



TERRA IMPEGNO PASSIONE

Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario 2019
Redatta ai sensi del D.Lgs. n. 254/2016

Bilancio di Sostenibilità
Gruppo La Doria

PROGETTO CREATIVO

Bluedog

Contenuti

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



Lettera agli stakeholder



Antonio Ferraioli
Presidente
Amministratore Delegato



Andrea Ferraioli
Amministratore Delegato
Direttore Generale

Cari Lettori,

i traguardi ambiziosi raggiunti in termini di fatturato in questi anni ci rendono orgogliosi ma allo stesso tempo ci fanno sentire la Responsabilità nei confronti delle Persone e dell'intera comunità e ci rendono consapevoli che la nostra crescita deve necessariamente generare valore condiviso per tutti i nostri portatori di interesse.

Tre anni fa, con il nostro primo Bilancio di Sostenibilità, abbiamo raccolto una sfida lanciata dal Decreto 254 impegnandoci nel nostro agire quotidiano sui temi della sostenibilità importanti per noi e per tutta la nostra catena del valore iniziando un percorso di rendicontazione non finanziaria e comunicazione accurata e trasparente. Sin dall'inizio il perimetro è stato allargato rispetto alle richieste della legge con l'intento di considerare la rendicontazione di sostenibilità un'opportunità e non una mera compliance informativa. Proprio con questo spirito il Consiglio di Amministrazione agli inizi del 2019 ha attribuito al Comitato Controllo e Rischi i compiti in materia di Sostenibilità. Alla nostra quarta edizione è tempo di "bilanci", il contesto esterno, nazionale ed internazionale, sono stati uno stimolo per la progressiva evoluzione del nostro modello di business verso principi di gestione integrata.

I mutamenti economici, sociali e ambientali a cui stiamo assistendo, ci impongono di non limitare la nostra azione al contenimento degli impatti negativi del nostro operato e alla comunicazione delle nostre performance non finanziarie.

Quest'anno, in linea con quanto esortato dal Presidente del Comitato per la Corporate Governance di Borsa Italiana, ci siamo impegnati in iniziative dirette ad integrare la sostenibilità nella strategia ed in tutti i processi operativi formalizzando, a tal fine, un Piano di Sostenibilità triennale 2020-2022 i cui obiettivi strategici sono legati a quelli del Piano Industriale, a quelli dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite e declinati in obiettivi operativi e specifici target.

Gli obiettivi strategici sui quali concentreremo i nostri sforzi in questo triennio sono: l'integrazione della sostenibilità nelle strategie di business; la valorizzazione del Capitale Umano e del know how; l'ottimizzazione nell'uso delle risorse e la riduzione delle emissioni; l'approvvigionamento responsabile e la partnership con i fornitori; lo sviluppo socioeconomico della comunità e del territorio ed il rafforzamento dell'immagine aziendale e della fiducia dei clienti. Stiamo, infatti, lavorando in partnership con fornitori e clienti affinché il settore delle Private Label, indirizzi una visione sostenibile di sviluppo e consumo del Paese. Lavoriamo insieme per realizzare prodotti di qualità a prezzi competitivi, instaurando con i clienti, da un lato, ed i fornitori dall'altro rapporti di lunga durata, promuovendo iniziative tese a consentire condizioni certe nel tempo in grado di favorire gli investimenti in logica di sostenibilità, sviluppando così una filiera "responsabile".

In quest'ottica di unire le forze su azioni ed obiettivi comuni, dando ciascuno il proprio contributo con le proprie competenze, per offrire prodotti tradizionali, con la passione di sempre, con le materie prime migliori e che incontrino le attuali esigenze dei clienti ma che allo stesso tempo siano in grado di veicolare i valori fondanti della nostra azienda, guidando le filiere e la società verso uno sviluppo rispettoso dell'uomo e del Pianeta. In questa direzione vanno le iniziative di riduzione della plastica presente negli imballaggi dei nostri prodotti, di aumento dell'utilizzo di materiali rinnovabili rispetto a quelli vergini, di sostegno allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile promuovendo l'adozione di standard socio-etico-ambientali presso i nostri fornitori, l'ottenimento di una nuova certificazione "Friend of the Earth" tesa a promuovere metodi di produzione sostenibili per l'ambiente e le persone.

È sull'allineamento della nostra vision con quella dei nostri fornitori e dei nostri clienti che dobbiamo lavorare ed è in quest'ottica che nel 2019 abbiamo creato momenti di ascolto e dialogo con entrambi i nostri partner su temi comuni. Allo scopo di favorire la visione integrata e la gestione proattiva dei rischi, durante l'anno abbiamo avviato il Progetto di Enterprise Risk Management, attraverso il quale abbiamo perfezionato la metodologia di identificazione e valutazione dei rischi che tiene conto dei principali temi di sostenibilità ed in particolare dei temi più rilevanti per La Doria e per le parti interessate. A fine anno, infine, abbiamo adottato e diffuso una nuova edizione del Codice Etico, il cui obiettivo principe è quello di accrescere in tutte le persone di La Doria la capacità di condividere e divulgare comportamenti a supporto della crescita sostenibile, promuovendo il rispetto delle diversità e diffondendo una vera e propria cultura dell'integrità.

Molto è stato fatto e molto è ancora da fare, ma le sfide fanno parte del DNA delle nostre persone che ci supportano con l'impegno quotidiano ed alle quali va il nostro ringraziamento per l'impegno profuso in questi anni di necessaria evoluzione del nostro modello di business per renderlo sempre più competitivo e resiliente nel tempo.




I frutti del nostro lavoro

717,6 mln €

di fatturato
(95,7% dal mercato *private labels*)

0,59

Rapporto
PFN/Patrimonio

2,65

Rapporto
PFN/EBITDA

7,8%

EBITDA
Margin

Terra

La terra è la nostra risorsa più importante, quella da cui nascono i nostri prodotti e in cui affondano le nostre radici. Abbiamo il dovere di curarla affinché i suoi frutti siano di qualità e sicuri, ed evitare che vengano sprecati lungo la filiera di produzione.



100%

Prodotti di qualità garantiti secondo standard internazionali di sicurezza alimentare

Impegno

Non ci limitiamo a prendere dalla terra ma ci impegniamo tutti quotidianamente a valorizzarne i frutti. Vogliamo essere solidi e responsabili in una visione di lungo termine cercando di assicurare condizioni di lavoro sicure, mitigare i nostri impatti e generare valore condiviso.



46

Audit etici condotti sui campi in due anni

Passione

In tutti i nostri prodotti c'è la passione che ognuno di noi mette nel proprio lavoro. Desideriamo che la nostra tradizione italiana sia apprezzata e rimanga un elemento di distinzione per qualità ed eccellenza.



100%

Pomodoro fresco italiano

**81,8%**ricavi
dall'estero**6**Stabilimenti
produttivi**846**

Persone

595 mln kgdi prodotto
realizzati**100%**Tracciabilità
dei nostri prodotti**99,5%**Dei rifiuti sono destinati
a recupero**914.363 €**Valore economico dei prodotti
devoluti in beneficenza**97,6%**Fabbisogno di scatole in banda
stagnata soddisfatto
dall'autoproduzione**15 km**Distanza media dei magazzini
esterni più utilizzati**95,5%**Valore economico generato
distribuito ai nostri
stakeholder**100%**Prodotti realizzati nei nostri
impianti in Italia**41%**Fabbisogno energetico soddisfatto
dall'autoproduzione**17**I clienti top italiani ed esteri
che sono fedeli da almeno
10 anni

Le sfide del settore

Tutti coloro che oggi operano nel settore agroalimentare si trovano a fronteggiare un ampio spettro di sfide che possono avere un significativo impatto dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Si stima che la popolazione mondiale possa crescere fino a 9,7 miliardi di persone entro il 2050, fatto che richiederebbe un aumento nella produzione alimentare mondiale fino a quasi il doppio di quella attuale. Circa il 50% della produzione aggiuntiva per soddisfare la crescente domanda del 2050 dovrà provenire da terre che già oggi sono coltivate¹. Tutto ciò dovrà essere fronteggiato in modo da assicurare che la crescente popolazione mondiale abbia accesso a una adeguata nutrizione, tenendo anche in considerazione gli impatti che il cambiamento climatico ha sulla produzione agricola.

In questo contesto, le mutate abitudini alimentari dei consumatori, sempre più attenti a scelte alimentari sane, alla qualità dei prodotti e alla sicurezza di ciò che viene messo in tavola, e la crescente consapevolezza che le loro decisioni possono incidere in maniera decisiva sulla sostenibilità del sistema, pongono alcune questioni che gli attori del settore non possono trascurare.

 <h3>QUALITÀ E SICUREZZA</h3> <p>Sono alla base delle sfide di sostenibilità per il settore, poiché clienti e consumatori pongono particolare attenzione a questo tema (in alcuni casi sono disposti a pagare di più per prodotti che percepiscono come maggiormente sicuri e di qualità). Nel corso degli ultimi anni, su questi temi si sono affermati diversi standard (ad esempio IFS, BRC).</p>	 <h3>PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI</h3> <p>È un tema sul quale c'è una crescente attenzione, poiché si stima che circa 1/3 dell'intera produzione alimentare mondiale viene sprecata. In alcuni paesi sono state introdotte le prime normative volte a ridurre gli sprechi lungo l'intera filiera. In qualsiasi altro settore industriale inefficienze simili sarebbero considerate inaccettabili.</p>	 <h3>SANE SCELTE NUTRIZIONALI</h3> <p>La corretta nutrizione riveste un ruolo fondamentale nella prevenzione di un gran numero di patologie, quali le cosiddette «malattie del benessere». C'è una forte attenzione alla lavorazione degli alimenti e alla riduzione di sale, zucchero e grassi, nonché verso le nuove esigenze (bio, gluten free, ecc.). Un'attenzione particolare dovrebbe essere posta all'efficacia delle etichette e all'educazione dei consumatori.</p>	 <h3>ETICITÀ NELLA FILIERA</h3> <p>La filiera del pomodoro in particolare, e dell'ortofrutta in generale, negli ultimi anni in Italia è stata oggetto di forti pressioni legate alle condizioni di lavoro delle persone nei campi (lavoro in nero, caporali, lavoratori migranti, sicurezza). Le aziende sono chiamate a impegnarsi nell'eradicare tali pratiche nelle proprie filiere. Anche la normativa è stata aggiornata per fornire maggiori tutele.</p>
 <h3>TRACCIABILITÀ</h3> <p>Questa tematica è in qualche modo collegata ad altre sfide (sicurezza, sprechi, eticità nella filiera). Conoscere chiaramente la provenienza di un prodotto (o dei suoi ingredienti) è diventato un elemento decisivo nelle scelte dei consumatori, poiché lo considerano un impegno di trasparenza e affidabilità del prodotto.</p>	 <h3>SMART FARMING</h3> <p>Lo sviluppo tecnologico e la digitalizzazione potrebbero consentire di affrontare in maniera efficace alcune sfide cruciali per il settore agricolo. I sistemi di monitoraggio digitale e il <i>precision farming</i> forniscono nuove tecniche per fronteggiare, ad esempio, lo spreco idrico, il sovra sfruttamento del suolo, l'utilizzo di agenti chimici e le ripercussioni sugli ecosistemi.</p>	 <h3>UTILIZZO EFFICIENTE DELLE RISORSE</h3> <p>L'uso efficiente delle risorse consente, molto spesso, di coniugare riduzione dei costi e benefici ambientali. Alcune risorse sono ormai sotto la lente di ingrandimento da tempo: il suolo, l'acqua e l'energia; altre stanno assumendo sempre maggiore importanza, come ad esempio la riduzione degli imballaggi e la loro riciclabilità.</p>	 <h3>Sviluppo e crescita locale</h3> <p>In questo settore, le catene del valore sono in grado di incidere, in positivo e in negativo, sia nelle comunità locali in cui si coltivano i prodotti sia in quelle in cui sono presenti gli impianti di lavorazione. In entrambi i casi il legame con i territori è particolarmente importante e le aziende possono fare la differenza in termini di sviluppo occupazionale e di crescita locale.</p>

¹ Fonte: "Strategic work of FAO for Sustainable Food and Agriculture", FAO. 2017

Fronteggiare attivamente queste sfide contribuisce in maniera decisa anche al perseguitamento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs²) delle Nazioni Unite. Gli SDGs sono il risultato di un ampio processo di consultazione composto da sondaggi, presentazioni, gruppi di lavoro e incontri con le imprese e fissano obiettivi su una serie di questioni globali che richiedono un'azione urgente. Approvati nel 2015, i 17 SDGs, declinati in 169 traguardi, hanno lo scopo di mobilitare le forze di tutti gli attori, tra i quali le istituzioni e le organizzazioni, ma anche le aziende e la società civile, al fine di raggiungere tre traguardi fondamentali d'interesse comune entro l'anno 2030: porre fine alla povertà estrema; combattere la disuguaglianza e l'ingiustizia; porre rimedio al cambiamento climatico.

La Doria incorpora i Dieci Principi del Global Compact delle Nazioni Unite³ in strategie, politiche e procedure ponendo le basi per una cultura di integrità e per un successo a lungo termine. A tal fine, promuove e rispetta i diritti umani proclamati a livello internazionale (principio 1), assicurandosi di non essere nemmeno indirettamente complici di alcuna violazione degli stessi (principio 2); sul lavoro, sostiene la libertà di associazione dei lavoratori e il diritto alla contrattazione collettiva (principio 3) e rifiuta forme di lavoro forzato e obbligatorio (principio 4), di lavoro minorile (principio 5) e di ogni forma di discriminazione in materia di impiego (principio 6). Sull'ambiente, La Doria, mantiene un approccio preventivo nei confronti delle sfide ambientali (principio 7), e al contempo intraprende iniziative per promuovere la responsabilità sul tema (principio 8) incoraggiando la ricerca, lo sviluppo e la diffusione delle nuove tecnologie (principio 9). Infine, si impegna a contrastare la corruzione in ogni sua forma, incluse l'estorsione e le tangenti (principio 10).

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

In particolare, esistono forti collegamenti tra gli SDGs e le tre dimensioni chiave dei sistemi alimentari: economica, sociale e ambientale individuati nel modello Food sustainability Index (FSI)⁴. Il modello FSI misura la sostenibilità dei sistemi alimentari a livello globale nelle tre dimensioni su menzionate, comprendendo tre pilastri quali: perdite e sprechi alimentari, agricoltura sostenibile e sfide nutrizionali.



La Doria contribuisce al raggiungimento di 11 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals – SDGs). Tale impegno è formalizzato nel piano di Sostenibilità 2020-2022 approvato dal CDA del 28 gennaio 2020⁵. Il Piano di Sostenibilità rappresenta la visione strategica a tre anni di La Doria in materia di sostenibilità e declina obiettivi strategici, operativi e target collegandoli agli SDGs e ai temi materiali.

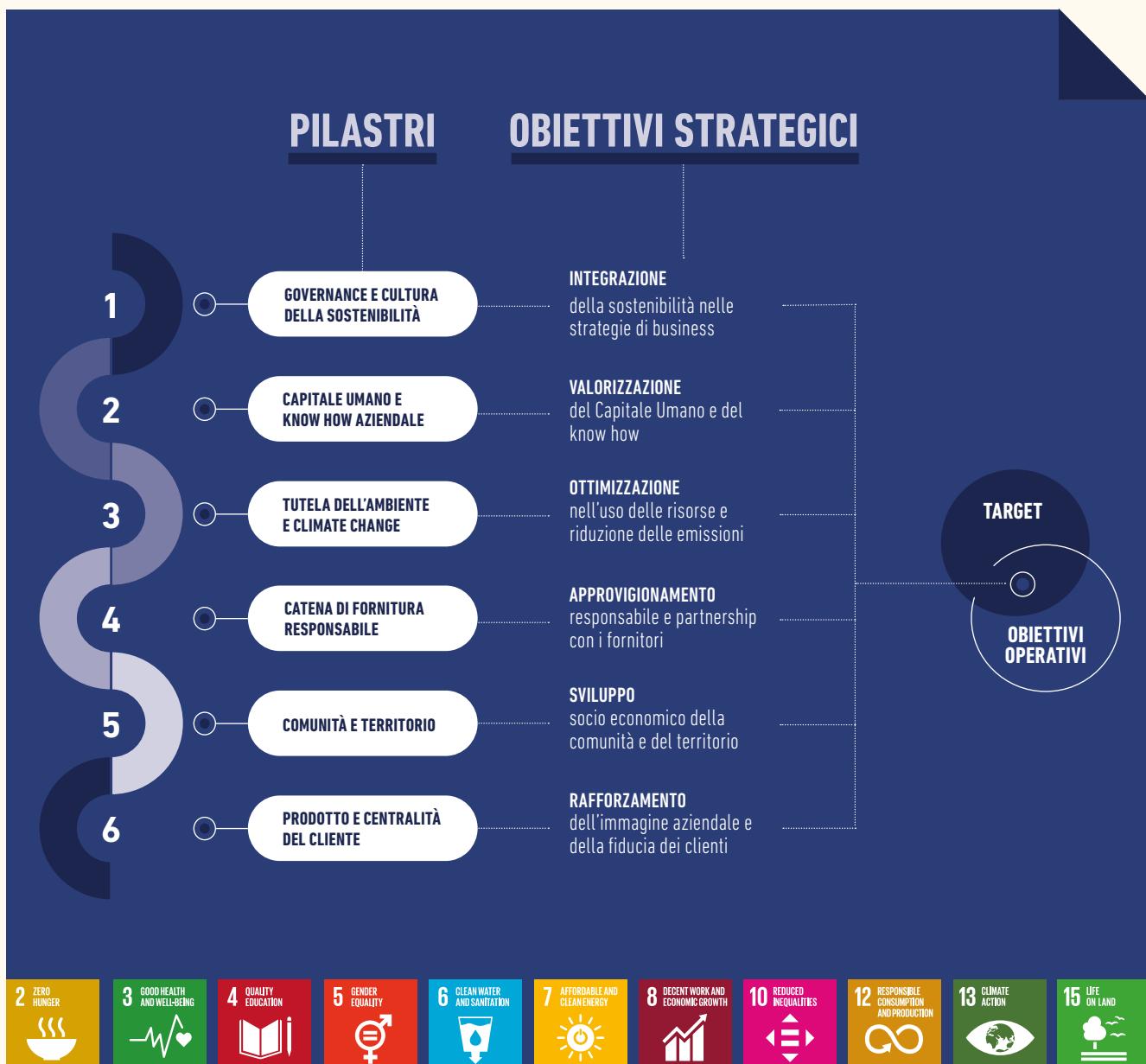
² Per un approfondimento si veda <http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/>

³ Fonte: www.unglobalcompact.org/what-is-gc/mission/principles

⁴ Fonte: "Fixed food 2018" redatto da The Economist Intelligence Unit.

⁵ Si evidenzia che per le aree di impegno assunte per il triennio 2017-2019 individuate nella rendicontazione 2018 sono state realizzate le specifiche azioni, descritte nei successivi paragrafi di pertinenza.

Piano di sostenibilità



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

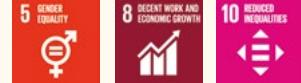
- Governance e cultura della Sostenibilità;
- Capitale Umano e Know How Aziendale;
- Tutela dell'ambiente e climate change;
- Catena di fornitura responsabile;
- Comunità e territorio;
- Prodotto e centralità del cliente.

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



Obiettivi operativi	Target
Introduzione nei sistemi di performance management obiettivi legati alla sostenibilità	Inserimento obiettivi legati alla sostenibilità per il 100% dei Direttori
Organizzazione di corsi di formazione per sensibilizzare i dipendenti sulle tematiche di sostenibilità	Almeno 1 corso di formazione annuale su tematiche di sostenibilità
Estensione stakeholder engagement ai clienti della controllata LDH e ripetizione Stakeholder Engagement ai dipendenti	Almeno 1 attività di Stakeholder Engagement ai dipendenti
Creazione competenze adeguate alla progressiva digitalizzazione dei processi aziendali	Previsione corsi di formazione relativi alla digital transformation per Area
Organizzazione Induction ai membri del CDA sulle tematiche di Sostenibilità legate al business	Almeno 1 attività di induction all'anno
Sensibilizzazione dipendenti sull'impatto ambientale delle azioni quotidiane	Almeno 1 attività di sensibilizzazione all'anno a tutti i dipendenti su tematiche di tutela ambientale
Istituzionalizzazione Comitato Tecnico Sostenibilità	Almeno 3 incontri all'anno del Comitato per monitorare stato avanzamento degli impegni presi nel Piano

Pilastro Strategico	CAPITALE UMANO E KNOW HOW AZIENDALE	Temi Materiali
Obiettivo strategico	Valorizzazione del capitale umano e del know how	<ul style="list-style-type: none"> Qualità del sistema azienda



Obiettivi operativi	Target
Promuovere la cultura della sicurezza	Aumento del numero di ore di formazione/sensibilizzazione sulla sicurezza pro capite
Salvaguardia della salute e della sicurezza dei lavoratori	Transizione dal sistema di gestione OHSAS 18001 a quello previsto dalla norma UNI ISO 45001; Riduzione dell'indice ponderato di frequenza e gravità degli infortuni
Rafforzamento del senso di appartenenza	Organizzazione annuali di attività sportivo/ricreative per i dipendenti
Miglioramento del Sistema di valutazione delle persone	Progetto Pilota di valutazione delle performance basato sul modello delle competenze per il 100% dei primi riporti delle Direzioni aziendali
Valorizzazione delle diversità e promozione dell'inclusione	Formalizzazione di un piano di attività triennale sulla diversità e l'inclusione
Sviluppo di strumenti di retention per i talenti	Progetto Sviluppo di percorsi di carriera per il 100% dei nuovi assunti laureati in ingegneria
Offrire pari opportunità	Gestione delle posizioni aperte preliminarmente attraverso un sistema di job posting

Pilastro Strategico	TUTELA DELL' AMBIENTE E CLIMATE CHANGE	Temi Materiali
Obiettivo strategico	Ottimizzazione nell'uso delle risorse e riduzione delle emissioni	<ul style="list-style-type: none"> • Impatti Ambientali della produzione • Perdite e Sprechi alimentari • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura • Sostenibilità del packaging • Ottimizzazione ed efficienza logistica
		      

Obiettivi operativi		Target
Aumentare l'efficienza energetica e ridurre le emissioni di CO ₂		Attuazione progetto KM VERDE di compensazione emissioni di CO ₂ ; -1% riduzione di CO₂
Ridurre l'impatto ambientale dei processi logistici		Utilizzo di fornitori con automezzi a minor impatto ambientale
Proseguire con il sostegno allo sviluppo di un'agricoltura sostenibile		Estensione progetto pilota «App. Bluleaf» finalizzata alla digitalizzazione dell'agricoltura +2% delle aziende agricole che utilizzano l'App Bluleaf
Implementare le logiche di sostenibilità nelle procedure degli acquisti		+10% acquisto plastica riciclata sul totale
Consolidare rapporti di partnership con i clienti e fornitori al fine di sviluppare packaging sempre più sostenibili		Progetto Crystal (riduzione superficie imballaggio e incremento della percentuale di materiale da fonti rinnovabili per la confezione Tetra 200ml linea succhi); -14% CO₂e -13% plastica ; Progetto Clienti UK per eliminazione dell'imballaggio secondario in plastica

Pilastro Strategico	CATENA DI FORNITURA RESPONSABILE E PARTNERSHIP CON I FORNITORI	Temi Materiali
Obiettivo strategico	Approvvigionamento responsabile e partnership con i fornitori	<ul style="list-style-type: none"> • Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

Obiettivi operativi		Target
Proseguire con il sostegno allo sviluppo di un' agricoltura sostenibile		Mantenimento certificazione Friend of the Earth (Friend of the Earth promuove un modello di produzione agricola basato sull'integrazione di innovazioni volte alla riduzione dell'impatto ambientale delle colture e sul rispetto dei lavoratori impiegati lungo tutta la filiera produttiva); 100% OP (Organizzazione dei Produttori) di pomodoro certificate GLOBAL G.A.P. GRASP
Definizione e diffusione di standard socio-etico-ambientali per i fornitori e promozione di buone pratiche di sostenibilità presso i fornitori		+5% fornitori high risk sottoposti a audit; Corsi di formazione/sensibilizzazione annuali su temi socio – ambientali
Analisi del rischio all'interno della catena di fornitura		Mantenimento della ISO 26000 (Guida alla responsabilità sociale); Mantenimento ISO 22005 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)
Implementare le logiche di sostenibilità nelle procedure degli acquisti		+10% acquisto plastica riciclata sul totale

Pilastro Strategico	COMUNITA' E TERRITORIO	Temi Materiali
Obiettivo strategico	Sviluppo socio-economico della comunità e del territorio	<ul style="list-style-type: none"> Sostenibilità Economica Italianità Perdite e sprechi alimentari
		  

Obiettivi operativi		Target
Realizzare progetti di valorizzazione del territorio		Adesione al FAI (Fondo Ambiente Italiano)
Promuovere lo sviluppo sociale ed economico delle comunità locali		Erogazione annuali di 1500 € per un massimo di 12 Borse di studio ai migliori talenti di scuole secondarie di II grado in linea con le esigenze di assunzione dell'azienda; Sostegno ad associazioni sportive locali
Sostenere il Banco alimentare ed altre associazioni benefiche		Erogazione liberale del 100% del prodotto invenduto idoneo al consumo umano
Pilastro Strategico		Temi Materiali
PRODOTTO E CENTRALITA' DEL CLIENTE		<ul style="list-style-type: none"> Qualità e Sicurezza dei prodotti Tracciabilità Innovazione Qualità del sistema azienda
		 

Obiettivi operativi		Target
Rafforzare la comunicazione ed il coinvolgimento dei clienti sulla Sostenibilità		Estensione al 100% dei clienti della controllata LDH dello Stakeholder Engagement sulla Sostenibilità
Proporre ai clienti ricette innovative che incontrino i gusti dei consumatori (prodotti bio, vegani a ridotto contenuto di sale e zuccheri)		20 nuovi codici prodotto finito basati su ricette innovative
Riduzione dell'indicatore sui reclami		-1,5% reclami critici (sicurezza alimentare)
Mantenimento certificazioni esistenti		Mantenimento delle certificazioni esistenti per Stabilimento e prodotto
Collaborazione con ONG (Organizzazioni non governative)		Mantenimento e sviluppo collaborazioni con Organizzazioni no profit (ETI, IEH e Oxfam)

Il Gruppo La Doria: un'alternativa alla marca

La nostra storia

Quella de La Doria è una storia di famiglia, un viaggio iniziato nel lontano 1954 nell'agro nocerino-sarnese, ad opera di Diodato e Anna Ferraioli che sono stati capaci di guardare lontano ed immagi-

nare il futuro, in una terra che, nel tempo, è divenuta il polo italiano della trasformazione del pomodoro. Un viaggio che parte da Angri e ad Angri torna seguendo un percorso che passa

da USA, Regno Unito, Giappone, Australia e attraversa tutta l'Europa.

Legalità, etica, trasparenza, rispetto dei diritti dei lavoratori, rispetto dell'ambiente, sviluppo del territorio guidano La Doria in quanto valori centrali e irrinunciabili che hanno accompagnato l'azienda in questi primi sessant'anni di lavoro. Questa è la nostra storia e vogliamo che sia anche il nostro futuro.

1954 > '60 > '70 >

LA NASCITA

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

LA DIVERSIFICAZIONE

La produzione si diversifica: insieme al pomodoro vengono prodotte salse condite, ortaggi, legumi, succhi e frutta sciropata e si sviluppa la produzione interna di scatole metalliche. Inizia l'esportazione verso il Regno Unito, la gamma produttiva viene razionalizzata e, al contempo, vengono inseriti prodotti più innovativi per l'epoca come polpe e passate di pomodoro.

L'ESPANSIONE

Nel 1973 la ditta individuale Fabbrica Conserve Alimentari Diodato Ferraioli si trasforma in La Doria S.n.c. di Diodato Ferraioli & Co. Continua l'espansione e l'ingresso in mercati esteri: Francia, Germania, Paesi Arabi ed Australia. Verso la fine degli anni '70 diventa società per azioni.





