

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2021



Scoiattolo

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2021

*«Il nostro impegno per le
persone e per il pianeta»*

Scoiattolo

La consapevolezza delle nostre scelte
quotidiane per perseguire importanti
obiettivi globali

Indice

Highlights 2021	5
Lettera agli stakeholder	6

I. Il mondo Scoiattolo **8**

I.1. Chi siamo	11
I.2. Che cosa facciamo	17
I.3. La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità	26

2. Il primo ingrediente: la centralità delle nostre persone **32**

2.1. La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	35
2.2. Il benessere dei nostri dipendenti	41

3. Qualità e innovazione: la ricetta del successo **46**

3.1. La gestione della nostra catena di fornitura	49
3.2. La qualità e la sostenibilità dei nostri prodotti	50
3.3. L'innovazione e la sicurezza dei nostri processi	57

4. Un prodotto “buono”: l’attenzione verso l’ambiente e il territorio **60**

4.1. La nostra lotta al cambiamento climatico	63
4.2. La gestione dei nostri processi produttivi	67
4.3. L’impatto del business sulla nostra comunità	70

Nota Metodologica e GRI Content Index **74**

Nota Metodologica	76
GRI Content Index	79

I NUMERI DI SCOIATTOLO 2021

3,5M€

Investiti per
l'automazione dei
macchinari

250

Ricette

30

Formati di Pasta

+ 800

Ore di formazione
erogate

46,37M€

Di valore
economico
generato

89%

Dipendenti a tempo
indeterminato

120

Dipendenti

40%

Donne nel
management

118.627€

Erogati ad
associazioni non
profit

70

Tonnellate di
pasta prodotte
ogni giorno

10.848

Tonnellate di
materie prime
acquistate

Lettera agli stakeholder

Cari stakeholder,

È con orgoglio e soddisfazione che vi presentiamo il nostro primo Bilancio di Sostenibilità.

Consapevole dell'importanza di un agire responsabile e sostenibile, e con l'ambizione di contribuire al benessere di oggi senza compromettere quello delle generazioni future, nel 2021 Scoiattolo ha deciso di redigere il primo Bilancio di Sostenibilità su base volontaria secondo i "GRI Sustainability Reporting Standards".

La stesura di questo report rappresenta il primo passo verso un nuovo percorso di monitoraggio e consapevolezza dell'impatto sociale e ambientale generato, finalizzato a definire il nostro contributo di sostenibilità e individuare le aree su cui focalizzare maggiormente i nostri sforzi per migliorare le nostre prestazioni e generare risultati positivi. Il Bilancio di Sostenibilità vuole essere lo strumento per offrire a tutti i nostri stakeholder il racconto chiaro e trasparente di questi sforzi nel tempo e uno sguardo completo al mondo Scoiattolo.

Lo sviluppo continuo e innovativo di processi e prodotti si trova alla base del nostro concetto di business, insieme alla volontà di porre sempre più attenzione all'ambiente e alle nostre persone, che rappresentano e rappresenteranno l'elemento chiave del nostro successo. Per questo motivo, Scoiattolo vuole continuare a promuovere e incentivare iniziative volte a salvaguardare la sicurezza nei luoghi di lavoro, a favorire lo sviluppo personale e professionale di tutti i dipendenti garantendo loro dedicati piani di welfare aziendale. Scoiattolo si impegna a raggiungere l'uguaglianza di genere, come dimostrato dalla percentuale di donne che compongono il management (40%), e perseguirà sempre politiche retributive e di recruiting improntate all'assoluta assenza di ogni forma di discriminazione.

L'attenzione verso le persone si rispecchia anche e soprattutto nella cura dei nostri clienti, che rappresentano un elemento imprescindibile per l'azienda. Scoiattolo si adopera costantemente nel rimanere vicino ai propri clienti,

creando e mantenendo rapporti di fiducia e collaborazione, focalizzandosi sull'offrire continuamente prodotti di alta qualità e affidabilità con proposte tailor made e assicurando un servizio di assistenza in grado di rispondere prontamente alle diverse esigenze dei consumatori.

Nella consapevolezza che lo sviluppo sostenibile è un obiettivo perseguibile con efficacia soltanto apportando il proprio contributo a un impegno condiviso, Scoiattolo si impegna nel supporto delle comunità locali, attraverso donazioni e partecipazioni ad eventi, finalizzati allo sviluppo e alla promozione del territorio, nello sviluppo di nuove linee di prodotto vegan e gluten free per rispondere ai bisogni dei consumatori, nell'acquisto di prodotti principalmente da fornitori italiani per ridurre l'impatto della filiera e nella selezione e impiego di confezioni costituite quasi interamente da materiali riciclati.

Lungo il triennio di rendicontazione, Scoiattolo ha realizzato importanti investimenti finalizzati al raggiungimento di un alto grado di automazione nella produzione. L'obiettivo futuro di Scoiattolo è quello di garantire uno sviluppo sostenibile, sempre più rivolto alla salvaguardia delle persone, dell'ambiente e del pianeta.

In linea con questo obiettivo, la costruzione del nuovo stabilimento iniziata nel 2021, che garantirà il raddoppio delle linee produttive, è sviluppata secondo un progetto che vede l'integrazione del territorio e del verde circostante, e materiali di costruzione adatti alla riduzione delle emissioni inquinanti oltre alla creazione di nuovi e ampi spazi di lavoro per una visione futuristica e innovativa di business e welfare.

Nella consapevolezza che i risultati raggiunti finora rappresentano i primi passi di un percorso di crescita e sviluppo sostenibile da intraprendere insieme, ci impegniamo a rendere il nostro contributo sempre più concreto e trasparente, fiduciosi che la nostra crescita possa rappresentare sempre più uno strumento di generazione di valore condiviso.



Aquilino Di Caro
Amministratore Delegato

1

IL MONDO SCOIATTOLO



GRI 205-3
GRI 417-2



GRI 307-1
GRI 419-1



GRI 416-2





Le tre generazioni proprietarie dell'azienda

1.1 Chi siamo

Scoiattolo è una storia italiana nata quasi 40 anni fa.

Il Raviolificio Lo Scoiattolo nasce nel **1983** dall'idea di Umberto Belletti, geometra milanese e commerciante di professione, che decide di produrre e vendere nei mercati provinciali i tortellini della moglie Ebe, emiliana d'origine e grande specialista della pasta fresca fatta in casa.

«Una storia nata quasi 40 anni fa»

Due anni dopo, nel **1985**, il laboratorio diventa una piccola azienda a gestione familiare che produce circa 40 kg di pasta al giorno. L'idea per il nome dell'azienda arriva un giorno in montagna, davanti a una famiglia di scoiattoli, semplici, affiatati e laboriosi, proprio come loro. Da qui deriva il particolare nome "Lo Scoiattolo".

Nel **1990**, grazie a investimenti in macchinari, sacrificio e tenacia, i prodotti Scoiattolo arrivano nei supermercati italiani. L'incremento nei volumi prodotti rende necessari più ampi spazi per la produzione e un nuovo stabilimento. La famiglia decide quindi di stabilirsi a Lonate Ceppino, in provincia di Varese, dove tuttora si trova l'azienda.

Il vero DNA del pastificio varesino inizia a delinearsi sempre di più con lo sviluppo di formati e ripieni innovativi e soprattutto grazie all'approccio imprenditoriale della seconda generazione formata dalle figlie Annamaria e Giancarla Belletti e dai rispettivi mariti Aquilino Di Caro e Giuseppe Guerra. Nel **1999**, la Perlina ripiena al 100% di Parmigiano Reggiano DOP e i Granpanzerotti, che arricchiscono il classico ripieno a base di ricotta e spinaci con l'aggiunta di scorza di limone di Sicilia, diventano i *best seller* dell'azienda, donandole sempre maggiore distintività all'interno del mercato della pasta fresca. Anche i macchinari vengono tarati per lavorare lentamente la sfoglia e i



ripieni, impreziosendo e valorizzando così il prodotto finale. La pasta fresca Scoiattolo assume così una connotazione creativa che fa della ricerca e sviluppo il proprio centro.

Nel **2000**, 17 anni dopo la nascita del laboratorio, Lo Scoiattolo inizia il proprio percorso di internazionalizzazione grazie allo sviluppo dei mercati nord-europei: la strategia prevede produzione di Private Label, alla ricerca del vero made in Italy. Contestualmente l'azienda inizia a crescere, aumentando la propria produttività fino a 20 tonnellate al giorno.

Nel **2010**, la terza generazione della famiglia, nelle persone di Massimiliano Di Caro, Matteo Di Caro e Valentina Guerra, fa il suo ingresso in azienda portando entusiasmo, idee innovative e nuove visioni strategiche. Nascono l'ufficio marketing e creativo interno, viene implementata la parte di ricerca e sviluppo e studiati ed approcciati

nuovi e diversi mercati esteri.

L'anno successivo, nel **2011**, Scoiattolo studia e mette in commercio la prima pasta fresca Integrale Biologica. La volontà di anticipazione delle esigenze alimentari e l'attenzione verso le nascenti modalità di consumo sono un indizio di ciò che Scoiattolo diventerà negli anni successivi. Nasce negli stessi anni la prima pasta fresca Senza Glutine per niente privativa, dove gusto e consistenza ricreano il ricordo della vera pasta fresca.

Nel **2012** fa il suo ingresso nelle quote aziendali il Fondo Quadrivio per sostenere lo sviluppo aziendale e l'internazionalizzazione dell'impresa: nel **2016** le stesse vengono riacquistate dalla famiglia che torna ad essere proprietaria del Raviolificio al 100%.

Contestualmente, nel decennio successivo, la pasta fresca Scoiattolo e la sua comunicazione diventano

sempre più *smart*, avvicinando nuove e diversificate tipologie di consumatori, in cerca di qualità e portatori di nuove esigenze. Anche il linguaggio del brand si fa fresco, frizzante, alla portata di tutti, in grado così di creare un seguito di consumatori che si riconosce in Scoiattolo, non solo per le scelte *in store* ma anche nello scambio social e online.

Nel **2016**, l'attenzione all'innovazione e il costante investimento dell'azienda nella ricerca e nello sviluppo di nuovi prodotti portano Scoiattolo ad una scommessa mai tentata prima nel banco della pasta fresca presente in GDO: la prima linea 100% Vegana e Biologica, in grado di dimostrare che è possibile portare al consumatore un prodotto tarato sulle sue esigenze alimentari, senza rinunciare al gusto e con una costante attenzione al rapporto qualità-prezzo. Con la linea vegan Scoiattolo dimostra che la bontà del prodotto è sempre garantita dal forte *know-how* dell'azienda nella produzione di pasta

fresca e dalla qualità degli ingredienti scelti, nella convinzione, sempre dimostrata anche negli anni successivi, che anche un prodotto dedicato a esigenze alimentari specifiche può essere realizzato coniugando benessere e gusto diventando "buono per tutti".

Nel **2018** l'azienda inizia ad impegnare le proprie energie creative in un significativo restyling delle linee di prodotto Scoiattolo, concluso nell'anno successivo al fine di un migliore allineamento con le strategie commerciali e per un posizionamento a banco più mirato. Il restyling grafico si è tradotto nello studio e nella riprogettazione dell'architettura grafica delle confezioni, per comunicare fin dal banco fresco lo spirito del brand e la distinzione commerciale delle linee, permettendone l'immediato riconoscimento al momento dell'acquisto. La nuova identità del marchio Scoiattolo, con connotazioni ben definite, ha portato alla creazione di un'immagine

dalla passione per la ricerca e dal desiderio di scoprire o riscoprire sapori, restando fedeli a se stessi e mantenendosi al contempo in costante evoluzione;

- L'**empatia** verso le persone e verso l'ambiente in un mondo in continuo divenire, come dimostrato dalla messa sul mercato di linee dedicate a consumatori con esigenze alimentari specifiche, dall'affiancamento a progettualità benefiche e di supporto al territorio e dall'impegno verso scelte rispettose dell'ambiente;
- L'**autenticità** dei prodotti, garantita da controlli e procedure rigorose, per offrire sempre ai clienti un prodotto sicuro e di qualità, con la massima trasparenza. L'azienda garantisce i più alti standard di qualità,

comunicando in modo trasparente le proprie scelte industriali e agendo coerentemente;

- L'**originalità** delle linee di prodotto, caratterizzate dallo studio costante di nuovi accostamenti e ripieni sfiziosi in grado di incontrare i gusti più diversificati;
- La **genuinità** delle ricette, che prevedono ingredienti selezionati e lavorazioni accorte, per fornire prodotti unici che rispettano la tradizione.

Per rispondere in maniera efficace alle sfide poste dal mercato e per tutelare i valori dell'azienda nel lungo periodo, Scoiattolo ha sviluppato un modello di governance strutturato per Aree funzionali, rispondenti a una Direzione

Generale, a sua volta sottoposta al Consiglio di Amministrazione (CdA), composto da tre uomini di età superiore ai 50 anni (situazione invariata rispetto al 2019 e al 2020), in rappresentanza della proprietà.

L'azienda si è dotata di un regolamento interno, con lo scopo di portare a conoscenza di tutti i dipendenti le norme e le regole che disciplinano la vita all'interno della struttura aziendale e di assicurare la corretta diffusione delle politiche aziendali sulle quali si fonda l'operatività dell'impresa.

Per sempre meglio tutelare la società da comportamenti illeciti, scorretti e irregolari, Scoiattolo sta realizzando un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** ai sensi del Decreto

Legislativo n.231/2001, sulla Disciplina della responsabilità amministrativa delle società, che consiste in un insieme di regole di carattere generale ed operative da seguire, e sta attualmente stilando un proprio **Codice Etico**, per comunicare in modo trasparente i valori etici a cui Scoiattolo si ispira, oltre a definire i principi fondamentali, le regole comportamentali e le responsabilità sociali all'interno della società stessa.

L'efficacia degli strumenti di governance adottati e la corretta gestione dell'azienda hanno consentito la totale assenza di casi di non conformità in ambito ambientale e socioeconomico. Zero è anche il numero di episodi di corruzione registrati dall'azienda nel triennio di riferimento.



Modello di Governance di Scoiattolo

1.2 Che cosa facciamo

Scoiattolo è un'azienda alimentare italiana, leader a livello internazionale nella produzione di pasta fresca. La sua **mission** si incentra sull'offerta di prodotti gustosi e di alta qualità, una **pasta fresca "buona per tutti"**, versatile e adatta alle esigenze di ogni consumatore.

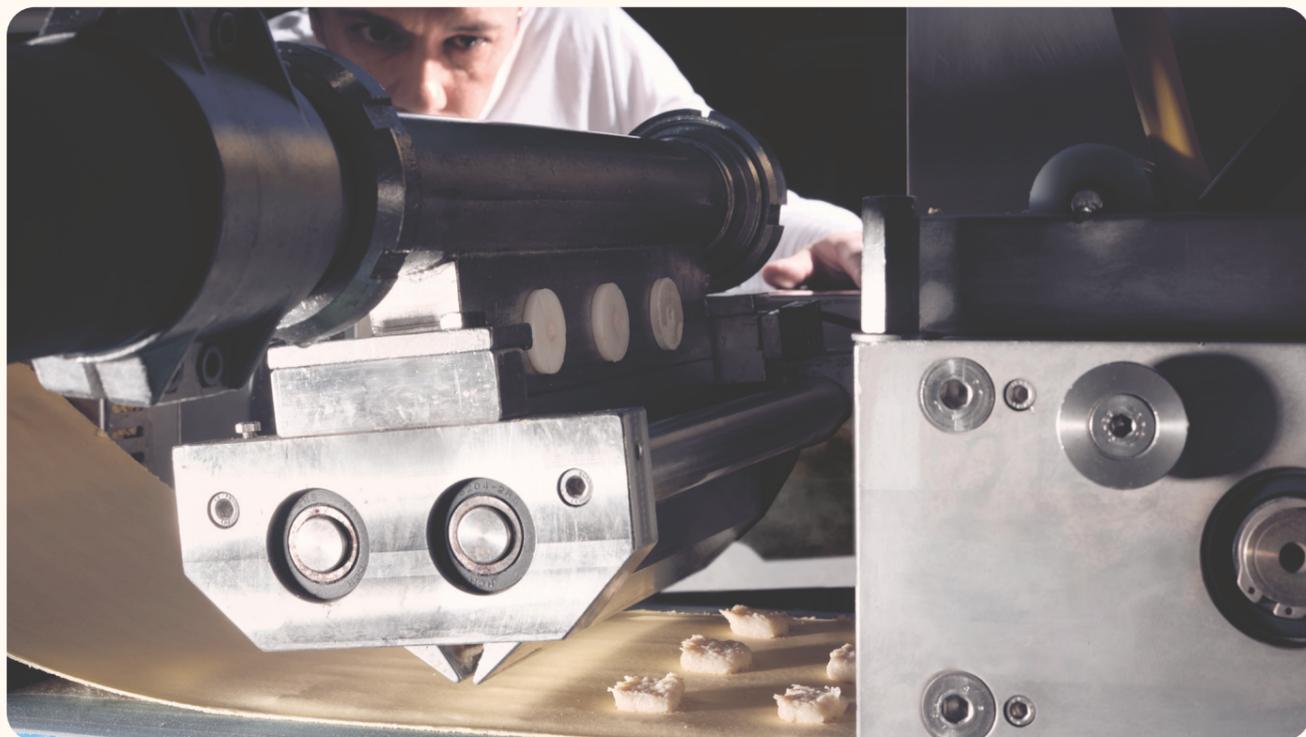
La crescita raggiunta negli anni ha trasformato Scoiattolo in una **Società per azioni, affermata a livello europeo e internazionale**.

