



## Sostenibili da sempre

**Acqua di sorgente e aria d'alta quota** dell'ecosistema ambientale unico della Val di Fiemme dove il Pastificio ha i suoi 2 stabilimenti produttivi di Predazzo e Molina di Fiemme, **semola di grano duro di altissima qualità 100% italiano e innovazione tecnologica** rappresentano i fattori inimitabili della Pasta Felicetti.

La sostenibilità non è solo un concetto per noi è un modo di fare. La applichiamo da sempre, da cinque generazioni, in connubio totale col territorio e la sua natura.



## La produzione nei 2 stabilimenti

### *Predazzo*

Sede storica e quartier generale dell'azienda

**70 ton/gg** di pasta prodotta

**12.000 m2** di superficie

**84** dipendenti

**4** linee produttive

### *Molina*

Inaugurato nel 2022, ricrea nella sua architettura l'ambiente che lo circonda.

**70 ton/gg** di pasta prodotta

**16.500 m2** di superficie

**33** dipendenti

**2** linee produttive

## Selezione delle materie prime e dei fornitori

### *Selezione delle materie prime*

Scegliamo le migliori miscele da colture monovateriali. Il **100% della semola di grano duro impiegata per il marchio Felicetti da scaffale è di origine italiana (ad eccezione del grano Khorasan KAMUT®).**

### *Selezione dei fornitori*

Il processo di selezione dei fornitori, oltre che sulla qualità, 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.

## Gli accordi di filiera

Gli accordi di filiera garantiscono prezzo prefissato giusto per i produttori e garanzia di massima qualità per i consumatori.



## **Il nostro impegno nel biologico**

**Il 50% dell'intera produzione del pastificio è rappresentata da paste bio** con protocolli di produzione che escludono i fertilizzanti chimici e richiedono l'uso responsabile dei terreni e delle risorse.

Certificazione da CCPB (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici).

## **Le certificazioni**

BRCGS

IFS International Food Standard

Certificazione Reg. UE 2018/848

JAS CCPB Japan Agricultural Standard

COR Canadian Organic Regime

NOP National Organic Program

IBD Certificazione Biologico Brasile

Certificazione Kosher

## I nostri driver

### 1 • Attenzione all'ambiente

Tra gli obiettivi prioritari di Felicetti ci sono quelli che riguardano l'ambiente, da un lato **minimizzare le emissioni, i consumi idrici** e i rifiuti generati e dall'altro **incrementare l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile**.

#### *Consumi energetici*

Sebbene nel 2022 ci sia stato un incremento di produzione del 29% con conseguente aumento del fabbisogno di energia, Felicetti ha registrato una **riduzione dell'intensità energetica del 10%** (da 4,1 nel 2021 a 3,7 nel 2022).

**+ 29% tonnellate di pasta prodotte**  
(29.851 t. 2022 vs. 23.169 t. 2021)

**+17% consumi energetici**  
(109mila GJ 2022 vs. 94.000 GJ 2021)

**-10% intensità energetica**  
(3,7 nel 2022 vs. 4,1 nel 2021 - GJ/ton. di pasta prodotta)

**20% di energia autoprodotta**  
(pari a 22.082 GJ nel 2022)  
Di cui energia elettrica (57%), energia termica (39%) e di raffreddamento (4%).

Dal punto di vista energetico il sito di Molina è alimentato da un **impianto di trigenerazione** progettato per coprirne il fabbisogno.

Nello 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.



## ***Carbon footprint***

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

di emissioni scope 1 e scope 2 location based

di cui

4.287 tCO<sub>2</sub>

emissioni dirette (Scope 1), per il 97% dovute all'utilizzo di gas metano

773 tCO<sub>2</sub>

emissioni indirette generate dall'acquisto di energia elettrica (Scope 2)

**-6% intensità emissiva**

(0,17 nel 2022 vs. 0,18 nel 2021 – tCO<sub>2</sub>/ton. di pasta prodotta)

## ***Consumi e scarichi idrici***

Il consumo di acqua è un tema particolarmente rilevante per l'industria della pasta. **I consumi d'acqua e i relativi scarichi idrici sono aumentati del 20% nel 2022**, vista la piena entrata in funzione dello stabilimento di Molina.

I prelievi idrici sono passati da circa 173.826 m<sup>3</sup> nel 2021 a 220.346 m<sup>3</sup> nel 2022. Gli scarichi da circa 165.899 m<sup>3</sup> del 2021 ai 207.134 m<sup>3</sup> del 2022.

Il consumo totale di acqua, per entrambi gli stabilimenti, è stato pari a 13.212 m<sup>3</sup> per il 2022 (vs. 7.927 del 2021).