“ Siamo produttori di conserve alimentari a marchio delle catene distributive (*private label*). La nostra missione è fornire ai nostri clienti prodotti di ottima qualità a prezzi altamente competitivi, alternativi alla marca ”

‘80 > ‘90 > ‘00

IL CAMBIO GENERAZIONALE

Sono stati anni difficili, non solo per la crisi di settore, ma anche per i danni provocati dal terremoto che misero in ginocchio l'azienda, costretta a chiedere l'amministrazione controllata. Sono anche gli anni del cambio generazionale, i fratelli Antonio e Andrea Ferraioli prendono in mano le redini dell'azienda, dopo la morte del padre, e superano il momento di difficoltà. L'azienda decide di focalizzarsi strategicamente sulla produzione a marchio del distributore.

LA QUOTAZIONE

Sono gli anni della quotazione in Borsa, finalizzata alla crescita. Nel 1996 La Doria acquisisce una quota di minoranza nella Delfino S.p.A. e il controllo della Pomagro S.r.l. Nel 1997 costituisce la *joint venture* con Gerber Foods per la commercializzazione dei prodotti La Doria nel Regno Unito e l'anno successivo acquisisce il controllo della Gerber La Doria Ltd, diventando fornitore privilegiato di molte delle catene distributive più note nel Regno Unito. Nel 1999 viene rilevato un sito produttivo della Star e nasce il nuovo stabilimento di Sarno.



LA LEADERSHIP

Viene adottato un piano di investimenti di oltre 70 miliardi di lire, volto all'espansione dei volumi, all'efficienza e alla riduzione dei costi di produzione. Con l'acquisizione dell'80% di Sanafrutta S.p.A., del 2004, La Doria diventa il secondo produttore italiano di succhi di frutta. Il controllo indiretto di Eugea Mediterranea permette a La Doria di aumentare del 30% la capacità produttiva nei derivati del pomodoro. Sono gli anni anche delle acquisizioni e delle fusioni con Pomagro S.r.l. e Sanafrutta S.p.A./Confruit G.

Nel 2012 nasce Tradizione Italiana, società consortile per promuovere le eccellenze del *food Made in Italy* sui nuovi mercati. Nel 2014 l'acquisizione dell'intero capitale sociale del Gruppo Pa.Fi.Al. S.r.l ha permesso a La Doria di diventare il primo produttore italiano di sughi pronti a marchio *private label*.

Un cuore produttivo

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

I nostri prodotti

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



DERIVATI DEL POMODORO

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



LEGUMI, VEGETALI E PASTA

La Doria è il primo produttore europeo di legumi conservati nel segmento retail. La linea comprende legumi lessati, *baked beans*, *red kidney beans*, zuppe pronte, minestrone e pasta in scatola in salsa di pomodoro.



SUCCHI DI FRUTTA

La Doria è tra i principali produttori italiani di succhi e bevande di frutta. Rientrano nella linea nettari, succhi 100% e bevande.



SUGHI PRONTI

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



ALTRI PRODOTTI

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

Nel 2019, il Gruppo ha raggiunto un fatturato di 717,6 milioni di Euro. Il 95,7% del fatturato consolidato è generato dalla vendita di prodotti *private label*, mentre il 3,3% viene realizzato attraverso la vendita di prodotti a marchio aziendale⁶.

RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER LINEA DI PRODOTTO NEL 2019

Linea di prodotto	Ripartizione percentuale del fatturato
Derivati del pomodoro	20,9%
Legumi vegetali	29%
Derivati della frutta	9,7%
Sughi pronti	12,8%
Altri prodotti (LDH)	27,6%

⁶ La restante percentuale (l'1%) di fatturato viene realizzata attraverso la vendita di prodotti a marchio industriale.

I marchi dei prodotti La Doria



La Doria è il *master brand* con cui il Gruppo commercializza pomodori, legumi e succhi di frutta prevalentemente in Italia



La Romanella è il marchio dedicato alla vendita di legumi, succhi di frutta e conserve di pomodoro nel canale discount



Vivi G è uno dei marchi storici dei succhi di frutta nel mercato italiano



Il marchio Cook Italia è stato creato per il mercato britannico, identifica la qualità premium e l'eccellenza dei prodotti *Made in Italy* nel Regno Unito (il pomodoro, la pasta, *grated cheese*, pizza kit)

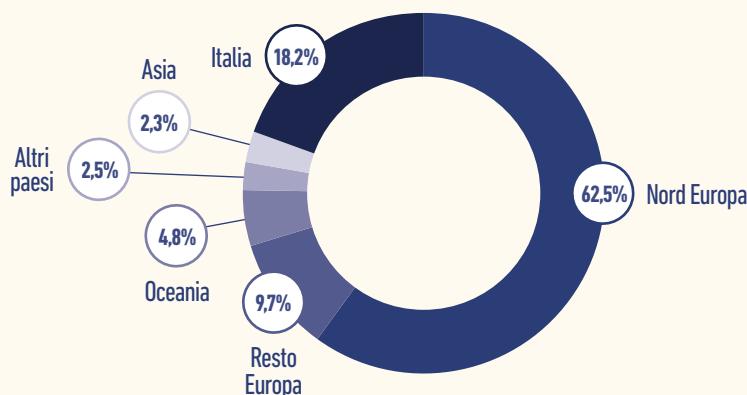


Althea e Bella Parma sono i marchi per la vendita di sughi pronti principalmente sul mercato italiano

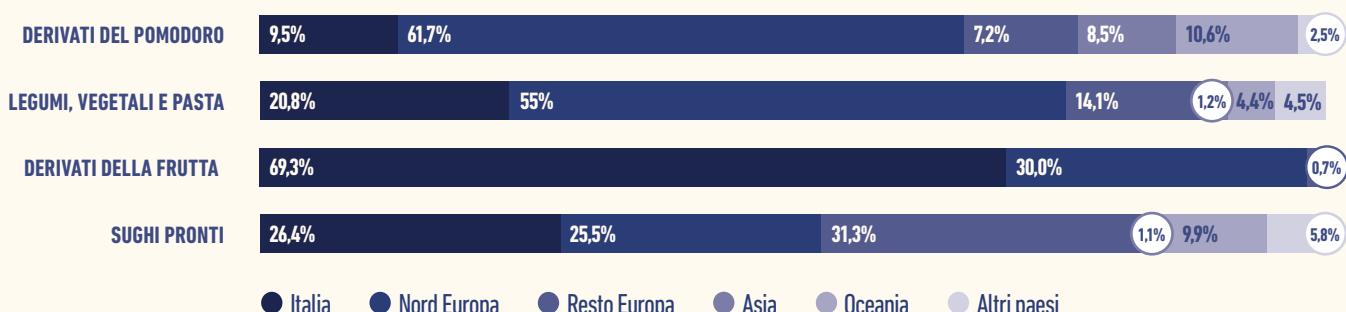
I mercati di riferimento

Una decisa vocazione internazionale contraddistingue La Doria, un'apertura all'estero ormai consolidata che ha permesso alla Società di acquisire credibilità e promuovere l'affermazione dell'italianità dei propri prodotti su alcuni specifici mercati. Il principale mercato di sbocco dei prodotti La Doria è il Nord Europa, e in particolare il Regno Unito, grazie soprattutto alla controllata LDH (La Doria) LTD. Gli altri mercati in cui la Società può vantare un'ottima posizione sono rappresentati dalla Germania, dai Paesi Scandinavi, dai Paesi dell'Est, dall'Australia e dal Giappone. La Doria è il primo esportatore di derivati del pomodoro e *baked beans* a marchio del distributore nel Regno Unito; il gruppo detiene anche la leadership nell'esportazione dei derivati di pomodoro in Australia e Giappone. Nonostante tale vocazione internazionale, l'Italia rimane un mercato di riferimento dove La Doria si colloca al primo posto nel mercato dei legumi, dei succhi di frutta e dei sughi pronti a marchio *private label*.

RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA



RIPARTIZIONI DEL FATTURATO DI OGNI LINEA PER AREA GEOGRAFICA DI RIFERIMENTO





Gli stabilimenti di produzione

[GRI 102-10; GRI 102-48; GRI 303-1; GRI 305-1; GRI 305-2; GRI 305-4⁷]

Angri



SUPERFICIE

101.000 mq

ORE LAVORATE 2019

481.576

PRODUZIONE

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

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, BRC, IFS, KOSHER, ORGANIC, ISO 22005 e FDA FOOD SAFETY

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

210

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

10

DIPENDENTI STAGIONALI

224

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2019

DERIVATI DEL POMODORO	48.672.465
LEGUMI E VEGETALI	117.019.779
SUCCHI DI FRUTTA	62.123.980
TOTALE	227.816.223

ACQUA PRELEVATA

2019

2018

ACQUE SOTTERRANEE IN M ³	1.024.856	984.062
-------------------------------------	-----------	---------

EMISSIONI GHG

2019

2018

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTE DI CO ₂ EQ	20.917	18.540
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ -LOCATION BASED	1.266	1.513
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO) - LOCATION BASED	0,07	0,09

⁷ L'indice di intensità delle emissioni GHG, GHG Intensity (tCO₂/ton di prodotto), è calcolato considerando il totale delle emissioni di Scopo 1 e Scopo 2.

**Sarno****SUPERFICIE****179.000 mq****ORE LAVORATE 2019****349.996****PRODUZIONE**

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

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER, HALAL, ISO 22005 e FDA FOOD SAFETY

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

155

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

16

DIPENDENTI STAGIONALI

120**QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)****2019**

DERIVATI DEL POMODORO	39.047.234
LEGUMI E VEGETALI	135.691.639
SUCCHI DI FRUTTA	10.221.234
TOTALE	184.960.107

ACQUA PRELEVATA**2019****2018**

ACQUE SOTTERRANEE IN M ³	746.630	734.143
-------------------------------------	---------	---------

EMISSIONI GHG**2019****2018**

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTE DI CO ₂ EQ	12.264	11.835
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	5.567	5.253
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO) - LOCATION BASED	0,04	0,09

**Fisciano****SUPERFICIE****112.000 mq****ORE LAVORATE 2019****180.374****PRODUZIONE**

Pomodori e legumi conservati, sughi pronti.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER, ISO 22005

43**1****261****QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)****2019**

DERIVATI DEL POMODORO	55.844.345
LEGUMI E VEGETALI	11.654.184
SUGHI PRONTI	464.616
TOTALE	67.963.145

ACQUA PRELEVATA**2019****2018**

ACQUE SOTTERRANEE IN M ³	200.891	201.142
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M ³	472	232

EMISSIONI GHG**2019****2018**

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTE DI CO ₂ EQ	6.222	6.294
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	2.086	1.890
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO) - LOCATION BASED	0,12	0,12

**Lavello****SUPERFICIE****266.000 mq****ORE LAVORATE 2019****142.501****PRODUZIONE**

Pomodoro conservati e purea di frutta.

CERTIFICAZIONIISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001,
BRC, IFS, ORGANIC, ISO 22005

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

17

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

2

DIPENDENTI STAGIONALI

289**QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)****2019**

DERIVATI DEL POMODORO	41.069.447
PUREE DI FRUTTA	5.540.600
TOTALE	46.610.047

ACQUA PRELEVATA**2019****2018**

ACQUE SOTTERRANEE IN M ³	-	0
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M ³	4.378	5.218
ACQUE CONSORTILI	332.200	278.900

EMISSIONI GHG**2019****2018**

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTE DI CO ₂ EQ	4.223	3.160
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.184	1.014
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO) - LOCATION BASED	0,12	0,11

**Faenza****SUPERFICIE****24.000 mq****ORE LAVORATE 2019****21.880****PRODUZIONE**

Puree di frutta.

CERTIFICAZIONIISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001,
ORGANIC, ISO 22005

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

7

DIPENDENTI STAGIONALI

58

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)**2019**

PUREE DI FRUTTA	11.260.400
TOTALE	11.260.400

ACQUA PRELEVATA**2019****2018**

ACQUE SOTTERANEI IN M ³	77.203	68.018
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M ³	3.107	2.010

EMISSIONI GHG**2019****2018**

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTE DI CO ₂ EQ	764	604
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	344	309
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO) - LOCATION BASED	0,10	0,08



Parma



SUPERFICIE
110.000⁸ mq

ORE LAVORATE 2019
286.399

PRODUZIONE

Sughi pronti e Pesti.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, OHSAS 18001, ISO 14001,
BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER, FDA
FOOD SAFETY e ISO 22005

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

144

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

16

QUANTITÀ PRODOTTA (KG NETTI)

2019

SUGHI PRONTI	56.251.279
TOTALE	56.251.279

ACQUA PRELEVATA

2019

2018

ACQUE SOTTERRANEE IN M ³	457.395	295.258
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M ³	652	673

EMISSIONI GHG

2019

2018

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTE DI CO ₂ EQ	7.802	5.487
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE DI CO ₂ - LOCATION BASED	1.291	888
GHG INTENSITY (TON CO ₂ /TON DI PRODOTTO) - LOCATION BASED	0,16	0,17

⁸ La differenza relativa alla superficie dello Stabilimento di Parma rispetto al 2018 è dovuta ad attività di rilevazione puntuale che ha comportato un aggiornamento del dato riportato nelle precedenti planimetrie.

Il viaggio dei nostri prodotti

[GRI 102-9]



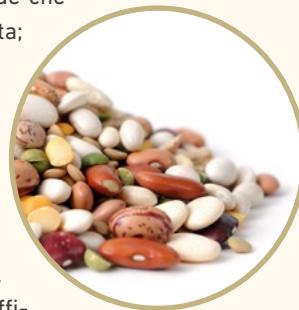
Le due principali categorie di acquisto del Gruppo La Doria sono rappresentate dalle materie prime che l'azienda trasforma e dai materiali utilizzati per l'incartamento e l'imballaggio dei prodotti finiti.

Le materie prime che vengono trasformate sono indubbiamente gli acquisti maggiormente sensibili, la strategia del Gruppo nella gestione della catena del valore è volta a instaurare solide relazioni di fiducia e collaborazione con i fornitori di queste materie prime, attraverso il contatto diretto nel Paese in cui le materie vengono coltivate, con l'intento sia di controllare il rispetto delle norme etiche, sia per sensibilizzare e formare i fornitori su aspetti che possono influenzare la qualità e la sicurezza dei prodotti. Il risultato di questo approccio è un forte consolidamento delle forniture e il mantenimento di relazioni solide nel tempo.

Per il pomodoro, prodotto al 100% in Italia, ogni anno vengono monitorate le aziende agricole in Puglia, Basilicata, Campania e Lazio, in base a precisi **focus etici**: salute e sicurezza, libertà di associazione, retribuzione e orario di lavoro. Le attività produttive dei fornitori devono rispettare i principi del Codice Etico del Gruppo in materia di diritti umani, pratiche di lavoro e ambiente. Proprio il rapporto di collaborazione e confronto costante con i fornitori di pomodoro ha permesso al Gruppo di garantire il costante miglioramento della qualità del prodotto e di minimizzare gli sprechi. La collaborazione con le aziende che coltivano il pomodoro inizia, infatti, fin dalla fornitura dei semi della pianta; successivamente la collaborazione prevede il confronto con gli agricoltori su aspetti quali i trattamenti fitosanitari da apportare e l'introduzione di alcune tecnologie volte a razionalizzare tali trattamenti e favorire l'utilizzo efficiente delle risorse, come ad esempio l'acqua in fase di irrigazione.



I legumi invece vengono acquistati prevalentemente in America del Nord e del Sud, poiché la capacità produttiva del nostro Paese non è sufficiente a coprire il fabbisogno produttivo nazionale; nonostante ciò, La Doria ha avviato un progetto specifico finalizzato all'approvvigionamento di ceci provenienti dall'Italia e dall'Argentina. L'azienda, nel caso dell'acquisto dei legumi sul mercato americano, si interfaccia con grandi realtà che si occupano della produzione; mentre, sul mercato asiatico, si interfaccia con dei collettori di materie prime che provengono dalla produzione di più coltivatori locali. Anche in questo caso, sono molte le attività di collaborazione che vengono messe in campo per cercare di garantire elevati standard di qualità e sicurezza dei prodotti.



La frutta fresca utilizzata per la produzione dei succhi proviene dall'Italia (albicocche, pere, pesche e mele) perché disponibile nelle quantità idonee e in prossimità degli stabilimenti di produzione.



Il viaggio dei nostri prodotti

Infine, per la produzione dei sughi e dei pesti, oltre ai fornitori di pomodoro, devono essere presi in considerazione anche tutti i fornitori di quegli ingredienti che verranno inseriti nelle ricette. L'azienda tendenzialmente si approvvigiona da fornitori locali per prodotti quali basilico, parmigiano e olio, che provengono da zone in prossimità degli stabilimenti dedicati a questa determinata produzione.



L'altro acquisto strategico è rappresentato dai materiali utilizzati per confezionare i prodotti, in questo caso La Doria da tempo ha deciso di investire per garantire che la principale quota di materiale venga realizzata all'interno dei principali stabilimenti, in modo da coprire la maggior parte del fabbisogno in banda stagnata autonomamente. Al contrario, per altri materiali quali il *combi pack*, le bottiglie in vetro e la carta per l'etichettatura dei prodotti, il Gruppo si rifornisce da soggetti terzi.



Una volta che i prodotti sono stati trasformati e predisposti per la vendita secondo i criteri concordati con i clienti, sono stoccati prevalentemente all'interno dei magazzini degli impianti di produzione; qualora questi non fossero sufficienti, vengono utilizzati magazzini esterni che sono relativamente vicini agli impianti.

La spedizione dei prodotti ai clienti può avvenire attraverso tre modalità: via nave, via gomma o via rete ferroviaria. Come descritto più nel dettaglio nella sezione dedicata all'efficienza logistica, La Doria sta organizzando la propria logistica con l'obiettivo di sfruttare al meglio la vicinanza degli impianti con i porti di Napoli e Salerno al fine di ottimizzare la distribuzione nei paesi europei, mentre per la distribuzione in Italia continuerà a essere privilegiato l'utilizzo di camion, adoperandosi per sensibilizzare i trasportatori nell'utilizzo di automezzi a minor impatto ambientale. I prodotti, infine, sono venduti ai consumatori con il marchio delle diverse catene di *retailer* clienti de La Doria.

Il Gruppo La Doria

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

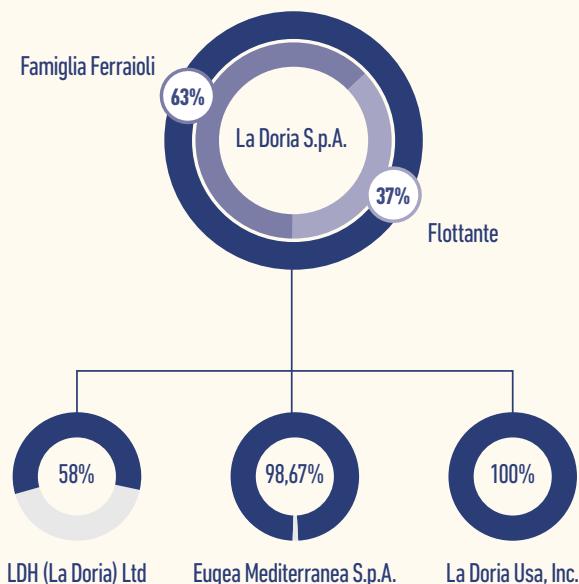
Il Gruppo La Doria (di seguito anche la "Società" o "La Doria") è una Società leader nella produzione di derivati del pomodoro, di succhi e bevande di frutta, di legumi conservati e di sughi pronti prevalentemente a marchio del distributore (*private label*). In misura nettamente minore, la Società vende i prodotti sul mercato anche con marchi propri e per grandi aziende di marca italiane ed estere. La Doria, insieme alle sue società controllate, si è conquistata il posto di primo produttore europeo di legumi conservati, di pelati e polpa di pomodoro, di sughi pronti a marchio *private label* ed è tra i principali produttori italiani di succhi e bevande di frutta.

L'azienda è quotata alla Borsa Italiana dal 1995, attualmente nel segmento STAR e vanta posizioni di forza, in particolare all'estero, con una presenza consolidata in Nord Europa, Germania, Giappone e Australia.

Le società controllate del Gruppo sono:

- **LDH (La Doria) Ltd** (controllo diretto al 58%), società di trading che gestisce la vendita dei prodotti del Gruppo sul mercato britannico. Commercializza anche altri prodotti, come il tonno e il salmone in scatola, pasta secca, ecc. Ad oggi la LDH (La Doria) Ltd è leader sul mercato britannico delle conserve di pomodoro, dei legumi e della pasta secca a marchio *private label*.
- **Eugea Mediterranea S.p.A.** (controllo diretto al 98,67%), società produttrice di derivati del pomodoro e puree di frutta.
- **La Doria Usa, Inc.**, controllata al 100%, società costituita nel 2016 con l'obiettivo strategico di medio periodo dell'espansione commerciale sul mercato statunitense che offre ampie prospettive di sviluppo, in particolare per i sughi pronti di alta gamma.

STRUTTURA DEL GRUPPO



Integrità e trasparenza

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

La Governance del Gruppo

Il sistema di Corporate Governance⁹ di La Doria S.p.A. è caratterizzato da un insieme di regole, comportamenti e processi volti a garantire un efficiente e trasparente governo societario e un efficace funzionamento degli organi di governo e dei sistemi di controllo. La Società aderisce ai principi e ai criteri applicativi contenuti nel vigente Codice di Autodisciplina delle società quotate, redatto dal Comitato per la Corporate Governance e promosso da Borsa Italiana. La Governance adottata da La Doria assicura la correttezza e la trasparenza nella gestione e nell'informazione e la tutela della totalità degli azionisti, in conformità alle *best practices* nazionali ed internazionali. Questo sistema è stato posto in essere dalla Società con la predisposizione e l'adozione di codici, principi, regole e procedure che disciplinano e regolano lo svolgimento delle attività di tutte le strutture organizzative e operative della Società.

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

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

Il Consiglio di Amministrazione ha un ruolo centrale, attraverso lo svolgimento di funzioni di indirizzo strategico, di coordinamento organizzativo, nonché, di verifica dell'esistenza dei controlli necessari per monitorare l'andamento della Società stessa. Inoltre, esso è investito dei più ampi poteri per l'amministrazione ordinaria della Società e, più precisamente, ha facoltà di compiere tutti gli atti che ritenga opportuni per il raggiungimento degli scopi sociali, esclusi soltanto gli atti che sono riservati in via esclusiva all'Assemblea dei Soci. Tra i compiti del CDA rientrano la definizione della natura e livello di rischio compatibile con gli obiettivi strategici della Società, includendo nelle valutazioni i rischi che possono assumere rilievo nell'ottica della sostenibilità nel medio-lungo periodo dell'attività dell'emittente. A tale scopo la Società ha definito le linee di indirizzo del Sistema di Controllo Interno e di Gestione dei Rischii; ha adottato il Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D. Lgs. n. 231/01; ha approvato il Piano di Sostenibilità e le Politiche. Il Consiglio si compone di 9 membri di cui 3 Amministratori Indipendenti. La presenza di tre Amministratori donne garantisce l'equilibrio tra i generi. In seno al Consiglio sono stati istituiti il Comitato Remunerazione e Nomine ed il Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità aventi funzioni consultive e propositive. Il Consiglio di Amministrazione nella riunione del 23 gennaio 2019 ha infatti attribuito al CCR i compiti in materia di sostenibilità, per tale intendendosi i processi, le iniziative e le attività finalizzate a presidiare l'impegno della Società per lo sviluppo sostenibile lungo la catena del valore. Il Comitato ha, tra gli altri, i seguenti compiti: la promozione dell'integrazione della sostenibilità nella strategia e nella cultura d'impresa; la supervisione dei temi di sostenibilità connessi all'esercizio delle attività d'impresa e alle dinamiche di interazione con gli stakeholder; l'esame del Piano di Sostenibilità e il monitoraggio dell'attuazione dello stesso; il monitoraggio dell'adeguatezza del Codice Etico e la sua effettiva attuazione.

⁹ La Relazione annuale sulla Corporate Governance e la Relazione sulla Remunerazione sono consultabili sul sito aziendale www.gruppoladaria.it rispettivamente nelle sezioni dedicate alla Corporate Governance e alle *Investor Relations*.

Il Collegio Sindacale vigila sull'osservanza della Legge, dello Statuto, delle disposizioni del D.Lgs 254 del 2016, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo per gli aspetti di competenza, del sistema di controllo interno e del sistema amministrativo contabile, nonché sull'affidabilità di quest'ultimo nel rappresentare i fatti di gestione; sulle modalità di concreta attuazione delle regole di governo societario previste dal Codice di Autodisciplina cui la società aderisce e sull'adeguatezza delle disposizioni impartite dalla Società alle Società controllate. Il Collegio acquisisce conoscenza e vigila, per quanto di propria competenza, sull'attività sociale.

LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE AL 31/12/2019

Composizione del CdA	2019	2018
Totale membri	9	9
- uomini	6	6
- donne	3	3
< di 30 anni	0	0
30-50 anni	3	3
> di 50 anni	6	6

La Governance della Sostenibilità

La competenza in materia di sostenibilità è demandata come sopra riportato al Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità che svolge funzioni propositive e consultive nei confronti del Consiglio di Amministrazione nella definizione di obiettivi, azioni ed indirizzi per promuovere una strategia che integri la sostenibilità nei processi di business finalizzata alla creazione di valore nel tempo per gli azionisti e per tutti gli altri stakeholder. In quest'ottica agli inizi del 2020 è stato approvato il Piano triennale di Sostenibilità 2020-2022 i cui obiettivi strategici sono legati a quelli del Piano Industriale, a quelli dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite e declinati in obiettivi operativi e specifici target. Nel corso del 2019 è stata formalizzata la Politica sulla diversità e l'inclusione che descrive i principi e gli impegni della Società sulla valorizzazione delle diversità quale elemento basilare della sostenibilità nel medio-lungo periodo. Il Comitato ha il compito di attuare e monitorare la Politica di Sostenibilità, così come modificata ad inizio 2020, affinché venga promossa a tutti i livelli la cultura della sostenibilità ed il dialogo con gli stakeholder, due impegni imprescindibili per il raggiungimento dell'obiettivo dell'integrazione della sostenibilità nelle strategie aziendali. Nel 2019, infatti, gli sforzi sono stati indirizzati in tal senso agendo da un lato sulla sensibilizzazione interna sui temi della sostenibilità attraverso il corso di formazione sui specifici temi della Sostenibilità (Diritti Umani, Whistleblowing, Modello 231 e Codice Etico) erogati ai dipendenti e dall'altro estendendo il processo di Stakeholder Engagement ai clienti e fornitori.

A conferma dell'importanza del tema nel 2018 è stata istituita una Funzione di "Sustainability Reporting" con compiti di coordinamento e aggregazione di dati, informazioni, progetti concernenti i temi di Responsabilità Sociale e ambientale che

riporta direttamente al Presidente del Consiglio di Amministrazione. Tale Funzione riferisce al Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità sull'avanzamento delle attività necessarie alla rendicontazione non finanziaria: il Piano, le politiche, gli obiettivi, le iniziative, l'analisi di materialità e le attività di Stakeholder Engagement. La Doria ha definito e formalizzato in una procedura gestionale (PG.E3.4 "Predisposizione DNF") il processo per la redazione della Dichiarazione Consolidata di carattere Non Finanziario.

Comunicazione con gli azionisti e attività di Investor Relations

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

In linea con le *best practices* e con le raccomandazioni del Codice di Autodisciplina per le Società quotate, la funzione Investor Relations promuove il dialogo continuo con investitori istituzionali ed individuali e con gli analisti finanziari, assicurando la parità informativa ed una comunicazione trasparente, tempestiva ed accurata, al fine di favorire una corretta percezione del valore del Gruppo La Doria. Le attività di Investor Relations sono finalizzate a far crescere l'interesse e la conoscenza delle attività di business, delle strategie, delle prospettive future della Società e a consentire al mercato di giudicare con cognizione di causa il giusto valore e l'attrattività dell'investimento nell'azienda.



A questo fine, vengono utilizzati molteplici strumenti e canali di comunicazione:

- documentazione istituzionale (Bilanci, relazioni infra-annuali, presentazioni societarie);
- comunicati stampa;
- incontri con analisti e investitori (*roadshow*, *investor day*, incontri *one to one*, *group meeting*) e *conference call*;
- sito web.

Il sito internet della Società è costantemente e tempestivamente aggiornato con tutte le informazioni riguardanti il Gruppo La Doria e la documentazione societaria di maggior rilievo. In particolare, nelle sezioni Corporate Governance e Investor Relations sono messe a disposizione le informazioni e la documentazione che rivestono rilievo per la comunità finanziaria e per gli azionisti in modo da consentire loro un esercizio consapevole dei loro diritti.

