forza lavoro e miglioramento di abilità e competenze attraverso piani e programmi di formazione.	
<b>Ricerca ed innovazione</b> 	Promozione della ricerca e dell'innovazione lungo tutte le fasi della produzione per il continuo miglioramento dei processi e della soddisfazione del cliente.	 
<b>Marketing ed etichettatura responsabile</b> 	Impegno nel garantire la correttezza delle informazioni nutrizionali dei prodotti e nel guidare i consumatori verso scelte consapevoli e sostenibili.	 

Temi	Definizione	SDGs
<b>Gestione responsabile del capitale umano</b> 	Creazione di ricchezza e distribuzione di valore e gestione responsabile del capitale umano al fine di garantire i migliori standard lavorativi e il rispetto dei diritti dei dipendenti.	 
<b>Approvvigionamento e tracciabilità delle materie prime</b> 	Promozione di una gestione responsabile delle filiere e delle pratiche agricole attraverso la selezione di materie prime che presentano elevati standard di qualità e che sono coltivate attraverso pratiche sostenibili. Integrazione di criteri di sostenibilità nella selezione e monitoraggio dei fornitori.	 
<b>Utilizzo responsabile della risorsa idrica</b> 	Consumo responsabile della risorsa idrica e, più in generale, utilizzo della risorsa in un'ottica di riduzione degli sprechi.	 
<b>Gestione responsabile dei rifiuti</b> 	Attenzione alla produzione e gestione dei rifiuti anche attraverso l'ottimizzazione nei processi produttivi, la promozione di pratiche di riciclo, riutilizzo e recupero.	 
<b>Diversità e inclusione</b> 	Promozione della diversità di genere e inclusione nella forza lavoro attraverso la creazione di una cultura aziendale che rispetti e valorizzi le differenze di genere, etnia, età, orientamento sessuale e religioso ed assicuri le stesse opportunità nel percorso di selezione e di sviluppo professionale.	 
<b>Etica e trasparenza</b> 	Attuazione e promozione di misure per la prevenzione della corruzione e del rispetto dei principi etici e impegno nell'adottare adeguati presidi di controllo interno mediante la conduzione delle attività di business attraverso criteri di trasparenza, integrità, onestà e rispetto della legge.	 
<b>Supporto al territorio e alla comunità</b> 	Promozione dello sviluppo sociale ed economico del territorio e della comunità attraverso l'implementazione di iniziative finalizzate a sostenere l'economia locale e a dare supporto alle comunità vulnerabili attraverso donazioni di prodotti alimentari e iniziative benefiche.	   

Legenda:  Ambientali  Sociali  Governance



## Identificazione degli stakeholders

Stabilire e mantenere un dialogo costante nel tempo con gli stakeholders è un requisito essenziale per la crescita sostenibile: Felicetti identifica i cambiamenti del mercato e della Società così da rispondere prontamente ai mutamenti in atto. Il coinvolgimento e la valorizzazione di tutte quelle relazioni che influenzano la capacità del Pastificio di attuare con successo le strategie e di raggiungere gli SDGs sono cruciali nella definizione delle priorità.

Felicetti identifica le questioni di sostenibilità più rilevanti e valuta come integrarle a livello operativo e gestionale. Il dialogo regolare con gli stakeholders e la rendicontazione trasparente delle performance crea valore condiviso e supporta la crescita sostenibile del business dell'azienda, in linea con le aspettative dei propri interlocutori.

Per queste ragioni, il Pastificio ha mappato i principali stakeholders al fine di definire l'importanza e l'impatto delle loro aspettative sulle attività dell'organizzazione e condividere programmi, obiettivi e iniziative.

Gli Stakeholders di Pastificio Felicetti.



## Attenzione all'ambiente

Per il Pastificio Felicetti la riduzione degli impatti della propria produzione sull'ambiente rappresenta, assieme alla qualità dei prodotti, un obiettivo prioritario che si traduce nella ricerca continua del miglioramento dei processi al fine di minimizzare le emissioni, i consumi idrici, i rifiuti generati e incrementare l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile.

Tali attività hanno lo scopo di consegnare alle generazioni future un ambiente migliore di quello attuale ed implicano degli sforzi notevoli che riguardano, da un lato, il costante monitoraggio di diversi indicatori e, dall'altro, degli investimenti costanti rispetto all'innovazione degli impianti produttivi. Comunicare in maniera trasparente agli stakeholders interessati i risultati ottenuti e le azioni realizzate è il modo attraverso cui Pastificio Felicetti intende essere parte della lotta al cambiamento climatico e contribuire alla promozione di una cultura più rispettosa dell'ambiente.

**5.060 tCO<sub>2</sub>**

**DI EMISSIONI SCOPE 1 & SCOPE 2 LOCATION BASED**

**109mila GJ**

**DI CONSUMI ENERGETICI**

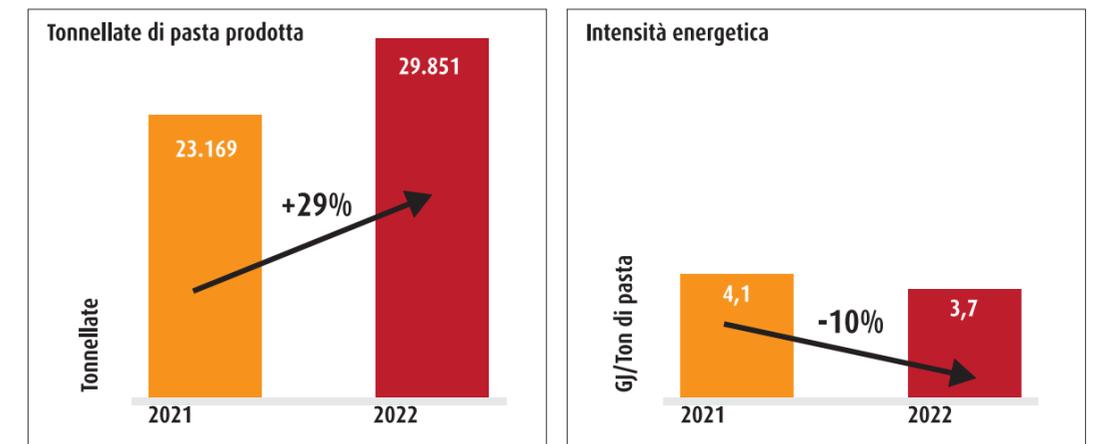
**20%**

**ENERGIA AUTOPRODOTTA**

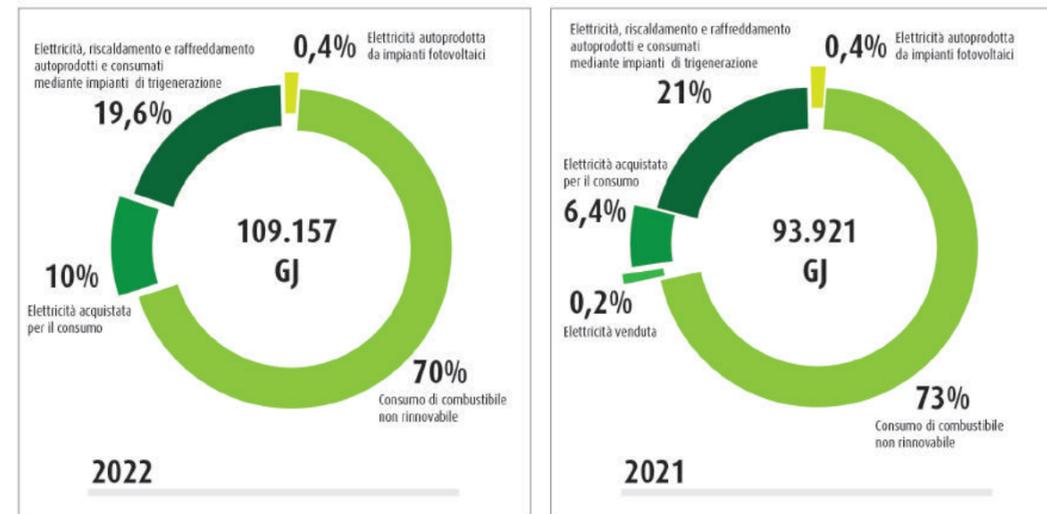
## I nostri Consumi energetici e la nostra Carbon footprint

I principali consumi energetici del Pastificio Felicetti fanno riferimento al fabbisogno di gas naturale, di energia elettrica, termica e di raffreddamento, oltre che di gasolio e benzina per la movimentazione della flotta aziendale. Il totale del fabbisogno ammonta nel 2022 a circa 109mila GJ, in aumento del 17% (rispetto ai 94mila GJ dell'anno precedente). L'incremento dei consumi è tuttavia da rapportare a un sostanziale aumento della produzione di circa il 29% grazie alla piena entrata in funzione dello stabilimento di Molina nel corso dell'ultimo anno; infatti, rapportando il fabbisogno energetico rispetto alla quantità netta di pasta prodotta, i dati evidenziano una riduzione dell'intensità energetica di circa il 10% (passata da 4,1 nel 2021 a 3,7 nel 2022).

Evolutione dei consumi energetici rispetto al trend della produzione



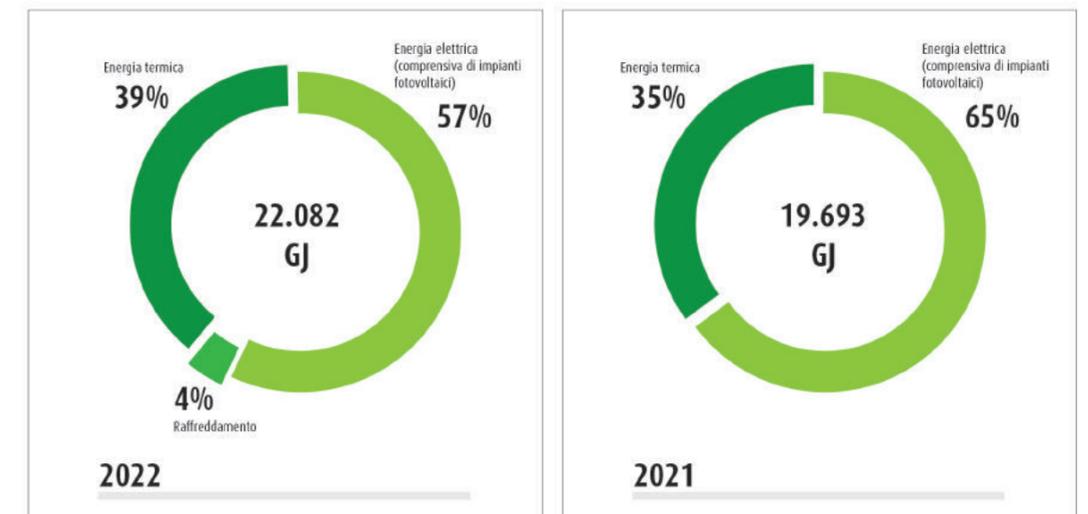
I consumi energetici del Pastificio Felicetti dal 1° gennaio al 31 dicembre suddivisi per tipologia (GJ)



Sia nel 2022 che nel 2021, gran parte dei consumi energetici (70% e 73% rispettivamente) hanno fatto riferimento a combustibili non rinnovabili mentre la quota relativa all'elettricità autoprodotta grazie ad impianti fotovoltaici è rimasta stabile (0,4%). I consumi relativi a elettricità, riscaldamento, raffreddamento e vapore autoprodotti e consumati (al netto delle rinnovabili) si è ridotta dal 21 al 19,6% mentre è aumentata di poco più del 3% quella relativa alla parte acquistata per il consumo (che è passata dal 6,4% al 10%); la quota relativa all'energia elettrica venduta si è invece azzerata nel 2022 a fronte dello 0,2% del 2021.