Le nove linee di produzione di Scoiattolo impastano mediamente ogni giorno **75 tonnellate di pasta fresca**, quantità triplicata in poco più di vent'anni. I prodotti sono distribuiti nei supermercati di quasi tutta Italia, mentre **la maggior parte della produzione è destinata**

agli scaffali di Stati Uniti ed Europa.

Il successo di Scoiattolo parte dalla selezione delle **materie prime**, che devono essere **controllate, genuine, e di prima qualità**. Solo i prodotti forniti da aziende qualificate e certificate vengono scelti, acquistati e sottoposti a rigorosi controlli qualità prima di essere impiegati nella produzione. La produzione è quasi completamente meccanizzata, ma si svolge sotto lo stretto controllo di personale qualificato.

L'elemento caratterizzante dei prodotti a marchio Scoiattolo è la qualità. La pasta viene realizzata attraverso processi produttivi costantemente aggiornati in ottica di miglioramento e sostenibilità, a partire da **uova fresche italiane e da un mix di semola di grano**



Macchinari innovativi e controlli attenti nel reparto Produzione di Scoiattolo

duro e farina di grano tenero da filiera controllata, un progetto che vede Scoiattolo coinvolto insieme a diversi partner per garantire una **filiera più corta** con un maggiore controllo sui fornitori. Vengono selezionati, inoltre, prodotti a Denominazione di Origine Protetta, per offrire ai consumatori prodotti tipici italiani di alta qualità. Il confezionamento avviene con l'uso di un **pack sostenibile** e adeguato alla conservazione di un prodotto senza conservanti aggiunti.

Molti ripieni, realizzati secondo le ricette Scoiattolo, vengono preparati secondo una metodologia unica e pensata per raggiungere il massimo standard qualitativo raggiungibile.

Questo permette la nascita di **sapori ricercati e sfiziosi, studiati e bilanciati**, che racchiudono tutta la bontà del **made in Italy**. Per ridurre lo stress

della sfoglia della pasta fresca, sono state inoltre ridotte le temperature di pastorizzazione a fronte di una maggiore durata del processo, per lasciare inalterato tutto il gusto del ripieno, anche grazie ad un complessivo **ammodernamento degli impianti di pastorizzazione**.

Il Team di **Ricerca e Sviluppo** è impegnato costantemente nello sviluppo di nuove ricette e nella riformulazione di quelle esistenti, con l'obiettivo di **migliorarne le caratteristiche nutrizionali e palatali**, per fornire un prodotto il più genuino e gustoso possibile. Le nuove linee introdotte, come ad esempio la pasta prodotta con **farina di legumi**, rendono il Raviolificio varesino uno dei pionieri del **mondo vegano e del "gluten free"** e una delle aziende con la più ampia gamma di proposte vegetali e dedicate ad esigenze alimentari specifiche.

Negli ultimi anni sono stati inoltre realizzati **macchinari brevettati**, messi a punto per ottenere processi di produzione unici e innovativi in grado di rendere riconoscibili ed esclusive alcune delle preparazioni del pastificio Scoiattolo.

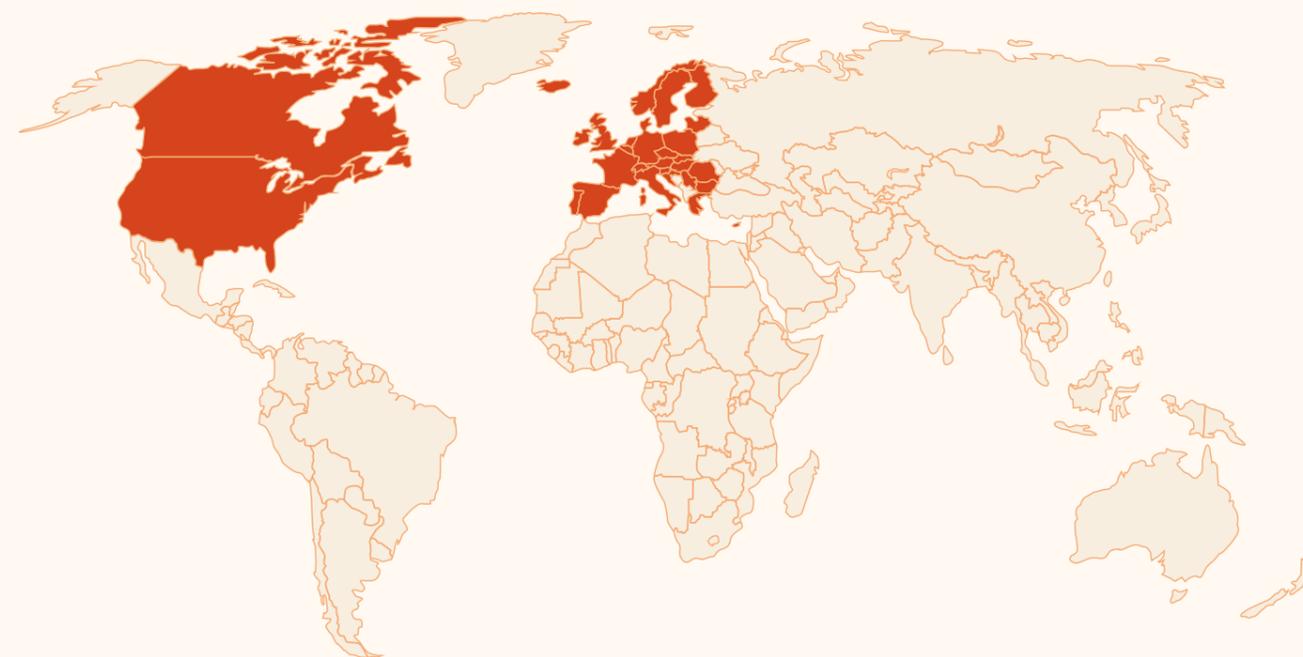
Oggi l'azienda è arrivata a proporre **250 ricette e 30 formati di pasta** (tra marchio privato e marchio Scoiattolo), con un'offerta diversificata e prodotta su **6 linee di pasta fresca ripiena e 3 linee di pasta fresca liscia**, confezionati in pack sostenibili.

In Italia, le quote di mercato sulla base del valore dei prodotti venduti a marchio Scoiattolo lungo il triennio sono state stabilmente sopra l'1,5% nel 2021, con una crescita del 0,3/0,4% rispetto al 2019 e 2020, e stabilmente sopra il 2% nel 2021 considerando i volumi di prodotto distribuiti, con un aumento del 1% rispetto al 2019 e 2020. Il **valore delle quote di mercato** conferma la posizione di Scoiattolo fra i leader di

settore e l'aumento nel triennio attesta la crescita che ha avuto il Raviolificio negli ultimi anni.

L'**export** è la voce di business più importante, pesando per il **65%** sul fatturato. Il brand Scoiattolo cresce soprattutto in **USA, Canada**, mentre è sempre più utilizzato tra alcuni dei più grandi marchi della distribuzione in **Olanda, Francia, Danimarca, Norvegia e Germania**. Il volume di prodotti inviati all'estero è cresciuto esponenzialmente lungo il triennio di rendicontazione, passando da 7.822.000 tonnellate nel 2019, alle 10.202.000 tonnellate esportate nel 2021, che hanno portato un valore di 31,3 mln di €.

Lo sbarco di Scoiattolo oltreoceano è avvenuto nell'agosto 2019 grazie all'inserimento di diversi prodotti a marchio Scoiattolo nei punti vendita canadesi e statunitensi dell'insegna **Costco**, diventata poi nel triennio un punto di riferimento commerciale fondamentale per l'ampiamiento



Paesi in cui è possibile acquistare i prodotti Scoiattolo

strategico del brand e della sua affermazione internazionale.

A decretare il successo oltreconfine del Raviolificio concorrono diversi fattori, a partire dal dinamismo dell'azienda in termini di R&D, tailor made e dalla profondità dell'assortimento: sono oltre **50 le referenze a marchio Scoiattolo** sviluppate e commercializzate in tutto il mondo. Da febbraio 2021 i prodotti del Raviolificio sono inoltre disponibili sulla piattaforma **Amazon Fresh** per l'area di Milano e Roma: uno strumento pensato per fidelizzare chi preferisce canali alternativi e intercettare nuovi consumatori interessati al marchio Scoiattolo ma che ancora non riescono a trovare i prodotti con facilità nei supermercati.

Nella **mappa** in figura (pag. 19) sono indicati in arancio scuro i paesi nei quali è possibile trovare i prodotti di Scoiattolo, sia in forma di marchio privato che di private label, per l'anno 2021.

Saper fare la pasta, con un approccio al prodotto curioso ed originale, ha permesso all'azienda di stringere importanti **collaborazioni** e avviare progetti significativi. Con i trendsetter **GNAMBOX** è nata una **Limited Edition** per il Natale 2016 unica e di design; con il **food mentor Marco Bianchi**, Scoiattolo ha sviluppato nello stesso anno un progetto focalizzato sulla sana alimentazione e due linee di prodotti in grado di coniugare gusto e benessere, pioniere della linea Bio Veg; con **Chef Rubio**, l'azienda ha lanciato un progetto di valorizzazione alimentare e culturale con risvolto sociale legato ad una Limited Edition di prodotto per il Natale 2018; infine Scoiattolo, in partnership con Disney, è stato pioniere della **linea certificata Cucina Disney** ricca di benefici e colore per i più piccoli, con diversi personaggi in licenza, capace di creare movimento a banco e dare freschezza ad un comparto molto standard.



Pack Limited Edition progettati e sviluppati con i trendsetter GNAMBOX

«Obiettivo primario di Scoiattolo è essere riconosciuto come produttore eccellente, innovativo e di alta qualità di prodotti alimentari nel settore delle paste fresche, consolidando e migliorando costantemente la propria posizione sul mercato, nell'ottica di una crescita e di uno sviluppo rispettosi dei migliori standard di qualità e di gestione.»

Nel 2021 il Raviolificio ha lanciato il **concorso "Inventa il tuo ripieno Scoiattolo"**, che ha permesso ai clienti consumatori di proporre un nuovo ripieno di pasta fresca in Limited Edition. Questo progetto ha visto la collaborazione di HP come partner e del fornitore Aro, con l'obiettivo di realizzare **confezioni customizzate**, per sperimentare **nuove tecniche di packaging industriale** che rendano l'esperienza del consumatore unica e irripetibile.

Scoiattolo, nel 2020, ha inoltre voluto **incrementare la trasparenza delle informazioni in etichetta** per portare il consumatore a una sempre maggiore consapevolezza dei materiali dell'incarto e delle loro modalità di smaltimento. Fondamentale per il corretto smaltimento dei rifiuti è infatti la fase di conferimento da parte del cittadino, motivo per il quale rivestono un ruolo importante le istruzioni per la raccolta differenziata comunicate sui prodotti Scoiattolo tramite l'**etichettatura ambientale**, conforme al Decreto Legislativo n°116 del 3 Settembre 2020, a cui Scoiattolo si è adeguato nonostante la proroga sull'entrata in vigore.

Obiettivo primario di Scoiattolo è essere riconosciuto come produttore eccellente, innovativo e di alta qualità di prodotti alimentari nel settore delle paste fresche, consolidando e migliorando costantemente la propria posizione sul mercato, nell'ottica di una crescita e di uno sviluppo rispettosi dei migliori standard di qualità e di gestione.

L'impegno di Scoiattolo nel perseguimento di questi obiettivi è testimoniato anche dalle numerose **certificazioni** ottenute dall'azienda, e richiamato all'interno della Politica della Qualità redatta in conformità alla norma UNI EN ISO 9001.

In particolare, Scoiattolo si propone di:

- Riconoscere e gestire adeguatamente i rischi e le opportunità rilevanti per lo scopo del sistema di gestione, definendo azioni, obiettivi e piani per affrontarli, tenendo in considerazione l'analisi del contesto aziendale interno ed esterno.
- Migliorare la capacità di raggiungere gli obiettivi.
- Migliorare i controlli del processo di produzione e confezionamento delle paste fresche.

- Migliorare la fiducia dei portatori di interesse.
- Incrementare la consapevolezza e la cultura della qualità e mantenere il coinvolgimento di tutto il personale interessato nel processo avente influenza sul sistema qualità.
- Incrementare la soddisfazione del cliente.
- Mantenere e migliorare il rispetto dei requisiti cogenti, soprattutto con riferimento all'igiene e sicurezza nelle lavorazioni, qualità e autenticità dei prodotti.

Il Raviolificio si impegna a mantenere un'attenzione costante riguardo agli aspetti etici e ambientali, attraverso un monitoraggio continuo.

All'interno della propria Politica per la Qualità, Scoiattolo richiama inoltre l'attenzione alla cultura della qualità e all'integrità dei prodotti e dei dati, tutelata mediante l'adozione di misure volte a garantire quanto comunicato ai clienti ed ai consumatori.

Per garantire la qualità dei prodotti, Scoiattolo ha redatto una **Politica per la gestione delle non conformità** che si possono verificare in tutte le fasi del processo, per definire attività e responsabilità in merito alla gestione dei reclami del cliente e delle conseguenti azioni correttive e/o preventive. La gestione delle non conformità si integra con le procedure specifiche del Sistema Qualità Aziendale.

Gli obiettivi sono:

- Individuare attività e/o documenti che non soddisfano o possono non soddisfare i requisiti specificati;
- Innescare le azioni correttive e preventive atte ad eliminare o ridurre le non conformità stesse ed i costi conseguenti;
- Fornire informazioni per il perseguimento della politica di continuo miglioramento del sistema e del prodotto.

Al fine di agevolare le richieste di chiarimento dei consumatori è presente sul sito web di Scoiattolo una sezione apposita chiamata **"Segnalazioni"**, che

arrivano così direttamente all'Ufficio Qualità Scoiattolo. In parallelo vengono gestite le notifiche e contestazioni provenienti tramite altri canali, quali social network e contatto telefonico diretto, le quali vengono anch'esse portate all'attenzione del Controllo Qualità.

Gli addetti alla qualità procedono con la richiesta di lotto e data di scadenza per compiere tutti gli appositi **controlli sui contro-campioni conservati in azienda** e per vagliare le diverse motivazioni alla base della segnalazione. Qualora si dovessero riscontrare problemi per segnalazioni di muffa o caratteristiche organolettiche legate ad una non conformità interna, vengono poi predisposte delle campionature a favore dei consumatori, come gesto di attenzione e cura rispetto all'accaduto, in aggiunta all'**accurata valutazione dei processi che possono aver dato origine alla non conformità**. Le motivazioni più frequenti alla base delle segnalazioni ricevute sono legate a problemi di saldatura non ottimale della confezione o ad accidentali interruzioni della catena del freddo avvenute durante le fasi di trasporto o stoccaggio del prodotto. Tali accadimenti fanno sì che le confezioni perdano le condizioni necessarie a garantire la conservazione del prodotto, determinando la formazione di muffa sul prodotto. Scoiattolo risponde quindi alla segnalazione ricevuta richiedendo l'indirizzo e un recapito telefonico al consumatore per inviare una **campionatura di prodotti omaggio**, mediante corriere refrigerato e dedicato alla consegna home delivery, a proprio carico.

Lo stesso procedimento si applica ai reclami diretti da parte dei clienti: a seguito del reclamo ricevuto, vengono

effettuati i controlli necessari per **verificare la conformità dell'intero processo produttivo relativo al lotto indicato**, controllando i parametri che possono influenzare la stabilità microbiologica e la sicurezza del prodotto. Vengono controllati anche i documenti raccolti sui registri di produzione e Scoiattolo verifica che le temperature di pastorizzazione e i valori di ossigeno residuo dell'atmosfera protettiva siano nei range previsti, e che anche la temperatura del prodotto, dopo la fase di pastorizzazione, sia conforme. Infine, vengono sempre controllati i campioni di riferimento, come per il processo consumatori.

A testimonianza del costante impegno dell'azienda, lungo il triennio di rendicontazione **sono diminuiti i casi di non conformità riguardanti la salute e la sicurezza dei prodotti e servizi**: mentre nel 2019 è stato registrato lo 0,0007% dei casi rispetto alla totalità delle confezioni prodotte, sia nel 2020 che nel 2021 la percentuale è migliorata, arrivando allo 0,0002%. Tutti i casi riscontrati lungo il triennio sono relativi a non conformità con i codici di autoregolamentazione interni e nessuno ha portato a un'ammenda o a un avviso.

Il trend discendente si conferma anche per gli **episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi**: nel 2021 si sono verificati 39 episodi, **in diminuzione del 27% rispetto al 2019**, in cui erano stati 54, e del 13% rispetto al 2020, in cui erano stati 45. La quasi totalità degli episodi registrati lungo il triennio sono relativi a non conformità con i codici di autoregolamentazione interni, ad eccezione di un caso nel 2021, che ha comportato un avviso.



Verifica quotidiana della temperatura dei pastorizzatori

La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.



Per i mercati USA la certificazione prende il nome di "USDA Organic" e per quelli canadesi "Canada Organic - Biologique Canada".