L'attenzione che gli investitori istituzionali rivolgono ai temi della sostenibilità e alla governance è sempre maggiore. È sempre più diffusa la pratica dell'investimento socialmente responsabile (ISR) e crescono i fondi che investono nelle aziende quotate che utilizzano le *best practices* in ambito governance, sociale e ambientale. Il tema della sostenibilità sta divenendo oramai elemento sempre più discriminante nelle scelte di investimento.

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

Al fine di assicurare che il comportamento di tutti coloro che operano per conto o nell'interesse della Società sia sempre conforme ai principi di legalità, correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività aziendali, il Gruppo si è dotato dal 2008 di un Modello Organizzativo di Gestione e Controllo Interno ai sensi del D. Lgs. n. 231/2001¹⁰ elaborato facendo riferimento sia alle indicazioni contenute nelle Linee Guida di Confindustria sia alla migliore pratica italiana esistente in materia. Il Modello La Doria è composto da una Parte Generale e da una Parte Speciale suddivisa in sette sezioni ciascuna dedicata ad una tipologia di reato presupposto. In dettaglio, la sezione I è dedicata ai "Reati contro la Pubblica Amministrazione", la sezione II ai "Reati Societari", la sezione III agli "Abusi di Mercato", la sezione IV ai "Reati sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro", la Sezione V ai "Delitti contro l'industria ed il Commercio", la sezione VI ai "Reati Ambientali" e la sezione VII ai "Reati di impiego di cittadini di paesi terzi il cui permesso di soggiorno è irregolare". Per le diverse fattispecie di reato previste dal D.Lgs.231/01 sono state identificate le aree a rischio reato diretto e quelle a supporto, le relative modalità di commissione e i presidi di controllo tesi alla riduzione del rischio reato.

Le sezioni della Parte Speciale del Modello sono state introdotte e/o aggiornate in seguito all'ampliamento del novero dei reati intervenuto negli anni e per tener conto dei cambiamenti organizzativi. Il Modello, dal 2011, ha subito aggiornamenti annuali. Per il 2020 è previsto l'aggiornamento della sezione III "Abusi di mercato" della Parte Speciale del Modello Organizzativo al fine di recepire i nuovi presidi e l'aggiornamento di quelli esistenti finalizzati alla riduzione del rischio reato "Abuso di Informazioni Privilegiate" e "Manipolazione del Mercato". Tale aggiornamento sarà portato in approvazione del CDA nel primo semestre 2020.

Contestualmente all'adozione del Modello 231 è stato istituito il relativo Organismo di Vigilanza con il compito di vigilare sull'effettiva applicazione e adeguatezza dello stesso. Per poter garantire un corretto ed efficace svolgimento dell'attività di vigilanza sul Modello, l'Organo di Vigilanza (O.d.V.) è composto da tre membri di cui un Consigliere non esecutivo indipendente, un Consigliere non esecutivo e non indipendente e il Responsabile Internal Audit, che consentono la presenza al suo interno di tutte le conoscenze tecniche e le esperienze necessarie a svolgere questo compito. Inoltre, i due consiglieri presenti nell'O.d.V. sono anche membri del Comitato per il Controllo e Rischi e ciò permette di utilizzare al meglio le sinergie nei controlli.

Al fine di verificare l'effettiva attuazione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, l'Organismo di Vigilanza ha approvato un Piano di Vigilanza, in base al quale sono stati svolti audit operativi con il supporto della Funzione Internal Audit a copertura delle aree considerate nelle Sezioni Speciali del Modello Organizzativo.

Parte integrante del Modello è il Codice Etico e insieme rappresentano un ulteriore elemento di rigore e senso di responsabilità nei rapporti interni e con il mondo esterno e offre al contempo agli azionisti adeguate garanzie di una gestione efficiente e corretta. Nel 2019 è stata approvata la terza edizione del Codice Etico nel CDA di novembre. Il nuovo Codice Etico, completamente rivisitato, è frutto dell'esperienza maturata in questi anni, delle richieste degli interlocutori e dei cambiamenti intercorsi. I cambiamenti organizzativi, i cambiamenti del contesto socioeconomico,

¹⁰ La Parte Generale del Modello e il Codice Etico sono disponibili sul sito Internet della Società www.gruppoldoria.it, nella sezione Corporate Governance. Anche la società controllata italiana Eugea Mediterranea ha adottato un proprio Modello Organizzativo.

la maggiore attenzione ai temi della Sostenibilità e l'accresciuto dialogo con gli stakeholder hanno portato alla necessità di una rivisitazione del documento cambiandone la funzione da strumento prevalentemente normativo a strumento a supporto della realizzazione della Responsabilità Sociale. Obiettivo principe del nuovo Codice Etico è quello di accrescere in tutte le persone di La Doria la capacità di condividere e divulgare comportamenti a supporto della crescita sostenibile, promuovendo il rispetto delle diversità e diffondendo una vera e propria cultura dell'integrità. La Doria incoraggia tutti gli stakeholder a segnalare casi di possibile violazione del Codice Etico, assicurando loro un'attenta ed efficace gestione delle medesime. Nel 2019 l' Organismo di Vigilanza (O.d.V) ha ricevuto due segnalazioni in merito al presunto mancato rispetto del Codice Etico e/o del Modello adottato di cui una è stata archiviata in quanto infondata e l'altra verificata e risolta. Nel 2019 sono state svolte attività di sensibilizzazione sul Codice Etico ai principali fornitori. La Società adotta una procedura "Segnalazioni all'ODV" finalizzata a gestire correttamente i canali di comunicazione diretta per la tempestiva segnalazione di eventuali violazioni e irregolarità riguardanti il Modello di Organizzazione Gestione e Controllo, il Codice Etico ed in generale il sistema di controllo interno aziendale. La Doria consente a chiunque venga a conoscenza di casi di violazioni e irregolarità di segnalarle attraverso la e-mail dedicata organismodivigilanza@gruppola-doria.it oppure in forma anonima attraverso l'utilizzo della posta ordinaria indirizzata all'attenzione dell'Organismo di Vigilanza, Via Nazionale 320, Angri, SA. Per favorire la conoscenza del canale informativo suddetto e delle relative modalità di utilizzo, La Doria ha predisposto, attraverso la piattaforma e-learning, corsi di formazione. Nel 2019 circa il 31% dei dipendenti ha seguito il corso sul tema del whistleblowing e circa il 23% ha seguito il corso sui Diritti Umani.



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

Lotta alla corruzione

L'azienda è impegnata già da diversi anni sul tema della lotta alla corruzione riconoscendo i suoi effetti negativi sulla crescita socio-economica del paese. Questo impegno è riflesso negli strumenti implementati per l'identificazione, la prevenzione e il controllo dei rischi di corruzione: il Modello Organizzativo 231 e il Codice Etico come sua parte integrante.

La Doria ha identificato nel Modello Organizzativo le aree a rischio reato corruzione e i controlli posti a presidio delle stesse. In dettaglio, ha redatto e divulgato ai suoi dipendenti le procedure "Gestire Omaggi" e "Rapporti con la Pubblica Amministrazione" allo scopo di prevenire il reato di corruzione sia attiva che passiva. Il divieto di offrire o accettare "ogni offerta che tenda a sollecitare un favore, anche solo per accelerare un atto dovuto" è espressamente contenuto nel Codice Etico aziendale, oggetto di attività di informazione e formazione.

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

La Controllata estera adotta una propria politica anti-bribery.

Nell'ambito della formazione sul D. Lgs.231/01, si fa riferimento anche ai reati presupposto ivi previsti tra cui quelli relativi alla corruzione della Pubblica Amministrazione, Corruzione fra privati e Istrigazione alla Corruzione.

Il sistema di controllo interno e di gestione dei rischi

Il Sistema di Controllo Interno e di gestione dei rischi, pilastro sul quale la Corporate Governance è incardinata, costituisce l'elemento catalizzatore di soggetti e funzioni che, ognuna per la propria competenza, contribuiscono alla conduzione dell'impresa in modo sano, corretto e coerente con gli obiettivi di *risk management*. Il coordinamento tra i vari soggetti coinvolti nel sistema di controllo interno e gestione dei rischi è perseguito attraverso la condivisione tra gli stessi di tutte le informazioni di rilievo inerenti al predetto sistema. La condivisione di tali informazioni avviene in modo istituzionale attraverso la partecipazione dei principali attori del sistema di controllo interno e gestione dei rischi alle riunioni del Comitato Controllo e Rischi. In particolare, partecipano al Comitato il Responsabile Internal Audit, il Presidente del Comitato, il Vicepresidente del Consiglio di Amministrazione ed almeno uno dei membri del Collegio Sindacale, nonché, per le riunioni aventi ad oggetto tematiche di natura finanziaria e di compliance alla L. 262, il Dirigente Preposto. L'Amministratore incaricato del sistema di controllo interno e di gestione dei rischi ha incontri settimanali con il Responsabile della Funzione di Internal Audit, nel corso dei quali vengono discussi i rilievi eventualmente emersi in sede di svolgimento del Piano di Audit.

Nel 2019 è stato finalizzato il progetto ERM (Enterprise Risk Management) volto al perfezionamento della metodologia di identificazione e valutazione dei rischi e conseguente priorizzazione degli stessi. Il sistema di gestione dei rischi aziendali prevede un approccio preventivo che, attraverso il processo di identificazione, valutazione, gestione e monitoraggio dei principali rischi, contribuisce a supportare processi decisionali consapevoli, nonché, ove possibile, alla traduzione dei principali rischi in opportunità e vantaggio competitivo.

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

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

I cambiamenti climatici influenzano diversi settori e l'agricoltura è tra quelli maggiormente esposti. In particolare, l'agricoltura e il cambiamento climatico sono legati da

una relazione di causa-effetto. Il settore agricolo, infatti, genera rischi sul clima e subisce a sua volta gli impatti del cambiamento climatico. Si ritiene infatti che l'aumento della temperatura e la concentrazione di gas effetto serra nell'atmosfera riduca le rese e la qualità di molte colture. Il mutamento del clima, inoltre, impatterà sulla disponibilità di risorse idriche, sulla proliferazione di organismi nocivi per le piante condizionando di conseguenza la produzione agricola. La Doria per il suo business è esposta ai rischi su menzionati e per i quali ha messo in atto da tempo le azioni correttive sempre nell'ambito della sua sfera di azione per la gestione sostenibile delle risorse e del territorio, mediante approcci di mitigazione e adattamento. Sono state intraprese azioni tese a favorire il trasferimento di conoscenze e competenze ai nostri fornitori/agricoltori relative all'utilizzo di buone pratiche di sostenibilità per ridurre gli sprechi, sia di risorse naturali che relativi al prodotto, utilizzando la biodiversità come strumento per contrastare gli effetti sulle colture ed in particolare sul pomodoro. Per quanto riguarda invece i legumi, il trasferimento delle buone pratiche dell'agricoltura sostenibile da un lato e la diversificazione dei paesi di approvvigionamento dall'altro riducono il rischio di impatti economici sul business.

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

Nell'ambito dei rischi cosiddetti reputazionali la Società risulta esposta al rischio relativo al monitoraggio del rispetto dei principi etici da parte della filiera di approvvigionamento. Per mitigare tale rischio La Doria già nel 2014 ha avviato un monitoraggio della catena di fornitura del pomodoro in conformità alla Guida alla Responsabilità Sociale ISO 26000 e nel 2019 ha esteso tale monitoraggio anche alla filiera dei legumi. Nel 2019 ha ottenuto anche la certificazione "Friend of the Earth" che promuove un modello di produzione agricola basato sull'integrazione di innovazioni volte alla riduzione dell'impatto ambientale delle colture e sul rispetto dei lavoratori impiegati lungo tutta la filiera produttiva.

Per quanto concerne i rischi legati alla compliance in materia di sicurezza alimentare, salute e sicurezza sul lavoro ed ambiente, l'attività produttiva delle aziende del Gruppo e l'esistenza di una regolamentazione sempre più stringente in materia hanno determinato l'esigenza di prestare una forte attenzione a tali tematiche ponendo in essere tutti i presidi necessari a mitigare i rischi. La Doria si è dotata di sistemi gestionali certificati allo scopo di monitorare continuamente il rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare, ambientale e tutelare l'integrità dei lavoratori. A partire da gennaio 2020, lo scenario nazionale e internazionale è stato caratterizzato dalla diffusione del Coronavirus e dalle conseguenti misure restrittive per il suo contenimento, poste in essere da parte delle autorità pubbliche dei Paesi interessati. Il Gruppo, per tutelare la sicurezza dei lavoratori ha emesso specifiche disposizioni atte a ridurre il rischio di contagio per i propri dipendenti e a garantire al contempo la continuità delle attività aziendali, anche attraverso il ricorso allo smart working. Analoghe misure sono state adottate anche per la controllata LDH (La Doria) Ltd. Inoltre, per tutti gli Stabilimenti produttivi del Gruppo, quattro dei quali ubicati al momento in zone a basso rischio epidemiologico, ha messo in campo una serie di misure volte a contenere l'espansione del virus: blocco delle visite in Stabilimento, limitazione delle trasferte, installazione di presidi per la disinfezione delle mani, diffusione ai propri dipendenti di regole comportamentali da adottare e coerenti con quanto già diffuso dal Ministero della Salute.

Tutti gli Stabilimenti La Doria sono certificati OHSAS 9001, OHSAS 18001 e ISO 14001. Tra i rischi di compliance si evidenzia anche quello relativo alla Responsabilità Amministrativa degli Enti (ex D.Lgs 231/01) che La Doria mitiga attraverso l'adozione di un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo finalizzato alla riduzione dei rischi reato presupposto ivi previsti e del Codice Etico sua parte integrante.

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

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

Il dialogo con gli stakeholder

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

La Doria nel corso del 2019 ha proseguito il processo di miglioramento delle relazioni con i propri stakeholder, con lo scopo di riuscire a coinvolgerli sempre più nelle proprie scelte. Un efficace processo di stakeholder engagement, infatti, permette alle aziende di arricchire e di rendere più "sostenibili" le proprie decisioni strategiche e soprattutto di indirizzare la performance sociale, ambientale ed economica verso un'unica direzione di crescita.

Le modalità di coinvolgimento degli stakeholder e la frequenza del dialogo con ciascuno di essi varia a seconda dei temi affrontati e delle occasioni di confronto. Nel 2019 è stato esteso il progetto di consultazione ai dipendenti dello stabilimento attraverso un questionario mirato a raccogliere opinioni, spunti e suggerimenti per migliorare il Bilancio di Sostenibilità. Lo stakeholder engagement è stato esteso anche a un campione di clienti e fornitori.

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

MODALITÀ E TEMI DI CONFRONTO CON GLI STAKEHOLDER

Mappa degli stakeholder

Stakeholder	Sottogruppi	Modalità di coinvolgimento e comunicazione	Ambito tematico di interesse
AZIONISTI	Azionisti di maggioranza Azionisti di minoranza	<ul style="list-style-type: none"> Assemblea degli azionisti Relazioni finanziarie periodiche Dichiarazione non Finanziaria annuale Relazione Corporate Governance 	<ul style="list-style-type: none"> Sostenibilità economica Qualità del sistema azienda
CLIENTI	Clienti Italia Clienti Estero	<ul style="list-style-type: none"> Incontri dedicati Collaborazione nello sviluppo dei prodotti e nel miglioramento dei servizi Visite presso gli stabilimenti Somministrazione di questionari 	<ul style="list-style-type: none"> Qualità e sicurezza dei prodotti Perdite e sprechi alimentari Qualità del sistema azienda Sostenibilità economica Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura Tracciabilità Impatti ambientali della produzione Sostenibilità del packaging Ottimizzazione ed efficienza logistica Innovazione Italianità
PERSONALE	Organi amministrativi Personale di Sede Personale di Stabilimento Organizzazioni sindacali	<ul style="list-style-type: none"> Diffusione del Codice Etico Incontri specifici e momenti di formazione Intranet aziendale Rivista aziendale (Elledi) Somministrazione di questionari 	<ul style="list-style-type: none"> Qualità del sistema azienda Salute e sicurezza sul lavoro Sostenibilità economica
ORGANIZZAZIONI SINDACALI		<ul style="list-style-type: none"> Incontri periodici 	<ul style="list-style-type: none"> Qualità del sistema azienda Salute e sicurezza sul lavoro Sostenibilità economica
COMUNITÀ FINANZIARIA	Investitori istituzionali Banche	<ul style="list-style-type: none"> Sito web istituzionale Comunicati stampa Relazioni finanziarie periodiche Dichiarazione non finanziaria annuale Relazione Corporate Governance Roadshow e incontri dedicati 	<ul style="list-style-type: none"> Sostenibilità economica Qualità del sistema azienda Impatti ambientali della produzione

Mappa degli stakeholder

Stakeholder	Sottogruppi	Modalità di coinvolgimento e comunicazione	Ambito tematico di interesse
FORNITORI	Fornitori di materie prime Fornitori di beni Fornitori di servizi Società di consulenza	<ul style="list-style-type: none"> Incontri specifici Corsi di formazione su specifiche tematiche Site visit Sito web istituzionale Contrattualistica Somministrazione di questionari 	<ul style="list-style-type: none"> Tracciabilità Perdite e sprechi alimentari Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura Ottimizzazione ed efficienza logistica Sostenibilità economica
PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E AUTORITÀ LOCALI	Istituzioni governative Autorità regolatrici Organi di controllo PA Locale	<ul style="list-style-type: none"> Incontri specifici Convegni Comunicazione istituzionale 	<ul style="list-style-type: none"> Qualità del sistema azienda Sostenibilità economica Qualità e sicurezza dei prodotti Impatti ambientali della produzione
ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA E ALTRE ORGANIZZAZIONI	Confindustria Anicav Federalimentare Unione Industriale Food (UIF)	<ul style="list-style-type: none"> Adesione a Confindustria sia su base territoriale (Confindustria Salerno e Ravenna) che di categoria (ANICAV e UIF) e partecipazione alle attività Unione Industriale Parmense Organizzazione di eventi e convegni su specifiche tematiche 	<ul style="list-style-type: none"> Qualità e sicurezza dei prodotti Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura Italianità Perdite e sprechi alimentari Tracciabilità
COMUNITÀ LOCALI	Scuole Università Associazioni	<ul style="list-style-type: none"> Partnership Coinvolgimento di Scuole e Università Erogazione di Borse di Studio 	<ul style="list-style-type: none"> Qualità del sistema azienda Sostenibilità economica Impatti ambientali della produzione Perdite e sprechi

TERRA

A close-up photograph of two young plants growing from a mound of dark brown, crumbly soil. The plant on the left has a single, rounded green leaf at the top of its stem. The plant on the right has a larger, more complex green leaf with visible veins. The background is a soft-focus green and yellow, suggesting a natural outdoor environment.

Qualità e sicurezza dei prodotti

Tracciabilità

Perdite e sprechi alimentari



Qualità e sicurezza dei prodotti

[GRI 416-1; GRI 417-2; G4-FP5]



La qualità e la sicurezza dei prodotti è per noi un requisito imprescindibile, per questo siamo orientati ad elevare costantemente i nostri standard di riferimento.

Oltre al rispetto delle normative vigenti in materia, presupposto necessario per operare, tutti i nostri stabilimenti hanno sistemi di gestione certificati ISO 9001; inoltre gli stabilimenti che producono per i Retailers sono certificati secondo i principali standard di riferimento per la sicurezza alimentare (IFS, BRC).

Queste certificazioni e i controlli che costantemente svolgiamo sui prodotti sono in grado di assicurare elevati livelli di sicurezza e qualità.



SICUREZZA ALIMENTARE

Tutti i nostri stabilimenti produttivi sono certificati secondo standard di sicurezza alimentare



STABILIMENTI CERTIFICATI

I nostri stabilimenti sono certificati ISO 9001, BRC, IFS

I TRE PASSI DELLA NOSTRA QUALITÀ:

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

La qualità in 3 passi

Selezionare accuratamente in tutto il mondo le aree geografiche per la produzione delle migliori materie prime. I territori di provenienza delle materie utilizzate dall'azienda vengono scelti sulla base di alcuni criteri che sono in grado di influenzare in maniera significativa la qualità dei prodotti. Parliamo di condizioni climatiche e metereologiche, di conformazioni morfologiche dei territori, delle caratteristiche specifiche dei terreni nei quali saranno coltivate le materie, e chiaramente della capacità produttiva dei terreni stessi. Proprio per assicurare queste condizioni, il team dedicato alla qualità effettua costanti visite nei campi dei fornitori di materie prime e verifica che essi siano in grado di rispettare i criteri richiesti da La Doria.

Sostenere i fornitori agricoli nell'acquisto delle migliori materie prime e degli strumenti necessari alla coltivazione delle stesse. Inoltre, il controllo lungo la filiera garantisce la piena tracciabilità dei prodotti, dai campi agli scaffali. Per assicurare la più elevata qualità dei prodotti, in particolare del pomodoro che è il prodotto di punta, La Doria stessa si occupa di fornire agli agricoltori i semi da utilizzare. Questa scelta deriva da un approfondito studio delle caratteristiche che la materia prima deve avere per poter esprimere tutte le sue qualità in fase di trasformazione ma anche di garantire l'adeguata resistenza in fase di coltivazione, minimizzando in questo modo la necessità di interventi fitosanitari. La Doria accompagna la crescita dei frutti garantendo anche servizi di consulenza agronomica e specifiche sessioni di formazione con gli agricoltori su tematiche legate ad esempio all'utilizzo responsabile degli agro-farmaci, ovvero solo quando strettamente necessari, e di informazione sulle attenzioni da porre per assicurare la massima resa e la sicurezza dei prodotti. Tutti i fornitori, alla fine di ogni ciclo di produzione, vengono valutati in base alla quantità di materia prima conferita e alla sua qualità, che viene a sua volta valutata anche in base al numero di non conformità e reclami ricevuti da parte dei clienti.

Per tutte le principali materie prime (pomodoro, legumi e frutta), sono messi in campo una serie di controlli accurati e l'azienda collabora con i fornitori. Per i legumi, ad esempio, La Doria si interfaccia con grandi realtà produttive che sono impegnate in prima persona nel garantire elevati standard e accurati controlli rispetto alla qualità e sicurezza, che in ogni caso La Doria verifica ogni volta che riceve le partite di materie prime destinate alla produzione.

Investire costantemente nei più avanzati sistemi di produzione e di controllo automatici per il monitoraggio della qualità in ogni singola fase di lavorazione. Gli investimenti del Gruppo voltati all'automazione dei controlli e all'introduzione di avanzati sistemi di produzione sono un importante contributo per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti. Sono state introdotte con successo una serie di automazioni nei processi di raccolta, cernita e controllo delle materie prime, con l'obiettivo di minimizzare l'errore che può essere generato dal lavoro manuale. Questi sistemi non solo sono stati introdotti negli impianti de La Doria, ma sono stati promossi anche presso i fornitori di materie prime. L'investimento dell'azienda in tale ambito è rivolto anche alle risorse e all'organizzazione. Nel 2019, infatti, abbiamo proseguito con un programma di aggiornamento delle competenze nell'area Assicurazione Qualità attraverso l'organizzazione di un calendario di corsi specialistici, in collaborazione con una Società Esterna sui temi relativi alla legislazione estera, HACCP, settore MOCA, Food Fraud, gestione audit interni Sicurezza Alimentare e Audit Etici. Questi tre passi sono accompagnati da specifiche analisi lungo l'intero ciclo di vita del prodotto che consentono di verificarne e assicurarne qualità e sicurezza. Viene verificata nelle materie prime la presenza di metalli pesanti (piombo e cadmio) e di pesticidi, che può essere generata da trattamenti o dalle caratteristiche del suolo di

coltivazione; in fase di produzione inoltre, in aggiunta alla rilevazione del peso, vengono verificati, ove richiesto, i livelli di pH e il Brix, quest'ultimo è un'importante unità di misura della quantità di zuccheri presenti in frutta e verdura, nonché delle altre sostanze solubili e naturalmente presenti quali sali e acidi. Infine, sui prodotti finiti vengono verificate tutte le proprietà organolettiche, chimiche e fisiche.

Nel 2019 La Doria ha predisposto il sistema di rintracciabilità per i prodotti quali pomodoro, basilico e frutta. Nel 2020 otterrà la certificazione ISO 22005:2008.

I reclami

Nel corso del 2019, all'interno del sistema di gestione della qualità aziendale, sono stati registrati 2342 reclami di cui 1680 dei clienti LDH. Questo numero comprende tutte le tipologie di reclami qualitativi che La Doria riceve, anche quelli diretti dei consumatori che vengono gestiti dalla controllata e dai clienti stessi. La Doria è costantemente impegnata nel prendere in carico i reclami e fornire una risposta efficace, nonché nel mettere in campo le migliori azioni per evitare che le problematiche riemergano.

Nel 2019 le linee sughi e pesti hanno visto una riduzione dei reclami rispetto al 2018. Questo trend positivo è dovuto ai miglioramenti tecnologici implementati nei nostri stabilimenti.

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

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

Reclami per la qualità dei prodotti	2019	2018
Sughi e Pesti	1,77	2,11
Pomodoro	2,53	1,71
Legumi	1,46	1,34
Frutta	0,14	0,12

NUMERO TOTALE DI RECLAMI RICEVUTI E PERCENTUALE DI RECLAMI RISOLTI

Reclami per la qualità dei prodotti	2019	2018
Numero di reclami ricevuti	2.342	1.982
Numero di reclami risolti nell'anno	100%	100%

DETALLO DEI RECLAMI 2019 PER TIPOLOGIA



Alcune tipologie di reclami non sono direttamente imputabili al processo produttivo come quelle relative all' "imballo" dei prodotti, al "servizio, carico e trasporto" e all' "handling". I reclami relativi all' "imballo" sono riconducibili alle forniture di carta, coperchi, scatole e banda stagnata non prodotti direttamente dagli stabilimenti. I reclami di "servizio, carico e trasporto" comprendono anche quelli generati dalla movimentazione effettuata dalle ditte alle quali La Doria affida le attività in outsourcing. In questi casi, La Doria lavora in partnership con i propri fornitori per migliorare costantemente forniture e prestazioni, con l'obiettivo di ridurre le segnalazioni. La categoria "handling", invece, è una tipologia di reclami registrati e gestiti da La Doria proveniente dai consumatori finali delle catene della Grande Distribuzione, prevalentemente del Regno Unito. Le difettosità segnalate sono relative all'imballo primario di prodotti presumibilmente danneggiati durante le molteplici fasi di manipolazione rilevate solo a valle della filiera. In tale categoria rientrano tutti quei reclami non riconducibili inequivocabilmente al processo di trasformazione e/o confezionamento e per le quali l'Azienda si è attivata con azioni volte all'identificazione delle cause e, in partnership con i clienti, al miglioramento del processo logistico laddove non controllato direttamente.

Ci sono, invece, le tipologie di reclami che riguardano aspetti direttamente imputabili al processo produttivo degli stabilimenti La Doria. Si tratta di segnalazioni legate alla trasformazione dei prodotti, alla presenza di corpi estranei e al confezionamento. Le linee di prodotti maggiormente colpite da queste segnalazioni sono i derivati del pomodoro e i legumi in scatola.

Per fronteggiare efficacemente le criticità emerse nella trasformazione dei prodotti, sono stati introdotti degli strumenti nelle linee di produzione volti a verificare l'integrità del pack utilizzato e ad assicurare che il prodotto venga inscatolato e sigillato correttamente.

Nel caso della presenza di corpi estranei nei prodotti, che può generare dei rischi anche per la sicurezza alimentare, il Gruppo ha lavorato molto negli ultimi anni sia all'interno dei propri stabilimenti sia con i fornitori delle materie prime. È infatti fondamentale assicurare la massima attenzione a questa problematica fin dalle modalità di raccolta e cernita del prodotto nei campi di coltivazione. La Doria sta conducendo delle importanti campagne di sensibilizzazione nei confronti degli agricoltori, la più importante delle quali è il progetto "Campagna pulita" nato per promuovere la corretta gestione dei campi. Inoltre, l'azienda promuove l'introduzione di macchinari automatici di cernita che dovrebbero coadiuvare il lavoro manuale svolto per alcune tipologie di materie prime, come i legumi. Viene richiesto, inoltre, agli agricoltori di utilizzare esclusivamente guarnizioni di colore nero per le tubazioni di irrigazione, in modo che la macchina selettrice che raccoglie il pomodoro sia in grado di identificare ed espellere le componenti di gomma eventualmente raccolte. Anche all'interno degli stabilimenti sono state introdotte alcune migliorie tecnologiche per minimizzare il rischio che possano esserci dei corpi estranei nei prodotti, tra queste si annoverano strumenti di selezione automatica in ingresso e il miglioramento delle macchine a raggi X e di verifica di rottura del vetro.