Il consumo di gas naturale è connesso all'alimentazione di impianti di cogenerazione e trigenerazione presenti a Molina e a Predazzo, tramite i quali il Pastificio autoproduce energia elettrica, termica e di raffreddamento con le quali soddisfa parte del fabbisogno dei due stabilimenti.

Energia autoprodotta da impianti di trigenerazione e pannelli fotovoltaici dal Pastificio Felicetti dal 1° gennaio al 31 dicembre suddivisa per tipologia (GJ)



In particolare, sia nel 2022 che nel 2021, il Pastificio Felicetti è riuscito ad autoprodurre circa il 20% dell'energia totale impiegata all'interno dei propri stabilimenti. Gran parte di questa autoproduzione ha fatto riferimento ad energia elettrica anche se, nel corso del 2022, risulta in crescita la quota di energia termica e di raffreddamento autoprodotta.

Tali dati confermano gli sforzi del Pastificio per aumentare la propria sostenibilità sotto il profilo energetico e si uniscono a delle scelte strategiche realizzate nel corso della costruzione del nuovo impianto di Molina. Qui, infatti, la produzione del trigeneratore è regolata in funzione delle esigenze dello stabilimento e l'impianto è stato volutamente predisposto per essere in grado di garantire un'operatività variabile che potesse coprire un futuro ampliamento e potenziamento della capacità produttiva. Inoltre, con riferimento allo stabilimento di Predazzo, parte dell'energia elettrica impiegata è autoprodotta tramite l'utilizzo di un impianto fotovoltaico di 160kw mentre il fabbisogno restante è coperto attraverso contratti di fornitura che prevedono la possibilità di attivare clausole relative all'acquisto di energia con certificati di origine.

Anche a Molina, similmente a quanto previsto a Predazzo, è presente un impianto fotovoltaico con una potenza di 16kw. A questo proposito, nell'ottica di aumentare progressivamente l'approvvigionamento da fonti rinnovabili e ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub>, Pastificio Felicetti ha già previsto degli investimenti relativi a un futuro ampliamento del parco fotovoltaico.

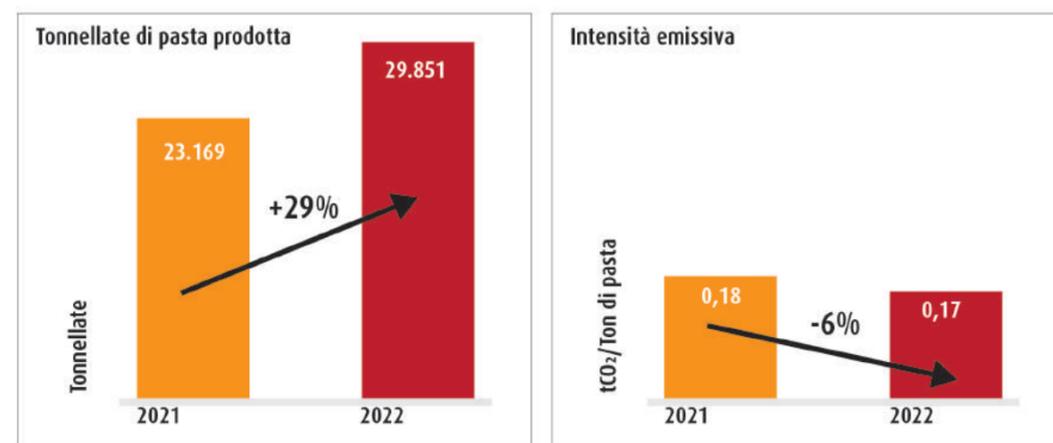
In ultimo, relativamente ai consumi di carburante per i mezzi aziendali, la flotta risulta composta da auto diesel e ibride. Nello specifico, queste ultime sono utilizzate per gli spostamenti del personale e del gruppo dirigente tra gli stabilimenti di Molina e di Predazzo mentre le prime sono messe a disposizione per trasferte di ampio raggio sia di carattere regionale che inter-regionale. Inoltre, diverse colonnine sono state installate per consentire la ricarica dei mezzi elettrici sia aziendali che degli stakeholders e contribuire alla riduzione di emissioni di gas serra.

Infine, nel 2022 il Pastificio ha generato in termini di emissioni dirette (Scope 1) 4.287 tCO<sub>2</sub> che fanno riferimento per il 97% all'utilizzo di gas metano, mentre le emissioni indirette generate dall'acquisto di energia elettrica (Scope 2), calcolate secondo il metodo location based, ammontano a 773 tCO<sub>2</sub>.

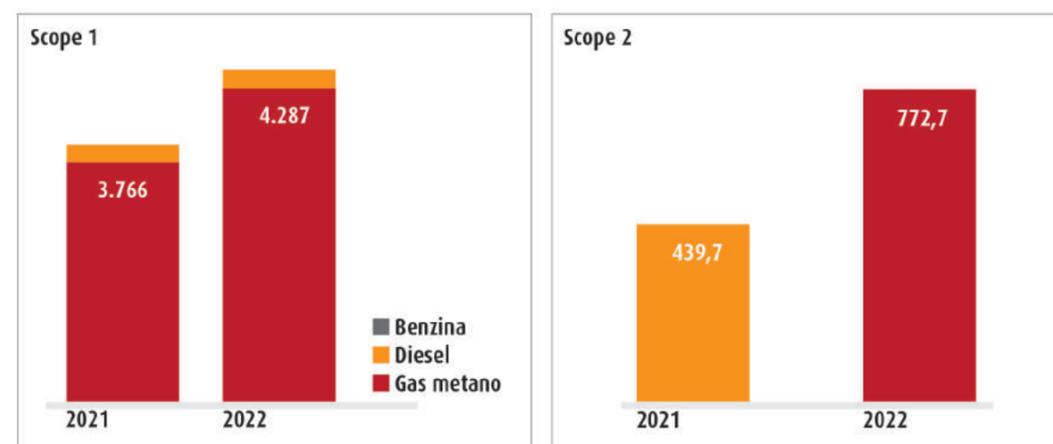
Come per i consumi energetici, anche il dato relativo alle emissioni va contestualizzato rispetto all'incremento della produzione del 29%.

Rispetto al 2021 si evidenzia infatti una riduzione di oltre il 6% dell'intensità emissiva passata da 0,18 a 0,17, calcolata rapportando il totale delle emissioni di Scope 1 e 2 (location based) alla quantità netta di pasta prodotta rispettivamente nel 2021 e nel 2022. Tale riduzione dimostra l'impegno del Pastificio nel ridurre la propria carbon footprint, obiettivo perseguito anche nello stabilimento di Molina, entrato in funzione a pieno regime nel 2022.

Evoluzione delle emissioni rispetto al trend della produzione



Carbon Footprint: Emissioni Scope 1 & Scope 2 del Pastificio Felicetti dal 1° gennaio al 31 dicembre (tCO<sub>2</sub>)



## Iniziative di efficientamento energetico

Nel corso degli anni Pastificio Felicetti ha lavorato costantemente sull'efficientamento energetico dei propri impianti, sulla razionalizzazione dei consumi e sull'implementazione di nuove tecnologie in grado di garantire le migliori prestazioni energetiche.

L'impianto di Molina costituisce il punto più alto di questo lungo percorso e rappresenta una delle massime espressioni di architettura sostenibile di carattere industriale sia a livello regionale che nazionale.

In ottica futura, ulteriori investimenti e iniziative sono previsti per rinnovare l'impegno della famiglia Felicetti rispetto a tematiche ambientali e sociali. Risultano attualmente in corso di definizione degli accordi con distributori energetici per acquistare energia derivante da biomassa e, a seguito di alcune modifiche normative regionali, è in corso di valutazione la fattibilità relativa al conferimento dello scarto umido e secco al biodigestore di Predazzo per la produzione di biogas e di conseguenza energia elettrica e termica al fine di contribuire al processo di creazione di comunità energetiche di carattere territoriale.

Inoltre, ulteriori studi sono stati condotti sulla possibilità di far fronte al 25% del fabbisogno di energia termica a partire da scarti produttivi di legno generati dal processo di produzione allo scopo di differenziare ulteriormente il mix energetico impiegato e ridurre in maniera significativa il ricorso ai combustibili fossili.

### L'efficienza della logistica

Un'ulteriore prova dell'impegno volto alla riduzione dei propri impatti ambientali riguarda gli sforzi profusi dal Pastificio al fine di ricercare soluzioni capaci di incrementare l'efficienza della propria logistica e ridurre gli impatti causati da maggiori percorrenze o da una limitata saturazione dei mezzi impiegati. Il Pastificio Felicetti distribuisce i propri prodotti sia in Italia che all'estero utilizzando prevalentemente il trasporto su gomma o via mare, ma ha da tempo abbandonato una logica di carattere geografico in favore di una configurazione più flessibile e integrata. Mediante l'analisi costante dei propri processi logistici e all'implementazione di pratiche strategiche, il Pastificio è stato in grado di ridurre drasticamente i chilometri percorsi dai mezzi e trasportare maggiori quantitativi di merce tramite un'unica consegna riuscendo così a minimizzare i costi e a ridurre in maniera significativa le emissioni connesse al trasporto delle merci. Alcuni esempi di queste pratiche riguardano la realizzazione di studi preliminari volti a ricercare il miglior grado di ottimizzazione dei trasporti, l'utilizzo di palette doppie che consentono di trasportare una quantità di circa il 30% superiore su una singola consegna e la gestione degli ordini parziali mediante la selezione di un unico vettore per effettuare consegne in un'area geografica specifica. Contestualmente, tutti i fornitori logistici sono sensibilizzati a ricercare soluzioni in grado di ridurre i propri impatti ambientali, come il mantenimento di un parco macchine efficiente e aggiornato.