Dal 1979 AIC è il punto di riferimento unico in Italia per quanto riguarda la celiachia e risponde alla necessità di chiarezza, onestà e competenza per tutto ciò che riguarda questa patologia. L'impresa sociale Spiga Barrata Service mette a disposizione della comunità servizi innovativi di utilità sociale a beneficio delle persone celiache relazionandosi con le aziende del settore alimentare, dalla produzione alla distribuzione e ristorazione. SBS è licenziataria del Marchio Spiga Barrata, che per le persone celiache rappresenta la massima garanzia di sicurezza e idoneità. Scoiattolo con il proprio marchio offre ai propri consumatori celiaci e intolleranti al glutine i seguenti prodotti certificati: ravioli ricotta e spinaci e tortellini al prosciutto crudo.



Per i mercati USA e Canada la certificazione a garanzia del Gluten Free prende il nome di "GFCO".



Lo standard IFS (International Food Standard) ha lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori food a marchio della GDO, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri e conformi alle specifiche contrattuali. Costituisce un modello riconosciuto sia in Europa che nel resto del Mondo. Scoiattolo ha ottenuto la certificazione con il livello più alto possibile, attestato mediante audit e controlli non annunciati, sinonimo di massima trasparenza e attendibilità.



Scoiattolo adotta un sistema di gestione per la Qualità certificato secondo la norma ISO 9001:2015, lo standard di riferimento internazionalmente riconosciuto per la gestione della Qualità di qualsiasi organizzazione che intenda rispondere contemporaneamente all'esigenza dell'aumento dell'efficacia ed efficienza dei processi interni - quale strumento di organizzazione per raggiungere i propri obiettivi - e alla crescente competitività nei mercati attraverso il miglioramento della soddisfazione e della fidelizzazione dei clienti.

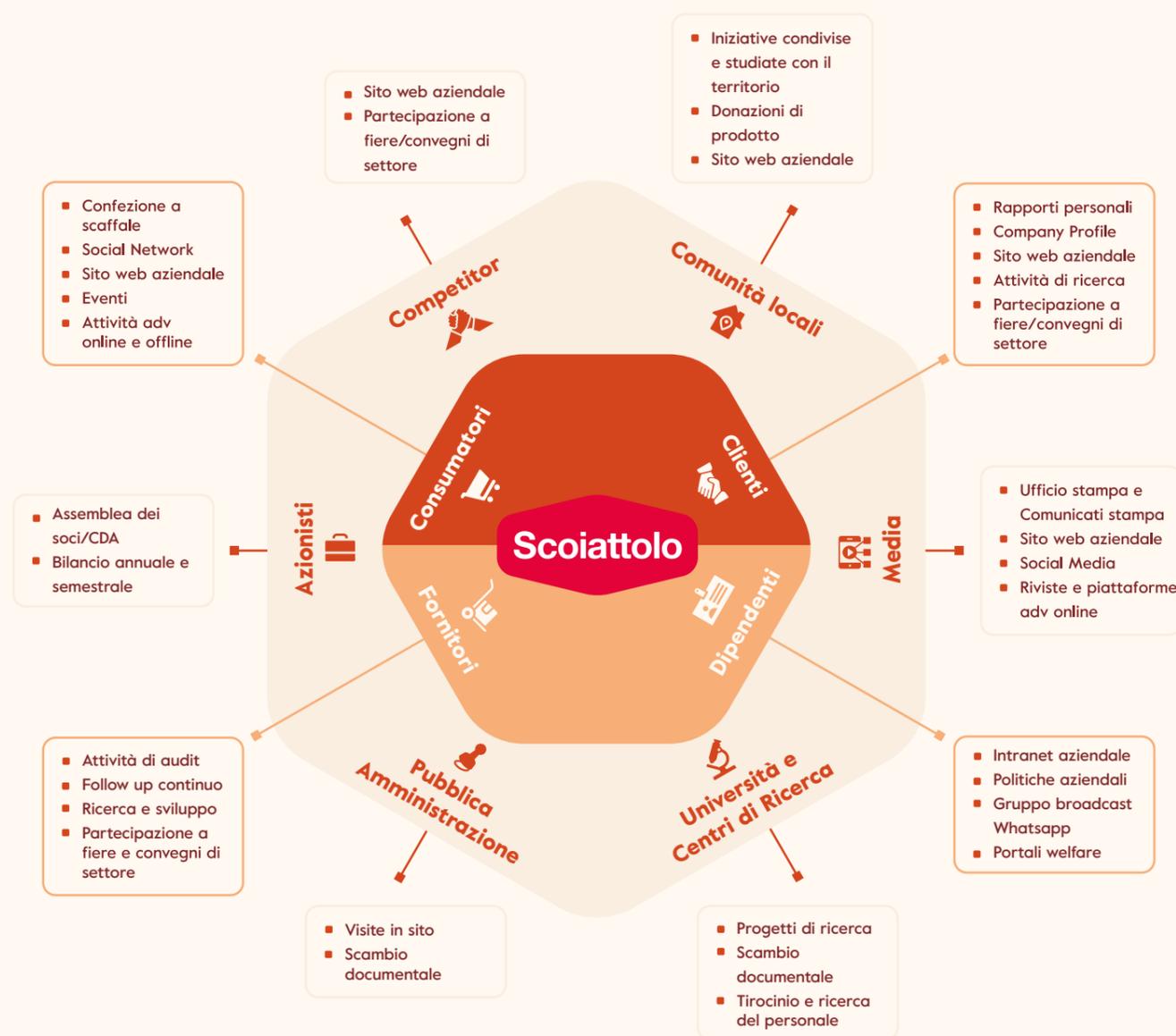


Il BRC Global Standard for Food Safety è nato nel 1998 per garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi. Può essere paragonato ad un capitolato che lega i fornitori qualificati all'azienda di distribuzione. Anche in questo caso, Scoiattolo ha ottenuto la certificazione di grado AA+ mediante ispezioni non annunciate, sinonimo di massima trasparenza e attendibilità.

1.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità

Consapevole dell'importanza di un agire responsabile e sostenibile, e con l'ambizione di contribuire al benessere di oggi senza compromettere quello delle generazioni future, nel 2021 Scoiattolo ha deciso di redigere il primo Bilancio di Sostenibilità secondo i "GRI

Sustainability Reporting Standards", i più diffusi e accreditati standard di reporting non finanziario, per condividere con i propri stakeholder l'impegno e l'attitudine aziendale verso un business sostenibile.



Stakeholder di Scoiattolo e relativi canali di dialogo

Gli stakeholder di Scoiattolo

Gli stakeholder – o portatori di interesse – sono i soggetti o i gruppi di persone con cui l'azienda si interfaccia nelle sue attività quotidiane, che contribuiscono a portare valore all'azienda e che impattano su di essa o ne sono impattati. Il dialogo continuo e costante con gli stakeholder e il loro *engagement* costituiscono la base per la creazione di valore duraturo e condiviso.

A tal fine, sono stati individuati gli stakeholder principali di Scoiattolo sulla base dell'analisi della struttura aziendale, delle attività di business, della catena del valore e delle reti di relazioni esistenti attorno alla società. Sono state individuate dieci categorie di portatori di interesse e, per ciascuna di esse, è stata svolta una mappatura dei principali canali e degli strumenti impiegati da Scoiattolo per garantire un dialogo trasparente e continuo.

La corretta identificazione degli stakeholder rilevanti rappresenta un passaggio fondamentale per l'individuazione dei temi materiali dell'azienda. L'asse verticale della matrice di materialità rappresenta infatti la rilevanza che questi temi hanno per gli stakeholder dell'azienda.

L'analisi di materialità di Scoiattolo

Una volta completata la mappatura degli stakeholder, si è reso necessario individuare i temi di sostenibilità su cui concentrare la rendicontazione. Scoiattolo, in linea con le richieste dello Standard GRI, ha identificato i temi

affrontati nel Bilancio di Sostenibilità tramite un'analisi di materialità, finalizzata a individuare i temi definiti come rilevanti (o "materiali"), in quanto in grado di riflettere l'impatto economico, ambientale e sociale dell'azienda e al contempo di influenzare significativamente le valutazioni e le decisioni degli stakeholder.

Per giungere alla determinazione della lista di temi materiali, la rilevanza dei temi per il settore di appartenenza è stata indagata attraverso quattro linee di analisi:

- Un'analisi di **benchmark** rispetto alle aziende italiane *competitor* e *comparable* e alle aziende leader del settore identificate come *inspiner*, che ha permesso di individuare le tematiche di sostenibilità più rilevanti per i player di settore indagandone la ricorrenza all'interno dei siti web aziendali e dei documenti pubblici disponibili, con particolare riferimento alla reportistica di sostenibilità;
- Un'analisi di **rilevanza rispetto ai media e all'opinione pubblica**, mirata alla ricognizione dei principali avvenimenti che hanno riguardato Scoiattolo nel periodo di rendicontazione, svolta attraverso l'analisi dei principali articoli dedicati a Scoiattolo dalle testate giornalistiche locali, nazionali e internazionali;
- Un'analisi delle principali **pressioni in ambito di sostenibilità sul settore di appartenenza**, svolta attraverso l'identificazione delle tematiche maggiormente trattate nelle pubblicazioni delle principali associazioni e organizzazioni internazionali (ad es. S&P Global,

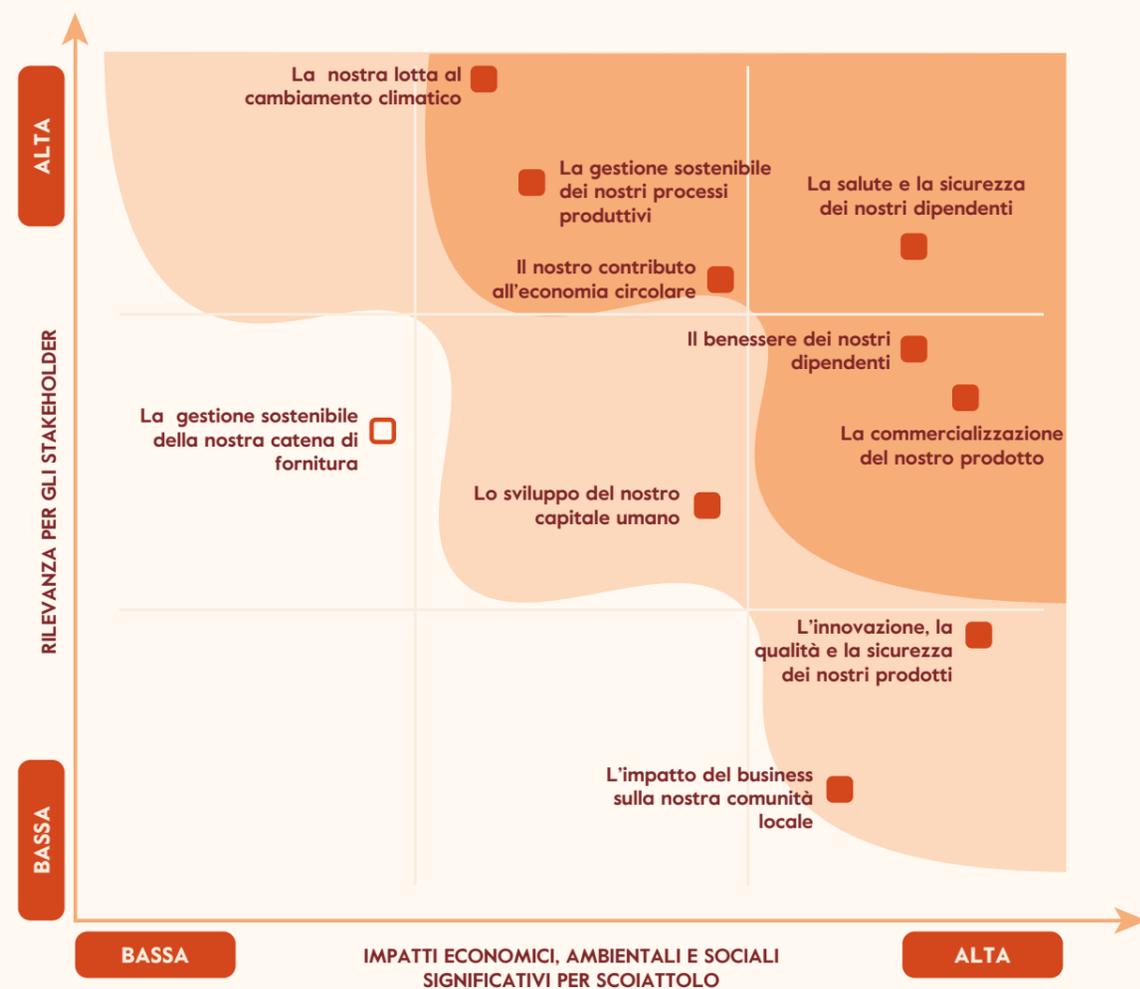
SASB, GRI, CDC) e specifiche del settore (ad es. Coop, GSI);

- Un'analisi dei **macrotrend di sostenibilità a livello globale**, attraverso una mappatura delle tematiche maggiormente considerate dalle principali borse valori, dalle agenzie di rating di sostenibilità, dalle organizzazioni internazionali, come GRI e World Economic Forum, e dalle organizzazioni sovranazionali e intergovernative, in primis Unione Europea e Nazioni Unite.

Successivamente, al fine di identificare i temi materiali tra quelli potenzialmente

rilevanti, Scoiattolo ha coinvolto le principali funzioni aziendali e il top management in un workshop di materialità, con l'obiettivo di prioritizzare i temi di sostenibilità tenendo in considerazione, oltre alla prospettiva delle figure interne chiave, le priorità strategiche dell'azienda e le principali aree d'impatto ambientale, economico e sociale dell'organizzazione.

La combinazione dei risultati delle analisi svolte e del coinvolgimento del top management ha portato alla definizione della matrice di materialità 2021 di Scoiattolo, riportata in figura. La posizione di ogni tema lungo l'asse verticale rappresenta l'impatto del



Matrice di materialità di Scoiattolo

I TEMI MATERIALI PER SCOIATTOLO

ETICA E INTEGRITÀ DI BUSINESS

Garantire l'integrità e la condotta etica e condannare qualsiasi violazione delle politiche aziendali. Garantire inoltre la compliance con le leggi e i regolamenti in vigore nel Paese in cui opera l'azienda.

LA NOSTRA LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Limitare i consumi energetici, promuovere soluzioni di efficienza energetica e diffondere la cultura del risparmio energetico all'interno e all'esterno dell'azienda, con l'obiettivo di ridurre le emissioni di gas serra e ridurre l'impatto complessivo sul cambiamento climatico.

LA GESTIONE SOSTENIBILE DEI NOSTRI PROCESSI PRODUTTIVI

Limitare le emissioni di inquinanti atmosferici adottando le migliori tecnologie disponibili e lavorando in conformità con il regolamento ambientale, e ottimizzare il consumo e la gestione delle risorse idriche, riducendo gli sversamenti e le perdite di acqua durante i processi produttivi e incentivando il riutilizzo dell'acqua.

LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI NOSTRI DIPENDENTI

Garantire un luogo di lavoro sicuro e sano, promuovendo procedure e programmi strutturati di gestione della sicurezza, e diffondere la conoscenza di una cultura della sicurezza.

IL NOSTRO CONTRIBUTO ALL'ECONOMIA CIRCOLARE

Promuovere un modello di produzione e consumo che implichi il riutilizzo e il riciclo dei materiali e dei prodotti esistenti il più a lungo possibile. Allungare il ciclo di vita dei materiali, diminuendo l'uso di materiale vergine dove possibile, minimizzando i rifiuti nei processi di produzione e riducendo la percentuale di rifiuti inviati a discarica.

IL BENESSERE DEI NOSTRI DIPENDENTI

Creare e mantenere un ambiente di lavoro accogliente, stimolante e positivo. Garantire pari opportunità professionali a tutti i lavoratori, dipendenti o collaboratori, rispettando ogni tipo di diversità.

LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL NOSTRO PRODOTTO

Garantire una corretta e completa informazione ed etichettatura dei prodotti per quanto riguarda la loro provenienza, la presenza di sostanze che possono generare un impatto ambientale o sociale, il loro uso sicuro e il corretto smaltimento. Monitorare qualsiasi non conformità con le informazioni nell'etichettatura e nelle comunicazioni di marketing.

LO SVILUPPO DEL NOSTRO CAPITALE UMANO

Promuovere e rafforzare le competenze di tutti i dipendenti, prevedendo una formazione di alta qualità, il potenziamento delle prestazioni e lo sviluppo delle carriere.

L'INNOVAZIONE, LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DEI NOSTRI PRODOTTI

Innovare, sviluppare e promuovere attività di ricerca con l'obiettivo di rispondere alle esigenze del mercato di riferimento. Sviluppare continuamente e innovare i processi aziendali e i prodotti per superare le aspettative dei clienti. Garantire la qualità e la sicurezza del prodotto finito introdotto sul mercato, monitorando qualsiasi non conformità segnalata dai consumatori.

L'IMPATTO DEL BUSINESS SULLA NOSTRA COMUNITÀ LOCALE

Favorire la crescita economica dell'azienda. Sostenere le comunità locali attraverso sponsorizzazioni e partecipazione a iniziative locali, progetti o donazioni.

tema sulle decisioni degli stakeholder dell'organizzazione, mentre la posizione lungo l'asse orizzontale rappresenta la rilevanza degli impatti ambientali, sociali ed economici del business aziendale.