Qualità e sicurezza dei prodotti

Tracciabilità

Perdite e sprechi alimentari

Tracciabilità

[GRI 301-1]

Le filiere costituiscono un sistema articolato e complesso. Per questo è necessario fornire adeguate garanzie rispetto alle misure di controllo e gestione adottate per mitigare i rischi che i prodotti potrebbero incontrare lungo il loro percorso fino al consumatore finale.

La tracciabilità consente di cercare ed individuare le cause dei rischi, operare misure adeguate sulla filiera sospetta ed evitare che il problema si ripeta.

La tracciabilità di un prodotto consiste nella raccolta di una serie di informazioni sullo stesso lungo tutta la filiera, che avviene attraverso la collaborazione con i diversi attori della catena di fornitura.

Si tratta di un importante strumento di risposta alle crescenti

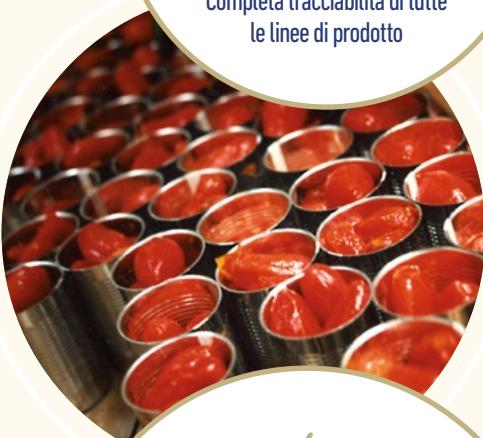
richieste del consumatore e di condivisione della responsabilità con gli attori della filiera.

Per noi tracciare un prodotto significa esattamente questo e grazie al supporto delle tecnologie di cui ci siamo dotati, ci impegniamo ad assicurare la qualità e la sicurezza di ogni partita di materia prima che viene trasformata all'interno dei nostri stabilimenti.



TRACCIABILITÀ

Completa tracciabilità di tutte le linee di prodotto



POMODORO

La tracciabilità del pomodoro arriva fino al suo lotto di coltivazione

Dalla terra agli scaffali

Tutte le linee di prodotto lavorate da La Doria sono interamente tracciabili dalla terra di provenienza fino allo scaffale del *retailer*, nonostante la varietà di materie prime utilizzate e le loro diverse origini.

Durante tutto il percorso, più o meno lungo, le informazioni chiave vengono raccolte attraverso l'utilizzo di sistemi informatici che in ogni momento consentono di associare un prodotto in lavorazione o già predisposto per la vendita con la partita di provenienza ed il lotto di origine, in questo modo è possibile ricostruire il loro viaggio e intercettare tutti coloro che hanno avuto a che fare con il prodotto lungo la filiera. Questo set di informazioni è in grado di garantire la disponibilità, in ogni momento, di informazioni corrette e attendibili circa le caratteristiche delle materie prime. Il sistema implementato consente a La Doria di assicurare degli elevati standard di sicurezza e di risalire, o intercettare, tutte le partite di prodotto ovunque esse siano state distribuite ai clienti qualora fosse necessario procedere al ritiro o a controlli successivi all'immissione nel mercato.

PROVENIENZA GEOGRAFICA DEI PRODOTTI (RIPARTIZIONE PERCENTUALE)

	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	ALTRI EUROPA	ISRAELE
POMODORO FRESCO 199.086.106 KG	-	-	-	100%	-	-
LEGUMI 59.120.508 KG	55%	14%	11%	8%	12%	-
FRUTTA FRESCA¹¹ 13.824.235 KG	-	-	-	100%	-	-
FROZEN¹² 4.244.291 KG	-	15,7%	16,4%	7,4%	54,2%	6,3%

Per far sì che il sistema adottato sia efficace, vengono effettuate delle verifiche periodiche sia interne che esterne da parte degli enti di certificazione dei sistemi di gestione qualità ISO 9001, BRC e IFS; verifiche che sono effettuate anche dalla controllata LDH nei confronti dei propri fornitori, differenti da La Doria, per verificare il rispetto delle corrette procedure di tracciabilità dei prodotti. Nel 2019 LDH ha ottenuto la certificazione BRC Agents and Broker Standard (versione 2). Periodicamente, anche i principali clienti del Gruppo effettuano delle verifiche sulla tracciabilità dei prodotti.

L'impegno posto su tale tema è in costante crescita, La Doria considera la tracciabilità un elemento imprescindibile che le permette di operare in maniera responsabile sul mercato; per questo motivo, il sistema adottato è in continua evoluzione e vi è una spinta progressiva all'adozione di nuove tecnologie che ne migliorino l'affidabilità. A testimonianza di tale evoluzione La Doria, nel 2019, ha iniziato il processo di certificazione secondo la norma ISO 22005:2008 per il pomodoro, la frutta ed il basilico. La norma ha l'obiettivo di supportare le aziende nel documentare la storia del prodotto consentendone in qualsiasi momento la localizzazione e la provenienza.

Nel 2019, sul 45% dei prodotti sono state inserite specifiche informazioni relative alla provenienza dei prodotti in etichetta. Su tutti i prodotti, come previsto dalla legge, sono indicate informazioni di dettaglio sui contenuti (ingredienti) e sulle modalità di utilizzo e conservazione.

¹¹ Si tratta di pesche, albicocche, pere e mele che sono lavorate direttamente negli stabilimenti per trasformare il frutto in purea con la quale produrre i succhi di frutta

¹² Si tratta di semilavorati della frutta che vengono congelati e spediti agli stabilimenti de La Doria per essere trasformati in succhi e bevande a base di frutta

In viaggio con il pomodoro

Per il pomodoro, che rappresenta il prodotto storico del Gruppo e che viene interamente coltivato in Italia, La Doria si interfaccia direttamente con le Organizzazioni di Produttori agricoli sul territorio, a differenza di quanto accade con gli altri prodotti per i quali si interfaccia con altre aziende che producono in proprio o operano come collezionisti di materie prime da fornitori locali. Questa caratteristica della filiera del pomodoro consente di identificare anche l'Unità Produttiva Agricola (UPA) di riferimento, ovvero il campo di coltivazione. Ogni campo di pomodoro, infatti, è contraddistinto da un proprio codice che è frutto della geolocalizzazione che viene effettuata con il supporto di un sistema GPS. La collaborazione con gli agricoltori non si esaurisce qui, infatti una serie di informazioni vengono tracciate anche nel processo di crescita delle piante e dei frutti, consentendo così di disporre di un importante set di informazioni di ciascuna partita che arriva negli stabilimenti. Tutti i pomodori utilizzati dall'azienda sono sottoposti a questo sistema di tracciabilità. Una volta che i pomodori arrivano in stabilimento, ogni partita in ingresso è contraddistinta da un documento di trasporto che contiene tutte le informazioni raccolte fino a quel momento; attraverso l'associazione di un codice è possibile mappare ogni movimento all'interno dello stabilimento e assicurare la massima rintracciabilità di ogni pomodoro e delle sue caratteristiche.

La tracciabilità per LDH

L'approccio al tema per la Controllata assume una connotazione differente dipendente dall'attività di trading ma con lo stesso fine di garantire la tracciabilità del prodotto finito. LDH si è posta come obiettivo quello di garantire che gli esercizi di rintracciabilità effettuati sui prodotti finiti dei suoi fornitori si concluda in un tempo limite di 4 ore. Tutte le verifiche di tracciabilità condotte nel 2019 sono state complete con successo.

LDH è stata certificata per la versione 2 dello standard BRC Agents and Brokers standard nel 2019. L'audit verifica i protocolli e le procedure associate alla tracciabilità del prodotto e verifica anche i controlli in atto per eventuali indicazioni di provenienza sul packaging. Tutti gli audit tecnici effettuati da LDH o direttamente dai clienti condotti sui siti di produzione includono verifiche di tracciabilità.

LDH ha adottato un modello per la mappatura della supply chain per ottenere informazioni e visibilità su prodotti e fornitori. Il Modello si applica sia ai prodotti ittici sia ai prodotti agricoli dettagliando per ciascun prodotto/fornitore le informazioni relative agli impatti sull'ambiente e sul lavoro. Nel 2019 il modello è stato condiviso con i fornitori coinvolti. L'obiettivo di LDH per il 2020 è quello di completare la mappatura della supply chain per tutti i fornitori valutati ad alto rischio.



Perdite e sprechi alimentari



Il tema delle perdite e degli sprechi alimentari è sempre più al centro dell'attenzione della comunità internazionale proprio per evitare che prodotti sani e conformi al consumo vengano sprecati.

Ben consapevoli della sensibilità del tema, ci impegniamo costantemente per cercare di ridurre e prevenire il più possibile eventuali perdite lungo l'intera catena del valore: in fase di coltivazione, supportando gli agricoltori ad ottimizzare l'utilizzo delle risorse attraverso l'introduzione di nuove tecnologie; in fase di trasformazione del prodotto, incrementando l'utilizzo di processi, macchine e attrezzature che consentano di ridurre lo scarto di prodotti e il riutilizzo di alcuni sottoprodotti.

Inoltre, ci teniamo a mantenere una consolidata collaborazione con associazioni no profit alle quali devolvere parte dei prodotti idonei al consumo ma che non possono essere venduti ai clienti.



3.543.567

I prodotti devoluti in beneficenza



7.283.120 Kg

Le bucce (di pomodoro e frutta) che sono state riutilizzate nel corso del 2019



702.400 Kg

I noccioli (di pesche e albicocche) che sono stati riutilizzati nel corso del 2019

Ridurre gli sprechi nei nostri stabilimenti

Il tema degli scarti e delle perdite di prodotto riveste un'importanza prioritaria per La Doria, perché permette allo stesso tempo di ridurre i costi ed evitare lo spreco di prodotti; per questo motivo la Società è costantemente impegnata a garantire che gli stabilimenti adottino tutte le misure necessarie per minimizzare tali sprechi. Le misure che vengono adottate sono differenti e vengono applicate in diverse fasi della lavorazione del prodotto, dalla selezione delle materie prime alla gestione dei prodotti finiti non conformi agli standard richiesti.

Nella fase di selezione della materia prima sono stati introdotti strumenti di selezione automatica per pomodori e legumi volti ad integrare il lavoro fatto manualmente e garantire una maggiore precisione nella cernita iniziale della materia prima che arriva negli stabilimenti, per assicurare un migliore controllo della qualità e verificare la presenza di eventuali corpi estranei. In questo modo viene sensibilmente ridotto il rischio che i prodotti possano successivamente essere considerati non conformi e quindi scartati.



In fase di lavorazione del prodotto, ogni stabilimento è responsabile del monitoraggio costante di consumi di materie prime e imballaggi attraverso alcuni applicativi che consentono di monitorarne gli scostamenti rispetto alla distinta base di produzione. In considerazione degli approfondimenti condotti sugli scostamenti, vengono messe in campo specifiche attività di ripristino e progetti di miglioramento valutati dalle direzioni competenti.

Meno rifiuti, meno sprechi: una seconda vita ai sottoprodotti della produzione

La riduzione degli sprechi della produzione può avvenire anche attraverso specifici progetti volti al riutilizzo di alcuni sottoprodotti della lavorazione, che vengono immessi in altri mercati o riutilizzati in altri processi produttivi. È il caso, ad esempio, delle bucce di pomodoro che vengono destinate a mangime per gli animali; sempre le bucce di pomodoro, insieme con i semi del frutto, sono anche utilizzate come ammendante agricolo; mentre i noccioli della frutta, che viene ridotta in purea negli stabilimenti, sono utilizzati nella lavorazione della frutta secca. Questi sono solo alcuni esempi di come i sottoprodotti vengono riutilizzati e non destinati a rifiuto.

QUANTITÀ DI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE RIUTILIZZATI

	2019	2018
Noccioli di pesca (Kg)	475.720	359.520
Noccioli di albicocca (Kg)	226.680	169.810
Buccette di pomodoro (Kg)	5.853.600	5.320.859
Buccette di frutta (Kg)	1.429.520	1.135.840

Donare per non sprecare

Un'altra importante attività che viene condotta dal Gruppo è la donazione di alcuni prodotti ad organizzazioni benefiche. Ciò avviene per tutti quei prodotti considerati non conformi per la vendita al cliente ma idonei dal punto di vista della sicurezza alimentare. Le motivazioni che possono generare tali non conformità sono varie: difetti secondari del packaging, caratteristiche del prodotto non perfettamente rispondenti alle specifiche concordate, ma nessuna inficia la bontà e la salubrità dei prodotti.

Nel corso del 2019, La Doria ha devoluto in beneficenza 3.543.567 prodotti, per un valore di circa 914.363 Euro. Nel 2019 il 72% del prodotto invenduto è stato donato al Banco Alimentare.

DONAZIONI DI PRODOTTO EFFETTUATE NEL 2019

LA DORIA

3.543.567

LA DORIA

914.363

LDH

78.417

Numero di prodotti devoluti
in beneficenza

Valore economico in Euro
dei prodotti devoluti

Valore economico in Euro
dei prodotti devoluti

Risalire la filiera

La Doria non è solo impegnata nella riduzione degli sprechi generati dai processi di trasformazione della materia prima, sui quali ha un controllo diretto, ma collabora costantemente con i fornitori di materie prime per mettere in campo azioni volte a mitigare la perdita di prodotti nella fase di produzione agricola.

Tale collaborazione assume forme differenti sulla base delle esigenze dei fornitori, di come la produzione agricola è organizzata e del tipo di relazione esistente.

Ai produttori agricoli, con i quali c'è un rapporto di collaborazione consolidato e maggiormente diretto, La Doria fornisce semi e piantine di pomodoro da coltivare, nella prospettiva di minimizzare fin dall'origine il rischio che le coltivazioni possano essere oggetto di sprechi o danni. Tale scelta, infatti, è volta a garantire che il prodotto sia conforme alle esigenze di trasformazione e ai requisiti del cliente, nonché dovrebbe garantire che le piantagioni abbiano le caratteristiche intrinseche che permettano la resilienza a parassiti e altri agenti patogeni.

Sempre nella prospettiva di ridurre gli sprechi in fase di coltivazione, sono stati realizzati alcuni progetti di sensibilizzazione e formazione degli agricoltori circa l'utilizzo di soluzioni innovative all'interno delle colture; ne sono un esempio la promozione dell'utilizzo delle trappole a feromone che, monitorando il livello di presenza di alcuni insetti, permettono di mettere in campo interventi fitosanitari solamente quando strettamente necessari. Anche l'introduzione di soluzioni tecnologiche e digital (utilizzo app "Bluleaf") nel campo dell'agricoltura consentono di ridurre gli sprechi, perché facilitano il monitoraggio delle condizioni dei campi, come ad esempio i sensori che sono in grado di percepire il livello di umidità del terreno che consentono una corretta irrigazione e la riduzione degli sprechi idrici.

TERRA



IMPEGNO



Impatti ambientali della produzione

Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

Sostenibilità del packaging

Ottimizzazione ed efficienza logistica

Sostenibilità economica

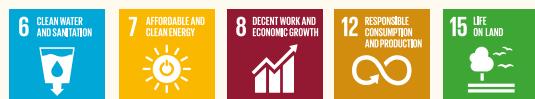


Impatti ambientali della produzione

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

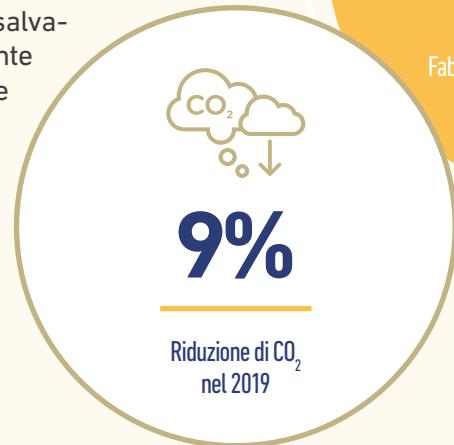
Impatti ambientali della produzione

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



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

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



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

L'energia dei nostri stabilimenti

Il fabbisogno energetico degli impianti di produzione è un'importante voce di costo per l'azienda. Nella prospettiva di ridurre tali costi, e conseguentemente mitigare gli impatti associati ai consumi energetici, nel corso degli anni La Doria ha effettuato degli importanti investimenti nell'innovazione degli impianti che le hanno consentito di riorganizzare l'approvvigionamento energetico. Sono state introdotte, infatti, innovazioni che hanno consentito di ridurre il consumo di energia da rete elettrica in favore di quella autoprodotta.

Negli stabilimenti di Sarno e Fisciano sono stati installati degli impianti fotovoltaici, le cui capacità sono rispettivamente di 3,7 MW e di 1 MW, capacità adeguate ai consumi annuali e alla richiesta di distribuzione. Negli stabilimenti di Angri e Parma, invece, sono stati realizzati degli impianti di cogenerazione, rispettivamente con capacità di produzione di 2.700 kW e di 601 kW, che sono in grado di coprire un'importante quota di fabbisogno degli stabilimenti.

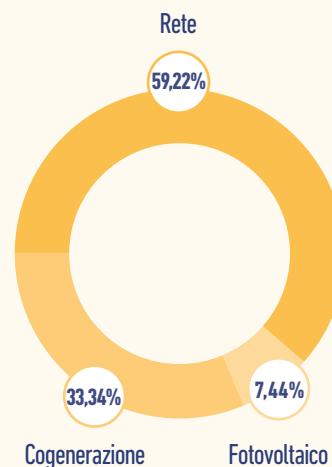
Gli impianti fotovoltaici e di cogenerazione sono una risorsa fondamentale per l'azienda, poiché sono in grado di fornire circa il 41% dell'energia elettrica necessaria alla produzione, mentre la restante porzione viene prelevata dalla rete, come si evince dalla rappresentazione grafica.

Se si analizza in dettaglio la ripartizione percentuale della quota di approvvigionamento di energia elettrica autoprodotta, si evince che l'impianto di cogenerazione dello stabilimento di Angri è in grado di fornire la quota di gran lunga più rilevante di energia, attestandosi al 67% del totale autoprodotto.

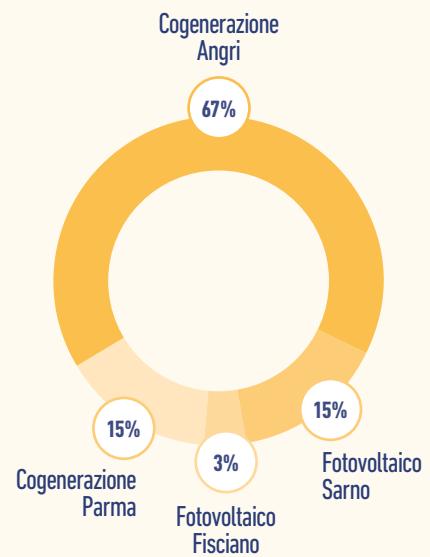
La realizzazione degli impianti di cogenerazione ha comportato un aumento del fabbisogno di gas naturale negli stabilimenti di Angri e Parma. Per far fronte a tale incremento, La Doria ha introdotto delle innovazioni volte al recupero del calore, che consentono di ridurre il fabbisogno di gas metano. Ad Angri sono stati realizzati degli impianti di recupero del calore, come ad esempio il riutilizzo dell'acqua di raffreddamento per riscaldare l'acqua di processo dei legumi o come il recupero del calore dai fumi della verniciatura. Tale recupero ha consentito di ottenere per cinque anni i certificati bianchi (titoli di efficienza energetica). Gli impianti di cogenerazione di La Doria hanno il riconoscimento "Cogenerazione ad Alto Rendimento" (CAR)¹³: il riconoscimento del funzionamento degli stessi è rilasciato, a consuntivo, agli impianti che sono in grado di garantire un elevato rapporto tra l'energia prodotta e l'energia necessaria all'alimentazione degli stessi.

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

CONSUMI ELETTRICI PER FONTE 2019



RIPARTIZIONE PERCENTUALE DELL'ENERGIA AUTOPRODOTTA PER FONTE



¹³ Per i criteri di certificazione si può fare riferimento ai criteri stabiliti dal D.M. 4 agosto 2011 (Allegato III), validi a partire dal 1° gennaio 2011, che ha completato il recepimento della Direttiva 2004/8/CE, iniziato con il Decreto Legislativo n. 20 del 2007.

I due nuovi gruppi inseriti, della stessa potenza degli esistenti, presentano prestazioni ed affidabilità superiori a quelli precedentemente installati.

Le caratteristiche costruttive sono ad alta efficienza e performance ambientali.

I due Gruppi, infatti, presentano già da progetto minori emissioni di inquinanti ($\text{CO}_2 < 90 \text{ mg/Nm}^3$, e $\text{NOX} < 250 \text{ mg/Nm}^3$).

Per quanto riguarda i consumi energetici, a Sarno nel corso degli ultimi anni sono stati effettuati diversi interventi, tra i quali: il revamping delle celle frigorifere, ossia l'ammmodernamento di queste strutture; l'introduzione di un impianto Glicole¹⁴, che ha consentito di rimuovere la vecchia centrale; l'inserimento degli inverter sulle pompe di emungimento dei pozzi. Questi e altri interventi hanno permesso di ridurre nell'ultimo triennio di circa 1.374.933 kWh il fabbisogno energetico dello stabilimento. Inoltre, nel 2019 il recupero termico ed energetico ha consentito una riduzione di 5.236 tCO₂.

Nel 2019, inoltre, negli stabilimenti di Angri, Sarno e Fisciano è stata sostituita l'illuminazione esistente in alcuni reparti produttivi con impianti di illuminazione a led. Nel 2020 il progetto sarà esteso ad altri reparti produttivi. Nella tabella sottostante sono riportati i dati aggregati di tutte le riduzioni dei consumi energetici ottenute nei vari stabilimenti, rispetto all'anno precedente. La riduzione del consumo di gas naturale ha raggiunto nel 2019 l'8% del fabbisogno annuale degli impianti del Gruppo.



¹⁴ Si tratta di un liquido antigelo.

¹⁵Si evidenzia che i dati rappresentati non comprendono la controllata LDH in quanto l'energia consumata non è significativa essendo una trading company e non avendo quindi le attività di produzione. L'unico consumo significativo è legato ai magazzini ma il dato non è disponibile perché compreso nel canone di locazione degli stessi.

¹⁶ I consumi energetici di seguito riportati fanno riferimento agli stabilimenti produttivi del Gruppo con l'inclusione dello stabilimento di Acerra, nonostante sia stato dismesso il 30 settembre 2018, per il quale si sono rese necessarie attività di messa in sicurezza. Per il primo anno, l'indicatore è stato integrato con le informazioni relative al Deposito Pagani.

¹⁷ I dati si riferiscono ai consumi energetici da rete e della quota parte di elettricità auto-consumata

¹⁸ L'energia da fonte rinnovabile indicata è quella prodotta dagli impianti fotovoltaici presenti sulle coperture degli stabilimenti di Sarno e Fisciano

¹⁹ In virtù del perfezionamento nel processo di raccolta e calcolo, i dati relativi al 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nella DNF 2018. Per i dati storici precedentemente pubblicati, si faccia riferimento alla DNF 2018.

²⁰ L'energia auto-consumata è la quota parte dell'energia prodotta dagli impianti di cogenerazione che è stata anche utilizzata negli stabilimenti.

²¹ L'indice di intensità energetica è stato calcolato sulla base dei vettori energetici, gas ed energia elettrica, in ingresso agli stabilimenti. La generazione di energia elettrica rientra nel consumo di gas naturale e pertanto è già considerata.

RISPARMIO ENERGETICO RAGGIUNTO PER FONTE¹⁵

Fonte	2019		2018	
Energia elettrica	318.384 kWh	1.146 (GJ)	511.964 kWh	1.843 (GJ)
Gas naturale	1.967.691 m ³	77.527 (GJ)	1.912.366 m ³	75.347 (GJ)

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

ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE¹⁶

Energia consumata	2019		2018	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
Elettricità¹⁷	55.557.271	200.006	52.723.380	189.804
- da fonte rinnovabile ¹⁸	4.131.783	14.874	3.859.976	13.896
Gas naturale	25.720.917 (m ³)	1.013.404	23.840.572(m ³) ¹⁹	939.319
Totale consumi		1.213.410		1.129.123

Energia autoprodotta	2019		2018	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
Elettricità prodotta	19.528.810	70.304	17.561.410	63.221
Elettricità auto-consumata²⁰	18.523.779	66.686	16.429.613	59.147

Indice di intensità energetica ²¹	2019		2018	
	(MWh/ton)	(GJ/ton)	(MWh/ton)	(GJ/ton)
	0,07	1,7	0,07	1,7

Meno rifiuti e meno sprechi

Nei vari stabilimenti, inoltre, a seconda dei processi produttivi che li caratterizzano, sono stati introdotti, o saranno introdotti nei prossimi anni, alcuni specifici sistemi volti a minimizzare gli sprechi o a recuperare del materiale di produzione. Nello stabilimento di Sarno è stato introdotto con successo un impianto di trattamento degli scarti di lavorazione (come scatole di pomodoro e legumi) che consente di compattare questi scarti e destinare il contenuto recuperato come nutriente per i batteri dell'impianto biologico di depurazione dei fanghi attivi, mentre il materiale compattato viene destinato agli impianti di recupero. Questo sistema ha consentito di ridurre il trattamento degli scarti di produzione in impianti autorizzati di circa il 20% all'anno.

Inoltre, a dicembre 2019 nello stabilimento di Parma è stata completata l'installazione di un impianto di disidratazione dei fanghi estratti dal sistema di flottazione del ciclo depurativo con l'obiettivo di ridurre il volume ed il peso dei rifiuti.

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

RIFIUTI PRODOTTI DAGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI DEL GRUPPO

Rifiuti Pericolosi	2019	2018
Peso totale (ton)	107,66	100,5
- destinati a riuso o riciclo	0	0
- destinati a recupero	95,19	77,3
- destinati a incenerimento	0	0
- destinati in discarica	0	0
- destinati ad altro tipo di smaltimento	12,47	23,2

Rifiuti non pericolosi	2019	2018
Peso totale	43.034	34.360
- destinati a riuso o riciclo	0	0
- destinati a recupero	42.827	34.173
- destinati a incenerimento	0	0
- destinati in discarica	0	0
- destinati ad altro tipo di smaltimento	207,47	186,6

Totale Rifiuti (pericolosi e non pericolosi)	43.142,08	34.460,5
Volumi produzione (ton)	594.861,2	564.280,9
Rapporto tra volumi di produzione e rifiuti generati	0,07	0,06

Consumi idrici

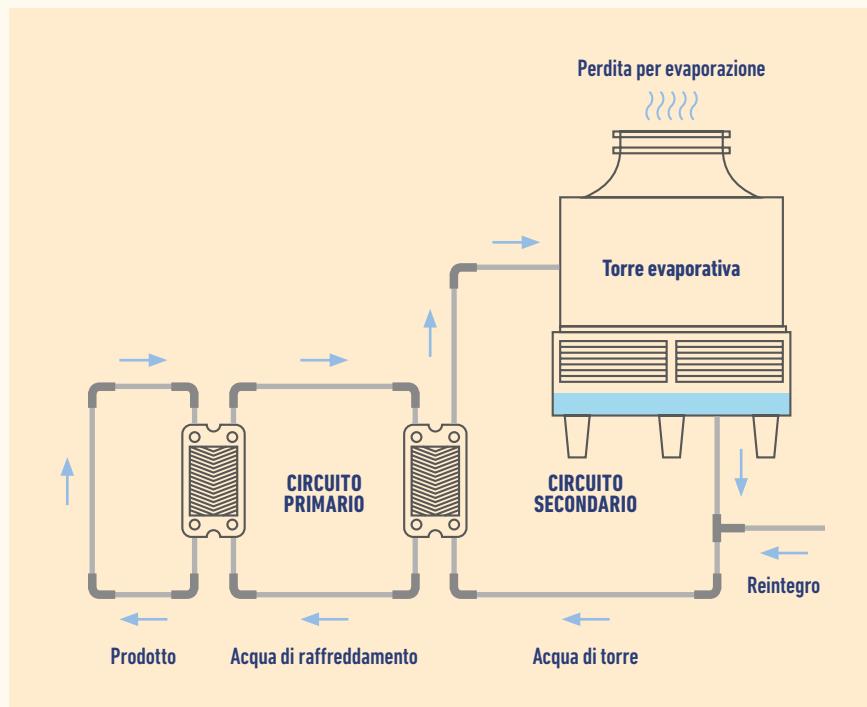
La Doria monitora i consumi idrici dei propri processi produttivi, così da ridurre l'uso delle risorse naturali e gli impatti sul cambiamento climatico. La pianificazione, l'esecuzione di controlli periodici e, più in generale, la corretta gestione delle risorse idriche consentono l'ottimizzazione dei consumi di acqua.