### GRI 302-1 -- Consumo di energia interno all'organizzazione<sup>2</sup>

Consumi energetici	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021
Gas naturale	GJ	74.631	66.362
Gasolio	GJ	1.690	1.607
Benzina	GJ	76	6
Energia elettrica acquistata	GJ	10.678	6.077
Energia autoprodotta da impianti di trigenerazione	GJ	12.581	12.772
Energia elettrica autoprodotta da impianti fotovoltaici	GJ	406	411
di cui venduta/reimmessa in rete	GJ	-	176
Raffreddamento autoprodotta	GJ	860	-
Energia termica autoprodotta	GJ	8.641	6.921
<b>Totale</b>	<b>GJ</b>	<b>109.157</b>	<b>93.921</b>
% di energia da fonte rinnovabile	%	0,4%	0,4%

### GRI 302-3 -- Intensità energetica

Intensità energetica	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021
Rapporto d'intensità considerando l'energia consumata	GJ/ton di pasta prodotta	3,7	4,1

### GRI 305-1 -- Emissioni dirette (Scope 1)<sup>3</sup>

Emissioni Scope 1	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021
Gas naturale	tCO <sub>2</sub>	4.161	3.653
Diesel	tCO <sub>2</sub>	120	112
Benzina	tCO <sub>2</sub>	6	1
<b>Totale</b>	<b>tCO<sub>2</sub></b>	<b>4.287</b>	<b>3.766</b>

<sup>2</sup> I fattori utilizzati per le conversioni di energia sono stati pubblicati dal Department for Business, Energy & Industrial Strategy (BEIS) del Governo del Regno Unito e dal Ministero dell'ambiente rispettivamente nelle edizioni del 2022 e 2021.

<sup>3</sup> Le emissioni Scope 1 sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>, in quanto la fonte utilizzata non riporta i fattori di emissione degli altri gas diversi dalla CO<sub>2</sub>.

Per le emissioni di Scope 1 del 2022 e 2021 sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati dal Department for Business, Energy & Industrial Strategy (BEIS) del Governo del Regno Unito rispettivamente nelle edizioni del 2022 e 2021.

### GRI 305-2 -- Emissioni indirette (Scope 2)<sup>4</sup>

Emissioni Scope 2 Location Based	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021
Energia elettrica acquistata	tCO <sub>2</sub>	773	440
Emissioni Scope 2 Market Based	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021
Energia elettrica acquistata	tCO <sub>2</sub>	1356	771

### GRI 305-4 -- Intensità emissiva

Intensità emissiva	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021
Rapporto d'intensità considerando le emissioni di Scope 1 e Scope 2 (Location Based)	tCO <sub>2</sub> /ton di pasta prodotta	0,17	0,18

<sup>4</sup> Le emissioni dello Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO<sub>2</sub> equivalenti) come indicato nel rapporto ISPRA "Fattori di emissione atmosferica di CO<sub>2</sub> e altri gas serra nel settore elettrico".

Lo standard di rendicontazione utilizzato (GRI Sustainability Reporting Standards 2016) prevede due diversi approcci di calcolo delle emissioni di Scope 2: "Location-based" e "Market-based".

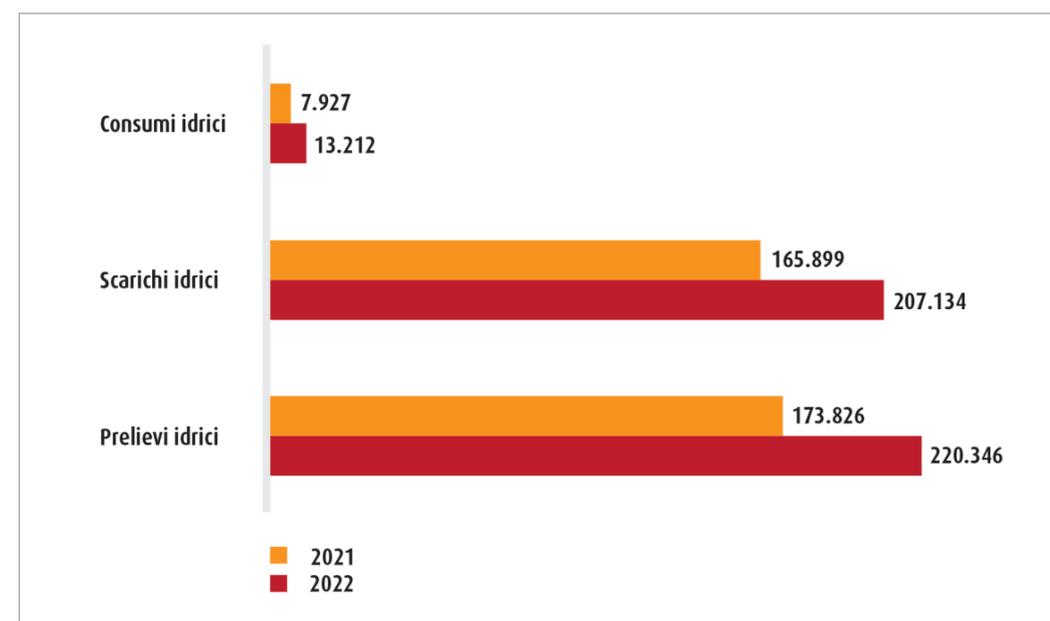
L'approccio "Location-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione medi relativi agli specifici mix energetici nazionali di produzione di energia elettrica. In particolare, per le emissioni Scope 2 del 2022 e 2021 sono stati utilizzati rispettivamente i fattori di emissione dell'ISPRA - Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale 2022 e 2021. Le emissioni dello Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO<sub>2</sub>, tuttavia la percentuale di metano e protossido di azoto ha un effetto trascurabile sulle emissioni totali di gas serra (CO<sub>2</sub> equivalenti) come desumibile dalla letteratura tecnica di riferimento. L'approccio "Market-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione definiti su base contrattuale con il fornitore di energia elettrica. In assenza di specifici accordi contrattuali tra l'Organizzazione ed il fornitore di energia elettrica (es. acquisto di Garanzie di Origine), per l'approccio "Market-based" è stato utilizzato il fattore di emissione relativo al "residual mix" nazionale, pubblicato da AIB Residual Mixes rispettivamente nelle edizioni 2022 e 2021.

## Consumi e scarichi idrici

Con riferimento alle risorse idriche è importante specificare che, all'interno degli stabilimenti produttivi di Molina e Predazzo, Pastificio Felicetti utilizza esclusivamente acqua dolce proveniente dalla rete comunale oppure dalle falde sotterranee ed effettua analisi periodiche per monitorare lo stato di conformità e di igiene delle acque utilizzate e il rispetto delle disposizioni legali. Le risorse idriche sono impiegate sia per la produzione degli impasti di pasta ma anche per usi tecnici connessi all'attività di raffreddamento dei macchinari. In tal senso, i consumi idrici per lo stabilimento di Predazzo fanno riferimento sia ad acqua prelevata da pozzi di proprietà sia da acquedotti pubblici, mentre nello stabilimento di Molina viene impiegata esclusivamente acqua proveniente da acquedotti e i consumi relativi a risorse idriche prelevate da falde sotterranee sono nulli. Similmente ai consumi energetici, anche per quanto concerne i dati relativi ai prelievi e agli scarichi idrici, si registra un incremento del 20% spiegabile con la piena entrata in funzione dello stabilimento di Molina che nel corso del 2021 aveva operato a pieno regime esclusivamente per 6 mesi.

In particolare, i prelievi idrici sono passati da circa 174mila m<sup>3</sup> di acqua per il 2021 a 220mila m<sup>3</sup> nel corso del 2022 mentre gli scarichi hanno fatto registrare un aumento da 165mila a 207mila m<sup>3</sup> nel corso dello stesso periodo di tempo.

I consumi, scarichi e prelievi idrici del Pastificio Felicetti dal 1° gennaio al 31 dicembre (m<sup>3</sup>)



Conseguentemente, i consumi idrici che si riferiscono alle risorse impiegate in entrambi gli stabilimenti ammontano a 13mila m<sup>3</sup> per il 2022 in aumento rispetto agli 8mila m<sup>3</sup> dell'anno precedente. Parallelamente, rispetto alle iniziative legate al minor utilizzo di acqua, è importante considerare che l'industria alimentare rappresenta un settore notoriamente caratterizzato da consumi idrici elevati per cui si rende particolarmente necessario per tutti i produttori di pasta promuovere un utilizzo responsabile dell'acqua e lavorare allo scopo di ottimizzare i propri processi produttivi.

L'obiettivo di ridurre costantemente le risorse idriche impiegate è di fatto testimoniato dall'implementazione di azioni concrete: nello stabilimento di Molina il raffreddamento dei macchinari è garantito mediante l'utilizzo di un chiller e di un assorbitore che consente di convertire parte dell'energia termica in esubero prodotta dal cogeneratore in energia da impiegare per il processo di raffreddamento riducendo in questo modo il prelievo idrico.

### GRI 303-3 -- Prelievo idrico

Fonte	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022		Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
Acque sotterranee	m <sup>3</sup>	150.459	-	117.883	-
Acqua approvvigionata da un fornitore terzo	m <sup>3</sup>	69.887	-	55.943	-
<b>Totale acqua</b>	<b>m<sup>3</sup></b>	<b>220.346</b>		<b>173.826</b>	

### GRI 303-4 -- Scarico d'acqua

Destinazione	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022		Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
Risorse idriche di terze parti da acqua dolce	m <sup>3</sup>	207.134		165.899	
<b>Totale scarico d'acqua</b>	<b>m<sup>3</sup></b>	<b>207.134</b>		<b>265.899</b>	

### GRI 303-5-- Consumo d'acqua

Consumo d'acqua	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022		Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021	
		Tutte le aree	Aree a stress idrico	Tutte le aree	Aree a stress idrico
Consumo totale d'acqua	m <sup>3</sup>	13.212	-	7.927	-

## Gestione dei rifiuti

Le tipologie di rifiuti generati dal Pastificio Felicetti fanno riferimento a rifiuti pericolosi e non pericolosi. All'interno della prima categoria rientrano cere e grassi esauriti, soluzioni acquose e di lavaggio, oli esausti, solventi, liquidi antigelo e imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze. Nonostante nel 2022 la produzione sia aumentata grazie alla piena entrata in funzione dello stabilimento di Molina, l'ammontare totale dei rifiuti pericolosi generati dal Pastificio si è ridotta di circa il 6% passando da un totale di 2,44 a 2,31 tn per il 2022.

**-6%**

## DI RIFIUTI PERICOLOSI GENERATI RISPETTO AL 2021

Tali dati raccontano i risultati delle attività realizzate negli anni dal Pastificio Felicetti per mettere in atto un'attenta gestione dei rifiuti generati dai suoi processi industriali al fine di garantire la riduzione dei rifiuti destinati allo smaltimento e la massimizzazione dei recuperi.

Allo scopo di raggiungere tali obiettivi e coinvolgere attivamente i propri stakeholders in questo processo sono stati implementati diversi progetti volti a incentivare il recupero degli scarti di produzione in un'ottica di economia circolare. Nello specifico, con riferimento alle materie prime, oltre ai già citati studi di fattibilità relativi al conferimento del sottoprodotto umido e secco al biodigestore di Predazzo sono state avviate collaborazioni con industrie mangimistiche al fine di impiegare gli sfridi di pasta secca come materia prima per la produzione di alimentazione zootecnica.