Coerentemente con i risultati dell'analisi di materialità, **il presente Report di Sostenibilità si concentrerà sui temi risultati materiali per Scoiattolo, ovvero i temi compresi nei quadranti colorati in arancione all'interno della matrice.**

I temi relativi a etica e integrità di business sono considerati precondizioni per operare, pertanto Scoiattolo ha scelto di rendicontarli, in quanto trasversali a tutti i temi inclusi nella matrice di materialità.

Il tema "La gestione sostenibile della nostra catena di fornitura", seppur non sia risultato come materiale dall'analisi di materialità, è stato ritenuto un tema rilevante per l'azienda e viene pertanto rendicontato all'interno del Report.

Nella consapevolezza che lo sviluppo sostenibile è un obiettivo perseguibile con efficacia soltanto apportando

il proprio contributo a un impegno condiviso, Scoiattolo si ispira, nella propria operatività, ai commitment delineati dalle Nazioni Unite nell'Agenda 2030, il programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto il 25 settembre 2015 dai governi di 193 Paesi membri delle Nazioni Unite. L'Agenda è costituita da **17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs, Sustainable Development Goals)**, inquadrati all'interno di un programma d'azione costituito da una serie di traguardi, da raggiungere in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale entro il 2030.

I 17 Goals fanno riferimento a un insieme di fattori importanti per lo sviluppo che prendono in considerazione in maniera equilibrata le tre dimensioni dello sviluppo sostenibile (economica, sociale e ambientale) e mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza, ad affrontare i cambiamenti climatici e a costruire società pacifiche che rispettino i diritti umani.

Scoiattolo contribuisce nello specifico ai seguenti SDGs:

DESCRIZIONE	SDGs	CONTRIBUTO DI SCOIATTOLO
Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione, promuovere un'agricoltura sostenibile.		Supporto alle associazioni territoriali (come il Banco Non Solo Pane), per ridurre lo spreco alimentare e supportare le comunità più bisognose. Adesione all'iniziativa Prati Stabili per promuovere un'agricoltura sostenibile.
Assicurare la salute e il benessere per tutti e tutte le età.		Nuove linee di prodotto vegan e gluten free per rispondere ai bisogni dei consumatori. Assistenza continua a consumatori e clienti attraverso canali diversi per la gestione delle segnalazioni di non conformità del prodotto.

Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti.		Supporto attivo ai bambini provenienti da contesti violenti nel loro percorso di crescita, tramite il sostegno alla comunità Il Pezzettino. Offerta di programmi di formazione continua in Azienda ai dipendenti.
Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze.		Il management di Scoiattolo è composto per il 40% da donne; l'azienda si impegna a perseguire politiche retributive e di recruiting di non discriminazione.
Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva, un lavoro dignitoso per tutti.		Oltre 800 ore di formazione erogate ai dipendenti nel 2021 per la loro crescita personale e professionale. Attenzione all'occupazione locale promuovendo sviluppo e ricchezza sul territorio. Esportazione del vero made in Italy a livello internazionale.
Costruire una infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.		Nuovo stabilimento in fase di costruzione realizzato secondo criteri di rispetto dell'ambiente, come testimoniato dal rivestimento catalitico. Investimento di risorse per promuovere l'innovazione nelle diverse fasi produttive e studio di nuove soluzioni possibili per agevolare le lavorazioni.
Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili.		Supporto continuo alle comunità locali attraverso donazioni e partecipazioni ad eventi.
Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.		Acquisto di prodotti principalmente da fornitori italiani per ridurre l'impatto della filiera. Adesione a progetti di riciclo (Cycle4Green), di packaging da materie prime riciclate e di agricoltura sostenibile (Prati Stabili).
Adottare misure urgenti per combattere il cambiamento climatico e le sue conseguenze.		Utilizzo di confezioni costituite da plastica riciclata al 70% ed etichette sul retro prodotte da carta riciclata al 100%.

2

**IL PRIMO
INGREDIENTE:
LA CENTRALITÀ
DELLE NOSTRE
PERSONE**



GRI 401-1
GRI 403-4
GRI 403-8
GRI 405-1



GRI 403-1
GRI 403-5
GRI 403-9
GRI 406-1



GRI 403-2
GRI 403-6
GRI 403-10



GRI 403-3
GRI 403-7
GRI 404-1



2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano



Dipendenti dei reparti Scoiattolo

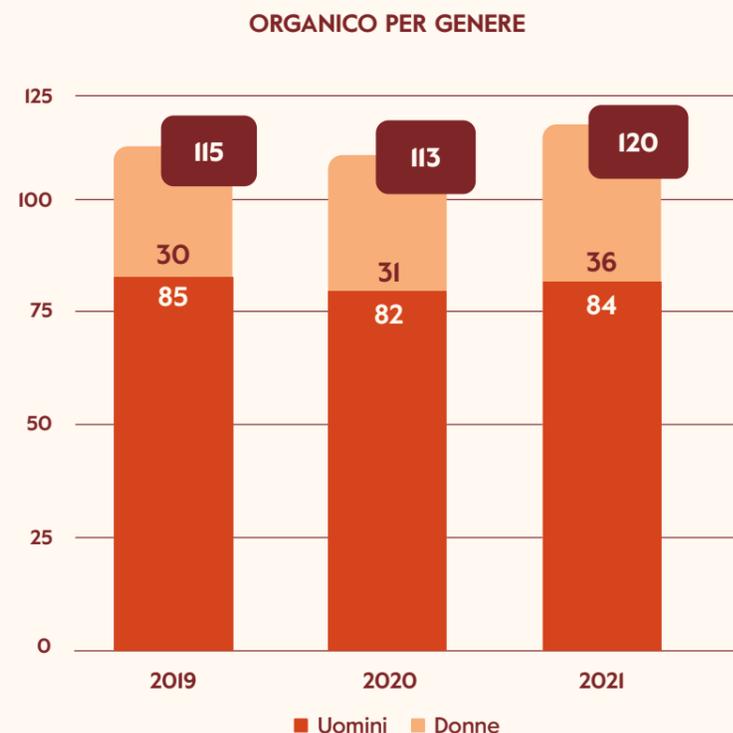
«Il lavoratore viene considerato parte integrante e centrale di tutto il processo, nella consapevolezza che è grazie alla professionalità delle persone che un'azienda può ambire a una continua crescita e una sempre migliore posizione sul mercato.»

Scoiattolo è pienamente consapevole dell'importanza del proprio personale nel perseguimento del suo obiettivo primario, quello di garantire sempre ai consumatori pasta fresca della massima qualità. A tal fine, **Scoiattolo impiega mani esperte lungo tutta la catena di produzione.**

L'azienda si è dotata di un documento chiamato **“Regolamento e Policy aziendale”**, all'interno del quale sono racchiuse tutte le politiche e i

regolamenti che i dipendenti sono tenuti a seguire sul luogo di lavoro. Il lavoratore viene considerato parte integrante e centrale di tutto il processo, nella consapevolezza che è grazie alla professionalità delle persone che un'azienda può ambire a una continua crescita e una sempre migliore posizione sul mercato.

Al 31/12/2021, l'organico aziendale di Scoiattolo è composto da 120



dipendenti, di cui 84 uomini e 36 donne. **Il genere femminile rappresenta** dunque, nel 2021, **il 30% della popolazione aziendale**, ed è impiegato perlopiù in **mansioni di natura amministrativa**, mentre il reparto produzione impiega principalmente personale di genere maschile. Ciò è in linea con il trend del settore, spiegato dal fatto che le mansioni produttive sono fisicamente impegnative, quindi più idonee a essere svolte da forza lavoro maschile.

La composizione di genere del personale di Scoiattolo riflette quindi esigenze di natura funzionale e l'azienda persegue, nelle proprie politiche di assunzione, un **commitment verso la totale assenza di discriminazioni di genere**.

L'89% dei dipendenti è assunto a tempo indeterminato, a dimostrazione dell'impegno di Scoiattolo nell'investire in rapporti duraturi con i propri dipendenti. L'assunzione di giovani con contratto in **apprendistato**, che

rappresentano il 10% dell'organico nel 2021, permette un inserimento graduale e formativo in azienda, finalizzato all'**acquisizione di competenze e valore** all'interno dell'organizzazione per una **collaborazione duratura e qualificata**. Al 4% dei dipendenti è applicato un contratto di impiego part-time, nell'ottica di soddisfare il più possibile le diverse esigenze dei lavoratori.

«L'89% dei dipendenti è assunto a tempo indeterminato»

Oltre ad offrire percorsi formativi

Lavoratori non dipendenti	2019	2020	2021
Stagisti	1	0	0
Totale lavoratori non dipendenti	1	0	0

per stagisti e apprendisti, Scoiattolo assume **lavoratori interinali**, anche per brevi periodi, per rispondere alle esigenze di produzione, dal momento che i macchinari sono tenuti ad operare su tre turni, e in alcuni periodi dell'anno è richiesta una forza lavoro maggiore per rispondere agli incrementi della richiesta da parte del mercato.

Come avviene per le assunzioni, anche nella gestione del personale in organico

Scoiattolo si impegna nel garantire pari opportunità ai propri dipendenti, adottando le medesime politiche retributive per uomini e donne, senza alcuna differenziazione di genere. L'approccio adottato da Scoiattolo nella gestione di queste tematiche ha contribuito al risultato di **totale assenza di casi di discriminazione nel triennio di rendicontazione**.

Le tipicità del settore si riflettono,

«Scoiattolo si impegna nel garantire pari opportunità ai propri dipendenti, adottando le medesime politiche retributive per uomini e donne, senza alcuna differenziazione di genere.»

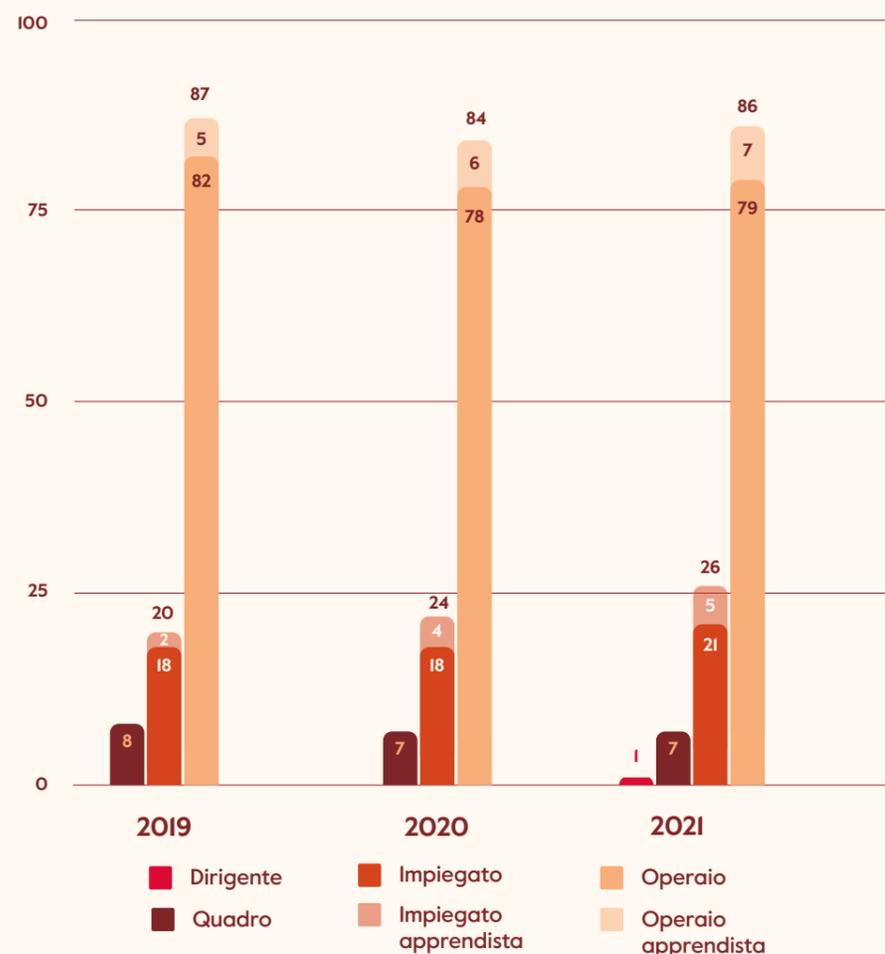


Impiegate dell'Ufficio Creativo Scoiattolo

oltre che sulla composizione del personale in termini di genere, anche sulla composizione dell'organico sulla base dell'inquadramento professionale. **Gli operai costituiscono infatti la**

categoria più rappresentata (72% nel 2021), seguiti da impiegati (22% nel 2021), quadri (5% nel 2021) e dirigenti (1% nel 2021), come si evince dal seguente grafico.

ORGANICO PER CATEGORIA PROFESSIONALE



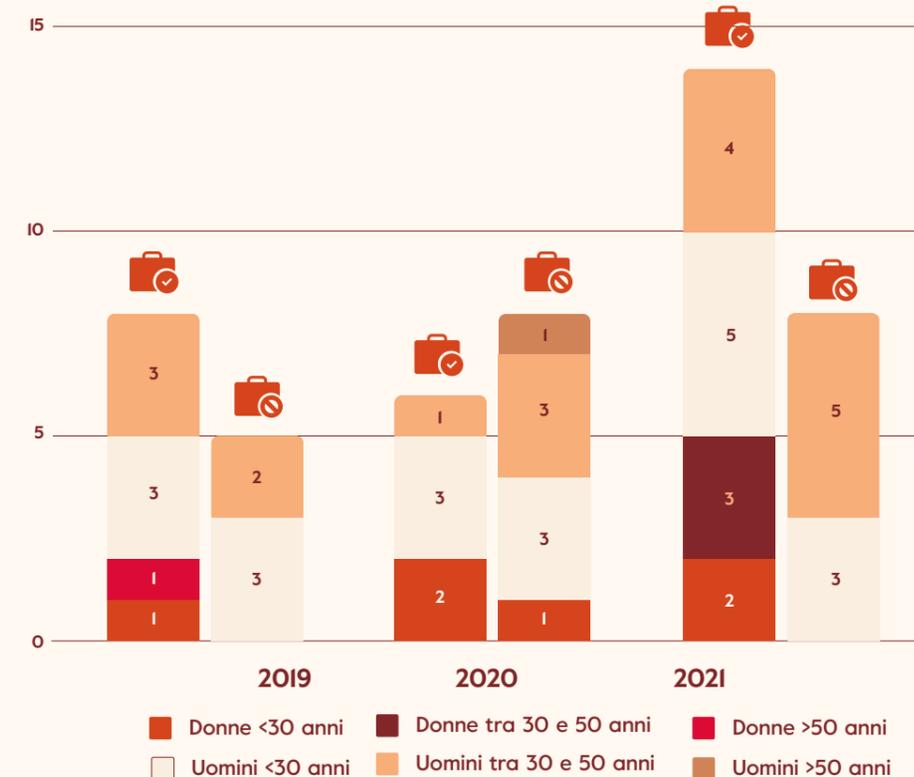
Per quanto riguarda la divisione per fasce d'età, **la maggior parte dei dipendenti** si colloca nella fascia compresa **fra i 30 e i 50 anni**, con poche variazioni nel corso del triennio, anche in questo caso in linea con il settore produttivo di riferimento. Nella seguente tabella è rappresentata l'anagrafica dei dipendenti suddivisi per categoria

professionale ed età, considerando la totalità dei dipendenti assunti, a tempo determinato e indeterminato, e gli apprendisti.

Nel 2021 si è registrato un **aumento del numero di assunzioni** rispetto ai due anni precedenti, mentre il numero di cessazioni si è mantenuto pressoché costante lungo tutto il triennio di

Dipendenti con contratto di lavoro al 31 dicembre		2019	2020	2021
Dirigente	<30 anni	-	-	-
	fra i 30 e i 50 anni	-	-	1
	>50 anni	-	-	-
Quadro	<30 anni	5	5	5
	fra i 30 e i 50 anni	3	2	2
	>50 anni	7	6	8
Impiegato	<30 anni	9	11	13
	fra i 30 e i 50 anni	9	11	13
	>50 anni	4	5	5
Operaio	<30 anni	12	11	10
	fra i 30 e i 50 anni	66	64	66
	>50 anni	9	9	10
Totale dipendenti (<30 anni)		19	17	18
Totale dipendenti (30-50 anni)		80	80	85
Totale dipendenti (>50 anni)		16	16	17
Totale dipendenti		115	113	120

ASSUNZIONI E CESSAZIONI PER GENERE E FASCIA D'ETÀ



«Per Scoiattolo, fornire alle proprie persone una formazione adeguata e garantire un continuo aggiornamento delle conoscenze costituisce un'occasione di arricchimento per l'azienda stessa.»

rendicontazione.

Per Scoiattolo, fornire alle proprie persone una formazione adeguata e garantire un continuo aggiornamento delle conoscenze costituisce un'occasione di arricchimento per l'azienda stessa, nonché un elemento cruciale per mantenere il posizionamento dell'azienda sul mercato.

Grazie alla formazione specifica sulle tematiche legate alla salute e alla sicurezza sul luogo di lavoro, l'azienda si impegna inoltre nella **promozione di una cultura della sicurezza in grado di**

garantire e migliorare la tutela della salute dei lavoratori.