A tal fine, nel corso degli anni sono stati realizzati interventi di riutilizzo dell'acqua, come ad esempio il recupero dell'acqua di raffreddamento delle scatole di prodotto finito delle linee pomodoro nei diversi stabilimenti. L'acqua a 30°C, proveniente dalla

fase di raffreddamento delle scatole, viene riutilizzata nelle diverse fasi di lavaggio del pomodoro, immediatamente prima della fase di pelatura.

Per la minimizzazione dei consumi di acqua, nel 2020 sarà realizzato anche nello stabilimento di Parma un ulteriore circuito di raffreddamento a ciclo chiuso con torri evaporative. Tali processi sono costituiti da due circuiti: uno primario, in cui l'acqua di raffreddamento scambia calore con il prodotto ed uno secondario in cui l'acqua di torre scambia calore con l'acqua di raffreddamento. L'acqua di torre cede calore all'ambiente esterno per "raffreddarsi" e a sua volta raffredda l'acqua del circuito primario per poi riscaldarsi ancora. Le torri evaporative da progetto hanno una perdita per evaporazione pari al 3%, pertanto tale quantità deve essere via via reintegrata.

SCHHEMA SEMPLIFICATO DI UN CIRCUITO A CICLO CHIUSO CON TORRE EVAPORATIVA



Di seguito la rappresentazione del consumo e scarico idrico suddivisi, rispettivamente, per fonte di approvvigionamento e destinazione.

Consumo idrico	2019	2018
Acque sotterranee in m ³	2.506.975	2.397.133
Acquedotto o altra fonte municipale in m ³	8.609 ²²	21.946
Acque Consortili	332.200	278.900
Totale approvvigionamento	2.847.784	2.697.979
Totale Acqua prelevata/ton prodotto	4,8	4,8

Scarico idrico	2019	2018
Rete Fognaria in m ³	1.409.598	1.287.173
Acque Superficiali in m ³	1.115.319	1.068.876
Suolo o sottosuolo in m ³	-	-
Totale	2.524.916	2.356.049
Totale scarico idrico/ton prodotto	4,2	4,2

²² La riduzione è dovuta alla chiusura dello Stabilimento di Acerra avvenuta a settembre 2018. Lo stabilimento utilizzava prevalentemente acqua di acquedotto.



Impatti ambientali della produzione

Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

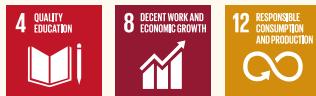
Sostenibilità del packaging

Ottimizzazione ed efficienza logistica

Sostenibilità economica

Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura

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



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

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

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

Nel corso degli ultimi anni sono emerse, nella filiera del pomodoro, gravi criticità legate alle pratiche di caporalato adottate in alcune regioni, al consistente ricorso al lavoro in nero, allo sfruttamento di lavoratori migranti e alle condizioni inumane di lavoro.

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



0

I fornitori di pomodoro risultati a rischio nel 2019



ISO 26000

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



46

Le verifiche in campo e gli audit condotti nel biennio 2018-2019 da La Doria, dai suoi clienti e da soggetti terzi

Rispetto dei Diritti Umani

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

Tale impegno è sancito nella Politica dei Diritti Umani adottata da La Doria nel 2018. Il Gruppo ha inoltre formalizzato in un documento "Dichiarazione sulla schiavitù moderna"²³ l'impegno ad evitare qualsiasi coinvolgimento e a rifiutare qualsiasi forma di tolleranza della schiavitù e del traffico di esseri umani connessi ai suoi prodotti e attività commerciali. Nel 2019 è stato aggiornato il Codice Etico La Doria SpA allo scopo di accrescere in tutte le persone la capacità di condividere e divulgare comportamenti a supporto della crescita sostenibile, promuovendo il rispetto delle diversità e diffondendo una vera e propria cultura dell'integrità. L'educazione ai diritti umani e la comprensione delle libertà fondamentali dell'uomo sono state oggetto di un corso di formazione erogato nel 2019 attraverso l'utilizzo della Piattaforma e-learning.

Gestione responsabile della filiera

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

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

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

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

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

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

Il rispetto delle corrette condizioni di lavoro e dei diritti dei lavoratori sono requisiti che il Gruppo La Doria pretende da tutti i propri fornitori e che cerca di verificare sin dalla fase di selezione degli stessi.

L'attenzione posta negli ultimi anni sulla filiera del pomodoro e dei legumi, però, ha richiesto l'adozione di misure specifiche per verificare e garantire l'effettivo rispetto dei principi etici.

La qualifica dei fornitori

Una procedura aziendale guida il processo di approvazione e la validazione di tutti i fornitori. Nel caso di materie prime agricole (pomodoro, legumi, frutta), precedentemente alla stipula dei contratti con i fornitori, i tecnici de La Doria effettuano delle visite nei campi per verificare in prima persona alcuni aspetti, tra i quali anche quelli legati alla sostenibilità sociale.

Al momento della selezione, a tutti i fornitori viene richiesto di aderire al Codice Etico²³ dell'azienda e di impegnarsi nel garantirne il rispetto.



La raccolta meccanica, un modo per limitare il lavoro nei campi

Tutto il pomodoro che La Doria riceve è interamente raccolto meccanicamente. Questa scelta è legata da un lato alla rapidità di raccolta e di precisione garantita, dall'altro consente di evitare l'esposizione dei lavoratori a condizioni di lavoro rischiose che si riscontrano nella raccolta manuale. Viene, infatti, abbattuta drasticamente la possibilità che un elevato numero di persone nei campi debba lavorare molte ore durante il periodo estivo e in condizioni non idonee dal punto di vista della sicurezza e della regolarità di impiego.

²³ Il Codice Etico è disponibile sul sito del Gruppo La Doria, <http://www.gruppoldoria.it/IT/corporate-governance/codice-etico.xhtml>

Il processo di risk assessment nella filiera del pomodoro

A partire dal 2014, La Doria con il supporto di SGS²⁴ ha introdotto un sistema di monitoraggio dei rischi etici nella catena di fornitura del pomodoro che le consente ogni anno di verificare l'insorgere di specifici rischi. Annualmente, SGS verifica le modalità di gestione della catena di fornitura del pomodoro da parte de La Doria e ne valuta l'efficacia rilasciando una lettera di attestazione.

Questo sistema, basato sulle indicazioni fornite dalla ISO 26000 "Guidance on social responsibility", nel corso dell'ultimi anni ha permesso di identificare i fornitori caratterizzati da alti profili di rischio per le condizioni di lavoro. L'analisi prende in considerazione quattro fattori:

1. L'ubicazione geografica del fornitore;
2. La tipologia di fornitore (produttore diretto o cooperativa di produttori);
3. La tipologia di raccolta;
4. La quantità di materia prima fornita.

Le attività di monitoraggio dei rischi identificati prevedono l'utilizzo di una specifica checklist con cui raccogliere le informazioni e verificare gli elementi critici in sede di audit presso i fornitori. Negli ultimi anni, La Doria ha effettuato crescenti verifiche specifiche, inizialmente concentrandosi sui fornitori maggiormente a rischio ed ampliando successivamente il numero di soggetti coinvolti. Nel 2019, gli audit hanno coinvolto per il pomodoro i fornitori in Puglia, Basilicata, Campania e Lazio.

I controlli sono volti a verificare:

- le condizioni di lavoro dei fornitori, per accertare il rispetto delle norme relative alla salute e alla sicurezza;
- i contratti di lavoro e i pagamenti degli stipendi, per accertare l'assenza di lavoro in nero e di forme di caporala;
- l'assenza di qualsiasi forma di lavoro minorile, di discriminazione, di abuso e lavoro forzato.

Nel caso in cui vengano riscontrate delle situazioni a rischio, La Doria è impegnata nel concordare immediatamente con il fornitore le misure necessarie a ripristinare condizioni di lavoro ottimali. L'efficacia della collaborazione è stata riscontrata nel processo di *risk assessment*, in cui non sono emerse situazioni a rischio nel biennio 2018- 2019.

AUDIT ETICI SVOLTI DA LA DORIA

20

2019

18

2018

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

	2019	2018
Percentuale di fornitori sottoposti a valutazione	100%	100%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	0	0
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tali impatti	-	-
Percentuali di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha deciso di terminare i rapporti lavorativi, sulla base dei risultati delle analisi condotte	-	-

Le verifiche effettuate dai clienti e gli audit di seconda parte

VISITE SUI CAMPI DA PARTE DI CLIENTI E AUDIT DI SGS

5

2019

3

2018

Nel biennio 2018-2019 non sono emerse criticità dalle visite dei clienti sui campi.

RECLAMI RICEVUTI PER LE CONDIZIONI DI LAVORO

	2019	2018
Numero di reclami ricevuti	0	0
Numero di reclami ricevuti e risolti	0	0

²⁴ SGS è un'azienda di servizi di ispezione, verifica, analisi e certificazione.

La collaborazione con fornitori, clienti e organizzazioni

Per fronteggiare efficacemente questo problema, è fondamentale la collaborazione tra diversi soggetti della filiera e organizzazioni terze.

La Doria sostiene gli agricoltori sia nell'adozione di pratiche agricole sostenibili, sia nello sviluppo di specifici percorsi di formazione e sensibilizzazione con l'obiettivo di diffondere la cultura della sostenibilità all'interno della filiera. A tale scopo è stato creato un personaggio di fantasia, chiamato *Happy Tomato*, un pomodoro protagonista di una campagna di presentazione di cosa La Doria intende per filiera sostenibile: qualità e sicurezza dei prodotti, attenzione all'ambiente e agli sprechi, responsabilità etiche ed economiche. Alla luce del successo della campagna, La Doria ha deciso di estendere il progetto anche alle altre filiere interessate dalle attività del Gruppo. Nel 2019 La Doria ha promosso corsi di formazione di lingua italiana per i lavoratori stranieri delle aziende agricole.

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

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

Filiera dei legumi

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

Per l'acquisto dei legumi sul mercato americano, l'organizzazione si interfaccia con grandi realtà che si occupano della produzione; mentre sul mercato asiatico si interfaccia con dei collettori di materie prime che provengono dalla produzione di più coltivatori locali.

Con l'intento di mappare le criticità della filiera dei legumi, nel 2019 La Doria ha attivato una campagna di audit a copertura delle aree geografiche di acquisto. Le attività di audit effettuate coprono circa il 50% dei contratti in essere. Gli audit hanno coinvolto i fornitori in Argentina.

Inoltre, sono state realizzate iniziative di sensibilizzazione ai temi della sostenibilità con focus sulle condizioni di lavoro in alcune aree geografiche ritenute più a rischio (Polonia e Ucraina). Nel 2019 La Doria ha monitorato anche la catena di fornitura dei legumi secondo la Guida alla Responsabilità Sociale UNI ISO 26000:2010.

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

	2019	2018
Percentuale di fornitori sottoposti a valutazione	100%	100%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	0	0
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tali impatti	-	-
Percentuali di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha deciso di terminare i rapporti lavorativi, sulla base dei risultati delle analisi condotte	-	-

Azioni messe in campo nel 2019

1. Esteso l'approccio seguito per il pomodoro anche su altre filiere (legumi);
2. Erogata formazione specifica sulla responsabilità sociale alle aziende agricole in collaborazione con una Società di consulenza esterna;
3. Aumentato il numero di fornitori iscritti al SEDEX;
4. Sensibilizzate le OP (Organizzazione dei Produttori) di pomodoro all'ottenimento della certificazione GLOBAL G.A.P. GRASP per l'implementazione delle migliori pratiche agronomiche e sociali;
5. Confermata la certificazione KRAV per i legumi bio;
6. Erogata formazione sulle modalità di utilizzo dell'indirizzo di posta elettronica per segnalare in forma anonima situazioni a rischio;
7. Distribuiti ai fornitori di pomodoro e legumi gadget a sostegno della coltivazione sostenibile;
8. Raggiunta la certificazione "Friend of the Earth" per pomodoro e ceci (Italia), che promuove un modello di produzione agricola basato sull'integrazione dell'innovazione volta a ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura e il rispetto dei lavoratori impiegati lungo tutta la catena produttiva.

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

Inoltre tutti i nostri stabilimenti sono registrati alla Piattaforma SEDEX e sono stati sottoposti nel 2019 ad Audit Smeta oltre a tre audit etici condotti direttamente dai nostri clienti.

LDH - L'impegno sui Diritti Umani

A tutti i fornitori di LDH è richiesto di diventare membri di SEDEX (*Supplier Ethical Data Exchange*), un'organizzazione no profit impegnata nel fare crescere la diffusione dei principi etici lungo le catene di fornitura globali. L'organizzazione costituisce la più ampia piattaforma in Europa che raccoglie ed elabora dati sul comportamento etico delle catene di fornitura.

La metodologia SMETA (*Sedex Members Ethical Trade Audit*), adottata da SEDEX, consente di raccogliere le *best practice* in merito alla conduzione degli audit in ambito etico e sociale. LDH accompagna l'utilizzo di questa metodologia con una serie di audit condotti direttamente dai tecnici dell'azienda. Infatti, nel 2019 LDH ha iniziato a sviluppare un vero e proprio "Responsible Sourcing programme" basato sul Sourcing Assessment Framework il cui scopo è quello di capire e migliorare gli impatti sociali e ambientali lungo tutta la catena di fornitura. Questo programma è declinato in una serie di audit sociali ai fornitori a medio e ad alto rischio seguendo l'Ethical Trade Initiative Base Code (metodologia SMETA). I fornitori risultati ad alto rischio sono i primi ad essere soggetti ad un piano di miglioramento. Secondo il Framework utilizzato da LDH tutti i fornitori sono rivalutati annualmente, o non appena siano disponibili nuove informazioni. Inoltre, il Supplier Sedex Compliance Tracker tiene traccia di tutte le non conformità emerse dagli audit etici, delle azioni correttive intraprese e dei report degli audit effettuati.

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

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

Ad ognuna delle tre metodologie corrisponde un'azione correttiva:

1. Laddove da un audit SMETA emerge una non conformità critica oppure l'auditor riporti un comportamento negativo nei confronti di un lavoratore, LDH contatta immediatamente il fornitore per capire la causa alla radice e per implementare un'azione correttiva;
2. Qualora un fornitore diretto sia valutato ad alto rischio, LDH lo sottopone ad un audit etico entro tre mesi e lo aiuta a costruire capacità e competenze affinché si assuma la responsabilità del miglioramento delle condizioni di lavoro. Quando un alto rischio è registrato all'interno della catena di fornitura, LDH effettua una mappatura completa della stessa con il proprio fornitore diretto e sviluppa insieme a quest'ultimo un piano di miglioramento;
3. Se dalla consultazione delle notizie emerge un problema per un prodotto, per l'azienda o per la catena di fornitura, LDH indaga con i fornitori sull'esistenza di un'associazione (collegamento). Se questa (questo) esiste, LDH ci lavora insieme alla propria supply chain per capire quali cambiamenti possono essere messi in atto, e come.

Nel 2019 dagli audit SMETA, sono emerse situazioni potenzialmente a rischio ma per le quali sono state adottate le azioni correttive opportune.

POTENTIAL NEGATIVE IMPACTS IDENTIFIED BY THE LDH MONITORING SYSTEM

	2019	2018
Percentuale di fornitori sottoposti a valutazione (Audit SMETA)	100%	100%
Percentuale di fornitori ad alto rischio (Audit SMETA) sul totale numero di fornitori	13%	85%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	24	27
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tali impatti	38%	10%
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha deciso di terminare i rapporti lavorativi, sulla base dei risultati delle analisi condotte	0%	0%

LDH – FORMAZIONE SUI DIRITTI UMANI - GRI 412-2

Data	2019	2018
Numero di ore di formazione su politiche e procedure relative ai diritti umani	5	12
Percentuale di impiegati coinvolti in attività di formazione	1%	25%

Nel 2019 la Direzione Qualità ha partecipato al corso di formazione su tecniche di intervista sulla Schiavitù Moderna al fine di sviluppare competenze necessarie per ottenere informazioni dettagliate e accurate attraverso la pianificazione e la conduzione di un colloquio con un focus investigativo.

GRI 414-1 (2016)	Percentuale di nuovi fornitori valutati secondo criteri relativi ai diritti umani		
Data	2019	2018	Commenti
% di nuovi fornitori valutati	100	100	Tutti i nuovi fornitori sono stati valutati utilizzando il Responsible Sourcing Assessment Framework

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

G4-FP2	Percentuale di volume acquistato che è verificata secondo standard di produzione responsabili e credibili riconosciuti a livello internazionale, suddivisi per standard		
Data			
Nome dello standard 1	RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)		
Nome dello standard 2	MSC (Marine Stewardship Council)		
Nome dello standard 3	Rainforest Alliance		

Percentuale di prodotto acquistato per standard	2019	2018	Commenti
Percentuale per lo standard 1	100	100	Tutto l'olio di palma usato è certificato RSPO
Percentuale per lo standard 2	32	40	Tutti i prodotti ittici eccetto tonno e sardine sono certificati MSC
Percentuale per lo standard 3	82	90	Un nuovo prodotto contenente cacao, introdotto nel 2018, non contiene cacao certificato RFA

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

Sostenibilità del packaging

Ottimizzazione ed efficienza logistica

Sostenibilità economica

Sostenibilità del packaging

[GRI 301-1; GRI 301-2]



Il packaging dei prodotti nel nostro settore riveste un ruolo importante perché ha il compito di proteggere l'alimento, conservandolo durante il suo trasporto e garantendone la conservazione sicura.

Oggi, però, i consumatori sono molto attenti anche alla sostenibilità degli imballaggi, che sempre più è ritenuto un elemento fondamentale nel processo di acquisto. La domanda di packaging sostenibile e di riduzione degli imballaggi superflui è in costante crescita.

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

Per noi la sostenibilità del packaging significa:

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



82%

Cartone ondulato proveniente da fonte riciclata



890 mln

Il numero di scatole in banda stagnata autoprodotte da La Doria (97,6% del fabbisogno del 2019)



48%

Termoretraibile proveniente da fonte riciclata

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

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

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

L'autoproduzione del pack più utilizzato

L'impegno più importante nei confronti della sostenibilità del packaging de La Doria è rappresentato dall'autoproduzione di una consistente quota delle scatole di banda stagnata, di gran lunga il packaging più utilizzato. Negli stabilimenti di Sarno e Angri, infatti, nel 2019 è stato realizzato circa il 97% dell'intero fabbisogno aziendale di questo tipo di packaging. I due stabilimenti sono anche i principali utilizzatori di questo packaging, dal momento che vi è concentrato il grosso della produzione di derivati del pomodoro e conserve di legumi; una quota parte delle scatole viene inviata anche agli stabilimenti limitrofi. Questo investimento, iniziato ormai 50 anni fa, permette all'azienda di ridurre allo stesso tempo i costi legati alla fornitura esterna del prodotto finito e gli spostamenti del pack che contribuiscono sensibilmente alla sua sostenibilità.

Il 100% delle scatole è interamente riciclabile, l'acciaio con cui sono fatte, infatti, è detto un materiale permanente poiché mantiene inalterate le sue proprietà nel tempo nonostante il riciclaggio ripetuto e non richiede l'aggiunta di additivi o di altro materiale primario. Questo materiale ha la capacità di mantenere le proprie caratteristiche durante il riciclo, permettendo così di essere riciclato numerose volte senza che subisca un progressivo degrado.

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

Dal 2019 anche i coperchi "easy open" in banda stagnata sono prodotti internamente e non acquistati.

Le attenzioni nei confronti degli altri materiali

Il 48% del fabbisogno del prodotto termoretraibile deriva da fonte riciclata e l'impegno per i prossimi anni è di aumentarne l'impiego. Il vetro che La Doria utilizza proviene prevalentemente dall'Europa. Anche la grammatura delle bottiglie e vasetti in vetro è stata ridotta negli ultimi anni.

La carta *brik* e la carta *combi*, che vengono prevalentemente utilizzate per il confezionamento dei succhi di frutta, delle bevande e in parte delle passate di pomodoro, sono entrambi materiali riciclabili. La carta *brik* utilizzata da La Doria proviene prevalentemente dall'Italia, mentre la carta *combi* è di origine europea e sono entrambe certificate FSC 100%.

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

Per il 2020 sono previsti diversi progetti in un'ottica di miglioramento della sostenibilità del packaging:

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

QUANTITÀ E PROVENIENZA DEL PACKAGING (2019)

Materiale	Unità di misura	Quantità	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	RESTO EUROPA	TURCHIA
BANDA STAGNATA	KG	35.899.884	-	-	12%	69%	19%	-
CONTENITORI VETRO	KG	40.040.452	-	-	-	29%	32%	39%
CARTA BRIK	KG	2.430.855	-	-	-	100%	-	-
CARTA COMBI	KG	1.742.763	-	-	-	-	100%	-

L'imballaggio per il trasporto

L'impegno nel campo della sostenibilità del packaging è rivolto anche verso i materiali utilizzati per l'imballaggio delle materie prime in ingresso e dei prodotti finiti che vengono inviati ai clienti.



I legumi vengono trasportati in grandi sacchi che generalmente dopo il loro utilizzo vengono gettati. La Doria e il suo fornitore di sacchi si sono accordati per la fabbricazione di un prodotto che possa essere riutilizzato più volte, circa 20, prima della sua eliminazione. Una volta che La Doria riceve i legumi in stabilimento, recapita il sacco al fornitore che lo pulisce e lo ripara da eventuali strappi causati dal trasporto, per poi inviarlo ai fornitori di fagioli tondini che lo utilizzano nuovamente per la successiva raccolta delle materie prime.

Un progetto simile è stato introdotto anche per i cassoni con cui vengono trasportati i pomodori dai campi agli stabilimenti. In questo caso si tratta di contenitori di plastica che vengono utilizzati più volte fino a quando non si rompono; una volta che non possono essere più utilizzati, vengono inviati a una ditta specializzata che li frantuma e riutilizza la plastica per crearne di nuovi. I cassoni utilizzati nel 2019 provengono al 100% da materiale riciclato. In dettaglio abbiamo "riutilizzato" 5.000 cassoni in plastica grazie alla rigenerazione di cassoni rotti consegnati al fornitore che li ha utilizzati come input del suo processo produttivo. Tale progetto testimonia l'impegno a favore dell'economia circolare.

Anche in fase di imballaggio e trasporto sono state prese alcune iniziative di riduzione del materiale utilizzato o di selezione di materiali maggiormente sostenibili perché provenienti da processi di riciclaggio. Il 48% del polietilene TRB che acquistiamo, ossia il film in plastica termoretraibile che avvolge i vassoi, proviene da fonte riciclata; le interfalde di cartone che sono inserite tra le pile di prodotti sui pallet da trasporto vengono utilizzate più di 7 volte, traducendosi in un risparmio annuale superiore alle 1.000 tonnellate di cartone. Per il 2020 è previsto un intervento di riduzione dello spessore del film estensibile che avvolge le pedane di prodotto finito e semifinito. Inoltre, per il trasporto di prodotti finiti, La Doria ha proposto ad un numero maggiore di clienti l'utilizzo dei pallet CHEP diminuendo l'uso dell'interscambio.

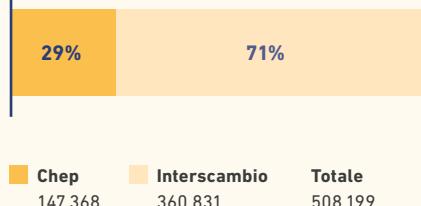
La soluzione pooling CHEP, basato su un concetto di economia circolare, consente di riutilizzare i pallet un numero di volte maggiore rispetto all'interscambio allo scopo di minimizzare l'impiego della risorsa stessa, ridurre i rifiuti, le emissioni di CO₂ e di conseguenza l'impatto ambientale.

In dettaglio, La Doria con l'utilizzo di questo sistema ha risparmiato 126m³ di legno salvando 122 alberi; 184.000 km percorsi riducendo di 201.981 kg la CO₂; riducendo di 12.069 kg i rifiuti.

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

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

QUANTITÀ DI CONSEGNA 2019



LCA ASSESSMENT RESULTS

IMPATTO	Unità	CHEP - 2019	2018 SIMULAZIONE INTERSCAMBIO	Risparmio 2019	Risparmio in %
Potenziale Riscaldamento Globale (CO ₂)	kg CO ₂ eq.	153.807	355.788	201.981	57%
Consumo di legno	m ³	52	178	126	71%
Rifiuti smaltiti in discarica	kg	3.732	15.801	12.069	76%

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

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

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

Ottimizzazione ed efficienza logistica
Sostenibilità economica



Ottimizzazione ed efficienza logistica



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

In questa ottica, ci impegniamo costantemente nel rendere tutti i trasporti a nostro carico più sostenibili, privilegiando la spedizione dei prodotti finiti dai siti di produzione finali, riducendo gli spostamenti tra stabilimenti di materiali e semilavorati, limitando l'utilizzo di magazzini esterni. La vicinanza degli stabilimenti La Doria ai porti di Napoli e Salerno rappresenta una caratteristica che il Gruppo ha deciso di sfruttare per incrementare il trasporto intermodale e ridurre progressivamente gli spostamenti stradali.

15 km

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



8.200

I posti pallet creati con l'ampliamento del magazzino di Fisciano

53%

Le consegne verso l'estero franco destino (quelle che effettuiamo direttamente noi ai nostri clienti) che avvengono tramite nave

L'ottimizzazione inizia nei nostri impianti

Sono tre le principali direttive di intervento per l'ottimizzazione logistica sulle quali la Società può avere maggiore controllo: la capacità di stoccaggio nei siti di produzione finale; la riduzione degli spostamenti di prodotto, o semilavorati, tra i diversi stabilimenti del Gruppo, in modo da massimizzare la spedizione ai nostri clienti direttamente dal sito di produzione finale; l'autoproduzione di una componente considerevole di imballaggi, che consente di ridurre il trasporto di questi materiali dagli stabilimenti di produzione di soggetti terzi a quelli de La Doria.

Negli ultimi anni sono stati effettuati investimenti significativi volti allo sviluppo dei magazzini di proprietà, nella prospettiva di ampliare la capacità di stoccaggio all'interno degli impianti di produzione e ridurre l'utilizzo di magazzini esterni. Nel 2019 è stata ampliata la superficie coperta dello stabilimento di Fisciano di 4.680 mq per lo stoccaggio di circa 8.200 pallet di prodotto finito.

Nonostante questa propensione dell'azienda a sfruttare il più possibile i magazzini degli stabilimenti, in alcuni periodi dell'anno, in cui si concentrano i picchi di produzione, è necessario l'utilizzo di alcuni magazzini esterni per il deposito temporaneo dei prodotti. In questi casi, nella prospettiva di ridurre il più possibile gli spostamenti tra magazzini interni ed esterni, questi ultimi sono localizzati all'interno di un raggio ridotto dall'impianto di produzione. Lo stabilimento che necessita di magazzini esterni in questi periodi di picco di produzione è prevalentemente quello di Sarno, in misura minore quello di Angri e residuale quello di Parma. Nel caso di Sarno, i magazzini esterni sono all'interno di un raggio di circa 15 km dallo stabilimento; il magazzino esterno usato da Angri è distante circa 4 km. La chiusura dello stabilimento di Acerra ha portato ad una riduzione del numero di viaggi tra stabilimenti di circa 700 viaggi.

Lo sviluppo della logistica intermodale

La vicinanza dei porti di Napoli e Salerno agli stabilimenti di produzione è una caratteristica del Gruppo che nel tempo ha permesso di raggiungere più facilmente alcuni mercati esteri e di sfruttare molto le tratte intermodali che prevedono anche l'utilizzo della nave. Nonostante ciò, l'orientamento aziendale è volto a sviluppare maggiormente la logistica intermodale, privilegiando non solo il trasporto navale ma anche quello ferroviario in sostituzione di quello stradale, ove possibile, per contribuire alla riduzione degli impatti dei trasporti sull'ambiente.

Nel 2019 si conferma l'impegno per le spedizioni verso mercati esteri delle forme di trasporto intermodale. La quota del trasporto su gomma è rimasta sostanzialmente stabile a fronte di una riduzione, in valore assoluto, dell'incidenza totale del trasporto franco arrivo.