Tali attività, dunque, hanno non solo l'obiettivo di rendere più efficiente l'intero processo produttivo ma generano anche dei risvolti positivi poiché si riflettono in una minor quantità di scarti con conseguenti benefici per l'ambiente circostante.

Inoltre, in aggiunta all'importantissimo lavoro di prevenzione e di sviluppo di alternative riciclabili, il Pastificio Felicetti si impegna a gestire i rifiuti inevitabilmente generati durante il processo produttivo in maniera responsabile, tant'è che nel corso degli ultimi 2 anni, il 100% dei rifiuti non pericolosi sono stati destinati ad operazioni di recupero.

**100%**

## DEI RIFIUTI NON PERICOLOSI DESTINATI A RECUPERO

## GRI 306-3 -- Rifiuti prodotti

Rifiuti pericolosi	CER/EER	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre	
			2022	2021
Cere e grassi esauriti	120112	tn	0,14	-
Soluzioni acquose di lavaggio	120301	tn	0,07	-
Oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	130205	tn	1,62	1,19
Altri solventi e miscele di solventi	140603	tn	0,21	1,09
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	150110	tn	0,12	0,12
Liquidi antigelo contenenti sostanze pericolose	160114	tn	0,16	0,04
<b>Totale</b>		<b>tn</b>	<b>2,31</b>	<b>2,44</b>
Rifiuti non pericolosi	CER/EER	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre	
			2022	2021
Fanghi e rifiuti di perforazione di pozzi per acque dolci	010504	tn	-	44,58
Imballaggi di carta e cartone	150101	tn	85,35	78,55
Imballaggi di plastica	150102	tn	40,70	26,18
Vetro	150107	tn	0,38	0,25
Carta e cartone	202101	tn	7,76	4,35
Fanghi delle fosse settiche	200304	tn	-	0,20
<b>Totale</b>		<b>tn</b>	<b>181,39</b>	<b>198,55</b>

## GRI 306-4 -- Rifiuti non conferiti in discarica

Rifiuti pericolosi	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022		Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021	
		Totale	% Totale	Totale	% Totale
Altre operazioni di recupero	tn	1,85	80%	2,44	100%
Rifiuti non pericolosi	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022		Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021	
		Totale	% Totale	Totale	% Totale
Altre operazioni di recupero	tn	54,55	100%	70,8	100%

## GRI 306-5 -- Rifiuti conferiti in discarica

Rifiuti pericolosi	Unità di misura	Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022		Dal 1° gennaio al 31 dicembre 2021	
		Totale	% Totale	Totale	% Totale
Smaltimento	tn	0,46	20%	0	0%

## Circularità

Sviluppare le attività sulla base di pratiche circolari è diventata nel corso degli anni una delle massime priorità per Pastificio Felicetti ed è stato ciò che ha guidato negli anni lo sviluppo di packaging riciclabili.



100%

## DI CARTA RICICLABILE IMPIEGATA NEGLI IMBALLAGGI

Tutti gli imballi in carta della linea Felicetti sono realizzati al 100% con carta riciclabile e stampati con inchiostri a base d'acqua, conformi alle linee guida EUPIA.

Tali risultati evidenziano quanto la tutela ambientale risulti per il Pastificio un obiettivo fondamentale, anche per proteggere la natura e l'ambiente che ci circonda. In quest'ottica Felicetti ha deciso di fare un ulteriore passo avanti e di proiettarsi in un futuro dove le confezioni sono non solo riciclabili, ma anche sostenibili in quanto realizzate al 100% con carta, come certifica il marchio stesso sulle confezioni.

Realizzato in carta naturale pura cellulosa, certificata PEFC, proveniente da foreste gestite responsabilmente, secondo rigorosi standard ambientali, sociali ed economici, il packaging impiegato è mono materiale, riciclabile al 100% e quindi in grado di diventare una potenziale risorsa per impieghi successivi.

Si tratta di un packaging che è prodotto con materiali biodegradabili e compostabili, quindi che rispetta l'ambiente, che è traspirante ovvero protegge l'alimento da agenti esterni senza creare condensa e umidità e che conserva le proprietà organolettiche del prodotto. All'interno di questa confezione, la pasta Felicetti trova l'ambiente ideale per conservare il gusto e il profumo del prodotto appena trafilato.

Il nuovo incarto è di per sé uno strumento narrativo, dove il Pastificio racconta la sintesi del proprio prodotto: le Dolomiti patrimonio dell'Unesco, un luogo unico e speciale; la sorgente di acqua purissima che sgorga in alta quota e la semola di grano duro 100% italiano<sup>5</sup>.

Nel 2022 Pastificio Felicetti è riuscito a raggiungere il 25% di pasta confezionata in carta rispetto al totale della pasta prodotta nei due stabilimenti e punta a superare il 50% nei prossimi anni. Contestualmente, grazie al proprio dipartimento di ricerca e sviluppo, il Pastificio continua a ricercare materiali innovativi, stabili e performanti che possano essere smaltiti direttamente nell'organico al fine di spostare un'ulteriore percentuale di volumi di plastica attualmente impiegati verso l'utilizzo di un materiale naturale compostabile.

<sup>5</sup> Ad eccezione del Kamut® Khorasan

## Il processo di valutazione del ciclo di vita di diverse soluzioni di imballaggio

Il Pastificio Felicetti ha sviluppato in collaborazione con l'Università di Trento un'analisi finalizzata a valutare il ciclo di vita (LCA) di diverse soluzioni di imballaggio per alcune tipologie di pasta.

70 tCO<sub>2</sub>

## RISPARMIATE GRAZIE ALL'UTILIZZO DI IMBALLAGGI DI CARTA

Tale analisi rappresenta un utile strumento per quantificare le prestazioni di un prodotto o di un processo considerando l'intero ciclo di vita, dall'estrazione/produzione delle materie prime fino allo smaltimento dei prodotti, e possiede molteplici applicazioni pratiche, tra cui è possibile citare:

- L'individuazione delle possibilità di miglioramento attraverso l'identificazione di punti critici (hot spots), da un punto di vista ambientale, nel ciclo di vita di un prodotto.
- L'analisi dei contributi delle diverse fasi del ciclo di vita sull'impatto ambientale totale, al fine di stabilire le priorità di intervento sui diversi prodotti/processi.
- Il confronto tra prodotti per comunicazioni interne o esterne, come base per le dichiarazioni ambientali di prodotto (Environmental Product Declarations, EPD).
- L'identificazione dei KPI (Key Performance Indicators) usati nelle aziende per la gestione del ciclo di vita come supporto alle decisioni di carattere strategico.

Nel caso specifico, lo studio ha considerato due materiali (carta e plastica) utilizzati come imballaggio per due tipologie di pasta (penne e spaghetti) da 500g ciascuno e si è caratterizzato da quattro fasi distinte:

- 1 Definizione dell'obiettivo e dello scopo dello studio**
- 2 Preparazione di un modello del ciclo di vita del prodotto/processo oggetto di studio considerando tutti gli input e output (Life Cycle Inventory)**
- 3 Studio della rilevanza da un punto di vista ambientale degli input e output (Life Cycle Impact Assessment)**
- 4 Interpretazione dei risultati ottenuti**

L'analisi ha avuto l'obiettivo di confrontare le quattro tipologie di imballaggio in modo tale da verificare la migliore sia nel caso della pasta lunga che di quella corta.

Per fare questo sono stati utilizzati i dati forniti dal Pastificio Felicetti relativi al riempimento, imballaggio e trasporto dei quattro pacchetti e alcuni dati specifici relativi al processo produttivo. Per i dati relativi a imballaggi secondari, trasporto e consumi energetici per riempimento e movimentazione interna è stata operata un'allocazione di massa in modo tale da considerare esclusivamente il contributo del pacchetto oggetto di studio e non del contenuto (500g di pasta).

Essi hanno consentito di determinare che l'impatto ambientale dei pacchetti in carta, calcolato secondo la metodologia EPD 2018, risulta inferiore rispetto a quello dei pacchetti in plastica.

In particolare, secondo la categoria di impatto GWP (Global Warming Potential), l'impatto ambientale dei pacchetti in carta risulta circa del 27-30% inferiore rispetto ai pacchetti in plastica; mentre secondo la categoria di impatto AD-FF (Abiotic Depletion-Fossil Fuels), tale valore ammonta a circa il 55%. Inoltre, dai risultati emersi dallo studio, è stato possibile quantificare il risparmio in termini di Carbon Footprint grazie all'utilizzo di pacchetti in carta che, per il 2022, ammonta a 70 tonnellate di CO<sub>2</sub> eq.

## L'impegno verso le persone e la comunità

L'inclusività, il rispetto e la valorizzazione delle persone sono gli elementi fondamentali su cui il Pastificio Felicetti fonda il rapporto con il capitale umano, le comunità locali, i fornitori e tutti coloro con cui collabora. In coerenza con i propri valori, l'azienda promuove un ambiente di lavoro basato sul rispetto, sul lavoro di gruppo e sull'impegno di ciascuno.

Nel corso degli anni, inoltre, il Pastificio ha mantenuto una forte connessione con il territorio in cui opera e ha sempre inteso la dimensione sociale, tanto interna quanto esterna, come uno dei capisaldi delle proprie strategie di sostenibilità. L'azienda, infatti, è impegnata costantemente a mantenere solido il legame con il territorio attraverso la realizzazione di iniziative di solidarietà, di promozione di eventi sportivi e di tutela della salute e del benessere attraverso una corretta nutrizione, mediante progetti collaborativi e iniziative di solidarietà.

Il termine comunità in Val di Fiemme ha origini antiche e significato profondo. L'attaccamento della popolazione della Valle al proprio territorio trova fondamento nella Magnifica Comunità di Fiemme, istituzione che risale al XII secolo, alla quale era stata riconosciuta una propria autonomia amministrativa. Nel corso dei secoli, la Comunità rimane un'istituzione ancora operante al giorno d'oggi nella gestione dell'immenso patrimonio boschivo della valle, importante non solo per il corretto sfruttamento forestale, ma anche per il mantenimento dell'identità storica, sociale e culturale. La Comunità ha quindi attribuito ai suoi abitanti un forte senso di appartenenza e condivisione che si rispecchiano anche nell'azienda, che in piccolo è essa stessa una comunità.

### Le persone

Le persone sono il punto di partenza attraverso cui il Pastificio intende costruire il proprio successo e rappresentano il principale fattore strategico su cui l'azienda ha scelto di puntare per garantire il progresso sociale, la crescita umana e lo sviluppo di nuovi modelli di business.

Per questo motivo il Pastificio si impegna a valorizzare al meglio le proprie risorse garantendo loro, da un lato, strumenti adeguati che possano favorirne lo sviluppo professionale e la stabilità occupazionale e, dall'altro, salvaguardando il benessere individuale, la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.