La formazione viene erogata a tutti i nuovi dipendenti assunti durante l'anno. Inoltre, nel 2021 Scoiattolo ha avviato un percorso di sensibilizzazione rivolto ai dipendenti sui temi della sicurezza sul lavoro. In questo ambito, sono state predisposte **istruzioni operative per l'uso dei macchinari**, mirate a migliorare costantemente gli indici infortunistici.

Per quanto riguarda i lavoratori interinali, la formazione sulla Sicurezza Base è erogata direttamente dall'agenzia fornitrice del servizio,

Ore di formazione per categoria professionale	2019	2020	2021
Dirigenti	0	0	0
Quadri	0	0	1
Impiegati	12	16	150,5
Operai	491	86	655,75
Totale	503	102	807,25

Ore di formazione per genere	2019	2020	2021
Donne	20,5	14,75	179,5
Uomini	482,5	87,25	627,75
Totale	503	102	807,25

per poi completare presso Scoiattolo il percorso della formazione sulla Sicurezza Specifica. Contestualmente, all'interno dell'azienda e quindi sul luogo di lavoro, viene erogata una formazione **training on the job** su procedure e processi aziendali.

Nel 2021 la formazione è stata erogata principalmente in aula, a differenza del 2020, in cui, a causa delle esigenze di distanziamento legate alla pandemia da COVID-19, i corsi erano stati erogati principalmente attraverso la modalità da remoto.

In aggiunta ai corsi di aggiornamento professionale e a quelli incentrati su tematiche inerenti alla salute e alla sicurezza sul luogo di lavoro, nel 2021 è stato erogato un **ciclo di corsi di formazione 4.0**, relativi principalmente ai nuovi macchinari installati. Ai corsi teorici, riguardo la spiegazione delle interfacce software di gestione ciclo del normale funzionamento e della manutenzione e alle spiegazioni relative a ispezioni, manutenzioni e pulizie, sono

stati affiancati **corsi pratici** relativi alla messa in servizio, l'uso e le regole di sicurezza del nuovo software, insieme a **esercizi operativi di uso, prove e manutenzioni e comportamenti da tenere in situazioni di emergenza**, con particolare attenzione alle specifiche in funzione della mansione del lavoratore. A dimostrazione dell'attenzione sempre crescente che Scoiattolo rivolge alla crescita professionale dei propri dipendenti, **nel 2021 si è registrato un notevole aumento delle ore di formazione erogate rispetto al 2020**, anno in cui, a causa della pandemia da COVID-19, è stato possibile erogare un numero ridotto di corsi.

Nel corso del 2021 sono state erogate complessivamente 807,25 ore di formazione, in forte aumento rispetto all'anno precedente, in cui erano state erogate 102 ore, e con un aumento del 60% rispetto al 2019, in cui erano state erogate 503 ore di formazione complessive.

2.2 Il benessere dei nostri dipendenti

La tutela e la promozione della salute e della sicurezza dei dipendenti rappresenta per Scoiattolo una priorità assoluta della gestione aziendale, che si riflette in primo luogo nel promuovere e sostenere tutte le misure atte a garantire il rispetto delle normative vigenti.

Scoiattolo opera in tutti i suoi ambienti in conformità alle disposizioni della legislazione italiana, in particolare ai requisiti del Decreto Legislativo 81/2008. La società ha provveduto all'elaborazione di un **Documento di Valutazione del Rischio (DVR)** relativo

alle attività svolte dai lavoratori, al fine di verificare le reali condizioni di sicurezza per tutto il personale e di programmare eventuali interventi, di carattere tecnico e/o gestionale, per un continuo miglioramento delle condizioni di lavoro e del controllo dei rischi derivanti dalle attività svolte.

I lavoratori e i loro Rappresentanti vengono coinvolti nel processo di valutazione dei rischi, consultati sulle questioni relative alla salute e sicurezza sul lavoro e dotati dei mezzi necessari per esercitare le proprie funzioni. L'azienda ha elaborato **specifiche procedure di lavoro scritte e istruzioni**

operative, di cui è sempre assicurata la diffusione a tutti lavoratori. La responsabilità dell'aggiornamento di tali procedure ricade sui preposti, le figure che sovrintendono all'attività lavorativa e garantiscono l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori.

Le **attrezzature antincendio e le uscite di emergenza** sono adeguatamente segnalate da apposita cartellonistica. Inoltre, sui macchinari sono presenti segnali di avvertimento, obbligo e pericolo.

A disposizione di tutto il personale, sono presenti in diversi spazi dell'azienda e accessibili a tutti delle **cassette di sicurezza e di primo soccorso**. Gli addetti, in relazione alla tipologia di attività lavorativa, sono dotati degli appropriati **DPI**, per i quali viene prevista la sorveglianza sull'uso effettivo da parte dei preposti.

I principali rischi emersi dall'analisi svolta dall'azienda sono contusioni, fratture, tagli, shock elettrici e ustioni. L'unica malattia professionale potenzialmente identificata è la patologia da sovraccarico biomeccanico del rachide delle strutture osteoarticolari e muscolo tendinee, causata da movimenti ripetitivi, per la prevenzione della quale è stata effettuata l'**automatizzazione di alcuni processi produttivi**.

L'azienda ha inoltre redatto, seguendo le disposizioni del D.lgs. 151/01, un documento di **Valutazione dei Rischi per la salute delle lavoratrici gestanti, puerpere o in periodo di allattamento fino a sette mesi dopo il parto**, al fine di identificare le situazioni di rischio, le categorie di lavoratrici esposte (gestanti e/o in allattamento) e le misure di prevenzione e protezione da adottare.

Il DVR, inoltre, stabilisce che, nel caso di lavori interni all'azienda svolti da



Dispositivi e cassette di primo soccorso

Dipendenti	2019	2020	2021
Ore lavorate	195.169,9	190.664,8	189.747
Numero totale infortuni	0	4	7
Numero totale infortuni sul lavoro con gravi conseguenze ¹	0	0	1
Tasso degli infortuni sul lavoro registrabili	0	4,2	7,4
Tasso degli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	0	0	1,1

Lavoratori non dipendenti	2019	2020	2021
Ore lavorate	38.366,5	38.274,5	50.703,75
Numero totale infortuni	0	3	3
Numero totale infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	0	0	0
Tasso degli infortuni sul lavoro registrabili	0	15,7	11,8
Tasso degli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	0	0	0

imprese appaltatrici o lavoratori autonomi, i datori di lavoro dovranno cooperare e coordinare gli interventi al fine di ridurre i rischi, in particolare quelli dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva. L'affido di lavori a **imprese appaltatrici** e a lavoratori autonomi da parte di Scoiattolo è subordinato a una verifica di idoneità tecnico-professionale. Alle imprese appaltatrici e ai lavoratori autonomi vengono inoltre fornite adeguate informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente di lavoro. Il coordinamento e la cooperazione per lo svolgimento in sicurezza delle attività legate ai lavori affidati a terzi vengono attuati anche mediante la redazione del DUVRI – **Documento Unico di Valutazione dei**

Rischi da Interferenza (art 26 D.lgs. 81/2008), un documento che analizza e descrive la corretta gestione della sicurezza durante le attività in appalto. Per monitorare la salute e la sicurezza dei dipendenti, Scoiattolo tiene traccia degli infortuni tramite dei documenti archiviati con uno storico e attraverso la trasmissione diretta dell'infortunio all'Inail, in linea con le leggi nazionali e secondo una modalità più digitalizzata dell'archiviazione degli infortuni.

Nel corso del 2021 si sono registrati **7 infortuni di lavoratori dipendenti** e **3 di lavoratori non dipendenti**, principalmente legati a lesione traumatiche come ferite, tagli, fratture e schiacciamento, principalmente alle mani. Nel 2021 si è registrato un solo

¹ Per infortunio grave, si intende incidente comportante un numero di giorni di assenza superiore a 180.



Automazione nel Reparto Confezionamento Secondario

infortunio grave.

Lungo tutto il triennio di rendicontazione **non si sono registrati casi di malattia professionale**.

Come ricordato, tra le attività di prevenzione e sensibilizzazione, la formazione riveste per Scoiattolo un'importanza fondamentale. Ogni anno vengono previsti ed erogati **corsi sulla sicurezza**, sulla gestione dei presidi per le emergenze e sui rischi di incidenti.

A causa della pandemia da **COVID-19**, Scoiattolo ha ridimensionato lo spazio lavorativo per garantire il distanziamento dei dipendenti e contingentato le aree. Sono state installate colonnine di **gel igienizzante** e sono state fornite **mascherine** ai dipendenti. Per gli uffici è stata adottata una politica di **smart working** (per circa l'85% dei lavoratori), prolungata fino al marzo 2022 per le donne con figli o con problemi di salute, a cui sono stati forniti gli strumenti necessari per lavorare in sicurezza da casa. Non è stato quindi necessario interrompere la produzione a causa della pandemia nel 2021.

Per alleggerire il lavoro degli operai, nel 2019 l'azienda ha iniziato un processo di automazione dei processi, concentrati sul fine linea produttivo, dove si concentra anche la percentuale maggiore del costo del personale, sia diretto che interinale. **L'installazione di tre robot di ultima generazione e di un pallettizzatore** che raccoglie le sei linee di pasta ripiena ha consentito di aumentare la produttività dell'intera filiera, aumentando il numero di prodotti confezionabili nello stesso lasso di tempo rispetto alle tecnologie precedenti.

Solo in alcuni periodi dell'anno, per rispondere a particolari esigenze di mercato, i macchinari produttivi funzionano a **ciclo continuo**, tutti i giorni della settimana e a tutte le ore, per cui è richiesta ai dipendenti una **diversa distribuzione dell'orario di lavoro** (chiamata **DDL**).

Al fine di rafforzare le tutele nei confronti dei propri dipendenti, Scoiattolo ha inoltre previsto un **Piano di welfare** che prevede un bonus di 250€ mensili (nell'anno 2021) per tutti i lavoratori che effettuano la DDL, per far fronte al disagio di non godere dei canonici

giorni di riposo (sabato e domenica) diversamente distribuiti durante la ciclicità dei turni.

In aggiunta a questo benefit, l'azienda ha effettuato un **carico di 100€ di welfare ad ogni dipendente**. Per poter sfruttare al meglio il welfare aziendale l'azienda si appoggia al **portale AllianzMyWelfare**, una piattaforma che permette ai singoli collaboratori di utilizzare i crediti welfare a propria disposizione, in particolare per: *fringe benefit*², viaggi e vacanze, sport, cultura, sanità, assistenza alla persona, istruzione e formazione, trasporto pubblico, previdenza e interessi su finanziamenti e mutui. Inoltre, possono beneficiare dei servizi welfare sia il lavoratore che i suoi familiari, anche se non conviventi e non fiscalmente a carico. Sono inoltre attive convenzioni con servizi/ attività locali, parallelamente al portale Allianz, per permettere di intercettare sempre più occasioni possibili di utilizzo da parte dei dipendenti creando inoltre valore

sul territorio.

Da giugno 2021 a ottobre 2021, inoltre, è stato attuato un **restyling completo degli uffici Scoiattolo** per migliorare gli spazi di lavoro, rendere l'ambiente quotidiano sempre più **stimolante e collaborativo**, creare nuovi momenti aggregativi di scambio/confronto e dare agli spazi un'immagine coerente con i valori Scoiattolo. Il colore chiaro degli ambienti, lo stacco cromatico delle grafiche e delle maxi-foto aziendali e la presenza di un ambiente luminoso, ricco di piante e verde, ha permesso così di portare una nuova luce nelle giornate dei dipendenti. Parallelamente, la **realizzazione di un murales** da parte dell'artista varesino **Sea**, in collaborazione con i ragazzi della comunità Il Pezzettino, è stato capace di collegare spazi produttivi e uffici in un gioco visivo moderno con **rimandi alla storia dell'azienda**.



Nuovi spazi di condivisione negli uffici Scoiattolo

² Per infortunio grave, si intende incidente comportante un numero di giorni di assenza superiore a 180.

3

QUALITÀ E INNOVAZIONE: LA RICETTA DEL SUCCESSO



GRI 204-I
GRI 301-I



GRI 308-I

GRI 414-I



3.1 La gestione della nostra catena di fornitura

Il presidio sulla propria catena di fornitura rappresenta per Scoiattolo un elemento imprescindibile, in quanto i fornitori hanno un impatto sulla capacità dell'azienda di garantire conformità ai requisiti normativi e di mantenere gli standard qualitativi attesi.

*«Scoiattolo
si fornisce
prevalentemente
da fornitori
italiani»*

Scoiattolo si fornisce prevalentemente da fornitori italiani, principalmente

siti nel Centro-Nord Italia. Ai fini della presente rendicontazione, sono stati considerati come locali i fornitori basati in un raggio di circa 40 km dallo stabilimento di Scoiattolo.

Scoiattolo si approvvigiona da fornitori locali principalmente per materie prime alimentari, aromi e imballaggi.

Il rapporto con i fornitori è costruito su due principali momenti: la qualifica e il monitoraggio delle specifiche.

Il processo di **selezione dei fornitori** parte dalle materie prime e sussidiarie necessarie alla realizzazione del prodotto finito. Per garantire il livello di qualità del materiale acquistato, i fornitori vengono valutati in prima istanza sulla base delle certificazioni in loro possesso. In fase di selezione vengono inoltre effettuati **test sul prodotto campionato**, a ulteriore garanzia del rispetto degli standard



Forma intera di Parmigiano Reggiano DOP lavorata nella cucina Scoiattolo

qualitativi richiesti da Scoiattolo.

Una volta qualificato, sul nuovo fornitore vengono effettuati controlli di qualità a intervalli periodici e programmati, che includono **audit sull'impianto produttivo** e che coprono anche gli aspetti legati alla gestione della logistica, alle qualifiche del personale e allo stato degli impianti.

Il valore complessivo in euro degli

acquisti effettuati ha registrato un incremento lungo il triennio, registrando 19.239.000 € nel 2021, in aumento rispetto al 2019 e 2020, rispettivamente del 35% e del 12%. La percentuale di spesa verso i fornitori locali presenta un trend leggermente discendente nel corso del triennio, attestandosi su una media pari al 36% del procurato totale lungo i tre anni di rendicontazione (41% nel 2019, 37% nel 2020 e 29% nel 2021).

3.2 La qualità e la sostenibilità dei nostri prodotti

Scoiattolo utilizza all'interno dei propri processi produttivi solo **materie prime di altissima qualità e certificate secondo i principali standard di qualità, quali BRC e IFS**, che garantiscono il gusto unico e sicuro dei suoi prodotti.

Per la realizzazione della sua pasta fresca, Scoiattolo ha scelto di utilizzare

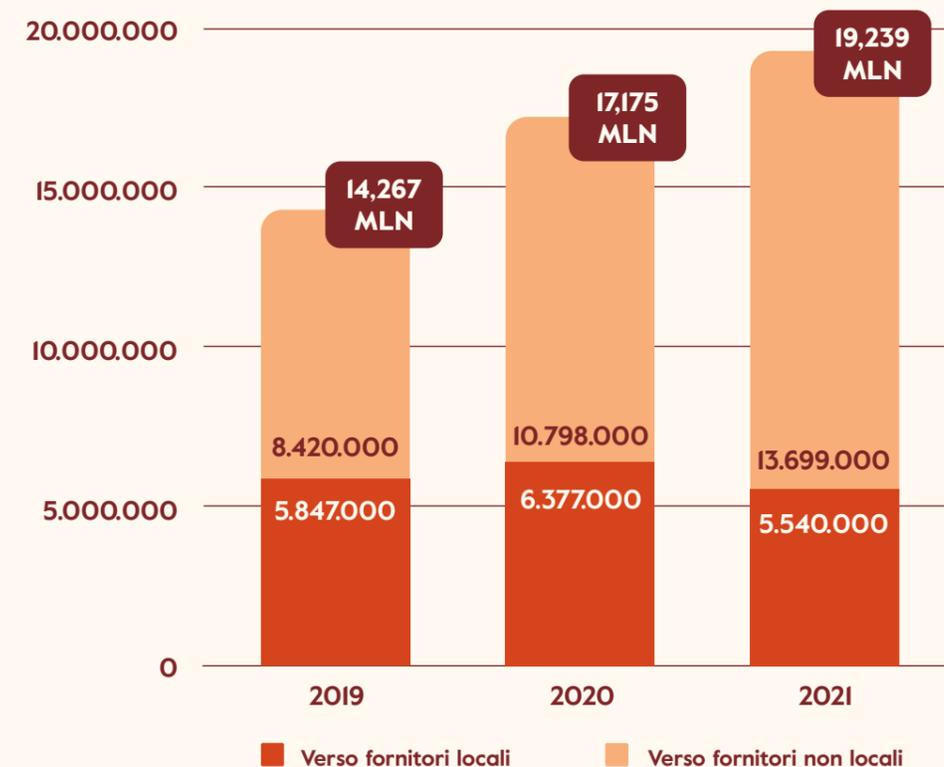
un **mix di semola di grano duro italiano e farina di grano tenero da filiera controllata**, una scelta che permette di accorciare la catena di fornitura supportando al contempo le agricolture locali, e che consente un controllo sui fornitori certificati a garanzia della qualità del prodotto.