4 Km

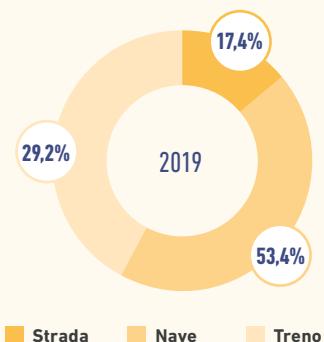
La distanza del magazzino esterno
dallo stabilimento di Angri

15 Km

La distanza dei magazzini esterni
dallo stabilimento di Sarno

SPEDIZIONI FRANCO ARRIVO VERSO L'ESTERO (BASE VOLUMI 2019)²⁵

Modalità di trasporto	2019		2018	
	Kg	%	Kg	%
Strada	4.310.935	17,4%	4.454.071	14%
Nave	13.249.135	53,4%	13.846.023	44%
Treno	7.251.964	29,2%	13.494.249 ²⁶	42%
	24.812.035		31.794.342	

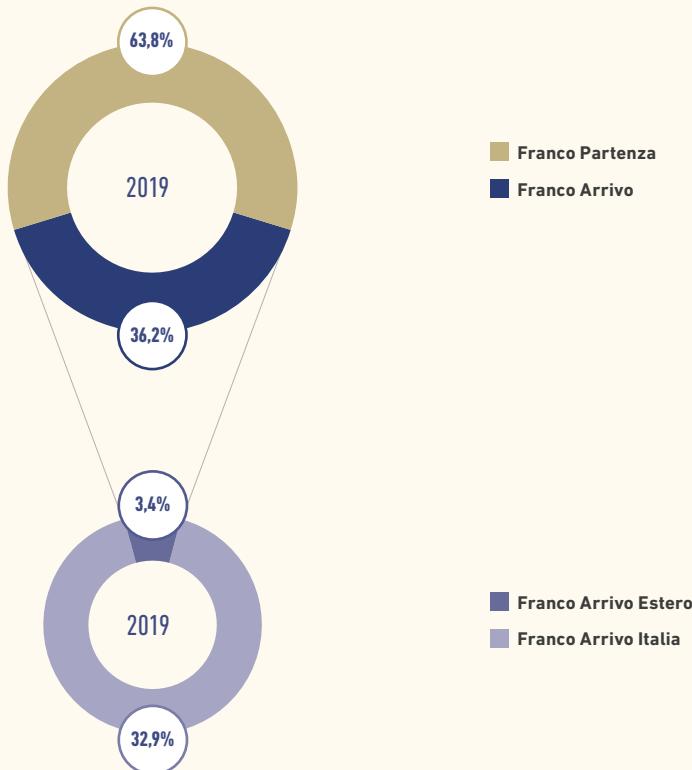


SPEDIZIONI FRANCO ARRIVO E PARTENZA

	2019
Franco Partenza	63,8%
Franco Arrivo	36,2%

SPEDIZIONI FRANCO ARRIVO: ITALIA - ESTERO

	2019
Franco arrivo Estero	3,4%
Franco Arrivo Italia	32,9%



²⁵ Dato relativo al trasporto dei prodotti della linea derivati del pomodoro, legumi e della linea sughi.

²⁶ In virtù di un perfezionamento nel processo di raccolta e calcolo, i dati relativi al 2018 sono stati riesposti rispetto a quelli pubblicati nella DNF 2018. Per i dati storici precedentemente pubblicati, si faccia riferimento alla DNF 2018.



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

Sostenibilità economica

[GRI 201-1; GRI 204-1]



Sostenibilità economica per noi significa operare in maniera responsabile per assicurare la stabilità di lungo termine dell'azienda.

In questa prospettiva, siamo impegnati a generare valore nel tempo, attraverso un'offerta di prodotto di qualità a prezzi competitivi accompagnata da servizi di elevato standard in un mercato in continua evoluzione. La sostenibilità economica si traduce per la Società anche nel supporto alla crescita locale e di tutti i soggetti che fanno parte della catena del valore aziendale. Il valore generato da La Doria, infatti, viene in gran parte ridistribuito nel territorio di riferimento in cui opera, prevalentemente il sud Italia, attraverso la creazione di occupazione e l'utili-

lizzo di un'elevata percentuale di fornitori locali, muovendosi in questo modo in controtendenza e contribuendo a favorire migliori livelli occupazionali e investimenti.



La spesa per le materie prime proveniente da fornitori locali



Il valore economico generato che viene distribuito ai vari stakeholder



La spesa per i servizi proveniente da fornitori locali

Risultati economico-finanziari

Nel 2019 il Gruppo La Doria ha operato in uno scenario di mercato estremamente concorrenziale che negli ultimi anni è andato via via inasprendosi con l'accresciuto potere negoziale della Grande Distribuzione. La diffusione e la crescita dei Discounts in tutto il mondo, particolarmente agguerriti sul fronte dei prezzi di vendita, la concentrazione in atto dei colossi distributivi, l'intensificarsi delle tensioni commerciali e le misure protezionistiche hanno accresciuto la pressione sui fornitori e la concorrenzialità, in particolare nel segmento delle private labels. In tale contesto, siamo riusciti ad incrementare le quote di mercato e il fatturato grazie ad un significativo aumento dei volumi venduti, e a migliorare la marginalità operativa lorda nonostante l'incremento del costo di approvvigionamento di alcune materie prime e alla difficile campagna di trasformazione del pomodoro del 2018.

In sintesi, i dati economico-finanziari del Gruppo La Doria nel 2019 mostrano un fatturato consolidato pari a 717,6 milioni di Euro, in aumento del 4,3% rispetto ai 687,9 milioni di Euro del 2018. Tale risultato è stato realizzato a seguito dell'incremento dei volumi della linea "Sughi Pronti" e "Legumi", mentre il fatturato della linea "Derivati del Pomodoro" è rimasto invece stabile. Le "Altre linee" ovvero i prodotti acquistati da terzi e commercializzati dalla controllata LDH (La Doria) Ltd, hanno invece registrato un buon progresso dei ricavi. Nel complesso, la crescita dei ricavi nel 2019 è stata realizzata sui mercati internazionali dove le vendite sono aumentate di oltre 6%. Il mercato domestico è invece calato di circa il 3%, a causa sia del calo dei consumi di succhi di frutta che dei derivati del pomodoro, sia per l'aspra competizione nei prezzi.

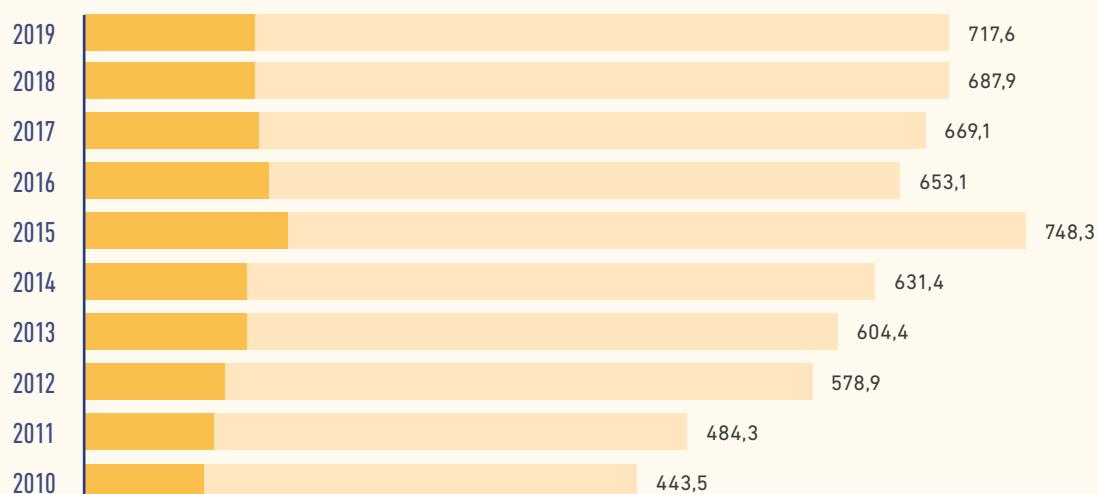
Il Piano si pone quale obiettivo quello di crescere nei prodotti a più alto valore aggiunto che presentano tassi di crescita più significativi e livelli di marginalità più elevati e, allo stesso tempo, di rendere il Gruppo La Doria sempre più competitivo nei costi attraverso l'ottimizzazione dell'assetto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

Nel 2019 la Società ha continuato a lavorare su una forte crescita dei volumi supportata dall'esecuzione del Piano quadriennale degli investimenti approvato nel 2018 che prevede l'impiego di risorse complessive per circa 138 milioni di euro.

FATTURATO ANNUALE

Dati in milioni di Euro

■ Italia ■ Estero



Valore economico direttamente generato e distribuito

Un'azienda sostenibile è in grado non solo di creare valore ma ha anche la capacità di restituire parte della ricchezza prodotta al territorio in cui opera e ai propri stakeholder, siano essi dipendenti, fornitori, Pubblica Amministrazione e tutta la comunità di riferimento. La seguente tabella presenta, per il biennio 2018-2019, il valore economico generato, distribuito e trattenuto in maniera sintetica, attraverso una riclassificazione delle voci del conto economico del bilancio consolidato del Gruppo.

VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

	2019		2018	
Valore economico generato	743.029	100,0%	696.555	100,0%
Valore economico distribuito	709.406	95,5%	658.681	94,6%
Costi operativi riclassificati	624.287	84,0%	582.885	83,7%
Valore distribuito ai dipendenti	57.781	7,8%	53.704	7,7%
Valore distribuito ai fornitori di capitale	8.445	1,1%	2.525	0,4%
Valore distribuito alla P.A.	10.113	1,4%	11.331	1,6%
Valore distribuito agli azionisti	7.571	1,0%	7.577	1,1%
Valore distribuito alla comunità	1.226	0,2%	659	0,1%
Valore economico trattenuto	33.606	4,5%	37.874	5,4%

Come si evince dai dati, nel corso dell'ultimo biennio la percentuale del valore economico distribuito si è mantenuta pressoché stabile. Nella ripartizione percentuale di tale valore si nota un aumento del valore distribuito ai fornitori di capitale e alla comunità.

La maggior parte del valore economico generato è stato destinato all'acquisto di materie prime e servizi, che nel caso specifico de La Doria hanno un impatto significativo sul territorio in cui l'azienda opera, in considerazione del forte legame con i fornitori di materia prima prodotta in Italia e con i fornitori di servizi locali. Tale aspetto è un elemento distintivo de La Doria, impegnata ad investire sul territorio italiano, soprattutto nel Mezzogiorno, nonostante la propensione dei mercati a volgere lo sguardo verso l'estero.

Questo modello di investimenti locali e radicamento al territorio in cui l'azienda è nata e cresciuta contribuisce alla distribuzione di valore verso le comunità locali che altrimenti vivrebbero condizioni economico-sociali non semplici.

Analizzando nello specifico la provenienza dei fornitori di materie prime e di servizi, prevalentemente di logistica e manutenzione degli impianti, si evince il contributo della Società all'indotto locale, sia al sistema Paese che a livello regionale (Campania, Emilia Romagna, Basilicata). Si tratta di un impegno importante da parte del Gruppo, sul quale viene mantenuta un'attenzione costante. A testimonianza di tale impegno le percentuali di seguito riportate evidenziano un aumento superiore al 6% degli acquisti.

La Doria, ha preso parte alla Fondazione Filiera Italia la quale mette insieme le principali realtà della filiera agricola, aziende private e cooperative, eccellenze produttive assolute del made in Italy e della grande distribuzione.

La nuova realtà riunisce il meglio della produzione agricola nazionale, rappresentata da Coldiretti, dell'industria alimentare, con oltre 60 protagonisti nazionali, e della distribuzione, ora allargata alle più importanti componenti del sistema Paese.

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

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

PROPORZIONE DI SPESA SU FORNITORI LOCALI

				2019	2018		
	Costo	% sul valore economico generato	Fornitori		Di cui regionali		Di cui regionali
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori materie prime	525.067	71%	Locali	50,63%	34,14%	50,41%	32,28%
			Non locali	49,37%		49,59%	
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori di servizi (manutenzione, logistica, ecc.)	85.662	12%	Locali	68,73%	49,97%	70,73%	42,19%
			Non locali	31,27%		29,27%	

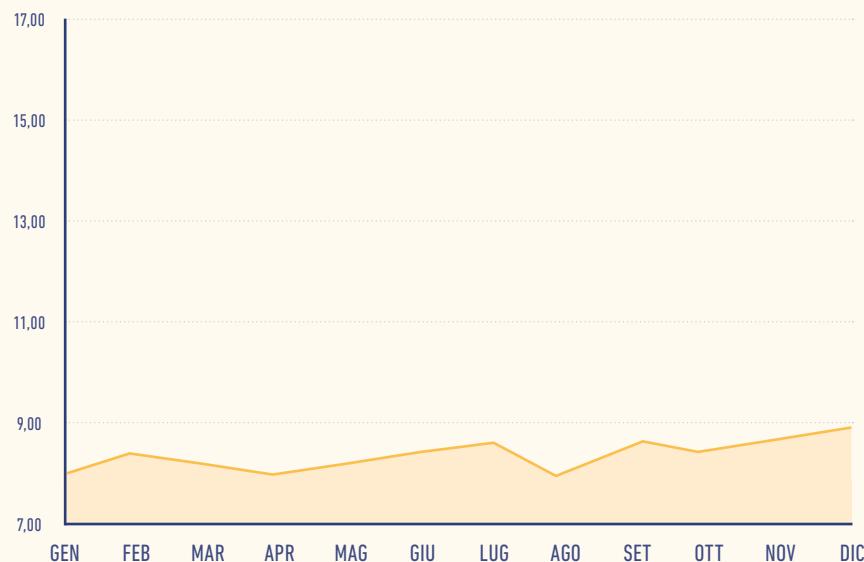
Andamento del titolo

L'analisi dell'andamento del titolo nel corso del 2019 mostra un prezzo medio annuo su base giornaliera pari a 8,50 Euro, in calo rispetto a quanto registrato nel 2018 con un prezzo medio annuo attestato a 11,53 Euro. Il prezzo minimo è stato pari a 7,41 Euro, rilevato il 13 maggio 2019, mentre quello massimo è stato pari a 9,59 Euro, toccato il 16 settembre 2019. Il volume medio giornaliero degli scambi nel 2019 si è attestato a 38.411 (58.424 i volumi medi giornalieri scambiati nel 2018).



ANDAMENTO MENSILE DEL TITOLO - 2019

Dati in Euro





PASSIONE

Innovazione
Qualità del sistema azienda
Italianità



Innovazione

Qualità del sistema azienda
Italianità

Innovazione



Per noi l'innovazione ha due principali direttive: creare nuove linee di prodotto e adeguare quelle esistenti ai nuovi trend di mercato; rendere gli stabilimenti più efficienti, innovando il processo stesso di produzione.

Siamo produttori a marchio *private label*, per noi quindi l'innovazione di prodotto non può prescindere dalla stretta collaborazione con i nostri clienti.

Ciononostante siamo attenti a cogliere le tendenze di mercato, le aspettative dei consumatori ed a proporre le novità di prodotto e processo ai nostri clienti e partner commerciali.

Nell'ambito dell'innovazione di prodotto abbiamo dato particolare attenzione all'innovazione

sul packaging, per rispondere alla crescente domanda del mercato di prodotti sostenibili ed a ridotto impatto energetico/ambientale, esplorando nuovi materiali e nuove tecnologie applicative.

Nell'innovazione di processo dedichiamo attenzione agli interventi di ottimizzazione produttiva e di mitigazione degli impatti ambientali della produzione.



126

Progetti di sviluppo
nuovi prodotti avviati
nel 2019



PROCESSI PRODUTTIVI

Versatilità
ed efficienza

Ricette per tutte le esigenze

Il processo di sviluppo dei prodotti è affidato a un team specializzato che si occupa di analizzare le richieste che provengono dai clienti e di definire la ricetta migliore da proporre. Le proposte di realizzazione di prodotti innovativi sono invece affidate ad un team dedicato con la finalità di intercettare nuovi trends e bisogni del consumatore per migliorare e differenziare la gamma dei prodotti da proporre al cliente.

Nel corso degli ultimi anni, La Doria ha registrato un incremento di richieste di prodotti biologici e delle linee *healthy*, che spaziano da semplici formulazioni a ridotto contenuto di sale e di zucchero a formulazioni che guardano alla nutraceutica, sposando l'interesse dei consumatori per il wellness ed il well being.

Nel corso del 2019 sono stati avviati 126 progetti di innovazione che hanno interessato tutte le linee di prodotto.

Il lavoro svolto negli ultimi anni ha permesso di introdurre sul mercato alcuni nuovi prodotti de La Doria; tra questi si annoverano: i sughi bianchi per il mercato UK, i pesti per il mercato USA, i sughi ricettati in combibloc, le zuppe e minestrone in combisafe, alcuni prodotti a ridotto contenuto di zucchero e sughi vegani. Nel 2019 abbiamo impiegato ingredienti nuovi ed innovativi che hanno permesso di definire nuove linee di prodotto alternative ai classici pesti di basilico e quelle relative a bevande a base di succhi di verdure. Dall'analisi dei gusti dei consumatori e dei loro cambiamenti abbiamo proposto ai nostri clienti formulazioni tipiche della cucina etnica e balcanica.

Nel 2019 la maggior parte dei progetti di sviluppo dei nuovi prodotti hanno riguardato la modifica ed il miglioramento delle ricette già in produzione, in termini di qualità, e di estensione di ricette già esistenti verso nuovi clienti (nel grafico quelle indicate alla voce "associazione"), mentre una quota residuale è stata dedicata alle innovazioni di prodotto intese come impiego di ingredienti/packaging nuovi ed innovativi.

Versatili ed efficienti

Nell'ambito dell'innovazione un ruolo molto importante è rivestito anche dall'organizzazione dei processi produttivi e degli stabilimenti, per essere in grado di garantire maggiore flessibilità produttiva, riduzione dei costi e mitigazione di alcuni impatti ambientali.

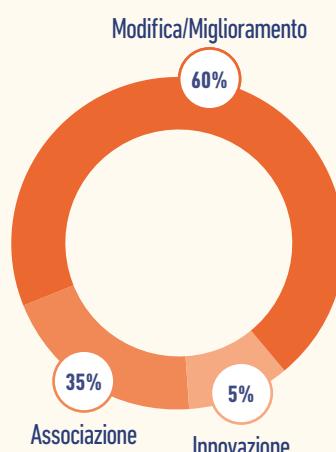
Flessibilità nel cambio formato

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

Proprio per la centralità di tale aspetto, anche nel 2019 in tutti gli stabilimenti del Gruppo è stato portato avanti un progetto di miglioramento Kaizen dedicato all'ottimizzazione dei cambi formato affiancando all'originario obiettivo anche quello di semplificazione della gamma dei prodotti. Il Kaizen è una strategia di management giapponese che significa "cambiare in meglio" o "miglioramento lento e continuo", questo metodo giapponese incoraggia piccoli miglioramenti che si concretizzano giorno dopo giorno, in maniera continua. Per la realizzazione del progetto è stato costituito un apposito team, composto da persone di tutti gli stabilimenti, che si è occupato da un lato di analizzare nel dettaglio dati di sistema, tra cui la mappatura di

tutti i cambi di formato, i tempi teorici di cambio, e dall'altro di effettuare rilevamenti direttamente sulle linee, attraverso l'analisi dei tempi effettivi e interviste con gli operatori delle linee. Il progetto ha permesso all'azienda di redigere delle procedure per migliorare tale processo e per rendere omogeneo l'approccio nei diversi stabilimenti.

PROGETTI DI SVILUPPO NUOVI PRODOTTI



Qualità del sistema azienda

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



La qualità del sistema azienda è ciò che consente di essere apprezzati dai clienti, un ecosistema che permette di crescere e consolidare il *know how* aziendale.

Nel tempo, siamo stati in grado di costruire una relazione solida con i nostri clienti, conquistando progressivamente la loro fiducia attraverso un costante lavoro di ascolto e risposta alle loro richieste, in maniera rapida ed efficiente e attraverso prodotti e servizi di qualità.

Per fare ciò, in un mercato estremamente competitivo, è necessario il contributo quotidiano di tutti per essere reattivi e affrontare le sfide in maniera positiva e nella consapevolezza che domani saranno necessarie nuove competenze. Ciò non può prescindere dall'attenzione che l'azienda deve dedicare alle proprie

risorse, alla loro sicurezza e al loro benessere. Nel 2017 il know-how del nostro "sistema azienda" è stato riconosciuto meritevole di tutela attraverso l'assegnazione della patent box da parte del Ministero dello Sviluppo Economico. Tale assegnazione ha consentito un beneficio fiscale per l'anno 2015 imputato nell'esercizio 2017. Nel corso del 2019 l'Agenzia delle Entrate ha continuato l'istruttoria per l'estensione del "sistema azienda" anche al business dei sughi pronti.

10 anni

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



5,5%

Incremento
della forza lavoro

L'attenzione al cliente

La qualità del sistema azienda è quella che i clienti in primis riconoscono a La Doria, per qualità dei prodotti, *know how*, capacità ,affidabilità e integrità e trasparenza della Governance aziendale.

Lavorare nel mercato delle *private label* con un portafoglio clienti ampio e diffuso in tutto il mondo è una sfida ambiziosa. Le differenti propensioni al consumo di coloro che acquistano i prodotti richiedono una collaborazione costante con i clienti, flessibilità nella produzione in termini di ricettazione e variazione di formati, senza prescindere da elevati standard di qualità e sicurezza. Queste caratteristiche da sole non bastano per avere successo, devono infatti essere accompagnate dall'erogazione di servizi efficienti ed efficaci, che consentano ai clienti di essere sicuri, di anno in anno, che i volumi di prodotti richiesti vengano effettivamente realizzati e consegnati nei tempi stabiliti.

L'impegno e la dedizione con cui il Gruppo fronteggia queste sfide trovano riscontro nelle posizioni di leadership raggiunte in Italia e all'estero, e nella solida fidelizzazione dei clienti più importanti.

Dei primi 10 clienti italiani, che nell' ultimo biennio hanno contribuito a oltre il 70% del fatturato de La Doria, 8 sono ormai clienti da almeno dieci anni.



FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA IN ITALIA

ITALIA	2019	2018
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	74%	72%
Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti	
Da 0 a 6 anni	1	
Da almeno 7 anni	1	
Da almeno 10 anni	8	

FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA ALL'ESTERO

ESTERO ESCLUSO LDH	2019	2018
Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti	62%	58%
Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti	
Da 0 a 6 anni	0	
Da almeno 7 anni	1	
Da almeno 10 anni	9	

Volgendo lo sguardo all'estero, se si esclude la controllata LDH che da sola contribuisce a più del 38% del fatturato de La Doria all'estero, i primi 10 clienti rappresentano un altro 62% del fatturato estero. Di questi, 8 clienti scelgono La Doria da almeno 10 anni.

I primi 5 top client della controllata LDH hanno rappresentato nell'ultimo biennio quasi il 90% del fatturato estero de la Doria verso quest'ultima. Questi 5 clienti scelgono LDH da almeno 10 anni.

Per mantenere questi livelli di competitività, La Doria deve essere pronta ogni giorno a fornire risposte alle rinnovate esigenze dei clienti, che spaziano dall'incremento delle nuove linee di prodotto, premium e biologiche, all'ottimizzazione del packaging, passando per i controlli richiesti lungo la filiera e la capacità di semplificare la distribuzione dei prodotti.

FIDELIZZAZIONE DEI TOP CLIENT DI LDH (PRODOTTI LA DORIA)

ESTERO LDH	2019	2018
% fatturato estero de La Doria verso LDH	38,75%	35,4%
Percentuale di fatturato dei primi 5 clienti di LDH	89,80%	90,3%
Anni Fidelizzazione dei 5 Top Client	Numero clienti	
Da almeno 10 anni	5	

Le nostre persone

La qualità del sistema azienda non può prescindere dal lavoro che quotidianamente svolgono tutte le persone del Gruppo, dal loro benessere e dalle loro competenze.

Il Gruppo è composto da **765** dipendenti in Italia e **81** nel Regno Unito, di cui **794** assunti con contratti a tempo indeterminato. Queste persone rappresentano la base solida su cui si fonda l'azienda²⁷. Le caratteristiche dei cicli di produzione degli stabilimenti, però, richiedono l'impiego di alcuni lavoratori stagionali²⁸ nei periodi di picco della produzione, prevalentemente durante la campagna del pomodoro (da luglio a settembre). Nel corso dell'ultimo anno, l'azienda ha fatto ricorso a **953** lavoratori stagionali, assunti con contratti a termine. Tali lavoratori godono delle stesse tutele degli altri lavoratori impiegati nelle linee di produzione e ricevono la formazione necessaria per svolgere il lavoro in piena sicurezza per garantire gli standard di qualità previsti dall'azienda. A conferma delle attenzioni che La Doria riserva a questi lavoratori, vi è un alto livello di consolidamento del rapporto che si traduce nel coinvolgimento annuale nei periodi di elevata produzione o in trasformazione delle collaborazioni stagionali in assunzioni stabili.

La tipologia di lavoro svolto negli stabilimenti, dove viene impiegata la maggior parte delle persone, determina una rilevante presenza maschile che comporta uno sbilanciamento di genere; le donne, infatti, sono circa il 21% della forza lavoro totale. Il netto sbilanciamento è solo in parte mitigato nelle categorie professionali differenti dagli operai.

La Doria si impegna a garantire un ambiente di lavoro senza discriminazioni conformemente a quanto imposto dalla legge sulle pari opportunità di lavoro. L'impegno di La Doria per i prossimi anni è formalizzare un piano di attività triennale sulla diversità e inclusione. A tal fine La Doria rispetta gli standard salariali fissati dalla legge e dalla contrattazione collettiva nazionale. Inoltre, sono sottoscritti accordi integrativi aziendali volti a definire trattamenti aziendali di miglior favore, ovvero premi di risultato secondo gli obiettivi raggiunti. Di seguito è riportato il rapporto tra la retribuzione media donna- uomo di La Doria che registra per i dirigenti uno sbilanciamento del 33%, per i quadri del 10%, per gli impiegati del 10% e per gli operai del 2% dovuta solo in parte alla presenza di un maggior numero di uomini con maggiore anzianità di servizio e conseguentemente una maggiore retribuzione media.

PERSONALE DEL GRUPPO SUDDIVISO PER RUOLO, GENERE E FASCE D'ETA AL 31/12/2019

	Totale	Uomini	Donne	
Dirigenti	26	24	92%	2
< 30	0	0	0%	0
30-50	7	6	86%	1
> 50	19	18	95%	1
Quadri	37	29	78%	8
< 30	0	0	0%	0
30-50	23	18	78%	5
> 50	14	11	79%	3
Impiegati	272	155	57 %	117
< 30	30	14	47%	16
30-50	181	100	55%	81
> 50	61	41	67%	20
Operai	511	464	91 %	47
< 30	97	92	95%	5
30-50	302	272	90%	30
> 50	112	100	89%	12
TOTALE	846	672	79%	174
				21%

²⁷ All'interno del GRI Content Index sono riportate tutte le informazioni di dettaglio sulla composizione del personale (indicatore GRI 102-8).

²⁸ Il dato sul numero dei lavoratori stagionali è un dato puntuale e fa riferimento al totale dipendenti stagionali assunti nell'anno

RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO LA DORIA

	2019	2018
Dirigenti	67%	82%
Quadri	90%	90%
Impiegati	90%	91%
Operai	98%	96%

RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO LDH

	2019	2018
Dirigenti	64%	64%
Impiegati	80 %	76%

Il legame con il territorio e le opportunità per i giovani

Un ulteriore elemento della qualità del sistema azienda per La Doria è l'impegno nel contribuire alla crescita locale e consolidare il legame con il territorio. La maggior parte delle persone dell'azienda provengono, infatti, dalle comunità di riferimento limitrofe agli stabilimenti. Negli ultimi anni, questo impegno si è focalizzato nel creare opportunità di lavoro per i giovani attraverso l'iniziativa "Rosso d'Estate".