### Valorizzazione del capitale umano

Al 31 dicembre 2022 l'organico del Pastificio Felicetti risulta caratterizzato da un totale di 117 dipendenti, di cui 108 a tempo indeterminato e 9 a tempo determinato, in aumento rispetto all'anno precedente (104 al 31 dicembre 2021). Dal punto di vista della distribuzione di genere, il 23% dell'organico è costituito da donne, di cui 23 a tempo indeterminato e 4 a tempo determinato.

Il 68% e il 24% dell'organico risultano composti rispettivamente da operai e impiegati mentre la parte restante è costituita da 2 figure dirigenziali (un uomo e una donna) e da 7 quadri (di cui 2 donne). Al contributo dei lavoratori dipendenti si aggiunge quello di 5 collaboratori esterni che si occupano di attività connesse alla sicurezza e al controllo di gestione e tutela della privacy e di 54 lavoratori autonomi che svolgono prevalentemente attività di tipo commerciale.

La totalità dei dipendenti è coperta da accordi di contrattazione collettiva, in particolare il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (C.C.N.L.) per i lavoratori dell'industria alimentare.

Nel corso del 2022 Pastificio Felicetti ha assunto 19 nuove risorse (9 donne e 10 uomini), a fronte di 6 uscite (5 uomini e 1 donna).

92%

## DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

62%

## DIPENDENTI TRA I 30 E I 50 ANNI

### GRI 2-7 -- Dipendenti

Tipo di contratto d'impiego	al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Tempo indeterminato	85	23	108	77	16	93
Tempo determinato	5	4	9	8	3	11
<b>Totale</b>	<b>90</b>	<b>27</b>	<b>117</b>	<b>85</b>	<b>19</b>	<b>104</b>
Full-time/Part-time	al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Full-time	89	23	112	84	17	101
Part-time	1	4	5	1	2	3
<b>Totale</b>	<b>90</b>	<b>27</b>	<b>117</b>	<b>85</b>	<b>19</b>	<b>104</b>

### GRI 2-8 -- Lavoratori non dipendenti

Tipologia di contratto	al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Collaboratori esterni	-	5	5	-	6	6
Lavoratori autonomi	55	9	64	50	10	60
<b>Totale</b>	<b>55</b>	<b>14</b>	<b>69</b>	<b>50</b>	<b>16</b>	<b>66</b>

### GRI 401-1 -- Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti

#### Entrate

N. persone	Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2022				Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2021			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	1	9	-	10	8	6	-	14
Donne	2	5	2	9	3	3	-	6
<b>Totale</b>	<b>3</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>-</b>	<b>20</b>

#### Uscite

N. persone	Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2022				Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2021			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Uomini	-	4	1	5	5	2	2	9
Donne	-	1	-	1	-	1	1	2
<b>Totale</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>11</b>

### GRI 405-1 – Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti

#### Personale per inquadramento e genere

N. dipendenti	al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	1	1	2	1	1	2
Quadri	5	2	7	4	1	5
Impiegati	11	17	28	12	12	24
Operai	72	8	80	68	5	73
<b>Totale</b>	<b>89</b>	<b>28</b>	<b>117</b>	<b>85</b>	<b>19</b>	<b>104</b>

#### Personale per inquadramento e fasce di età

N. dipendenti	Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2022				Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2021			
	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale	<30 anni	30-50 anni	>50 anni	Totale
Dirigenti	-	-	2	2	-	1	1	2
Quadri	-	6	1	7	-	4	1	5
Impiegati	5	18	5	28	3	16	5	24
Operai	16	49	15	80	18	43	12	73
<b>Totale</b>	<b>21</b>	<b>73</b>	<b>23</b>	<b>117</b>	<b>21</b>	<b>64</b>	<b>19</b>	<b>104</b>

#### Categorie protette

N. dipendenti	al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	-	-	-	-	-	-
Impiegati	-	2	2	-	2	2
Operai	2	2	4	2	1	3
<b>Totale</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>

### Sviluppo professionale e attività di formazione

## Oltre 1.400 ORE DI FORMAZIONE REALIZZATE

Il Pastificio Felicetti ha investito e continua a investire molto nella formazione, ritenendo l'aggiornamento delle competenze un elemento cruciale per garantire al contempo l'arricchimento personale dei dipendenti e la competitività dell'azienda.

Con questa consapevolezza l'azienda si impegna a sviluppare le capacità, le competenze e le attitudini dei propri dipendenti, offrendo a ciascuno opportunità di crescita e sviluppo professionale.

Il Pastificio prevede un percorso di inserimento per i neoassunti basato su un'iniziale attività di formazione d'ingresso della durata di circa 6/8 mesi e identifica nella direzione HR la responsabilità di definire, in sinergia con la direzione aziendale, la politica di formazione e sviluppo delle competenze dei dipendenti del Pastificio.

L'analisi delle esigenze di addestramento e formazione si basa su segnalazioni e rilevazioni effettuate dai responsabili di direzione rispetto alle specifiche competenze dei lavoratori e alle necessità di formazione scaturite dalla valutazione dei rischi per ogni direzione aziendale. Successivamente, viene definito un piano di sviluppo delle competenze adattato alle dimensioni dell'organizzazione e al contesto aziendale e l'ufficio HR si occupa del coordinamento e della implementazione del piano di formazione, del processo di selezione dei fornitori di servizi e della gestione del budget.

Nel corso dell'ultimo anno si evidenziano oltre 1.400 ore di formazione destinate ai dipendenti e la realizzazione di due importanti progetti di formazione caratterizzati dal concetto di "essere squadra in Felicetti": uno rivolto alla crescita professionale dei responsabili di reparto denominato "I capi reparto e i loro team", il secondo rivolto ai vari direttori di funzione (commerciale, amministrazione, marketing, export, IT e HR) denominato "Uno per tutti e tutti per uno".

Entrambi i progetti sono stati caratterizzati da più fasi (formazione, coaching, outdoor training) e da una rielaborazione finale volta a restituire alla direzione generale e al dipartimento HR un resoconto dei risultati raggiunti e di eventuali spunti di miglioramento derivanti dai feedback ricevuti dai partecipanti nel corso dei vari step.

Infine, nel 2022 è stato implementato un sistema di remunerazione variabile che coinvolge le posizioni della prima linea manageriale, adottando in questo modo una metodologia di valutazione delle performance.

Nel corso del 2022, 7 dipendenti tra quadri e dirigenti (5 uomini e 2 donne) hanno ricevuto periodicamente valutazioni delle loro performance.

#### GRI 404-1 – Numero medio di ore di formazione dell'anno per dipendente

N. ore	Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2022					
	<30 anni	30-50 anni	Ore donne	Media ore/donne	Ore totalii	Media ore/categoria
Dirigenti	10	10	64	64	74	37
Quadri	280	56	60	30	340	49
Impiegati	266	24	191	11	457	16
Operai	555	8	54	7	609	8
<b>Totale</b>	<b>1.111</b>	<b>12</b>	<b>369</b>	<b>13</b>	<b>1.480</b>	<b>13</b>

#### Valorizzazione della diversità e pratiche di inclusione

La popolazione aziendale del Pastificio Felicetti è costituita per la maggior parte da dipendenti tra i 30 e i 50 anni, che si attestano a oltre il 62%. Gran parte dell'organico aziendale è di genere maschile, tuttavia la valorizzazione delle diversità è al centro delle politiche del Pastificio, infatti, nell'ultimo anno la componente femminile risulta in aumento di 8 unità.

**54%**

#### DI DONNE TRA IMPIEGATI, QUADRI E DIRIGENTI

Le categorie professionali dove attualmente si riscontra la maggiore quota femminile sono quelle di dirigenti (50%) e impiegati (61%). Per quanto riguarda invece la categoria degli operai, solo il 10% è di genere femminile. Ispirandosi a principi di correttezza e di rispetto dei diritti di ciascuno nell'espletamento dell'attività lavorativa e professionale, il Pastificio Felicetti rifiuta qualsiasi situazione possa creare discriminazione nei confronti del personale o possibili conflitti di interesse tra la Società e coloro che prestano la propria attività nell'interesse della medesima. Al contrario, l'azienda intende promuovere a tutti i livelli un ambiente di lavoro che alimenti un senso di appartenenza tra le persone e che le stimoli a partecipare attivamente alla vita e al successo aziendale.

L'ambiente di lavoro garantisce il rispetto, anche in sede di selezione, della personalità e della dignità di ciascun individuo. La Società non tollera discriminazioni e abusi di qualsiasi tipo, in base per esempio a disabilità, etnia, credo religioso, appartenenza politica e sindacale, lingua, sesso, orientamento sessuale ed età. Nei rapporti con i colleghi da ogni risorsa ci si aspetta un comportamento orientato ai principi di correttezza e di civile convivenza, in spirito di piena collaborazione.

Da sempre nei processi di assunzione, sviluppo e valutazione delle persone, Felicetti tiene altamente in considerazione le caratteristiche individuali, le capacità, le conoscenze e le competenze professionali, favorendo un approccio orientato alla meritocrazia e alle pari opportunità, evitando qualsiasi forma di discriminazione e limitando al minimo la discrezionalità.

## Salute e benessere

#### Gestione della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Il Pastificio Felicetti garantisce la tutela della salute e della sicurezza di tutti coloro che a diverso titolo operano al suo interno, attraverso l'adempimento degli obblighi previsti dalla normativa europea, dalla legislazione italiana, dai contratti di lavoro di categoria e mediante la promozione e la realizzazione di attività finalizzate al miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza delle strutture.

**1**

#### INFORTUNIO SUL LAVORO REGISTRATO NEL CORSO DEL 2022

Nello specifico, sono redatti e mantenuti aggiornati documenti di analisi e valutazione dei rischi relativi alla salute e alla sicurezza del personale - sia di carattere generale che specifico - a cura del datore di lavoro con il supporto di tecnici/consulenti esterni e grazie al coinvolgimento dei due rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS) dello stabilimento di Molina di Fiemme e di Predazzo.

**-6%**

#### TASSO DI INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRABILI NEL 2022

L'identificazione dei pericoli e la valutazione dei rischi è effettuata principalmente dal datore di lavoro, dall'RSPP, dagli RLS e dalle figure aziendali preposte a seguito di sopralluoghi e attraverso la programmazione di incontri periodici con il datore di lavoro e l'RSPP.

Al di là dell'applicazione delle normative, in particolare del D.lgs.81, il sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro si ispira alla norma ISO 45001 e prevede l'attuazione delle migliori prassi aziendali.

L'azienda ha inoltre nominato un medico competente, contattabile direttamente dai dipendenti, che sottopone i lavoratori a sorveglianza sanitaria in base a specifici protocolli e che effettua sopralluoghi sui luoghi di lavoro. Inoltre, il continuo monitoraggio della tematica è garantito mediante la segnalazione dei pericoli da parte dei lavoratori direttamente ai preposti.