Per garantire ai consumatori il gusto



Estrusione della sfoglia fresca nel reparto produttivo

BUDGET DI APPROVIGIONAMENTO (€)



unico della vera pasta fresca, Scoiattolo utilizza principalmente **uova** fresche italiane, nello specifico:

- **“fresche”, di categoria A**, cioè deposte solo pochi giorni prima del loro utilizzo.
- **“italiane”,** per una riduzione della filiera, un maggiore controllo delle forniture e una solida rete di valorizzazione del territorio.

La pasta fresca viene inoltre conservata in modo salubre, per garantire la genuinità del prodotto, senza l'utilizzo di sostanze aggiuntive che ne alterino la qualità. La conservazione del prodotto è garantita da una particolare tecnologia di atmosfera protettiva in fase di confezionamento, capace di

garantire la sicurezza del prodotto fino alla data di scadenza indicata sulla confezione.

«La pasta fresca viene conservata in modo salubre, senza l'utilizzo di sostanze aggiuntive che ne alterino la qualità»

Progetto Cycle4Green

La società Cycle4Green è stata fondata nel 2009 in Finlandia ed è specializzata in tecnologie di riciclo di materiali in carta siliconata. L'azienda effettua un servizio di raccolta totalmente focalizzato al riciclo di carte siliconate e copre tutte le nazioni EU, con circa 200 indirizzi di raccolta.

La società stima un risparmio di emissioni di CO₂ pari a 2,02 ton per ogni tonnellata di rifiuto di liner riciclato. La maggior parte delle emissioni di CO₂ legate al processo di smaltimento della carta, infatti, provengono da discariche e incenerimento (85%), con il restante 15% derivante dai trasporti. Riciclando i rifiuti in carta si riduce inoltre il consumo di acqua di 37 m³/ton (comparato a materiali provenienti da fibra vergine).

Da inizio 2021 Scoiattolo utilizza **carta riciclata** proveniente dal progetto Cycle4Green. La carta siliconata che fa da supporto a tutte le etichette presenti in azienda viene raccolta con attenzione in fase di confezionamento e spedita alla cartiera, che la lavora affinché possa essere riutilizzata come carta 100% riciclata per la stampa delle nuove etichette. Questo comporta un **risparmio di CO₂ certificato**: infatti, nel 2021, sono state riciclate 17,2 ton di carta siliconata, generando un risparmio di 33 ton_{CO_{2e}}.

Scoiattolo ha scelto di entrare a far parte di questo programma per ridurre l'impatto ambientale dei suoi processi produttivi. Attraverso il progetto Cycle4Green, infatti, a differenza del riciclo della carta standard, il riciclo della carta siliconata permette di recuperare un materiale alla base del processo di confezionamento quotidiano, ancora poco riutilizzato, che genera ogni giorno una quantità ingente di scarti diversamente destinati all'incenerimento.

Per il confezionamento dei propri prodotti, Scoiattolo ha studiato e messo a punto un packaging in grado di coniugare le esigenze di conservazione della pasta fresca con il rispetto dell'ambiente, anche in ottica di economia circolare per la parte di etichettatura. L'**assenza di conservanti** all'interno dei prodotti Scoiattolo richiede una vaschetta molto resistente,

che impedisca l'ingresso di ossigeno e non generi così scarto alimentare.

La confezione presenta le seguenti caratteristiche:

- **Plastica riciclata al 70%**, per dare una nuova vita alla plastica esistente;

- Riduzione del materiale plastico per la realizzazione della vaschetta, tramite l'**abbassamento dei micron di spessore**;
- Etichette retro in **carta riciclata al 100%**, per utilizzare materiali sussidiari alternativi e completamente rigenerati, grazie alla partnership dell'azienda con il progetto **Cycle4green**.

Scoiattolo si impegna quotidianamente a testare nuove soluzioni in grado di migliorare ulteriormente la sostenibilità del proprio incarto principale, per diventare sempre più un'azienda sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

I materiali utilizzati da Scoiattolo sono quasi interamente provenienti da fonte rinnovabile, a eccezione della plastica. Le materie prime sono state classificate, ai fini della presente rendicontazione, in categorie legate alla tipologia di alimento impiegata. Le **categorie** indicate nella tabella contengono i seguenti prodotti:

- Base latte: Parmigiano Reggiano DOP, burrata, mascarpone, siero di

Qualità e innovazione: la ricetta del successo

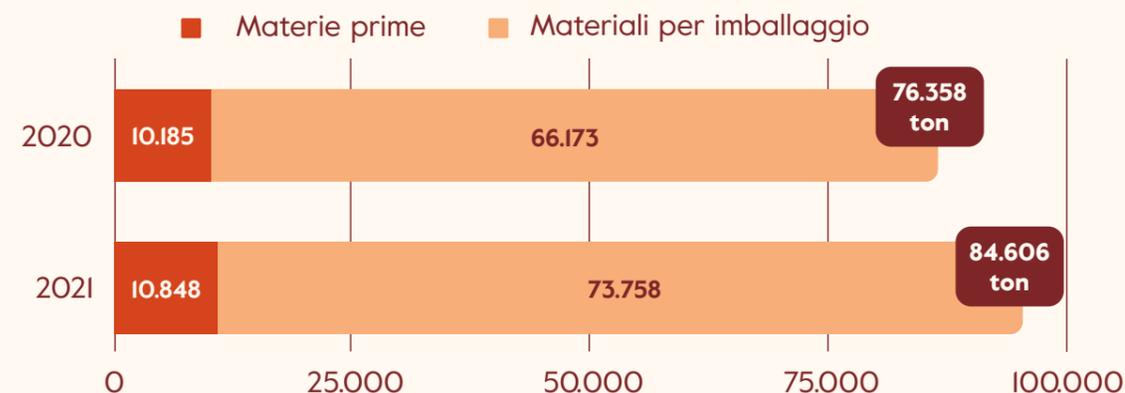
Materiali utilizzati (Ton)	2020	2021
Materie prime	10.185	10.848
Base uova	1.260	1.503
Base latte	965	960
Base vegetale	7.650	8.000
Base carne	262	335
Base pesce	48	50
Materiali per imballaggio	66.173	73.758
Carta	58.500	65.500
Cartone	6.265	6.620
Plastica	1.080	1.200
Bancali	328	438
Totale	76.358	84.606

latte, ricotta.

- Base vegetale: spinaci, broccoli, funghi, basilico, legumi.
- Base carne: vitello, prosciutto crudo, bovino.
- Base pesce: gamberi, granchio, astice.

Il consumo totale di materie prime è aumentato dell'11% nel 2021 rispetto al 2020, in linea con l'aumento della produzione registrata dall'azienda nell'anno.

MATERIALI (ton)



I ravioli a marchio Scoiattolo si suddividono in **quattro linee** principali:

- **Sfizi di gusto:** gli 8 prodotti della linea esprimono l'estro creativo della pasta fresca di Scoiattolo. I gusti più amati della tradizione si rinnovano in ricette sfiziose, con accostamenti particolari e unici. Questa linea viene realizzata con un mix di semola di grano duro italiano e grano tenero da filiera controllata.



- **Buoni ricordi:** i 4 prodotti della linea raccontano i gusti più genuini della tradizione. Regalano un salto nel passato con tutta l'affidabilità degli ingredienti selezionati e lavorati nel rispetto delle ricette di famiglia. Questa linea viene realizzata con un mix di semola di grano duro italiano e grano tenero da filiera controllata.



- **Gustosi di natura:** i 3 prodotti della linea racchiudono tutta la varietà del mondo vegetale. La pasta 100% vegetale, i ripieni vegetali e gli standard di produzione garantiscono a questa linea di prodotto la certificazione Vegan. Per la realizzazione della pasta fresca che contiene i ripieni vegetali viene utilizzata semola di grano duro italiano. Scoiattolo è riuscito a riprodurre con ottimi risultati il medesimo processo di pastificazione di quello standard, nonostante le difficoltà causate dalla necessità di escludere le uova dalla ricetta della sfoglia. Le produzioni vengono realizzate su linee selezionate per evitare qualsiasi tipo di contaminazione da produzioni convenzionali. Viene inoltre eseguito un rigido piano di analisi interne sia sulle materie prime che sul prodotto finito.



- **Tutti a tavola:** linea di 2 prodotti Gluten free, con una sfoglia realizzata interamente con farina di mais e legumi che non si sfalda e non scuoce ed un ripieno cremoso e sfizioso, buono per tutti. Il prodotto è certificato AIC e redimibile con il Sistema Sanitario Nazionale. La pratica confezione monoporzione rende inoltre il prodotto molto più accessibile.





Prodotto Veg Scoiattolo, perfetto per una dieta bilanciata

A tavola con la consulente

Nel 2021 Scoiattolo ha deciso di avvalersi di una **Consulente Nutrizionale** e proporre ogni mese sui propri canali social nuove **ricette bilanciate, golose, consapevoli e di stagione**. Lo scopo di questa rubrica è di offrire alla community Scoiattolo nuove soluzioni di preparazione, spiegando il valore aggiunto degli ingredienti che si sceglie di mettere nel piatto insieme ai ravioli. Ogni ricetta diventa così un modo per conoscere mangiando, ampliando le proprie conoscenze culinarie. Ogni terzo giovedì del mese, inoltre, sui canali social di Scoiattolo **la Consulente offre delle pillole nutrizionali**, coinvolgendo i consumatori in un quiz di consapevolezza alimentare.

3.3 L'innovazione e la sicurezza dei nostri processi

Scoiattolo è costantemente alla ricerca di nuove soluzioni per soddisfare i clienti e le esigenze del mercato. Per questo motivo, l'innovazione riveste un ruolo fondamentale nell'azienda, come è confermato dall'istituzione della funzione Ricerca e Sviluppo nel 2010.

Come già descritto nei precedenti capitoli, nel corso del triennio 2019-2021 l'azienda ha realizzato **importanti investimenti** finalizzati al raggiungimento di un **alto grado di automazione nella produzione**, per rispondere alla domanda crescente con un adeguato livello di distribuzione del carico di lavoro per i dipendenti.

In particolare, durante il 2021, con un investimento complessivo di 2mln di €, in un'ottica di efficientamento del flusso di produzione, Scoiattolo ha affrontato un **"aggiornamento 4.0" pressoché totale delle linee di produzione dedicate alle paste ripiene**. Questo è stato effettuato grazie al credito d'imposta per la transizione 4.0, che supporta e incentiva le imprese che investono in beni strumentali nuovi, materiali e immateriali, funzionali alla trasformazione tecnologica e digitale dei processi produttivi.

Nuovi macchinari e nuove tecnologie hanno quindi fatto i loro ingressi a supporto del processo di cambiamento avviato dalla nuova generazione alla guida dell'azienda: gli impianti di gestione dei flussi di semola e uova sono stati ammodernati e ricreati, permettendo così un **controllo puntuale degli scarichi di materia prima e**

«Scoiattolo è costantemente alla ricerca di nuove soluzioni per soddisfare i clienti e le esigenze del mercato»

dei relativi sprechi, generando un patrimonio di dati utile ad intervenire sulle cause di scarto. Sono stati inoltre rinnovati gli ambienti dedicati al raffreddamento del prodotto ed introdotto, come già fatto per il reparto di produzione paste lisce, un **impianto di generazione di ozono** che, costantemente monitorato da remoto dall'ufficio Controllo Qualità, permette un ulteriore abbattimento della carica batterica residua. Hanno fatto il loro ingresso inoltre **moderni sistemi di ispezione per il controllo delle vaschette di prodotto già confezionato**, così da supportare gli operatori nelle attività di verifica della conformità, nonché per garantire un elevato livello di qualità al cliente finale.

Il salto fatto grazie agli investimenti è stato significativo e si è concretizzato

nell'incremento della capacità produttiva sino a 75t/giorno, con un parallelo aumento dell'efficienza produttiva, monitorata ogni giorno anche grazie all'analisi dei dati forniti in continuo dai vari impianti e macchinari.

Nel 2021 è stata portata a termine l'automazione del fine linea iniziata nel 2020, una scelta attuata per sgravare il lavoro dell'operatore a livello fisico e formarlo per la gestione dei nuovi dispositivi. Per la pasta liscia è invece stata brevettata una sfogliatrice di ultima generazione capace di stressare meno l'impasto, con un risultato che ricorda la sfoglia stesa a mano.

A fine 2021 hanno inoltre preso avvio

i lavori per la costruzione del nuovo stabilimento di Scoiattolo, adiacente e direttamente collegato a quello attuale: 10.000 mq per un progetto innovativo che vede l'integrazione del territorio e del verde circostante, con materiali di costruzione adatti alla riduzione delle emissioni inquinanti. Al piano terra l'attuale magazzino refrigerato per lo stoccaggio di prodotto finito e materie prime, sarà collegato con quello del nuovo stabile, per consentire la continuità dei flussi di lavoro e l'accrescimento della capienza totale di stoccaggio. Al primo piano troverà invece spazio la produzione, che passerà da 9 a 12 linee produttive totali, per far fronte alle richieste dei nuovi mercati. Le 3 linee aggiuntive

verranno utilizzate per la pasta ripiena e produrranno complessivamente 3.000kg/h, duplicando così la capacità produttiva delle linee attuali.

Il secondo piano del nuovo stabilimento invece ospiterà gli uffici di Scoiattolo.

Per la copertura superficiale del nuovo stabilimento, Scoiattolo ha selezionato il TX Active, un materiale fotocatalitico in grado di garantire la pulizia delle superfici e conferire una particolare brillantezza all'impianto, permettendo al contempo l'abbattimento dello smog.

È in fase di consultazione anche l'installazione di pannelli fotovoltaici sia sull'attuale impianto che su quello di nuova costruzione, per garantire un approvvigionamento di energia

più pulita e rispettoso dell'ambiente e ridurre le emissioni di CO2.

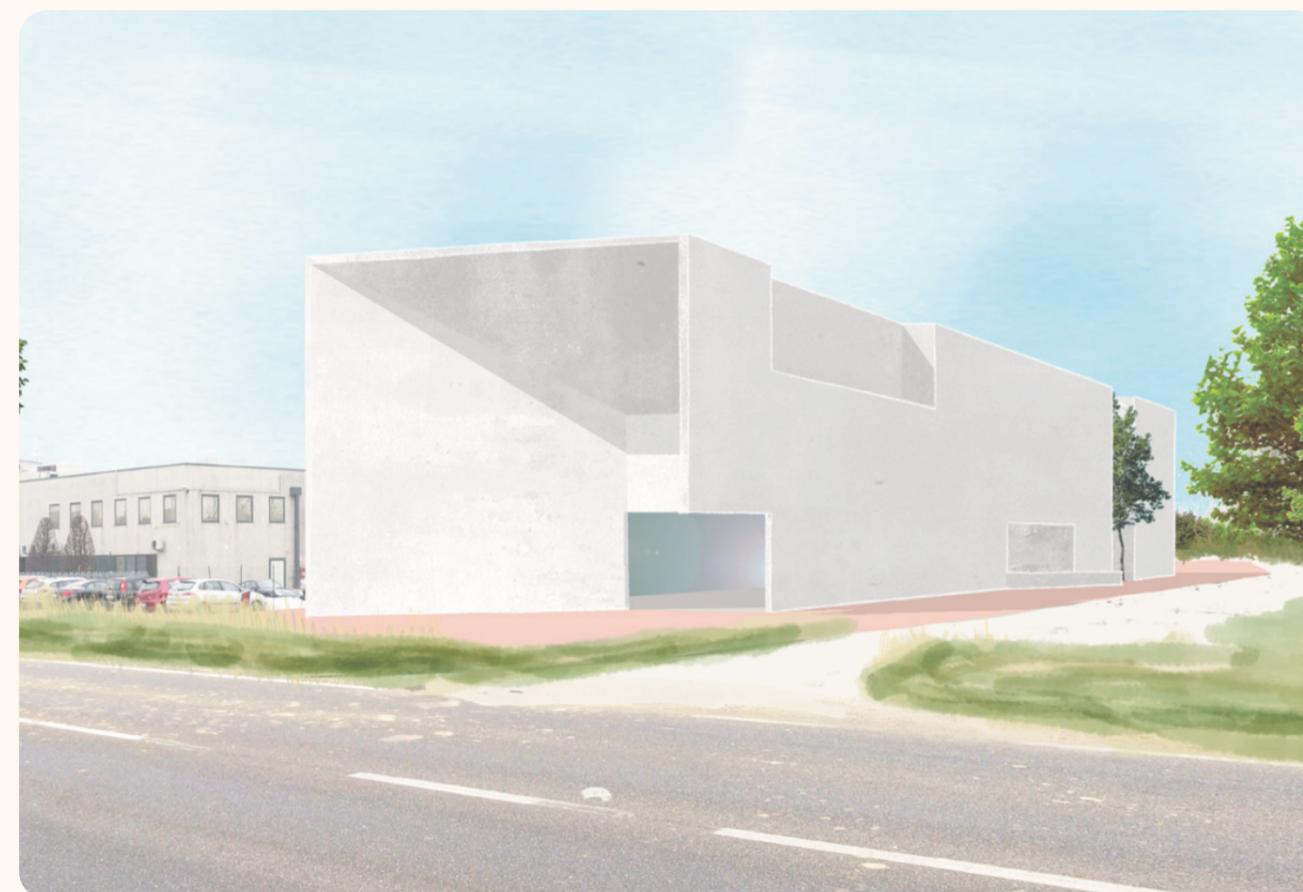
L'innovazione, per Scoiattolo, interessa non soltanto i propri prodotti e processi, ma anche le modalità e gli strumenti di distribuzione al consumatore finale. È nell'ottica di rispondere sempre meglio alle esigenze dei clienti che, a partire da febbraio 2021, il Raviolificio è approdato con Amazon Fresh nel settore dell'e-commerce, con servizio di consegna della spesa in giornata sulle città di Roma e Milano, sempre più caratterizzate da esigenze e modalità di acquisto innovative e alternative. Il progetto prevede anche l'ampliamento del servizio sulle città di Bologna e Torino.