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

	Assunzioni annuali			2019			2018			Cessazioni annuali			2019			2018		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne
Totale nuovi assunti	72	61	11	30	29	1	Totale cessazioni	54	47	7	27	22	5					
< 30 anni	37	32	5	16	15	1	< 30 anni	12	11	1	2	1	1					
30-50 anni	29	23	6	13	13	0	30-50 anni	13	12	1	16	12	4					
> 50 anni	6	6	0	1	1	0	> 50 anni	29	24	5	9	9	0					
Tasso nuovi assunti (%)	10,0%	10,3%	8,7%	4,4%	5,2%	0,8%	Tasso cessazioni (%)	7,5%	8,0%	5,5%	4 %	4 %	4,1 %					

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

	Assunzioni annuali			2019			Cessazioni annuali			2019		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne
Totale nuovi assunti	202	173	29				Totale cessazioni	164		139		25
< 30 anni	109	94	15				< 30 anni	80		70		10
30-50 anni	82	68	14				30-50 anni	50		40		10
> 50 anni	11	11	0				> 50 anni	34		29		5
Tasso nuovi assunti (%)	26,4%	27,3%	22,0%				Tasso cessazioni (%)	21,4%		22,0%		18,9%

DATI SUL TURN OVER DEL PERSONALE NEL REGNO UNITO

	Assunzioni annuali			2019			2018			Cessazioni annuali			2019			2018		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne
Totale nuovi assunti	14	7	7	16	4	12	Totale cessazioni	11	3	8	11	6	5					
< 30 anni	6	4	2	6	1	5	< 30 anni	4	2	2	4	3	1					
30-50 anni	7	3	4	5	1	4	30-50 anni	3	0	3	3	2	1					
> 50 anni	1	0	1	5	2	3	> 50 anni	4	1	3	4	1	3					
Tasso nuovi assunti (%)	17,3%	17,9%	16,7%	21%	12%	27%	Tasso cessazioni (%)	13,6%	7,7%	19,0%	14%	18%	11%					

Il progetto nasce dalla continua e duratura strategia aziendale di investimento sul capitale umano e rappresenta il canale privilegiato per selezionare, formare e sviluppare le nuove leve impiegate all'interno dei siti produttivi del gruppo, prevedendo il coinvolgimento dei migliori studenti iscritti all'ultimo anno degli istituti tecnici e professionali del territorio Nocerino-Sarnese. I partecipanti vengono coinvolti in un percorso formativo che consente loro di acquisire alcune competenze base sul mondo del lavoro e dell'operatività aziendale e che sfocia in un'esperienza lavorativa durante la campagna del pomodoro, nei mesi estivi. Al termine di questa esperienza nelle linee di produzione, i ragazzi vengono valutati sulla base del lavoro svolto e sui risultati conseguiti durante la formazione; le migliori risorse sulle quali investire vengono assunte in azienda, offrendo loro un'opportunità importante di impiego in giovane età e nel proprio territorio di provenienza. Gli step del programma prevedono:

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

Il 2019 ha visto una parziale rivisitazione del progetto con la definizione di 3 distinte classi per ciascuno dei 3 stabilimenti campani.

In questo modo si è ottenuto l'obiettivo di massimizzare la performance lavorativa dei singoli partecipanti al progetto che hanno quindi maturato una conoscenza maggiore non solo dei propri "responsabili", ma anche dell'ambiente, dei macchinari, delle "consuetudini" lavorative del sito di appartenenza. Nei primi mesi 2019 è stato realizzato il progetto di alternanza scuola-lavoro con un liceo scientifico del territorio finalizzato a far conoscere ai ragazzi la filiera agroalimentare con approfondimenti sulle tematiche concernenti la qualità, la ricerca e sviluppo, la pianificazione, il marketing, l'organizzazione aziendale e la sicurezza sul lavoro. I corsi, tenuti da personale di La Doria, hanno coinvolto all'incirca 45 ragazzi, divisi in gruppi da 15 per ogni singola lezione. La Doria ha contribuito alla creazione di un'aula multimediale, all'interno dell'Istituto coinvolto nel progetto, intitolata alla memoria di "Diodato e Anna Ferraioli".

Inoltre, nel 2019 è stato instaurato un rapporto di collaborazione con il Dipartimento di Economia, Management e Istituzioni dell'Università Federico II di Napoli contribuendo all'organizzazione del Master Universitario in Marketing e Service Management.

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

L'azienda, con tale concorso, ha premiato 12 meritevoli studenti, di cui 6 figli dei dipendenti La Doria, elargendo, per l'anno 2019, un contributo messo a disposizione

pari ad un valore complessivo di circa 18.000€ e, benché tale intervento non riguardi la formazione e lo sviluppo delle risorse interne all'azienda, si inserisce comunque nella direttrice di impegno volto a supportare sia le persone che fanno parte de La Doria, incentivando la formazione universitaria di coloro che risultano particolarmente meritevoli ma con un reddito familiare basso, sia le persone dell'intera comunità locale.

Formazione e sviluppo

La capacità dell'azienda di essere competitiva sul mercato e continuare a crescere passa necessariamente per lo sviluppo delle persone che la compongono. La diversificazione di prodotto e la velocità con cui la tecnologia evolve avrebbero un impatto limitato se non accompagnati da un forte investimento sulla crescita professionale delle persone. Il know how aziendale viene consolidato attraverso un insieme di azioni coordinate che annoverano programmi formativi, percorsi di *coaching* individuale e di gruppo, e lo sviluppo di percorsi di carriera. Nel 2019 l'Azienda, ha speso per le attività di formazione circa 130.000€ . Le principali linee di intervento formativo si focalizzano sullo sviluppo dei nuovi prodotti e la sicurezza alimentare, sulle competenze di produzione e, manutenzione delle linee, sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sull'aggiornamento amministrativo-contabile e sulle competenze linguistiche. Anche nel 2019 è stata utilizzata la piattaforma e-learning per la formazione dei dipendenti, su topic di interesse per l'azienda (il Modello Organizzativo 231, il Whistleblowing, la Sostenibilità, Diritti Umani e Normativa Privacy). In dettaglio, nel 2019 il 16% dei dipendenti ha completato il corso sui diritti Umani.

ORE DI FORMAZIONI EROGATE ANNUALMENTE

Ore	2019	2018
Totali	13.191	15.036
- di cui a interinali	731	656

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

Nel 2019 si è concluso il progetto di Job Evaluation della famiglia professionale dei "Quadri" e dei "Primi Riporti" con la presentazione in Comitato Remunerazione e Nomine del Benchmarking retributivo effettuato con altre aziende dei settori industriali Food e Beverage.

Sempre nel 2019 sono state individuate le competenze distintive dell'azienda, attraverso un progetto che ha visto impegnati il top management e una società di consulenza. Il progetto ha portato alla costruzione di due modelli di competenze, uno per i manager e uno per i professional, che faranno da base per tutti i processi di selezione e valutazione del personale interno e in ingresso. I percorsi di valutazione e sviluppo di carriera sono molto focalizzati sulle risorse maggiormente esperte, in termini di professionalità. I dirigenti e i quadri vengono valutati in base ai risultati raggiunti a fronte degli obiettivi prefissati a cui sono legati ulteriori riconoscimenti retributivi.

Per l'anno 2020, oltre a consolidare i programmi ed i progetti già avviati, si prevedono i seguenti sviluppi:

1. Avvio del progetto pilota di Competencies Management basato sui modelli di competenze adottati;
2. Implementazione di un tool di HR analytics che consentirà di fornire metriche, informazioni e insight per gestire in modo più efficiente, sia a livello strategico che tattico, molti ambiti, relativi al personale;
3. Collaborare con l'Associazione Italiana Direzione del Personale (AIDP) e HR Community per aumentare la sensibilità aziendale sui temi della Diversità e dell' Inclusione.

Sicurezza

Sul tema della salute e sicurezza dei lavoratori, La Doria ha effettuato un lavoro rilevante negli ultimi anni attraverso iniziative orientate ad una maggiore partecipazione dei lavoratori. L'impegno di La Doria è sempre più orientato a sostenere e diffondere un'effettiva cultura della sicurezza negli stabilimenti.

Per formalizzare l'impegno su tale tematica La Doria ha ottenuto per tutti gli stabilimenti la Certificazione OHSAS 18001: 2007 adottando un Sistema di Gestione. Parte integrante del Sistema è la Politica , la quale è resa disponibile a tutti i lavoratori e ai soggetti interessati. La documentazione a supporto del sistema di gestione della Sicurezza include:

- a) il Manuale di Salute e Sicurezza sul lavoro, che descrive e illustra il SGSSL e l'azienda nei suoi aspetti caratteristici, strategici e di mercato;
- b) le Procedure di Salute e Sicurezza sul lavoro, che coprono tutti i punti della Norma OHSAS 18001 e ne disciplinano la corretta applicazione al fine di una completa compliance.

Per garantire la corretta implementazione di tale Sistema, sono stati pianificati e attuati ulteriori audit da parte del Servizio di Prevenzione e Protezione Integrato finalizzati ad elevare l'attenzione sui comportamenti delle maestranze anche da parte dei dirigenti e preposti, principali responsabili della vigilanza.

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

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

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

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

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

Ogni evento che può provocare un infortunio o un danno alla proprietà, agli impianti o all'ambiente circostante ricade nell'ambito di applicazione di una specifica procedura (Indagini di Incidenti e infortuni e azioni correttive e preventive). Tale procedura prevede un rapporto di incidente/infortunio sottoposto ad una sistematica analisi delle cause. Lo scopo fondamentale di questa indagine è individuare e valutare eventuali:

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

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

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

TASSI DI INFORTUNI PER GENERE²⁹

Tasso di infortuni ³⁰	2019	2018
Totale	20,32	14,26 ³¹
-uomini	22,88	13,73
-donne	10,89	16,14

Viene posta costante attenzione alla formazione e alla sensibilizzazione delle persone, sia dei dipendenti che dei lavoratori stagionali impiegati nei periodi di picchi di produzione. A tal fine viene predisposto un programma di formazione, informazione e addestramento, aggiornato periodicamente.

Le procedure aziendali, infatti, prevedono che i lavoratori stagionali ricevano la formazione base in materia di salute e sicurezza e sui sistemi di gestione aziendali, prima del loro impiego nelle linee di produzione. Entro il 2020 è pianificato il passaggio dal sistema di gestione sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro OHSAS 18001 alla nuova certificazione ISO 45001.

²⁹ Il numero di infortuni è aumentato seppur con prognosi inferiore a 30 giorni.

³⁰ Il tasso di infortuni è calcolato: (infortuni/ora lavorate)*1.000.000

³¹ Il tasso di infortuni dell'anno 2018 è stato ricalcolato per effetto dell'applicazione della nuova versione dei GRI.

Italianità

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

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

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

Nel caso di altri prodotti, che non sono disponibili per quantità e condizioni climatiche, ci approvvigioniamo all'estero ma il

processo di trasformazione avviene in Italia.

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



100%

Il pomodoro fresco è 100% italiano



Made in Italy

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



100%

Le pere, le albicocche e le pesche dei nostri succhi di frutta provengono al 100% dall'Italia

La forza del Made in Italy

L'Italia può vantare un patrimonio gastronomico con pochi pari al mondo, in gran parte contraddistinto da prodotti e stili alimentari che fanno perno sulla dieta mediterranea, quale modello di alimentazione sana ed equilibrata sempre più riconosciuta e apprezzata anche all'estero. Il comparto alimentare, in questi ultimi anni, è divenuto un punto di forza del *Made in Italy*, perché associato a qualità dei prodotti, genuinità ma anche a garanzia di sicurezza, salubrità e origine, facendone pertanto un'importante leva di competitività.

Il pomodoro, uno dei vegetali base della dieta mediterranea, e in generale tutto il comparto delle conserve di pomodoro rappresentano una delle maggiori eccellenze dell'industria alimentare italiana. Il pomodoro riveste un ruolo trainante nell'economia nazionale, soprattutto in quella del Mezzogiorno, dove si concentra il maggior numero di aziende agricole dedite alla sua coltivazione. Le caratteristiche climatiche e territoriali di alcune regioni, in particolare Campania, Puglia, Basilicata e Molise, infatti, sono uniche al mondo, riflettendo tale unicità nelle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del pomodoro stesso.

La stessa attenzione nei confronti della provenienza è posta per altri prodotti agricoli, in particolare verso alcune varietà di frutta utilizzate per la produzione di succhi. Le puree di frutta, con cui vengono prodotti i succhi denominati "nettari", sono realizzate con frutta interamente proveniente dall'Italia: le pere e le mele sono del nord Italia, le pesche e le albicocche provengono dal sud Italia.

Per tutti quei prodotti che derivano da materie prime che il territorio italiano non è in grado di fornire nelle quantità necessarie alla trasformazione industriale, come nel caso dei legumi, il *Made in Italy* è garanzia di produzione industriale realizzata interamente in Italia, secondo elevati standard di qualità e sicurezza.

Il Gruppo La Doria sente il senso di responsabilità nei confronti del proprio Paese e della tradizione di dover raccontare attraverso la sua produzione quello che ha reso l'Italia unica, ossia avere un modello basato sulla qualità dei prodotti e su un costante impegno per il miglioramento della sostenibilità ambientale. Per questo ogni giorno La Doria contribuisce orgogliosamente al potenziamento dell'agroalimentare italiano e Campano.

L'eccellenza italiana nel mondo



For true Italian flavour when you Cook Italian Cook Italia!

Con l'obiettivo di esportare non solo prodotti, ma i valori e i sapori dell'Italia, è stato lanciato da quasi un decennio sul mercato britannico il marchio "Cook Italia"³², distribuito dalla controllata britannica LDH. In questo modo, l'azienda non ha solo valorizzato il gusto

e la tradizione agroalimentare italiana, ma ha ampliato la propria offerta nel mercato della grande distribuzione britannica.

www.cookitalia.co.uk

All'insegna della migliore tradizione dell'alimentazione italiana

"Tradizione Italiana – *Italian food tradition*" è un consorzio di cui La Doria è stato uno dei principali fondatori e che associa sotto la sua bandiera l'eccellenza alimentare

italiana, per promuovere all'estero la qualità dell'agroalimentare del nostro Paese. Il Consorzio, oltre a rafforzare la presenza italiana sui mercati internazionali, offre la possibilità di sviluppare sinergie tra gli associati sia a livello produttivo che commerciale e distributivo.



Il Consorzio, composto da 16 aziende leader dell'industria alimentare italiana, si caratterizza per un fatturato aggregato di 3 miliardi di euro, con una quota di export del 40%.

Il portafoglio prodotti è molto eterogeneo, essi appartengono a diverse categorie alimentari, che includono pasta, conserve di pomodoro, olio d'oliva, mozzarella, frutta secca, caffè, vino, e altri prodotti tipici. Attraverso questi prodotti viene offerta una vasta gamma di specialità della tradizione italiana, permettendo di esportare i gusti ed i sapori mediterranei.

www.italianfoodtradition.com

³² Il marchio è utilizzato per vendere una serie di prodotti italiani sul mercato britannico, che comprendono non solo quelli lavorati da La Doria ma anche quelli di altre aziende italiane.





Come è nato questo bilancio

Nota metodologica

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

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

Il presente documento relaziona in merito ai **temi ritenuti rilevanti e previsti dall’Art. 3 e dall’Art. 4 del D.Lgs. 254/16 con riferimento all’esercizio 2019** (dal 1° gennaio al 31 dicembre), nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell’attività di impresa, del suo andamento, dei suoi risultati e dell’impatto sociale e ambientale dalla stessa prodotto. In particolare, la definizione degli aspetti rilevanti per il Gruppo La Doria (di seguito anche il “Gruppo”) e per i suoi stakeholder, è avvenuta in base a un processo di analisi di materialità di cui è data descrizione nel paragrafo “La definizione dei temi materiali” del presente documento.

Il perimetro di reporting del Bilancio di Sostenibilità è il medesimo del Bilancio Consolidato³³ del Gruppo La Doria al 31 dicembre 2019. Per le informazioni e i dati ambientali si segnala l’esclusione di LDH (La Doria) LTD, in quanto società priva di attività produttive, i cui aspetti ambientali non sono stati ritenuti rilevanti al fine di assicurare la comprensione dell’attività d’impresa del Gruppo e dell’impatto dallo stesso prodotto. Per un approfondimento circa la struttura societaria, oltre le informazioni riportate nel presente documento, si può fare riferimento ai documenti annuali del Gruppo: la Relazione Finanziaria e la Relazione sulla Corporate Governance, entrambi disponibili sul sito dell’azienda.

I dati relativi all’esercizio 2018 sono riportati a fini comparativi in modo da facilitare la valutazione dell’andamento dell’attività. Le riesposizioni dei dati comparativi precedentemente pubblicati sono chiaramente indicate come tali. Inoltre, per dare una corretta rappresentazione delle performance e per garantire l’attendibilità dei dati, il ricorso a stime è stato limitato il più possibile. Ove ne sia stato fatto ricorso, queste sono fondate sulle migliori metodologie disponibili e opportunamente segnalate.

Nel 2019 non ci sono state ulteriori variazioni significative relative alle dimensioni, al perimetro di consolidamento, alla struttura organizzativa, all’assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Gruppo.

Il Rapporto di Sostenibilità 2019 è stato redatto in conformità agli standard «**GRI Sustainability Reporting Standards**», pubblicati nel 2016 dal Global Reporting Initia-

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

In riferimento agli aggiornamenti dello standard 403 (Salute e sicurezza sul lavoro) pubblicati nel 2018, La Doria ha anticipato la sua applicazione rispetto all’obbligo fissato per l’esercizio 2021. Nell’ottica di integrazione della sostenibilità nella strategia ed in tutti i processi operativi, La Doria ha formalizzato un Piano di Sostenibilità 2020-2022 i cui obiettivi strategici sono stati legati a quelli del Piano Industriale, a quelli dell’agenda 2030 delle Nazioni Unite e declinati in obiettivi operativi e specifici target.

Il Piano di Sostenibilità è stato approvato nel Consiglio di Amministrazione del 28 gennaio 2020.

Lotta contro la corruzione attiva e passiva

Il tema è presidiato dalla Capogruppo e dalle sue controllate italiane nell’ambito del Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ex D.lgs. 231/2001 e da LDH attraverso l’adozione di una politica anti-bribery. Infine si segnala l’attribu-

³³ Per l’elenco delle società consolidate con il metodo integrale si rimanda alla sezione ‘Contenuto del bilancio consolidato’ delle Note esplicative al Bilancio Consolidato di La Doria S.p.A. al 31 dicembre 2019.

zione del rating di legalità alla Capogruppo da parte dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato. Si segnala inoltre che, nell'ambito delle attività di formazione sul D.Lgs. 231/01, si fa riferimento anche ai reati presupposto ivi previsti tra cui quelli relativi alla corruzione della Pubblica Amministrazione, Corruzione fra privati e Istigazione alla Corruzione. Il Codice Etico è oggetto di formazione per tutti i neoassunti.

Aspetti sociali, attinenti al personale e rispetto dei diritti umani

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

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

Ambiente

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

Nel corso del 2019 inoltre è stata finalizzata la **procedura di reporting** relativa alla Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario, adottata dalla Capogruppo e dalle società controllate. Il Gruppo La Doria rimane impegnato in un percorso di miglioramento continuo su tutti gli aspetti di sostenibilità al fine di aderire in maniera sempre più virtuosa alle best practice di settore e favorire il dialogo con i propri stakeholder.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è redatto con cadenza annuale ed è stato sottoposto al Comitato Controllo Rischi e Sostenibilità e alla successiva approvazione del Consiglio di Amministrazione di La Doria S.p.A. in data 13 marzo 2020.

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

Per qualsiasi chiarimento o approfondimento sui contenuti del presente Bilancio di Sostenibilità è possibile contattare:

**La Doria S.p.A.
via Nazionale, 320
Angri (SA) Italia**

sustainability@gruppoladoria.it

La definizione dei temi materiali

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

Il Bilancio di Sostenibilità 2019 è stato strutturato in accordo ai temi materiali identificati da La Doria, così come riportati all'interno della matrice rappresentata in questa sezione del documento. Tali temi rappresentano gli aspetti con gli impatti più significativi per La Doria e per i suoi stakeholder.

Per giungere alla definizione dei temi materiali, La Doria ha adottato un processo che ha previsto:

1. l'identificazione dei temi rilevanti, ovvero di tutti quei temi che potenzialmente possono essere significativi per l'azienda;
2. la valutazione dei temi i cui impatti sono maggiormente significativi;
3. la validazione della matrice di materialità.

Per identificare i temi rilevanti è stata condotta un'analisi di alcuni documenti di scenario e ricerche di settore, sono

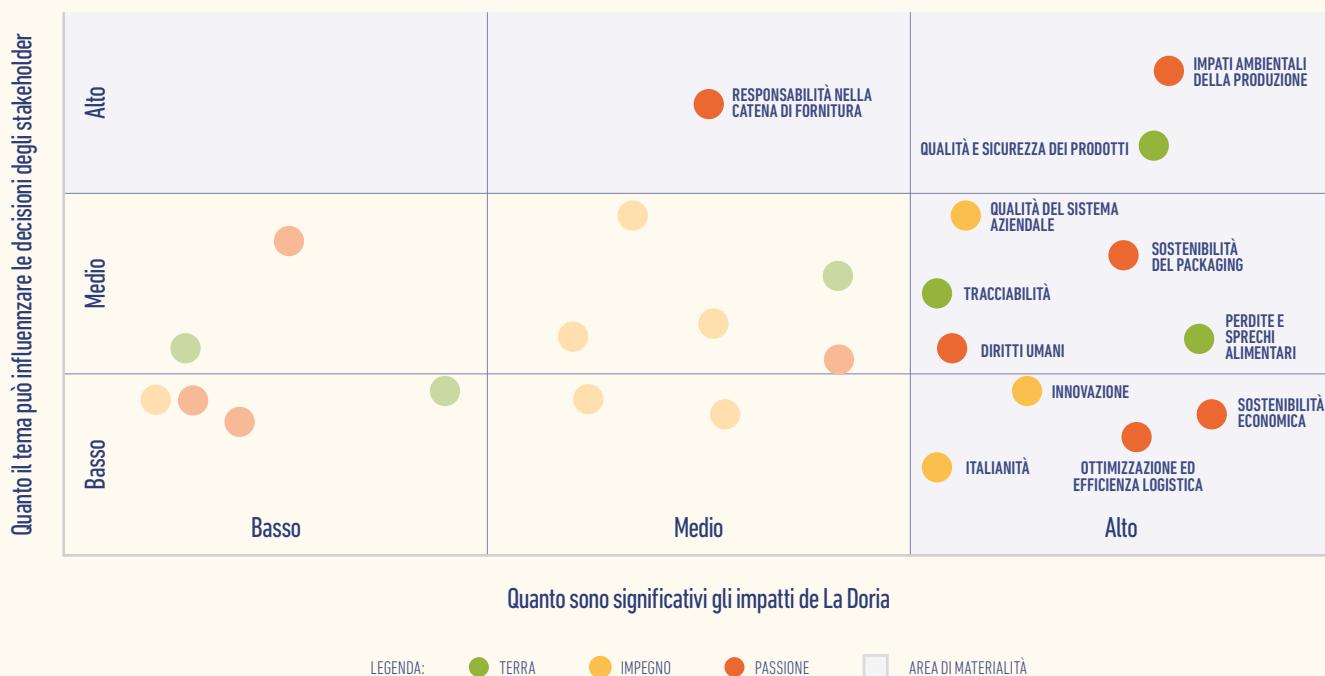
stati considerati i temi materiali per il settore identificati dal *Sustainability Accounting Standards Board* (SASB)³⁴, sono state analizzate le aspettative dei principali clienti de La Doria³⁵, nazionali e internazionali, ed è stata condotta un'analisi di benchmark sulle comunicazioni di sostenibilità di un panel di player del settore, nazionali e internazionali. Una volta identificati i temi rilevanti, all'interno di un *workshop* con il management aziendale sono stati posizionati i temi sulla matrice in considerazione degli impatti che possono avere su La Doria, e la capacità dell'azienda di governare tali impatti, e in considerazione dell'influenza nelle decisioni degli stakeholder del Gruppo.

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

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

Tale rappresentazione è stata sottoposta all' esame da parte del Comitato Controllo, Rischi e Sostenibilità, del Presidente e dell'Amministratore Delegato ed approvata dal Consiglio di Amministrazione in data 14 novembre 2019. I temi materiali validati per questo ciclo di reporting sono quelli riportati all'interno della matrice sottostante.

LA MATRICE DI MATERIALITÀ 2019



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

³⁵ Attraverso l'analisi di specifiche richieste ricevute o dall'analisi dei loro documenti di sostenibilità.

Di seguito viene fornita una descrizione sintetica di ciascun tema ed è rappresentata la sua significatività lungo l'intera *value chain*.