Corsi di formazione generali e specifici sono svolti a favore di impiegati, operai, preposti, addetti all'uso dell'imbraco anti caduta, delle piattaforme mobili elevabili, dei carrelli elevatori e ai sistemi di posizionamento con funi; per ciascuna di queste categorie è previsto un aggiornamento periodico quinquennale rispetto ai programmi di formazione svolti.

Inoltre, il Pastificio Felicetti si è dotato di un regolamento interno, di cui ogni dipendente viene a conoscenza all'atto dell'assunzione e che rappresenta un codice di comportamento che ha valore generale e che può essere consultato in ogni momento nella bacheca a esso riservata. L'insieme di regole contenute all'interno del documento riguarda non solo il personale dipendente, ma anche chiunque voglia intrattenere con l'azienda rapporti di collaborazione. Il Codice prevede che le postazioni di lavoro siano dotate degli utensili e del materiale occorrente per la lavorazione e per mantenere in efficienza i mezzi di lavoro, che la manutenzione degli impianti, delle macchine e dei mezzi aziendali debba essere effettuata sistematicamente dagli addetti a essa preposti e che ogni dipendente debba contribuire costantemente e attivamente a mantenere condizioni igieniche ottimali in tutte le aree e locali aziendali, pur considerando la presenza degli addetti al servizio di pulizia e sanificazione.

L'azienda definisce inoltre delle norme generali in materia di sicurezza che tutti i lavoratori sono tenuti a rispettare scrupolosamente che prevedono di:

- Osservare ogni istruzione impartita circa il corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione collettivi e individuali.
- Non rimuovere i dispositivi di sicurezza adottati dall'azienda.
- Utilizzare correttamente i macchinari, le apparecchiature, gli utensili, i mezzi di trasporto e le attrezzature di lavoro.
- Segnalare alla direzione eventuali anomalie accertate nel funzionamento di macchinari e dispositivi di sicurezza e di protezione.
- Segnalare eventuali condizioni di pericolo di cui ciascun dipendente viene a conoscenza, adoperandosi direttamente nel caso di urgenza ed eliminare o ridurre l'anomalia o il pericolo, notificando l'accaduto alla direzione, al responsabile dell'ufficio qualità e al responsabile della sicurezza.
- Sottoporsi a periodici controlli sanitari.

Inoltre, al fine di prevenire infortuni sul lavoro e malattie professionali, gli operai sono tenuti a utilizzare un abbigliamento e dei mezzi di protezione atti a limitare i rischi di incidenti sul lavoro, indossando un vestiario che sia in grado di offrire un livello di protezione adeguato e utilizzando ulteriori dispositivi di protezione specifici che proteggano mani, piedi, occhi e udito.

Infine, come stabilito all'interno del proprio Codice etico, il Pastificio Felicetti si impegna a diffondere e consolidare una cultura della sicurezza sviluppando la consapevolezza dei rischi e promuovendo comportamenti responsabili da parte di tutti i collaboratori, tutelando, soprattutto con azioni preventive, la salute e la sicurezza.

Obiettivo della Società è proteggere e tutelare le proprie risorse umane, patrimoniali e finanziarie, ricercando costantemente le sinergie necessarie non solo all'interno dell'azienda, ma anche con i fornitori, le imprese e i clienti. Per questo motivo, il Pastificio si adopera per migliorare continuamente l'efficienza delle strutture aziendali, dei processi e delle condizioni di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. In quest'ottica, il Pastificio Felicetti ha avviato l'implementazione di un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro che sarà conforme a quanto previsto dalla norma UNI ISO 45001 e coprirà tutti i lavoratori dell'azienda nonché tutti i luoghi di lavoro.

Nel corso del 2022 si è verificato un solo infortunio sul luogo di lavoro senza gravi conseguenze (causato da movimentazione del carrello elevatore) e nel biennio 2022 e 2021 non sono state identificate malattie professionali connesse all'attività lavorativa svolta dai dipendenti.

Contestualmente, il tasso di infortuni registrabili sul luogo di lavoro, ovvero il rapporto tra il numero di infortuni sul lavoro registrabili e le ore lavorate moltiplicato per 200.000, si è ridotto del 6% nel 2022 rispetto al 2021 passando da 1,09 a 1,02.

#### GRI 403-9 - Infortuni sul lavoro

Dipendenti (Headcount)	al 31 dicembre 2022			al 31 dicembre 2021		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Numero totale di casi registrabili di infortuni sul luogo di lavoro	1	-	1	1	-	1
Di cui decessi	-	-	-	-	-	-
Di cui infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (a esclusione dei decessi)	-	-	-	-	-	-
Numero totale di ore lavorate	150.745	45.028	195.773	150.380	33.010	183.390
Tasso di infortuni registrabili sul luogo di lavoro <sup>6</sup>	1,02			1,09		

<sup>6</sup> Il Tasso è stato calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni sul lavoro registrabili e le ore lavorate, moltiplicato per 200.000

## Promozione della salute e del benessere

L'azienda è da tempo impegnata a promuovere uno stile di vita sano, incentivando pratiche di corretta alimentazione associate a una regolare attività sportiva. Con questo scopo nel corso degli anni ha organizzato o partecipato a numerose iniziative che hanno fatto di Felicetti un brand di riferimento per la cultura del cibo, del benessere e dello sport.

## La pasta protagonista di un'alimentazione sana e sostenibile

Tra le attività finalizzate alla promozione della cultura della pasta come pilastro della dieta mediterranea e di un'alimentazione che rispetta l'ambiente e gli ecosistemi, si collocano al primo posto le diverse collaborazioni con Chef stellati e professionisti che riconoscono la qualità dei prodotti realizzati dall'azienda e ne sposano l'approccio etico e sostenibile.



Luca Fantin



Alessandro Gilmozzi



Norbert Niederkofler



Cristiano Tomei

Michele Casadei Massari

Il Pastificio Felicetti è inoltre partner di importanti associazioni impegnate a valorizzare il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano in Italia e nel mondo, promuovendo una corretta educazione alimentare.



L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto che ha l'obiettivo di promuovere sul territorio nazionale e all'estero i prodotti italiani e il Made in Italy anche attraverso l'interscambio di esperienze e risorse e la formazione delle nuove generazioni



La Scuola di Alta Formazione Gastronomica In Cibus che ha l'obiettivo di promuovere e discutere i progetti più innovativi messi in campo nel settore, le nuove frontiere della ricerca e le nuove sfide che il comparto si trova costretto ad affrontare



La Fondazione Gualtiero Marchesi che intende promuovere una riflessione e un dialogo costanti sulla formazione, la ricerca e la conoscenza in ambito alimentare

Nel logo Felicetti è riportata la scritta Dolomiti per indicare il luogo di provenienza e per promuovere i nostri prodotti ci avvaliamo anche di Chef Ambassador stellati regionali, quali Alessandro Gilmozzi e Norbert Niederkofler come testimonial di cucina di montagna, grandi interpreti dei nostri prodotti e creatori di nuove prospettive di utilizzo. Va sottolineata l'importanza che l'alta cucina ha nel promuovere un territorio: i ristoranti e gli Chef svolgono un ruolo fondamentale per i luoghi in cui operano perché utilizzano e valorizzano i prodotti locali e sono promotori del territorio attraverso il turismo enogastronomico. Per questo siamo orgogliosi di produrre la pasta che diciamo essere "pensata per gli Chef" in quanto abbiamo uno scambio continuo con la categoria per migliorarne la qualità e accogliere le loro richieste. Siamo partner di Care's e Cook the Mountain, assoluti protagonisti nel settore gastronomico di altissima qualità, il cui fine è quello di unire professionisti e aziende enogastronomiche per prendersi cura dell'ambiente, della comunità, della cultura e del ritmo della natura, promuovendo un approccio etico e sostenibile alla cucina e attribuiamo il Premio Young Ethical Chef Award a giovani Chef emergenti che si contraddistinguono in una cucina sostenibile. La pasta è uno dei pochi prodotti alimentari con etichetta corta: acqua, semola e l'impegno per un prodotto di eccellenza ci portano quindi ad utilizzare solo acqua purissima che sgorga dalle cime delle Dolomiti, una materia prima unica e incontaminata, con la quale si ottiene un impasto privo di residui e impurità che viene poi essiccato con aria di montagna. Il messaggio di trentinità che veicoliamo è quindi scritto nella nostra stessa ricetta e il nostro claim "impastiamo la farina con il cielo" ben rappresenta questo processo. La montagna diventa quindi più di un luogo di origine ed è la vera differenza che rende unico il nostro marchio.

Tra le iniziative di particolare rilievo che hanno visto protagonista il Pastificio Felicetti nel corso del 2022 è possibile citare Genesis: un progetto realizzato con l'obiettivo di promuovere la rigenerazione umana come elemento cardine di un'idea di sostenibilità che, accanto ai tradizionali elementi - fuoco, acqua, terra, aria - inserisca l'uomo come fattore cruciale della tutela dell'ambiente in quanto potenziale soluzione delle problematiche riguardanti il cambiamento climatico e la perdita di biodiversità.



The ethical Chef Days



GENESIS

M O F O O D



## Lo sport come elemento cardine del benessere della persona

Lo sport rappresenta da sempre per l'azienda un'opportunità per esprimere la passione, l'impegno e la tenacia necessari per affrontare le sfide quotidiane, così come quelle legate al mondo del business. Il Pastificio Felicetti, nel suo costante percorso di crescita, si ispira alla stessa motivazione che spinge un atleta a migliorare costantemente le proprie performance e ad eccellere.

**Sci di fondo.** Confermando il proprio legame con il mondo dello sport, nel corso degli ultimi due anni il Pastificio ha continuato a investire in sponsorizzazione ed eventi nel mondo dello sci di fondo, mantenendo il proprio ruolo di sponsor tecnico della Marcialonga, la più prestigiosa competizione di sci di fondo su grandi distanze in Italia, che ha celebrato nel 2022 il suo cinquantesimo anniversario. Il Pastificio ha lanciato per l'occasione un'edizione limitata del proprio packaging, a testimonianza del legame di lunghissima data con la manifestazione - che Felicetti sostiene dal 1994 - e del ruolo che essa riveste per il territorio di Fiemme e di Fassa.



## Promozione dello sport nel territorio

Anche per l'edizione 2022 il Pastificio ha sostenuto il Festival dello sport, organizzato a Trento in collaborazione con La Gazzetta dello Sport e RCS Media Group, che ha l'obiettivo di promuovere lo sport a 360 gradi - professionale e ludico-amatoriale, di condivisione o in solitaria - e la consapevolezza che lo sport e la qualità dell'alimentazione sono alla base della relazione che si ha con il proprio corpo.



L'azienda ha supportato il consorzio Aquila Basket Trento, Valdifiemme Hockey Club, Fassa Falcons Hockey e atleti che hanno scelto di far parte del suo team "passione per primi" e di diventare ambassador dell'azienda facendosi portavoce dell'adozione di pratiche di buona alimentazione come parte integrante della propria preparazione atletica.