Il rivestimento in TX Active per il nuovo stabilimento di Scoiattolo

TX Active è un cemento con proprietà fotocatalitiche, specifico per la realizzazione di opere architettoniche di pregio. Le caratteristiche estetiche degli elementi in calcestruzzo, prefabbricati o gettati in opera, vengono esaltate e conservate nel tempo.

Le superfici realizzate con questo materiale sono capaci di abbattere lo smog e altre sostanze inquinanti prodotte dall'attività umana, generando inoltre ossigeno. Le prove in laboratorio hanno infatti dimostrato come sia sufficiente un irraggiamento di soli tre minuti per ottenere una riduzione degli agenti inquinanti fino al 75%; verifiche sperimentali di grande scala hanno confermato valori di abbattimento anche superiori.

La fotocatalisi è un fenomeno naturale per cui una sostanza utilizza la luce per accelerare il processo di ossidazione naturale. Usando l'energia luminosa, i fotocatalizzatori possono indurre la formazione di reagenti fortemente ossidanti in grado di decomporre alcune sostanze organiche e inorganiche presenti nell'atmosfera. La fotocatalisi è quindi un acceleratore dei processi di ossidazione che già esistono in natura; favorisce così la più rapida decomposizione degli inquinanti, evitandone l'accumulo.



Rendering del progetto per il nuovo stabilimento rivestito in TX Active

4

**UN PRODOTTO
“BUONO”:
L’ATTENZIONE
VERSO
L’AMBIENTE E IL
TERRITORIO**



GRI 201-1
GRI 305-2
GRI 306-5



GRI 302-1
GRI 305-7
GRI 413-1



GRI 303-5
GRI 306-3



GRI 305-1
GRI 306-4



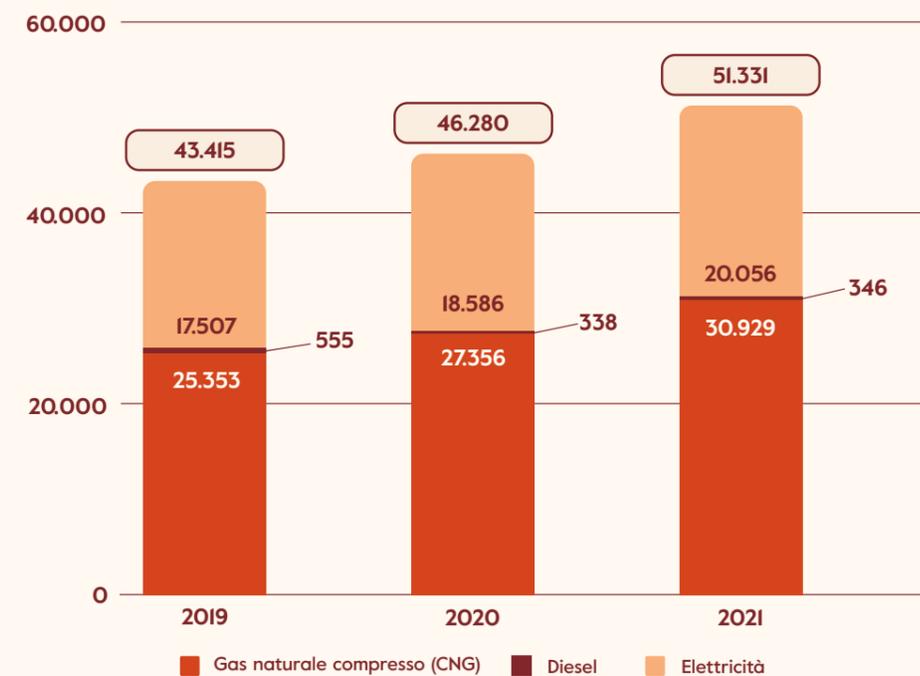
4.1 La nostra lotta al cambiamento climatico

Scoiattolo pone la salvaguardia dell'ambiente alla base delle proprie attività produttive e dei propri obiettivi di crescita. La società si impegna costantemente nel monitoraggio e nella valutazione dei propri impatti ambientali, oltre la mera compliance normativa, al fine di individuare strategie vincenti e soluzioni innovative da implementare per la loro mitigazione e riduzione.

Particolare attenzione è rivolta da Scoiattolo all'efficientamento e alla riduzione dei propri consumi energetici, costituiti prevalentemente da gas naturale ed elettricità, che nel 2021 rappresentano rispettivamente il 60% e il 39% dei consumi totali. Il gas naturale viene utilizzato per la produzione di vapore e, in parte minore, per il riscaldamento.

«Particolare attenzione è rivolta da Scoiattolo all'efficientamento e alla riduzione dei propri consumi energetici»

CONSUMI ENERGETICI (GJ)





Perline al Parmigiano Reggiano verso la pastorizzazione

All'interno dello stabilimento di Lonate Ceppino sono presenti 9 linee di produzione che lavorano h24 cinque giorni su sette, per cui è richiesta una **grande quantità di vapore**, che viene utilizzato principalmente **per la pastorizzazione e per il riscaldamento dell'acqua**. L'energia elettrica è invece impiegata principalmente per l'illuminazione e per l'alimentazione dei macchinari.

Tra i combustibili utilizzati da Scoiattolo figura, seppur in modo residuale (1% sul totale dei consumi nel 2021), anche il diesel, impiegato come carburante per la flotta aziendale.

Nel 2020 e nel 2021 sono state installate nuove linee che hanno sostituito le precedenti, incrementando in modo significativo l'efficienza produttiva.

Nonostante le numerose operazioni di efficientamento effettuate sui macchinari, a causa dell'aumento della

produzione l'andamento dei consumi energetici è in crescita lungo il triennio. Infatti, nel 2021 **il consumo energetico complessivo si è attestato su 51.331 GJ**, in aumento del 10,9% rispetto al 2020 (46.280 GJ) e del 18,2% rispetto al 2019 (43.415 GJ).

Nel nuovo impianto in costruzione nel 2022, anche in risposta all'attuale crisi energetica, Scoiattolo sta valutando la **possibilità di integrare un impianto di trigenerazione**, per abbattere i costi energetici, e di installare impianti fotovoltaici, per ridurre ulteriormente i consumi e i propri impatti ambientali.

L'incremento dei consumi energetici nel corso del triennio 2019-2021, dovuto all'**aumento dei volumi di produzione**, ha riguardato sia i consumi di gas naturale, che sono passati dai 25.353 GJ del 2019 ai 27.356 GJ del 2020, fino ad arrivare a 30.929 GJ nel 2021, con una crescita del 21,9% nel triennio, sia

i **consumi di elettricità**; questi ultimi sono stati pari, nel 2021, a 20.056 GJ, in **aumento del 7,9% rispetto al 2020**, in cui il dato registrato era 18.586 GJ, e in aumento del 14,6% rispetto al 2019, in erano stati consumati 17.507 GJ di energia elettrica.

Anche a causa della **riduzione negli spostamenti** dovuta all'impatto della pandemia da **COVID-19**, il consumo di diesel ha fatto registrare un andamento più altalenante nel corso del triennio. Nel 2021 i consumi di diesel sono stati pari a 346 GJ, in leggero aumento (+2,1%) rispetto al 2020, in cui erano stati consumati 338 GJ, e in netta diminuzione (-37,7%) rispetto al 2019, in cui si erano consumati 555 GJ.

Ai consumi energetici sono associate le **emissioni di gas serra** (Greenhouse Gases, di seguito GHG), che si dividono in **due categorie**:

■ **Emissioni dirette**

- **Scope 1:** emissioni GHG derivanti da fonti possedute o controllate da un'organizzazione. Nel caso di Scoiattolo, appartengono a questa categoria le emissioni derivanti dal consumo di **gas naturale e diesel**, e le emissioni generate dalle **fughe di gas refrigeranti** impiegati nei sistemi di climatizzazione;

■ **Emissioni indirette**

- **Scope 2:** emissioni GHG che sono conseguenza delle attività dell'azienda, ma la cui fonte/sorgente è controllata da altre aziende. Tipicamente ricadono in questa categoria le **emissioni derivanti dalla produzione o acquisto di elettricità**;



- Scope 3:** tutte le altre emissioni indirette che vengono generate dalla catena del valore dell'azienda come, ad esempio, quelle derivanti dall'utilizzo dell'energia usata per la realizzazione di prodotti e materie acquistate all'esterno, di combustibili per veicoli non aziendali, per il trasporto di materiali, prodotti finiti o semilavorati e per lo spostamento dei dipendenti da casa al luogo di lavoro. Questa categoria di emissioni non è oggetto della presente rendicontazione.

Le emissioni indirette Scope 2 sono calcolate secondo due distinte metodologie:

- Location based:** questo approccio prevede di applicare all'elettricità un fattore di emissione che riflette il mix energetico medio nazionale, includendo tutte le fonti di produzione elettrica del Paese, comprese le rinnovabili.
- Market based:** questo approccio prevede di impiegare un fattore di

emissione che considera il residual mix, quindi esclusivamente il parco termoelettrico nazionale, escluse le fonti rinnovabili. Il valore di questo fattore è dunque più elevato di quello impiegato per il metodo Location based.

Nel caso di Scoiattolo, il **totale delle emissioni GHG nel 2021** è stato pari a 4.523 ton_{CO2e} calcolate secondo l'approccio Market Based, e a 3.734 ton_{CO2e} calcolate secondo l'approccio Location Based.

L'aumento registrato nella quantità di emissioni GHG emesse è in linea con il trend riscontrato per i consumi energetici; infatti, nel 2021 le emissioni GHG sono state pari a 3.734 ton_{CO2e}, **in aumento del 12,9% rispetto al 2020**, in cui si erano attestate su un valore pari a 3.307 ton_{CO2e}, e in aumento del 6,2% rispetto al 2019, in cui Scoiattolo ha emesso 3.515 ton_{CO2e}. In particolare, coerentemente con l'aumento dei volumi di produzione, si registra un incremento più marcato per le emissioni Scope 1, che costituiscono il 53% delle emissioni totali.

Emissioni	Unità di misura	2019	2020	2021
Scope 1	ton _{CO2e}	1.769	1.572	1.979
Scope 2 - Location Based	ton _{CO2e}	1.746	1.735	1.755
Scope 2 - Market Based	ton _{CO2e}	2.266	2.368	2.544
Totale Scope 1 + Scope 2 Location Based	ton_{CO2e}	3.515	3.307	3.734
Totale Scope 1 + Scope 2 Market Based	ton_{CO2e}	4.035	3.940	4.523

4.2 La gestione dei nostri processi produttivi

A causa della tipologia di processi produttivi messa in atto dall'azienda, un ulteriore impatto ambientale generato dalle attività di Scoiattolo riguarda il **consumo di acqua**, impiegata prevalentemente nelle caldaie e utilizzata per la produzione all'interno dei vari reparti. Una buona parte dell'acqua consumata è destinata alle operazioni di pulizia e lavaggio. L'acqua viene prelevata interamente da terze parti, mentre lo scarico avviene in pubblica fognatura. Scoiattolo sta valutando di implementare, nei prossimi anni, un sistema di trattamento delle acque reflue, per meglio assicurarsi il rispetto dei limiti imposti dalla legislazione alle concentrazioni di **COD** (Chemical Oxygen Demand, domanda

chimica di ossigeno) e **BOD** (Biochemical Oxygen Demand, domanda biochimica di ossigeno), che rappresentano residui organici dovuti alla tipologia di prodotto e sono due **indicatori dell'inquinamento idrico**, nelle acque di scarico.

In totale, i **prelievi idrici** nel triennio di rendicontazione sono stati pari a 17649 m³ d'acqua nel 2019, 25538 m³ nel 2020 e 23574 m³ nel 2021, come dettagliato nel grafico sottostante.

La stessa tendenza rilevata con riferimento ai prelievi si riflette sugli **scarichi idrici**; infatti, nel 2021 sono stati scaricati 9851 m³ di acqua, in diminuzione rispetto agli 11490 m³ del



2020 e in aumento rispetto ai 7400 m³ scaricati nel 2019. In un'ottica di riduzione degli impatti ambientali, nonché di rispetto delle normative vigenti, assume significativa importanza anche il **monitoraggio delle emissioni di sostanze inquinanti in atmosfera**. Gli inquinanti che compongono tali emissioni, generate dalle attività produttive di Scoiattolo, sono principalmente i **composti organici volatili (COV)** e le **polveri (PM)**.

Questi inquinanti sono oggetto di misurazione periodica da parte dell'azienda, in conformità con la normativa vigente; ogni anno vengono infatti effettuati **campionamenti per misurare le concentrazioni delle sostanze inquinanti** presso i diversi punti di emissione siti nello stabilimento produttivo. A partire dai campionamenti effettuati in sito, al fine di ottenere una stima annuale delle quantità emesse in atmosfera per ciascun inquinante, Scoiattolo impiega una metodologia di calcolo

che moltiplica **tre fattori**: la media delle concentrazioni misurate presso ciascun camino, la media dei flussi registrati al momento del campionamento e le ore di funzionamento degli impianti ogni anno. La mancanza di un sistema di monitoraggio continuo, e la conseguente necessità di operare una **stima delle emissioni generate**, è il motivo principale per il quale nel triennio di rendicontazione si possono osservare oscillazioni tra i valori misurati. Il momento in cui viene svolta la misurazione, infatti, può influire, in alcuni casi anche significativamente, sul valore rilevato.

Nel triennio di rendicontazione Scoiattolo **non ha ricevuto sanzioni** per superamento dei limiti di legge per le emissioni di inquinanti, che mostrano un trend di riduzione consistente tra il 2020 e il 2021.

L'azienda monitora attentamente anche gli impatti generati nelle fasi a valle del proprio processo produttivo,



Scarto di carta siliconata recuperato in fase di confezionamento

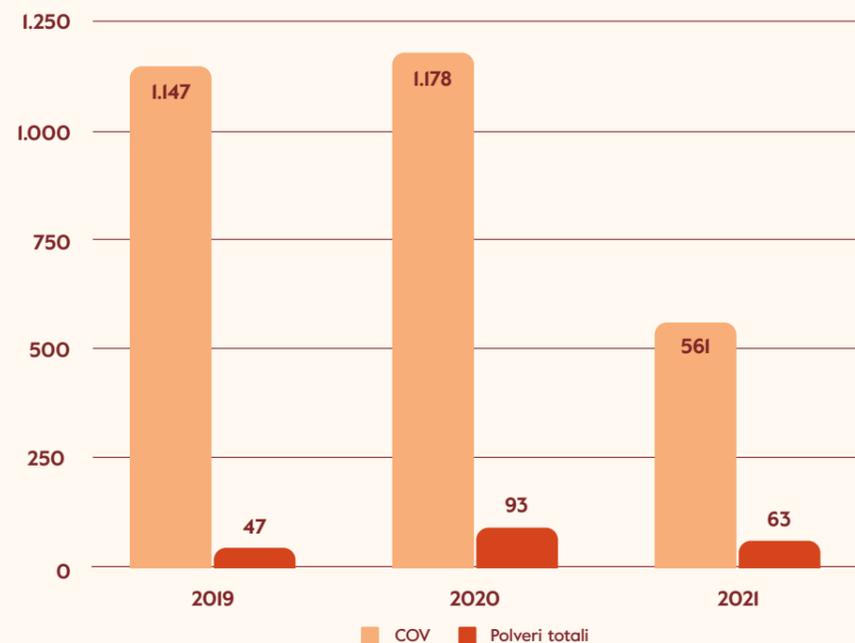
con particolare riferimento ai **volumi di rifiuti generati dalle attività**. I rifiuti vengono gestiti da un'azienda esterna addetta al recupero e allo smaltimento.

In totale, Scoiattolo ha prodotto nel 2021 1101,806 tonnellate di rifiuti, tutti appartenenti alla categoria dei **rifiuti**

"Non pericolosi", in crescita rispetto alle 1041,105 ton del 2020 (+6%) e rispetto alle 967,978 ton del 2019 (+8%), in linea con l'aumento registrato nei volumi di produzione.