	Temi rilevanti per La Doria	La catena del valore					
Qualità e sicurezza dei prodotti	Garantire elevata qualità e sicurezza dei prodotti, anche in considerazione di certificazioni e standard di riferimento (es. IFS, BRC, bio).	●	●	●		●	●
Tracciabilità	Garantire la massima tracciabilità dei prodotti, dalla provenienza agricola fino allo scaffale, anche in considerazione degli standard di certificazione internazionalmente riconosciuti.	●	●	●	●	●	●
Perdite e sprechi alimentari	Contribuire in prima persona alla riduzione delle perdite di generi alimentari in fase di produzione e alla sensibilizzazione sulla tematica sia dei propri fornitori sia dei soggetti a valle nella catena del valore, in modo da contribuire anche alla riduzione degli sprechi legati al consumo.	●		●		●	●
Impatti ambientali della produzione	Minimizzare e gestire correttamente gli impatti legati al processo produttivo degli stabilimenti: consumi energetici, consumi idrici, emissioni, rifiuti.			●	●	●	●
Diritti Umani e Responsabilità nella catena di fornitura	Impegno nel promuovere e garantire comportamenti responsabili all'interno della catena di fornitura, con particolare riferimento a: tutela dei diritti umani, condizioni di lavoro e salute e sicurezza dei fornitori di materie prime, prezzo delle materie prime e altri aspetti legati a comportamenti etici, relazioni con i produttori e i fornitori.	●	●	●	●	●	
Sostenibilità del packaging	Porre attenzione all'impronta ambientale del packaging utilizzato, in termini di efficientamento delle materie utilizzate (riduzione del packaging), di provenienza e sostenibilità delle materie stesse, e di riciclabilità del packaging da parte del consumatore.		●	●	●	●	●
Ottimizzazione ed efficienza logistica	Garantire l'efficienza logistica e la conseguente riduzione degli impatti ambientali generati dall'attività di distribuzione dei prodotti.		●	●	●	●	
Sostenibilità economica	Risultati economici dell'azienda e distribuzione del valore generato agli stakeholder.			●		●	
Innovazione	Di prodotto: lavorare costantemente alla ricerca di nuove formule di prodotto e per rispondere alla costante evoluzione delle abitudini alimentari dei consumatori e alle richieste dei clienti. Alcune aree di interesse specifico sono: prodotti premium, prodotti biologici, prodotti gluten free, prodotti halal, ecc. Di processo: sostituzione dei macchinari e rinnovamento/innovazione degli stessi negli impianti di produzione con l'obiettivo di efficientare il processo e ridurre/contenere gli impatti ambientali degli impianti.	●		●		●	●
Qualità del sistema azienda	Know-how aziendale, efficienza e reattività nel rispondere alle esigenze del cliente. Consolidamento della relazione con il cliente e della qualità percepita dei prodotti e servizi.			●		●	
Italianità	L'importanza dell'origine dei nostri prodotti: pomodoro 100% italiano, ceci italiani, frutta in polpa italiana (albicocca, pesca, pera e mela), per tutti i prodotti realizzati con materie prime di origine non italiana l'importanza della produzione in Italia.	●		●		●	

RACCORDO TRA I TEMI MATERIALI E GLI "ASPECTS" GRI

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

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

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

GRI Content Index

GENERAL STANDARD DISCLOSURES

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)																																																																																				
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE																																																																																							
GRI 102 Informativa generale 2016	102-1	Nome dell'organizzazione	p. 26																																																																																				
	102-2	Attività, Marchi, prodotti e servizi	p. 16-17																																																																																				
	102-3	Ubicazione sede principale	p. 92																																																																																				
	102-4	Numero di Paesi in cui opera l'organizzazione, nome dei Paesi nei quali l'organizzazione svolge le principali attività operative o che sono rilevanti ai fini delle tematiche di sostenibilità	p. 17																																																																																				
	102-5	Assetto proprietario e forma legale	p. 26-27 Per maggiore approfondimento si rimanda alla Relazione sulla Corporate Governance consultabile sul sito del Gruppo: www.gruppoladaria.it																																																																																				
	102-6	Mercati serviti	p. 17																																																																																				
	102-7	Dimensione dell'organizzazione	p. 6-7 Per maggiore approfondimento si rimanda alla Relazione finanziaria annuale consultabile sul sito del Gruppo: www.gruppoladaria.it																																																																																				
	102-8	Numero totale dei dipendenti, suddiviso per tipologia, tipo di contratto, distribuzione territoriale e genere	Oltre alle informazioni riportate a pagina 82 di seguito la tabella con gli altri dati richiesti dall'indicatore <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; width: 40%;">Personale in organico al 31-12</th> <th style="text-align: center; width: 15%;">Stabilimenti in Italia</th> <th style="text-align: center; width: 15%;">LDH</th> <th style="text-align: center; width: 15%;"></th> </tr> <tr> <th style="text-align: left;">(per tipologia di contratto)</th> <th style="text-align: center;">2019</th> <th style="text-align: center;">2018</th> <th style="text-align: center;">2019</th> <th style="text-align: center;">2018</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contratto a tempo indeterminato</td> <td style="text-align: center;">717</td> <td style="text-align: center;">679</td> <td style="text-align: center;">77</td> <td style="text-align: center;">72</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td style="text-align: center;">590</td> <td style="text-align: center;">556</td> <td style="text-align: center;">38</td> <td style="text-align: center;">32</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td style="text-align: center;">127</td> <td style="text-align: center;">123</td> <td style="text-align: center;">39</td> <td style="text-align: center;">40</td> </tr> <tr> <td>Contratto a tempo determinato</td> <td style="text-align: center;">48</td> <td style="text-align: center;">45</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td style="text-align: center;">43</td> <td style="text-align: center;">40</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Contratto full time</td> <td style="text-align: center;">683</td> <td style="text-align: center;">634</td> <td style="text-align: center;">77</td> <td style="text-align: center;">69</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td style="text-align: center;">570</td> <td style="text-align: center;">525</td> <td style="text-align: center;">39</td> <td style="text-align: center;">34</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td style="text-align: center;">113</td> <td style="text-align: center;">109</td> <td style="text-align: center;">38</td> <td style="text-align: center;">35</td> </tr> <tr> <td>Contratto part-time</td> <td style="text-align: center;">82</td> <td style="text-align: center;">90</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">9</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td style="text-align: center;">63</td> <td style="text-align: center;">71</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">9</td> </tr> <tr> <td>Totale dipendenti</td> <td style="text-align: center;">765</td> <td style="text-align: center;">724</td> <td style="text-align: center;">81</td> <td style="text-align: center;">78</td> </tr> <tr> <td>Totale uomini</td> <td style="text-align: center;">633</td> <td style="text-align: center;">596</td> <td style="text-align: center;">39</td> <td style="text-align: center;">34</td> </tr> <tr> <td>Totale donne</td> <td style="text-align: center;">132</td> <td style="text-align: center;">128</td> <td style="text-align: center;">42</td> <td style="text-align: center;">44</td> </tr> </tbody> </table>	Personale in organico al 31-12	Stabilimenti in Italia	LDH		(per tipologia di contratto)	2019	2018	2019	2018	Contratto a tempo indeterminato	717	679	77	72	- uomini	590	556	38	32	- donne	127	123	39	40	Contratto a tempo determinato	48	45	4	6	- uomini	43	40	1	2	- donne	5	5	3	4	Contratto full time	683	634	77	69	- uomini	570	525	39	34	- donne	113	109	38	35	Contratto part-time	82	90	4	9	- uomini	63	71	0	0	- donne	19	19	4	9	Totale dipendenti	765	724	81	78	Totale uomini	633	596	39	34	Totale donne	132	128	42	44
Personale in organico al 31-12	Stabilimenti in Italia	LDH																																																																																					
(per tipologia di contratto)	2019	2018	2019	2018																																																																																			
Contratto a tempo indeterminato	717	679	77	72																																																																																			
- uomini	590	556	38	32																																																																																			
- donne	127	123	39	40																																																																																			
Contratto a tempo determinato	48	45	4	6																																																																																			
- uomini	43	40	1	2																																																																																			
- donne	5	5	3	4																																																																																			
Contratto full time	683	634	77	69																																																																																			
- uomini	570	525	39	34																																																																																			
- donne	113	109	38	35																																																																																			
Contratto part-time	82	90	4	9																																																																																			
- uomini	63	71	0	0																																																																																			
- donne	19	19	4	9																																																																																			
Totale dipendenti	765	724	81	78																																																																																			
Totale uomini	633	596	39	34																																																																																			
Totale donne	132	128	42	44																																																																																			

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)								
GRI 102 Informativa generale 2016	102-8	Numero totale dei dipendenti, suddiviso per tipologia, tipo di contratto, distribuzione territoriale e genere	<p>Si evidenza che la tabella sottostante rappresenta il dato puntuale del totale degli assunti con contratto stagionale</p> <table> <tr> <td>Contratti stagionali</td><td>2019</td></tr> <tr> <td>Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno</td><td>953</td></tr> <tr> <td>- Uomini</td><td>441</td></tr> <tr> <td>- Donne</td><td>512</td></tr> </table> <p>Si specifica che i dati relativi al numero di assunti per stabilimento (p. 18-23) sono dati puntuali</p>	Contratti stagionali	2019	Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno	953	- Uomini	441	- Donne	512
Contratti stagionali	2019										
Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno	953										
- Uomini	441										
- Donne	512										
	102-9	Descrizione della catena di fornitura dell'organizzazione	p. 24-25								
	102-10	Cambiamenti significativi durante il periodo di rendicontazione riguardanti: dimensioni, struttura, assetto proprietario e supply chain dell'organizzazione	p. 92								
	102-11	Eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	p. 32								
	102-12	Sottoscrizione o adozione di principi, iniziative o carte sviluppate da enti esterni in merito a performance economiche, ambientali e sociali	p. 30-32; 58-62								
	102-13	Partecipazione ad associazioni di categoria nazionali e/o internazionali	p. 35								
STRATEGIA E ANALISI											
GRI 102 Informativa generale 2016	102-14	Dichiarazione della più alta autorità decisionale in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia di sostenibilità	p. 4-5								
ETICA E INTEGRITÀ											
GRI 102 Informativa generale 2016	102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento come codici di condotta e codici etici dell'organizzazione	p. 27-33								
GOVERNANCE											
GRI 102 Informativa generale 2016	102-18	Struttura di governo dell'organizzazione, inclusi i comitati che rispondono direttamente al più alto organo di governo e eventuali comitati responsabili per le decisioni in materia economica, ambientale e sociale	p. 27								
STAKEHOLDER ENGAGEMENT											
GRI 102 Informativa generale 2016	102-40	Lista degli stakeholder coinvolti dall'organizzazione	p. 34-35								
	102-41	Percentuale dei dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	Il 100% dei lavoratori è assunto secondo contratti collettivi								
	102-42	Processo di identificazione degli stakeholder	p. 34								
	102-43	Approccio all'attività di coinvolgimento degli stakeholder, specificando la frequenza per tipologia di attività sviluppata e per gruppo di stakeholder	p.34-35								
	102-44	Elenco dei temi chiave emersi da attività di stakeholder engagement e descrizione di come l'organizzazione risponde	p. 34-35								

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)
PRATICHE DI RENDICONTAZIONE			
GRI 102 Informativa generale 2016	102-45	Elenco delle entità incluse nel bilancio consolidato e di quelle non comprese nel bilancio di sostenibilità	p. 92
	102-46	Processo per la definizione dei contenuti del report e del perimetro di ciascun aspetto	p. 94-96
	102-47	Aspetti materiali identificati nel processo di definizione dei contenuti del report	p. 94-95
	102-48	Spiegazione degli effetti di qualsiasi modifica di informazioni inserite nei report precedenti e motivazioni di tali modifiche	p. 54,70,92
	102-49	Cambiamenti significativi di perimetro di ciascun aspetto rispetto ai precedenti periodi di rendicontazione	p. 96
	102-50	Periodo di rendicontazione	p. 92
	102-51	Data di pubblicazione del report di sostenibilità più recente	14 marzo 2019
	102-52	Periodicità di rendicontazione	Annuale
	102-53	Contatti e indirizzi utili per richiedere informazioni sul report di sostenibilità e i suoi contenuti	p. 93
	102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	p. 92
	102-55	Indice dei contenuti GRI	p. 97-106
	102-56	Attestazione esterna del report	p. 107-109

SPECIFIC STANDARD DISCLOSURES

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
CATEGORIA: ECONOMIA				
ASPETTO RILEVANTE: PERFORMANCE ECONOMICA				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 72-75	-
GRI 201 Performance Economiche 2016	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	p. 74	-
ASPETTO RILEVANTE: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 58-63, 72, 75 http://www.gruppoldoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 204 Pratiche di approvvigio- namento 2016	204-1	Proporzione di spesa nei confronti di fornitori locali nelle aree geografiche significative di lavoro	p. 75	-
ASPETTO RILEVANTE: CORRUZIONE				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 92-96 http://www.gruppoldoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	
GRI 205 Anticorru- zione 2016	205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	p. 30-31 La Doria ha identificato cinque attività valutate per rischi legati alla corruzione. I rischi legati alla corruzione sono stati analizzati per lo sviluppo del Modello 231	
	205-2	Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione	p. 31	
CATEGORIA: AMBIENTE				
ASPETTO RILEVANTE: MATERIALI				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 43, 46-48, 64-67 http://www.gruppoldoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 301 Materiali 2016	301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	p. 43 e 66	-
	301-2	Percentuale di materiale utilizzato che proviene da fonte riciclata	p. 64-65	-
ASPETTO RILEVANTE: ENERGIA				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 52-56 http://www.gruppoldoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
GRI 302 Energia	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	p. 54	-
	302-3	Intensità energetica	p. 54	-
	302-4	Riduzioni del consumo energetico	p. 53-54	-
ASPECTO RILEVANTE: ACQUA				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 52, 55-56	-
	103-2		http://www.gruppoladaria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	
GRI 303 Acqua 2016	303-1	Acqua totale prelevata per fonte	p. 56	-
ASPECTO RILEVANTE: EMISSIONI				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 52-54, 101	-
	103-2		http://www.gruppoladaria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	
GRI 305 Emissioni 2016	305-1	Emissioni dirette GHG (Scope 1)	Emissioni dirette (Scopo 1) di Gruppo: tCO ₂ eq 52.227 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione forniti da Defra 2019	-
	305-2	Emissioni indirette GHG (Scope 2) – Location Based	Emissioni indirette (Scopo 2) di Gruppo: tCO ₂ eq 11.485 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione presenti nel documento: TERNA "Confronti internazionali" anno 2018.	-
		Emissioni indirette GHG (Scope 2) – Market Based	Emissioni indirette (Scopo 2) di Gruppo: tCO ₂ eq 16.023 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione presenti nel documento: AIB "Residual Mix 2019 factor".	-
	305-4	Intensità delle emissioni GHG	GHG intensity (Scopo 1 e 2) di Gruppo Location Based (tCO ₂ /t di prodotto): 0,06 GHG intensity (Scopo 1 e 2) di Gruppo Market Based (tCO ₂ /t di prodotto): 0,07	-
ASPECTO RILEVANTE: EFFLUENTI E RIFIUTI				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 55	-
	103-2		http://www.gruppoladaria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	
GRI 306 Scarichi idrici e rifiuti 2016	306-1	Scarichi di acqua per qualità e destinazione	p. 56	-
	306-2	Peso totale dei rifiuti per tipologia e metodo di smaltimento	p. 55	-
ASPECTO RILEVANTE: ASSESSMENT DEI FORNITORI SU ASPECTI AMBIENTALI				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96;101	-
	103-2		http://www.gruppoladaria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	
GRI 308 Valutazione ambientale dei fornitori 2016	308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	Tutti i nostri fornitori critici di materie prime sono valutati su aspetti ambientali	

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																																																																																	
CATEGORIA: SOCIALE																																																																																					
SOTTO-CATEGORIA: PRATICHE DI LAVORO																																																																																					
ASPETTO RILEVANTE: OCCUPAZIONE																																																																																					
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 80, 82-87, 102 http://www.gruppoldoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																																																																																	
GRI 401 Occupazione 2016	401-1	Numero totale e tasso dei neoassunti e del turnover dei dipendenti, suddiviso per età, sesso e area geografica	<p>p. 83</p> <p>TURNOVER DI GRUPPO (LA DORIA E LDH, DIPENDENTI CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO E DETERMINATO)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">2019</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">2018</th> <th rowspan="2"></th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Totale</th> <th style="text-align: center;">Uomini</th> <th style="text-align: center;">Donne</th> <th style="text-align: center;">Totale</th> <th style="text-align: center;">Uomini</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Totale nuovi assunti</td> <td style="text-align: center;">216</td> <td style="text-align: center;">180</td> <td style="text-align: center;">36</td> <td style="text-align: center;">275</td> <td style="text-align: center;">239</td> <td style="text-align: center;">36</td> </tr> <tr> <td><30</td> <td style="text-align: center;">115</td> <td style="text-align: center;">98</td> <td style="text-align: center;">17</td> <td style="text-align: center;">160</td> <td style="text-align: center;">141</td> <td style="text-align: center;">19</td> </tr> <tr> <td>30-50</td> <td style="text-align: center;">89</td> <td style="text-align: center;">71</td> <td style="text-align: center;">18</td> <td style="text-align: center;">92</td> <td style="text-align: center;">79</td> <td style="text-align: center;">13</td> </tr> <tr> <td>>50</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">23</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Tasso nuovi assunti</td> <td style="text-align: center;">25,5%</td> <td style="text-align: center;">26,8%</td> <td style="text-align: center;">20,7%</td> <td style="text-align: center;">34%</td> <td style="text-align: center;">38%</td> <td style="text-align: center;">21%</td> </tr> <tr> <td>Totale cessazioni</td> <td style="text-align: center;">175</td> <td style="text-align: center;">142</td> <td style="text-align: center;">33</td> <td style="text-align: center;">237</td> <td style="text-align: center;">205</td> <td style="text-align: center;">32</td> </tr> <tr> <td><30</td> <td style="text-align: center;">84</td> <td style="text-align: center;">72</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">114</td> <td style="text-align: center;">101</td> <td style="text-align: center;">13</td> </tr> <tr> <td>30-50</td> <td style="text-align: center;">53</td> <td style="text-align: center;">40</td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">94</td> <td style="text-align: center;">79</td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> <tr> <td>>50</td> <td style="text-align: center;">38</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">29</td> <td style="text-align: center;">25</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Tasso cessazioni</td> <td style="text-align: center;">20,7%</td> <td style="text-align: center;">21,1%</td> <td style="text-align: center;">19,0%</td> <td style="text-align: center;">30%</td> <td style="text-align: center;">33%</td> <td style="text-align: center;">19%</td> </tr> </tbody> </table>		2019		2018			Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Totale nuovi assunti	216	180	36	275	239	36	<30	115	98	17	160	141	19	30-50	89	71	18	92	79	13	>50	12	11	1	23	19	4	Tasso nuovi assunti	25,5%	26,8%	20,7%	34%	38%	21%	Totale cessazioni	175	142	33	237	205	32	<30	84	72	12	114	101	13	30-50	53	40	13	94	79	15	>50	38	30	8	29	25	4	Tasso cessazioni	20,7%	21,1%	19,0%	30%	33%	19%	-
	2019		2018																																																																																		
	Totale	Uomini	Donne	Totale		Uomini																																																																															
Totale nuovi assunti	216	180	36	275	239	36																																																																															
<30	115	98	17	160	141	19																																																																															
30-50	89	71	18	92	79	13																																																																															
>50	12	11	1	23	19	4																																																																															
Tasso nuovi assunti	25,5%	26,8%	20,7%	34%	38%	21%																																																																															
Totale cessazioni	175	142	33	237	205	32																																																																															
<30	84	72	12	114	101	13																																																																															
30-50	53	40	13	94	79	15																																																																															
>50	38	30	8	29	25	4																																																																															
Tasso cessazioni	20,7%	21,1%	19,0%	30%	33%	19%																																																																															
GRI 401 Occupazione 2016	401-2	Benefit che vengono forniti ai dipendenti per tipologia di contratto	<p>A tutti i Dirigenti e ad alcuni Quadri e Impiegati del Gruppo viene fornita l'auto aziendale.</p> <p>Si evidenzia che il contributo dell'asilo nido/scuola materna viene erogato solo ai dipendenti a tempo indeterminato dello stabilimento di Parma in quanto derivante da accordi di livello antecedenti l'acquisizione.</p> <p>I buoni pasto sono erogati a tutti i dipendenti a tempo indeterminato, ai dipendenti a tempo determinato dello stabilimento di Parma e ai dipendenti a tempo determinato, di tutti gli altri stabilimenti, in forza per almeno 230 giorni nell'anno.</p>	-																																																																																	
ASPETTO RILEVANTE: SALUTE E SICUREZZA																																																																																					
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 86-87, 103 http://www.gruppoldoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																																																																																	
GRI 403 Salute e Sicurezza sul lavoro Modalità di Gestione 2018	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 86-87																																																																																		
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	p. 86-87																																																																																		

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																																								
GRI 403 Salute e Sicurezza sul lavoro Modalità di Gestione 2018	403-3	Servizi di medicina del lavoro	p. 86-87																																									
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	p. 86-87																																									
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	p. 85-87																																									
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	p. 86-87																																									
	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	p. 86-87 100% dei dipendenti degli stabilimenti in Italia.																																									
	403-9	Infortuni sul lavoro	Oltre alle informazioni riportate a p. 87 di seguito la tabella riassuntiva delle informazioni <table border="1" data-bbox="674 774 1310 1291"> <thead> <tr> <th colspan="2">Gruppo</th> </tr> <tr> <th></th> <th>2019</th> <th>2018³⁸</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numero di infortuni registrabili³⁹</td> <td>35</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>31</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>4</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>di cui interinali</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Tasso infortuni registrabili</td> <td>20,32</td> <td>14,26</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td>22,88</td> <td>13,73</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td>10,89</td> <td>16,14</td> </tr> <tr> <td>Tasso di giorni di lavoro persi</td> <td>497,08</td> <td>470,73</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td>510,82</td> <td>542,41</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td>446,4</td> <td>217,94</td> </tr> </tbody> </table>	Gruppo			2019	2018 ³⁸	Numero di infortuni registrabili³⁹	35	24	- uomini	31	18	- donne	4	6	di cui interinali	-	-	- uomini	-	-	- donne	-	-	Tasso infortuni registrabili	20,32	14,26	- uomini	22,88	13,73	- donne	10,89	16,14	Tasso di giorni di lavoro persi	497,08	470,73	- uomini	510,82	542,41	- donne	446,4	217,94
Gruppo																																												
	2019	2018 ³⁸																																										
Numero di infortuni registrabili³⁹	35	24																																										
- uomini	31	18																																										
- donne	4	6																																										
di cui interinali	-	-																																										
- uomini	-	-																																										
- donne	-	-																																										
Tasso infortuni registrabili	20,32	14,26																																										
- uomini	22,88	13,73																																										
- donne	10,89	16,14																																										
Tasso di giorni di lavoro persi	497,08	470,73																																										
- uomini	510,82	542,41																																										
- donne	446,4	217,94																																										
		Nel 2019 non si sono verificati decessi né infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (come definiti nel GRI in oggetto). Le principali tipologie di infortuni che si sono verificate sono state per urto e cadute a livello. Si evidenzia che nel 2019 si sono verificati 9 infortuni in itinere (non considerati all'interno della tabella riassuntiva). Nel 2019 si sono verificati tre infortuni a dipendenti di ditte esterne ⁴⁰ . Nel 2019 in LDH si sono verificati 3 infortuni.																																										
403-10	Malattie professionali	Nel 2019 è stata riconosciuta una malattia professionale a dipendenti ⁴¹ . <table border="1" data-bbox="674 1695 1103 1830"> <thead> <tr> <th colspan="2">2019</th> <th colspan="2">2018</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>Uomini</th> <th>Donne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	2019		2018		1	2	Uomini	Donne	-	1	1	1																														
2019		2018																																										
1	2	Uomini	Donne																																									
-	1	1	1																																									

³⁸ Per la rendicontazione dei dati 2018 relativi agli infortuni si è utilizzato il nuovo Standard GRI 403, pubblicato dal Global Reporting Initiative (GRI) nel 2018, in sostituzione della versione 2016 utilizzata nella Dichiarazione non finanziaria 2018. Per i dati storici precedentemente pubblicati, si faccia riferimento alla Dichiarazione non finanziaria 2018.

³⁹ Non sono stati considerati gli infortuni in itinere

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

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

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																										
ASPETTO RILEVANTE: FORMAZIONE E ISTRUZIONE																														
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 85, 104 http://www.gruppoldoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																										
GRI 404 Formazione e Istruzione 2016	404-1	Ore medie di formazione annue per dipendente, suddivise per genere e per categoria di lavoratori	Oltre alle informazioni riportate a p. 85, di seguito le tabella ore medie di formazione ⁴² per genere <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">2019⁴³</th> <th style="text-align: center;">2018</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Uomini</th> <th style="text-align: center;">Donne</th> <th style="text-align: center;">Uomini</th> <th style="text-align: center;">Donne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">11,6</td> <td style="text-align: center;">16,1</td> <td style="text-align: center;">14,5</td> <td style="text-align: center;">17,2</td> </tr> </tbody> </table> Ore medie di formazione per ruolo <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">2019</th> <th style="text-align: center;">2018</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Dirigenti</th> <th style="text-align: center;">14,6</th> <th style="text-align: center;">13,7</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Quadri</th> <th style="text-align: center;">12,9</th> <th style="text-align: center;">16,1</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Impiegati</th> <th style="text-align: center;">14,3</th> <th style="text-align: center;">9,7</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Operai</th> <th style="text-align: center;">12,4</th> <th style="text-align: center;">16,6</th> </tr> </thead> </table> Tali dati si riferiscono esclusivamente al personale del Gruppo che lavora in Italia. Il dato non è disponibile per la controllata LDH.		2019 ⁴³	2018	Uomini	Donne	Uomini	Donne	11,6	16,1	14,5	17,2		2019	2018	Dirigenti	14,6	13,7	Quadri	12,9	16,1	Impiegati	14,3	9,7	Operai	12,4	16,6	-
	2019 ⁴³	2018																												
Uomini	Donne	Uomini	Donne																											
11,6	16,1	14,5	17,2																											
	2019	2018																												
Dirigenti	14,6	13,7																												
Quadri	12,9	16,1																												
Impiegati	14,3	9,7																												
Operai	12,4	16,6																												
ASPETTO RILEVANTE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ																														
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96, 11, 82-83, 93 http://www.gruppoldoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																										
GRI 405 Diversità e Pari Opportunità 2016	405-1	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione dei dipendenti per categoria di lavoratori in base a sesso, età, appartenenza a categorie protette e altri indicatori di diversità	p. 28, 82-83	-																										
	405-2	Rapporto della remunerazione totale delle donne rispetto a quella degli uomini a parità di categoria	p. 83	-																										
ASPETTO RILEVANTE: PRATICHE DI LAVORO E MECCANISMI DI RECLAMO																														
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 58, 94-96 http://www.gruppoldoria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-																										
GRI 406 Non-Discriminazione 2016	406-1	Numero di reclami circa le pratiche di lavoro ricevuti, trattati e risolti attraverso meccanismi formali	p. 60, 61, 87	-																										

⁴² Si evidenzia che le ore medie di formazione sono state calcolate considerando l'organico medio.⁴³ Si specifica che il dato è comprensivo delle ore di formazione erogate agli interinali: uomini 14,5 ore medie; donne 16 ore medie.

DMA e indicatori	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
SOTTO-CATEGORIA: DIRITTI UMANI				
ASPECTO RILEVANTE: DIRITTI UMANI E MECCANISMI DI RECLAMO				
GRI 103 Modalità di Gestione	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 58-63;94-96,105 http://www.gruppoladaria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 103 Valutazione del rispetto dei Diritti Umani 2016	412-1	Numero di reclami circa gli impatti sui diritti umani ricevuti, trattati e risolti attraverso meccanismi formali	p. 60	-
	412-2	Formazione dei dipendenti sulle politiche o le procedure sui diritti umani	Il corso di formazione è stato caricato sulla piattaforma e-learning, a disposizione di tutti i dipendenti. Nel 2019 il 23% dei dipendenti ha completato il corso. Sono state dedicate circa 82 ore alla formazione sui diritti umani.	
ASPECTO RILEVANTE: ASSESSMENT DEI FORNITORI PER LE PRATICHE DI LAVORO				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 58-63;94-96,105 http://www.gruppoladaria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 414 Valutazione Sociale dei fornitori 2016	414-1	Percentuale dei nuovi fornitori valutati sulla base di criteri inerenti alle pratiche di lavoro	La percentuale di nuovi fornitori di materie prime sottoposti a controllo per condizioni di lavoro è pari al 100%.	
	414-2	Impatti negativi significativi, attuali o potenziali, per i diritti umani all'interno della supply chain e le azioni adottate	p. 59-63	-
SOTTO-CATEGORIA: RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO				
ASPECTO RILEVANTE: SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI				
GRI 103 Modalità di Gestione 2016	103-1 103-2 103-3	Spiegazione del tema materiale e il suo perimetro; modalità di gestione e le sue componenti; valutazione delle modalità di gestione	p. 94-96,105 http://www.gruppoladaria.it/IT/chi-siamo/qualita-e-sicurezza.xhtml	-
GRI 416 Salute e Sicurezza dei clienti 2016	416-1	Percentuale dei principali prodotti e servizi valutati sulla base degli impatti sulla salute e sicurezza	p. 38-40 100% dei prodotti	-
GRI 416 Salute e Sicurezza dei clienti 2016	416-2	Numero totale di incidenti di non conformità con regolamenti e codici volontari inerenti impatti sulla salute e la sicurezza dei prodotti e servizi lungo l'intero ciclo di vita degli stessi	Non si sono verificati incidenti di tale tipo nel periodo di rendicontazione	-
GRI 417 Marketing ed Etichettatura 2016	417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Nel 2019 non sono stati rilevati casi di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	-

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

G4 SECTOR DISCLOSURES

GRI Standard	Disclosure	Descrizione	Numero di pagina (o link)	Omissioni
G4-FP1		Percentuale di volume acquistati da fornitori conformi con le politiche di approvvigionamento dell'azienda	100% degli acquisti proviene da fornitori conformi con le politiche aziendali	
G4-FP5		Percentuale del volume di produzione lavorata in siti certificati da un ente terzo indipendente secondo standard/sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riconosciuti a livello internazionale	p.38 100% del volume di produzione	



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

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

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

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

Ai sensi dell'articolo 3, comma 10, del Decreto Legislativo 30 dicembre 2016, n. 254 (di seguito "Decreto") e dell'articolo 5 del Regolamento CONSOB n. 20267/2018, siamo stati incaricati di effettuare l'esame limitato ("*limited assurance engagement*") della dichiarazione consolidata di carattere non finanziario di La Doria S.p.A. e sue controllate (di seguito "Gruppo La Doria" o "Gruppo") relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019 predisposta ex art. 4 del Decreto, e approvata dal Consiglio di Amministrazione in data 13 marzo 2020 (di seguito "DNF").

Responsabilità degli Amministratori e del Collegio Sindacale per la DNF

Gli Amministratori sono responsabili per la redazione della DNF in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e ai "*Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards*" definiti nel 2016 dal GRI - Global Reporting Initiative (di seguito "GRI Standards"), da essi individuati come standard di rendicontazione.

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

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

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

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

Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall'*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale. La nostra società di revisione applica l'*International Standard on Quality Control 1 (ISQC Italia 1)* e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

Ancona Bari Bergamo Bologna Brescia Cagliari Firenze Genova Milano Napoli Padova Parma Roma Torino Treviso Udine Verona

Sede Legale: Via Tortona, 25 - 20144 Milano | Capitale Sociale: Euro 10.328.220,00 I.v.

Codice Fiscale/Registro delle imprese Milano n. 03049560166 - R.E.A. Milano n. 1720239 | Partita IVA: IT 03049560166

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

© Deloitte & Touche S.p.A.



2

Responsabilità della società di revisione

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

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

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

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

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

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

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

Deloitte.

3

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

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

Conclusioni

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che la DNF del Gruppo La Doria relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2019 non sia stata redatta, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e ai GRI Standards.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.

Mariano Bruno
Socio

Napoli, 27 marzo 2020



La Doria S.p.A.
Via Nazionale, 320
Angri (SA) Italia

GRUPPOLADORIA.IT