L'impegno per ridurre le risorse idriche impiegate è testimoniato dall'installazione nello stabilimento di Molina 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.



## ***Gestione dei rifiuti***

**-6% rifiuti pericolosi rispetto al 2021**  
(da 2,44 t a 2,31 t per il 2022)

***100% dei rifiuti non pericolosi destinato a recupero***

È in corso di valutazione la fattibilità relativa al conferimento del residuo umido e secco al **biodigestore di Predazzo** per la produzione di biogas e di conseguenza energia elettrica e termica.



## 2 • Packaging sostenibile

Il Pastificio Felicetti ha progettato un **nuovo incarto realizzato al 100% in carta naturale di pura cellulosa certificata PEFC** proveniente da foreste gestite responsabilmente. Si tratta di un pack monomateriale completamente biodegradabile e compostabile, con termosaldatura e inchiostri a base d'acqua, capace di mantenere perfettamente la qualità del prodotto.

In particolare, secondo la categoria di impatto GWP (Global Warming Potential), l'impatto ambientale dei pacchetti in carta risulta essere circa del 27-30% inferiore rispetto ai pacchetti in plastica.

***25% confezioni in carta rispetto al totale del prodotto***

***70 tCO2 risparmiate grazie alle confezioni in carta***



### **3 • L'impegno verso le persone e la comunità**

#### ***Le persone***

117 dipendenti (+13 unità vs 2021)

23% donne

92% a tempo indeterminato

68% operai, 24% impiegati, 6% quadri, 2% dirigenti

62% tra i 30 e i 50 anni

5 collaboratori esterni

54 lavoratori autonomi che svolgono attività commerciale.

#### ***Formazione***

**Oltre 1.400 ore di formazione**

#### ***Valorizzazione della diversità e pratiche di inclusione***

**54% di donne tra impiegati, quadri e dirigenti**

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

**1 solo infortunio sul lavoro registrato nel 2022**

**-6% tasso di infortuni sul lavoro registrabili nel 2022**

#### **Territorio e comunità**

L'azienda è impegnata costantemente a mantenere solido il legame con la comunità attraverso la realizzazione di iniziative di solidarietà, di promozione di eventi sportivi e di tutela della salute e del benessere attraverso una corretta nutrizione associate a una regolare attività sportiva.



#### 4 • **Promozione della salute e della sicurezza alimentare**

Promuoviamo la cultura della salute e dell'educazione alimentare attraverso il consumo consapevole e sostenibile della pasta. Collaboriamo con gli **chef ambassador stellati regionali Alessandro Gilmozzi e Norbert Niederkofler**.

Siamo partner di associazioni impegnate a valorizzare il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico italiano in Italia e nel mondo:

- l'associazione Italiana **Ambasciatori del Gusto**;
- la **Scuola di Alta formazione Gastronomica In Cibum**;
- la **Fondazione Gualtiero Marchesi**.

#### **Lo sport come elemento cardine del benessere della persona**

La passione per lo sport fa parte del dna di Felicetti. Siamo sponsor di diverse discipline, dallo sci al basket, dal biathlon al tennis e di eventi quali:

- **Marcialonga**;
- **Festival dello sport di Trento**.

L'azienda sostiene il consorzio **Aquila Basket Trento**, **Valdifiemme Hockey Club**, **Fassa Falcons Hockey** e numerosi atleti che hanno scelto di far parte del suo **team "Passione per primi"**.

Siamo tra gli organizzatori di *Dolomites Well-Being Summit*.

#### **Supporto alla comunità**

**Oltre 18.000 kg di pasta donata** ad associazioni umanitarie del territorio che si occupano di aiutare famiglie bisognose e profughi.

Supportiamo anche 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.



## Premi per la sostenibilità

Siamo stati insigniti del premio 100 aziende italiane più sostenibili pubblicato da **Forbes in occasione del Sustainability Award 2023.**

## Etica e trasparenza

Come riferimento alla base del raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità e di creazione di valore poniamo il rispetto dei principi etici di legalità, integrità e trasparenza, di tutela dei diritti umani e di gestione responsabile della catena di fornitura.

### ***Etica e trasparenza: il Modello 231***

**Modello di organizzazione, gestione e controllo (MOG) ai sensi del D.lgs. 231/2001** per 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.

Il Pastificio ha inoltre istituito un Organismo di vigilanza interno.

### ***I valori del Pastificio Felicetti***

- Legalità e integrità
- Onestà
- Trasparenza
- Lealtà
- Correttezza e riservatezza
- Rispetto per gli altri
- Efficienza
- Salute e sicurezza
- Tutela ambientale

### ***Il codice etico***

Allo scopo di assicurare il rispetto dei principi e dei valori ai quali 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.