## Dolomites Well-Being Summit

Il "Dolomites Well-Being Summit" è organizzato dalle aziende del territorio che sono parte di un distretto economico unico in Italia, ed è espressione della volontà di un gruppo di imprenditori fiemmesi di sostenere la valle che ha ispirato le loro esperienze imprenditoriali come Valle del Benessere: **Starpool wellness**, da oltre 45 anni specializzata in wellness, spa e soluzioni per il benessere psicofisico con progetti realizzati in tutto il mondo; **La Sportiva**, azienda leader nella produzione di scarpette d'arrampicata e di scarponi per l'alta montagna che contiene al minimo l'impatto ambientale dei propri prodotti pubblicando regolarmente anche un bilancio di sostenibilità; **Pastificio Felicetti**, che da quattro generazioni porta avanti una produzione di specializzazione in altitudine, utilizzando le migliori semole di grano duro e di altri cereali, acqua di sorgente ed aria d'alta quota, per conferire alla propria pasta un sapore distintivo, sempre più apprezzato dagli chef di tutto il mondo; **Fiemme 3000**, da circa 30 anni specializzata in pavimenti e arredamenti in legno biocompatibili, 100% salubri, capaci di migliorare la qualità dell'aria indoor.

## Supporto alla comunità

Il Pastificio Felicetti è profondamente legato a un concetto di cittadinanza d'impresa che lo vede da sempre impegnato in un ruolo attivo nella propria comunità, con la convinzione che il proprio contributo possa favorire in modo fattivo lo sviluppo e la crescita del territorio in cui è inserito.

L'azienda è costantemente impegnata a rinnovare il proprio impegno nel supportare le comunità attraverso attività e approcci differenti avendo definito i principi che guidano il proprio operato.

A testimonianza di questo impegno, il Pastificio Felicetti si è più volte reso protagonista di importanti iniziative benefiche, donando nel corso degli ultimi tre anni oltre 18.000 kg di pasta ad associazioni umanitarie che si occupano di aiutare famiglie bisognose e profughi.

## Oltre 18.000 kg DI PASTA DONATA

Questi sforzi hanno consentito al Pastificio di ottenere un importante riconoscimento e di entrare nella lista delle 100 aziende italiane più sostenibili pubblicata da Forbes in occasione de **Sustainability Award 2021**.

La selezione – basata sullo score e sui rating ESG (environmental, social and governance) – intende individuare e valorizzare le aziende “che hanno saputo integrare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica nelle proprie strategie di business, interiorizzandone i principi attraverso l'innovazione dei processi organizzativi e produttivi e monitorando in modo attivo le proprie performance”.



Un ulteriore elemento attraverso cui il Pastificio intende supportare il proprio territorio è la partnership con la Magnifica Comunità di Fiemme, istituzione che risale al XII secolo e che tutt'oggi gestisce in modo autonomo parte del patrimonio boschivo e immobiliare del territorio delle Dolomiti.



*Magnifica Comunità  
di Fiemme*

## Progetto Sentieri

La salvaguardia del territorio e delle persone rappresentano i fattori che hanno portato alla nascita del Progetto Sentieri: un'attività rieducativa di carattere ambientale per i detenuti della casa di reclusione di Milano Opera, basata sul concetto di giustizia riparativa e che considera l'ambiente nella sua doppia dimensione – sociale ed ecologica – come luogo in cui operare attivamente il riavvicinamento alla comunità, così da ricomporre la frattura precedente.

Tra gli obiettivi del progetto vi è la volontà di:

- Offrire un'esperienza di giustizia riparativa concreta, basata sull'incontro tra il lavoro dei detenuti del carcere di Opera, che assume la valenza simbolica di strumento per il proprio riscatto sociale a favore della comunità e in particolare dei più fragili, e la necessità dei cittadini di Predazzo, in particolare quelli con disabilità, di sistemare i percorsi naturalistici battuti dai cammini maggiormente frequentati.
- Proporre un'esperienza a stretto contatto con la natura, che insegni il valore del rispetto ecologico, in cui il prendersi cura dell'ambiente rifletta il prendersi cura di sé e del proprio contesto di vita.
- Offrire uno spazio terzo, lontano dai luoghi abituali, in cui le famiglie possano vivere dei momenti di condivisione finalizzati a rinsaldare le già precarie reti familiari, danneggiate dall'avvento della pandemia.
- Creare occasioni di socializzazione “adattive” e modelli di aggregazione propedeutici al reinserimento sociale, in cui sopperire ai bisogni socio-relazionali, aggregativi e psicologici dell'utenza, sviluppando le social skills necessarie a una progressiva integrazione nella comunità di appartenenza.

Inoltre, il progetto mira a contrastare gli stereotipi relativi ai temi della realtà detentiva e delle condotte devianti, attraverso la sensibilizzazione e il coinvolgimento della cittadinanza.

## Trasparenza e integrità

Pastificio Felicetti ha da anni posto come riferimento alla base del raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità e di creazione di valore il rispetto dei principi etici di legalità, integrità e trasparenza, di tutela dei diritti umani e di gestione responsabile della catena di fornitura.

Forte della conduzione di tipo familiare che da oltre 100 anni ne caratterizza l'operato, il Pastificio ritiene che la sostenibilità aziendale inizi a partire dalla definizione di un sistema valoriale e dei principi ispiratori del modo di fare impresa.

### Governance e struttura organizzativa

Il Pastificio Felicetti ha adottato un modello di governance che fonda il sistema di governo societario su alcuni principi cardine, quali il ruolo centrale attribuito al Consiglio di Amministrazione, la corretta gestione delle situazioni di conflitto di interesse, la trasparenza nella comunicazione delle scelte di gestione dell'impresa e l'efficacia del proprio Sistema di Controllo Interno e di Gestione dei Rischi.

La gestione della Società fa capo al Consiglio di Amministrazione, che assume la responsabilità del governo aziendale; mentre, secondo il modello tradizionale di governance in vigore, il Collegio Sindacale svolge attività di vigilanza.

Il CdA è composto da 5 uomini: Felicetti Valentino, Felicetti Riccardo, Felicetti Paolo, Felicetti Stefano e Franceschi Giorgio mentre il Collegio dei Revisori è composto da 1 donna e 4 uomini.

### Etica e trasparenza: il Modello 231

In piena coerenza con il proprio impegno nella creazione e nel mantenimento di una governance in linea con i più elevati standard etici, il Pastificio Felicetti si impegna a garantire un'efficiente gestione delle proprie attività in conformità alla normativa vigente e rendere più efficace il proprio sistema di controllo e governo dei rischi.

A tal fine, l'azienda ha ritenuto opportuno dotarsi di un Modello di Organizzazione Gestione e Controllo (MOG) ai sensi del D.lgs. 231/2001.

Il MOG ha l'obiettivo di prevenire il rischio di commissione di reati e illeciti amministrativi teoricamente realizzabili nell'ambito dell'attività della Società e costituisce uno degli elementi essenziali del più ampio Sistema di Controllo Interno e di Gestione dei Rischi.

Al fine di implementare tale sistema, il Pastificio ha quindi istituito un Organismo di Vigilanza preposto a vigilare sul funzionamento e sull'osservanza di quanto implementato allo scopo di prevenire i reati cui il D.lgs fa riferimento.



ITALIA  
**felicetti**  
DOLOMITI 1908

## Pastificio Felicetti S.p.a.

MODELLO DI ORGANIZZAZIONE GESTIONE E CONTROLLO  
ai sensi del Decreto Legislativo 5 giugno 2001, n. 231

Approvato dal Consiglio di Amministrazione in data: 7 ottobre 2022

Organismo di Vigilanza di Pastificio Felicetti SpA  
Via Don Lorenzo Felicetti, 9, 38037 Predazzo TN  
odv@felicetti.it

Nello specifico, il Sistema di Controllo Interno e di Gestione dei Rischi è da intendersi come l'insieme di tutti gli strumenti, regole, documentazione aziendale e strutture organizzative necessari o utili a indirizzare, gestire e verificare le attività di impresa con l'obiettivo di assicurare il corretto funzionamento ed il buon andamento della Società, oltre che garantire, con ragionevole margine di sicurezza:

- Il rispetto delle leggi e delle normative vigenti, nonché del corpus normativo aziendale (politiche, linee guida, procedure aziendali e istruzioni operative).
- La protezione dei beni aziendali.
- L'ottimale ed efficiente gestione delle attività di business.
- L'attendibilità dell'informativa finanziaria.
- La veridicità e correttezza della raccolta, elaborazione e comunicazione delle informazioni e dei dati societari.

Il Sistema di Controllo Interno e di Gestione dei Rischi è integrato nei più generali assetti organizzativi e di governo societario adottati e concorre, con tutte le sue componenti, in modo diretto e indiretto, alla prevenzione dei reati previsti dal Decreto. La responsabilità di realizzare e attuare un efficace Sistema di Controllo Interno e di Gestione dei Rischi è presente a ogni livello della struttura organizzativa della Società e riguarda tutti gli esponenti aziendali nell'ambito delle funzioni e responsabilità ricoperte.

Pastificio Felicetti si impegna a garantire la costante attuazione e l'aggiornamento del Modello, secondo la metodologia indicata dalle Linee Guida di Confindustria e dalle best practice di riferimento allo scopo di individuare le aree più a rischio e la loro conseguente regolamentazione attraverso procedure specifiche.

Inoltre, la Società si impegna a sensibilizzare tutto il personale sul contenuto del Modello ed ha previsto un sistema di controllo e di segnalazione whistleblowing tramite un canale di posta elettronica, che garantisce la riservatezza dell'identità del segnalante.

Tra i documenti che costituiscono il Modello 231 di Pastificio Felicetti è possibile citare:

- La Parte Generale, in cui vengono descritte le finalità ed il funzionamento del Modello nonché i compiti dell'Organismo di Vigilanza.
- Il Codice Etico, che definisce i valori e i principi comportamentali cui devono attenersi i soggetti appartenenti agli organi di indirizzo amministrativo e di controllo, i dirigenti, dipendenti, collaboratori e quanti in generale agiscono per conto del Pastificio o con esso interagiscono, anche al fine di soddisfare le esigenze che l'applicazione del Modello intende perseguire.
- Il Sistema Sanzionatorio, articolato in funzione delle diverse tipologie di soggetti, che definisce le sanzioni e i provvedimenti conseguenti alle violazioni delle prescrizioni del Modello da parte del Consiglio di Amministrazione una volta sentito l'Organismo di Vigilanza.

Nel corso del 2022 non si sono verificati episodi di corruzione né nell'ambito dell'organizzazione, né nel corso delle collaborazioni con i partner commerciali.

## I valori del Pastificio Felicetti

<b>Legalità e integrità</b>	<b>Onestà</b>	<b>Trasparenza</b>
<b>Lealtà</b>	<b>Correttezza e riservatezza</b>	<b>Rispetto per gli altri</b>
<b>Efficienza</b>	<b>Salute e sicurezza</b>	<b>Tutela ambientale</b>

## Il comportamento etico e la lotta alla corruzione

Allo scopo di assicurare il rispetto dei Principi e dei Valori ai quali il Pastificio Felicetti ispira il proprio operato e garantire il conseguimento della propria missione aziendale, la Società si è dotata a partire dal 2020 di un Codice Etico e di procedure interne volte all'applicazione di comportamenti corretti e trasparenti come base della cultura aziendale e dell'operato di tutti i collaboratori.

Si tratta di uno strumento volontario di autoregolamentazione attraverso il quale Pastificio Felicetti afferma e declina i valori, i principi e gli standard comportamentali che ispirano l'agire proprio e degli stakeholders e che mira a raccomandare, promuovere o vietare determinati comportamenti, al di là ed indipendentemente da quanto previsto a livello normativo, definendo i principi che la Società riconosce come propri e sui quali richiama l'osservanza di tutti i destinatari.

Esso costituisce un primo livello di attuazione dei principi etici della Società e, assieme al Modello di organizzazione, gestione e controllo, testimonia il modo in cui l'azienda intende recepire le regole di comportamento di cui si è dotata e i principi ai quali la propria azione è ispirata.

Per il Pastificio Felicetti l'adozione dei principi etici enunciati all'interno del Codice costituisce un elemento essenziale del sistema di controllo interno, anche ai fini della prevenzione dei reati visto che le regole comportamentali enunciate nel documento rappresentano un riferimento di base cui tutti i soggetti interni ed esterni all'azienda devono attenersi nello svolgimento delle proprie attività.

La sua osservanza da parte degli amministratori, dei sindaci, del management e dei dipendenti, nonché di tutti coloro, compresi collaboratori e fornitori, che operano per il conseguimento degli obiettivi del Pastificio Felicetti è ritenuta di importanza fondamentale per l'efficienza, l'affidabilità e la reputazione della Società.

In particolare, con riferimento agli stakeholders esterni, il Pastificio richiede loro di aderire al Codice di condotta e agli standard internazionali del lavoro e si riserva, inoltre, il diritto di richiedere ai propri fornitori ulteriori prove di conformità attraverso questionari e/o audit di conformità sociale di terza parte indipendente.

Contestualmente, con riferimento alle risorse interne, il Pastificio si impegna a realizzare costantemente attività formative specifiche finalizzate a favorire l'osservanza del Codice Etico anche attraverso l'adozione di adeguati strumenti e procedure di informazione, prevenzione e controllo allo scopo di assicurare la trasparenza e la conformità delle attività e dei comportamenti posti in essere rispetto ai principi e ai valori in esso contenuti intervenendo, qualora fosse il caso, con azioni correttive.



## Nota Metodologica

Il Bilancio di Sostenibilità 2022 rappresenta il documento attraverso il quale vengono descritte le iniziative e i principali risultati in termini di performance di sostenibilità ottenuti dal Pastificio Felicetti. Il Bilancio di Sostenibilità 2022 rappresenta l'impegno del Pastificio nell'instaurare una rendicontazione strutturata e trasparente verso gli stakeholders sulle sue performance ambientali e sociali. Il documento vuole fornire una descrizione dei progetti e dei risultati conseguiti in un'ottica di creazione di valore verso la comunità e gli stakeholders.

Il documento rendiconta in merito all'andamento del Pastificio, i suoi risultati e l'impatto prodotto in merito ai temi ritenuti rilevanti, nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell'attività d'impresa. Il presente Bilancio è redatto con riferimento agli Standard GRI pubblicati dal Global Reporting Initiative - GRI nel 2016, e successivi aggiornamenti nel 2018 e 2021. I GRI Standards sono ad oggi lo standard più riconosciuto e diffuso a livello internazionale in materia di rendicontazione non finanziaria.

I dati e le informazioni riportati fanno riferimento all'esercizio 1° gennaio - 31 dicembre 2022, salvo dove diversamente indicato. Ove possibile, sono stati riportati dati comparativi riferiti agli esercizi precedenti, al fine di presentare l'andamento delle performance del Pastificio su un orizzonte temporale più esteso. Per fornire una rappresentazione puntuale delle performance, è stata privilegiata l'inclusione di indicatori quali-quantitativi direttamente rilevabili e misurabili, ricorrendo solo in limitati casi, puntualmente segnalati, a stime.

I contenuti oggetto di rendicontazione sono stati selezionati sulla base dei risultati dell'analisi di materialità, con la quale sono stati individuati i temi rilevanti per gli impatti economici, sociali e ambientali del Pastificio Felicetti e dei suoi stakeholders.

Il perimetro dei dati sociali, ambientali e di governance fa riferimento alle attività svolte dal Pastificio. La periodicità della pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità è a discrezione del Consiglio di Amministrazione.

Per ogni informazione relativa al Bilancio di Sostenibilità di Felicetti è possibile scrivere a: [alessia@felicetti.it](mailto:alessia@felicetti.it).

## Indice dei contenuti GRI

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Paragrafo di riferimento	Note/Omissioni
<b>INFORMATIVA GENERALE</b>				
GRI 2: Informativa generale (2021)				
L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione	2-1	Dettagli organizzativi	L'identità del Pastificio Felicetti	
	2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota Metodologica	
	2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota Metodologica	
Attività e lavoratori	2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	L'identità del Pastificio Felicetti	
	2-7	Dipendenti	Le persone	
	2-8	Lavoratori non dipendenti	Le persone	
Governance	2-9	Struttura e composizione della governance	Etica e trasparenza	
	2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	Etica e trasparenza	
	2-11	Presidente del massimo organo di governo	Etica e trasparenza	
Strategia, politiche e prassi	2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Lettera agli stakeholders	
Coinvolgimento degli stakeholders	2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholders	Approccio alla sostenibilità	
	2-30	Contratti collettivi	Le persone	

TEMI MATERIALI				
GRI 3: Temi materiali (2021)				
Informativa su temi materiali	3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	Approccio alla sostenibilità	
	3-2	Elenco dei temi materiali	Approccio alla sostenibilità	
ASPETTI DI GOVERNANCE				
Comportamento etico e trasparente				
GRI 3: Temi materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	Etica e trasparenza	
GRI 205: Anticorruzione (2016)	205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	Etica e trasparenza	Nel periodo di rendicontazione non sono stati registrati episodi di corruzione accertati
GRI 206: comportamento anticoncorrenziale	206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Etica e trasparenza	Nel periodo di rendicontazione non si sono verificati casi di non compliance in questo ambito
ASPETTI AMBIENTALI				
Circolarità ed utilizzo delle risorse				
GRI 3: Temi materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	Attenzione all'ambiente	
GRI 306: Rifiuti (2018)	306-3	Rifiuti prodotti	Attenzione all'ambiente	
	306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	Attenzione all'ambiente	
	306-5	Rifiuti conferiti in discarica	Attenzione all'ambiente	
Efficientamento energetico				
GRI 3: Temi Materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	Attenzione all'ambiente	
GRI 302: Energia (2016)	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Attenzione all'ambiente	
	302-3	Intensità energetica	Attenzione all'ambiente	
	302-4	Intensità emissiva	Attenzione all'ambiente	
GRI 305: Emissioni (2016)	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Attenzione all'ambiente	
	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Attenzione all'ambiente	
	305-4	Intensità emissiva	Attenzione all'ambiente	
GRI 303: Acqua ed effluenti (2016)	303-3	Prelievo idrico	Attenzione all'ambiente	
GRI 303: Acqua ed effluenti (2016)	303-4	Scarico idrico	Attenzione all'ambiente	
GRI 303: Acqua ed effluenti (2016)	303-5	Consumo d'acqua	Attenzione all'ambiente	

ASPETTI SOCIALI				
Salute e benessere dei dipendenti				
GRI 3: Temi Materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	Salute e benessere	
GRI 403: Salute e sicurezza sul luogo di lavoro (2018)	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Salute e benessere	
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Salute e benessere	
	403-3	Servizi di medicina del lavoro	Salute e benessere	
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e benessere	
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Salute e benessere	
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	Salute e benessere	
	403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Salute e benessere	
	403-9	Infortunati sul lavoro	Salute e benessere	
	403-10	Malattie professionali	Salute e benessere	
	Gestione e sviluppo delle risorse umane			
GRI 3: Temi Materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	Le persone	
GRI 401: Occupazione (2016)	401-1	Nuove assunzioni e turnover	Le persone	
GRI 404: Formazione e istruzione (2016)	404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	Le persone	
Diversità e inclusione				
GRI 3: Temi Materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	Le persone	
GRI 405: Diversità e pari opportunità	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Le persone, Governance e struttura organizzativa	
GRI 406: Non-discriminazione (2016)	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	Le persone	Nel periodo di rendicontazione non siamo venuti a conoscenza di episodi di discriminazione confermati

#### ALTRE TEMATICHE

Qualità e sicurezza alimentare

GRI 3: Temi Materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	L'organizzazione dell'offerta	
------------------------------	-----	-----------------------------	-------------------------------	--

Ricerca e innovazione

GRI 3: Temi Materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	L'organizzazione dell'offerta	
------------------------------	-----	-----------------------------	-------------------------------	--

Marketing ed etichettatura responsabile

GRI 3: Temi Materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	L'organizzazione dell'offerta	
------------------------------	-----	-----------------------------	-------------------------------	--

Packaging sostenibile e circolarità

GRI 3: Temi Materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	L'organizzazione dell'offerta	
------------------------------	-----	-----------------------------	-------------------------------	--

Approvvigionamento e tracciabilità delle materie prime

GRI 3: Temi Materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	L'organizzazione dell'offerta	
------------------------------	-----	-----------------------------	-------------------------------	--

Supporto al territorio e alla comunità

GRI 3: Temi Materiali (2021)	3-3	Gestione dei temi materiali	Supporto alla comunità	
------------------------------	-----	-----------------------------	------------------------	--

Al fine di portare avanti coerentemente il nostro impegno per il pianeta, il presente Bilancio di Sostenibilità è stampato in un numero di copie limitato e su carta certificata PEFC.

Il marchio PEFC (Programme for Endorsement of Forest Certification schemes) è un'iniziativa internazionale che certifica la gestione sostenibile delle foreste, ovvero quella "forma di gestione e di utilizzo delle foreste e dei terreni forestali che permette di preservarne la biodiversità, la produttività, la capacità di rinnovo, la vitalità e la potenzialità di adempiere, oggi e in futuro, a rilevanti funzioni ecologiche, economiche e sociali, sia a livello locale che a livello globale, senza comportare danni agli ecosistemi".



Pastificio Felicetti S.p.A.  
Via L.Felicetti, 9  
38037 Predazzo (TN)  
www.felicetti.it





ITALIA

**felicetti**

DOLOMITI 1908