Una parte dei rifiuti di ferro, acciaio e carta e cartone (circa il 65%) è inviata

EMISSIONI INQUINANTI (ton)



Rifiuto	Destinazione	Unità di misura	2019	2020	2021
Legno	Riciclo	ton	4,91	12,43	21,02
	Discarica	ton	2,65	6,69	11,32
Materiali misti	Discarica	ton	366,80	363,36	388,08
Ferro e acciaio	Riciclo	ton	6,68	4,29	1,40
	Discarica	ton	3,60	2,31	0,76
Carta e cartone	Riciclo	ton	34,16	33,66	33,70
	Discarica	ton	18,40	18,12	18,14
Plastica	Discarica	ton	-	4,98	-
Carta patinata	Riciclo	ton	-	-	17,16
Sottoprodotti alimentari	Incenerimento	ton	530,78	595,27	610,23
Totale	-	ton	967,98	1.041,11	1.101,81

³ Per i paesi europei, i rifiuti pericolosi sono identificati con un asterisco nel Catalogo Europeo dei Rifiuti (CER)

al recupero finale, mentre la carta patinata viene recuperata interamente attraverso il progetto Cycle4Green. **Sul totale dei rifiuti prodotti, circa il 5% è destinato al riciclo.**

Del restante 95% dei rifiuti, il 40% è destinato alla discarica. Si tratta

principalmente di materiali misti plastica, e della quota non inviata a recupero (35%) dei rifiuti di legno, ferro, acciaio, carta e cartone. I **sottoprodotti alimentari** (rifiuti organici), che costituiscono il 55% dei rifiuti totali, vengono inviati a **incenerimento per la produzione di biogas**.

I Marzoli – Produzione di biogas da rifiuti organici

I sottoprodotti alimentari prodotti da Scoiattolo, **rifiuti organici generati** nei processi produttivi, vengono inviati alla società I Marzoli per la **produzione di biogas**. I Marzoli è una realtà produttiva specializzata nell'uso dei materiali e dei sottoprodotti derivanti dal ciclo produttivo e commerciale delle industrie agroalimentari per l'alimentazione animale.

4.3 L'impatto del business sulla nostra comunità

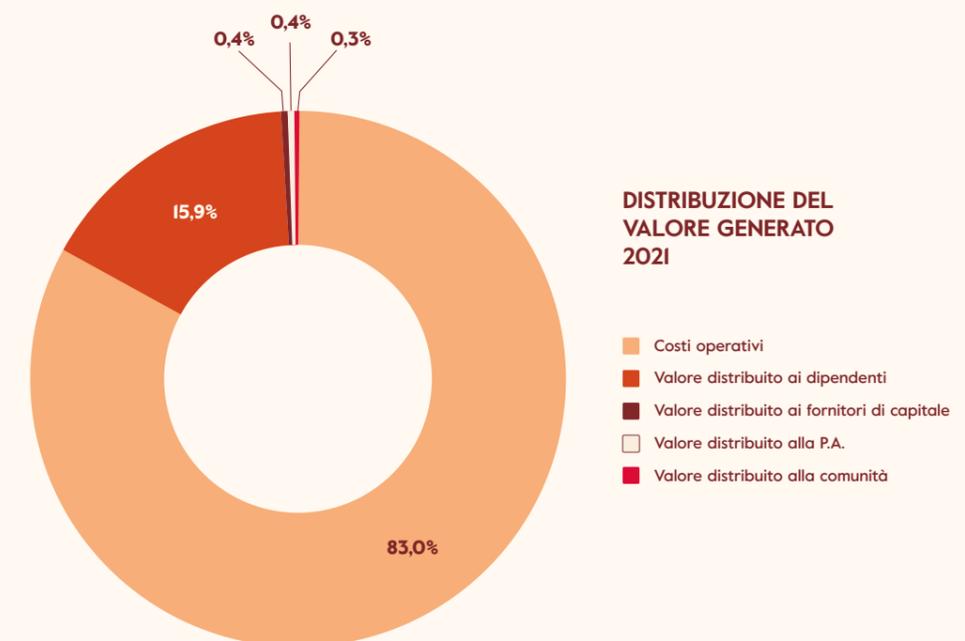
Il 2021 è stato un anno di grande crescita per Scoiattolo, come dimostrato dal **valore economico totale generato dal Raviolificio**, che è stato pari a **46,37 milioni di €**, in crescita del 12% rispetto al 2020, in cui era stato di 41,1 milioni di €, e in aumento del 34% rispetto al 2019, in cui si era registrato un valore generato totale di 34,63 milioni di €.

Una parte significativa (83%, pari a 36,16 milioni di €) del valore generato è impiegato per la **copertura dei costi operativi**, in primo luogo per l'acquisto di materie prime (21,95 milioni di €) e di servizi (12,62 milioni di €). Alla forza lavoro sono stati destinati 6,94 milioni di

€, mentre 155.975 € sono stati destinati agli impegni nei confronti dei fornitori di capitale, principalmente sotto forma di pagamento di interessi ed altri oneri finanziari. Il valore trasferito alla Pubblica Amministrazione comprensivo delle diverse imposte dovute è pari a 197.423 €. Infine, alle comunità sono stati destinati 118.627 €, sotto forma di sponsorizzazioni e contributi ad associazioni non-profit.

Consapevole di operare all'interno di una comunità economica e sociale complessa, **Scoiattolo supporta con passione e continuità le realtà locali**, sostenendo progettualità allineate ai

VALORE ECONOMICO GENERATO, DISTRIBUITO E TRATTENUTO (MILIONI €)



valori dell'azienda.

Scoiattolo ha da diversi anni un rapporto di affetto, cura e supporto con la **comunità varesina Il Pezzettino**, che accoglie bambini provenienti da contesti violenti e dona continuità ai rapporti instaurati con le educatrici e gli altri bambini, fornendo un supporto sia economico che formativo. I ragazzi, insieme allo street artist Sea, hanno realizzato nel 2021 un **murales** permanente sui muri dell'azienda di Scoiattolo, parte integrante di un processo di dinamismo, curiosità e colore che l'azienda vuole portare fuori e dentro le proprie mura.

L'azienda supporta inoltre attivamente la **Varesina Calcio** nel suo percorso di crescita. Il progetto formativo Varesina si snoda a partire dall'attività di primo contatto con il calcio per i ragazzi, procedendo con la pre-formazione tecnica dell'attività di base (pulcini ed esordienti) e concludendosi con la vera specializzazione tecnica dell'attività agonistica. Tale progetto, che ha portato alla Varesina il **riconoscimento**

di **Scuola Calcio Èlite**, mira a garantire un vissuto socio-relazionale importante in un ambiente sano, ma anche e soprattutto a stimolare il giocatore nell'aspetto emotivo, tecnico-coordinativo, tattico e atletico.

A dimostrazione dell'attenzione verso le comunità locali, Scoiattolo ha fornito **supporto alla protezione civile durante la pandemia da COVID-19**, donando prodotti per le famiglie in difficoltà e per tutti i volontari impiegati nel Polo della sicurezza delle Fontanelle.

Il Raviolificio affianca inoltre **associazioni territoriali** (come il Banco Non Solo Pane, Bocatás, Exodus, ecc) e supporta iniziative e manifestazioni locali, finalizzate allo sviluppo e alla promozione del territorio, con attività che favoriscono il benessere fisico, ludico e spesso aggregativo. Tutto questo **riducendo al massimo lo spreco alimentare** e destinando prodotti conformi al supporto di queste iniziative speciali.

Scoiattolo nel 2021 è stata inoltre main sponsor dell'evento a scopo benefico



Settore giovanile della Varesina Calcio



Estratto dell'evento EcoRun

EcoRun, per celebrare un week end di qualità da condividere con la comunità locale. L'azienda si è inserita in questo **momento di celebrazione dello sport e di rispetto della natura** con l'intento

di ribadire la propria attenzione all'ambiente e di favorire nuovamente situazioni aggregative, sportive e di svago fortemente limitate nei mesi precedenti dal periodo pandemico.

Progetto "Prati stabili"

Scoiattolo, acquistando uno specifico Parmigiano Reggiano DOP per i propri ripieni, aderisce inoltre all'iniziativa "Prati Stabili", che ha l'obiettivo di **valorizzare i prodotti caseari da filiere di prato stabile**, cioè un campo che non viene arato o dissodato per molto tempo, in cui si lascia a **coltivazione spontanea, non si diserba e non si usano antiparassitari**. Le uniche pratiche agricole a cui è sottoposto solo lo sfalcio, l'irrigazione e la concimazione organica con il letame. Si caratterizza per la presenza di diverse specie erbacee, che a seconda della stagione di sfalcio possono conferire al formaggio sapori e aromi molto diversi fra loro. Il prato stabile è un ecosistema ricco di biodiversità vegetale e animale, dagli insetti, agli uccelli, fino alle piante. Per una superficie agricola, **il rispetto della condizione di "prato stabile" favorisce inoltre la diminuzione di emissioni di gas serra**.

Il bollino "Progetto Qualità Prati Stabili" crea una rete e marca una differenza: identifica i prodotti realizzati da filiere da prato stabile e sancisce un patto di fiducia fra agricoltori, latterie, produttori e consumatori. A fronte di un prezzo equo, il consumatore può scegliere in modo più consapevole un prodotto autentico, di qualità superiore.

**NOTA
METODOLOGICA
E GRI CONTENT
INDEX**



Nota Metodologica

Il presente documento costituisce il primo Bilancio di Sostenibilità del Raviolificio Lo Scoiattolo S.p.A., identificata nel testo anche come “Scoiattolo” o “la Società”, redatto su base volontaria con l’obiettivo di comunicare in modo trasparente agli stakeholder di riferimento le proprie performance, strategie e impegni negli ambiti di sostenibilità significativi per

la Società. Il processo che ha portato all’elaborazione del Bilancio ha visto il coinvolgimento del management aziendale e delle principali funzioni da esso coordinate.

Il Bilancio è relativo all’esercizio fiscale 2021 (dal 1° gennaio al 31 dicembre) e i dati sono confrontati con i risultati del 2019 e 2020.

PERIMETRO DEGLI IMPATTI DEGLI ASPETTI MATERIALI

TEMA MATERIALE	GRI DISCLOSURE	PERIMETRO		LIMITAZIONI DI RENDICONTAZIONE
		INTERNO	ESTERNO	
La nostra lotta al cambiamento climatico	302: Energia 305: Emissioni	Scoiattolo	-	-
La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	303: Acqua e scarichi idrici 305: Emissioni	Scoiattolo	-	-
La salute e sicurezza dei nostri dipendenti	403: Salute e sicurezza sul lavoro	Scoiattolo	-	-
Il nostro contributo all’economia circolare	301: Materiali 306: Rifiuti	Scoiattolo	-	-
Il benessere dei nostri dipendenti	401: Occupazione 405: Diversità e pari opportunità	Scoiattolo	-	-
La commercializzazione del nostro prodotto	417: Marketing ed etichettatura	Scoiattolo	-	-
Lo sviluppo del nostro capitale umano	403: Formazione e istruzione	Scoiattolo	-	-
L’innovazione, la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti	416: Salute e sicurezza dei clienti	Scoiattolo	-	-
L’impatto del business sulla nostra comunità locale	201: Performance economiche 413: Comunità locali	Scoiattolo	-	-
Etica e integrità di business	205: Anticorruzione 307: Compliance ambientale 419: Compliance socioeconomica	Scoiattolo	-	-
La gestione sostenibile della nostra catena di fornitura	204: Pratiche di approvvigionamento 308: Valutazione ambientale dei fornitori 414: Valutazione sociale dei fornitori	Scoiattolo	-	-

Il documento, che verrà pubblicato con cadenza annuale, è stato redatto in conformità ai GRI Sustainability Reporting Standards (di seguito GRI Standards), pubblicati nel 2016 dal GRI – Global Reporting Initiative, e relativi aggiornamenti, secondo l’opzione Core.

Il perimetro di rendicontazione include lo stabilimento di Via Benjamin Franklin 8, a Lonate Ceppino, Varese.

Il documento è stato redatto in linea con i principi di definizione e di qualità del contenuto espressi dai GRI Standards, quali inclusività degli stakeholder, contesto di sostenibilità, materialità, completezza, accuratezza, equilibrio, chiarezza, comparabilità, affidabilità e tempestività. Con riferimento al principio di materialità, il presente Bilancio rendiconta i risultati e le performance di Scoiattolo in riferimento alle tematiche emerse come materiali dall’analisi di materialità, cioè aventi una forte influenza sulle valutazioni e decisioni degli stakeholder e un’elevata rilevanza in termini di impatti economici, sociali e ambientali. Per maggiori approfondimenti, si rimanda al capitolo

“1.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità”.

Principali criteri di calcolo

Di seguito sono indicate le modalità di calcolo di alcuni indicatori riportati nelle diverse sezioni del Bilancio. Per i dati ambientali è stato adottato un approccio conservativo nelle assunzioni effettuate.

Consumi energetici

I consumi energetici di Scoiattolo, derivanti da energia elettrica, diesel e gas naturale, sono stati calcolati in termini di Gigajoule (GJ). Per uniformare i diversi vettori energetici sono stati utilizzati i fattori di conversione presenti nella “Tabella parametri standard nazionali” del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM) per gli anni 2019, 2020 e 2021.

Emissioni dirette (Scope 1) e indirette (Scope 2)

Le emissioni di gas serra sono state calcolate sulla base dei principi riportati

EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 1)			
FONTI	ATTIVITÀ	FATTORE DI EMISSIONE	GWP ⁴
Diesel e Gas Naturale	Consumo di carburante	Tabella parametri standard nazionali, Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM), 2019, 2020 e 2021	Sono state considerate solo le emissioni di CO ₂
Perdite derivanti dai sistemi di condizionamento di gas refrigeranti	Perdite	-	I Global Warming Potentials (GWPs) considerati derivano dal DEFRA, Conversion factors database (2021)

⁴ Il Global Warming Potential (GWP) è il calore assorbito da qualsiasi gas serra nell’atmosfera, come multiplo del calore che sarebbe assorbito dalla stessa massa di anidride carbonica (CO₂). Per ogni gas, la CO₂eq è la massa di CO₂ che riscalderebbe la terra quanto la massa di tale gas.

EMISSIONI DIRETTE DI GHG (SCOPE 2)			
FONTE	ATTIVITÀ	FATTORE DI EMISSIONE	GWP
Energia elettrica acquistata dalla rete nazionale – secondo il metodo Location-based ⁵	Consumo di elettricità	Terna, Confronti Internazionali, 2017, 2018 e 2019 (Total gross production)	Sono state considerate solo le emissioni di CO ₂
Energia elettrica acquistata dalla rete nazionale – secondo il metodo Market-based ⁶	Consumo di elettricità	AIB - European Residual Mixes, 2019, 2020 e 2021	Sono state considerate solo le emissioni di CO ₂

nel “GHG Protocol Corporate Accounting and Reporting Standard”, lo standard pubblicato da The Greenhouse Gas Protocol Initiative, espresse in termini di CO₂ equivalente e determinate come riportato in tabella.

Rifiuti

Per i rifiuti prodotti di legno (CER I50I03), ferro e acciaio (CER I70405) e carta e cartone (CER I50I0I), si è considerato che il 65% del totale venga inviato al recupero finale e al recupero energetico (indicato come “Riciclo” nel testo), mentre un residuale 35% venga destinato a impianti finali per lo smaltimento definitivo (indicato come “Discarica” nel testo).

Salute e sicurezza

L’indice di frequenza degli infortuni è calcolato come rapporto tra il numero totale di incidenti registrabili, esclusi quelli in itinere, e il numero di ore lavorate nello stesso periodo, moltiplicato per 1.000.000. L’indice di frequenza degli infortuni

gravi è calcolato come rapporto tra il numero totale di incidenti comportanti un numero di giorni di assenza superiore a 180 e il numero di ore lavorate nello stesso periodo, moltiplicato per 1.000.000.

Dipendenti

I dati relativi ai dipendenti sono rappresentati come organico al 31 dicembre dei periodi di riferimento e non come dati FTE (Full-time equivalent).

Informazioni e contatti

Per informazioni e approfondimenti in merito alla strategia di sostenibilità di Scoiattolo e ai contenuti del presente Bilancio di Sostenibilità, è possibile rivolgersi al seguente indirizzo:

marketing@loscoiattolo.it

⁴ L’approccio Location Based prevede di applicare all’elettricità un fattore di emissione che riflette il mix energetico medio nazionale, includendo tutte le fonti di produzione elettrica del Paese, comprese le rinnovabili.

⁵ L’approccio Market Based prevede di impiegare un fattore di emissione che considera il residual mix, quindi esclusivamente il parco termoelettrico nazionale, escluse le fonti rinnovabili. Il valore di questo fattore è dunque più elevato di quello impiegato per il metodo Location based.

GRI Content Index

GRI STANDARD	INFORMATIVA	DESCRIZIONE INDICATORE	SEZIONE DEL DOCUMENTO	NOTE E OMISSIONI
INFORMATIVA GENERALE				
Gri IO2: informativa generale 2016	PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE			
	IO2-1	Nome dell'organizzazione	Nota metodologica I.1 Chi siamo	-
	IO2-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	I.2 Che cosa facciamo	-
	IO2-3	Luogo della sede principale	I.1 Chi siamo	-
	IO2-4	Luogo delle attività	I.1 Chi siamo	-
	IO2-5	Proprietà e forma giuridica	I.1 Chi siamo	-
	IO2-6	Mercati serviti	I.2 Che cosa facciamo	-
	IO2-7	Dimensioni dell'organizzazione	I.1 Chi siamo 2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
	IO2-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
	IO2-9	Catena di fornitura	3.1 La gestione della nostra catena di fornitura	-
	IO2-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura	Non applicabile, primo Bilancio secondo gli standard GRI	-
	IO2-11	Principio o approccio prudenziale	Nota metodologica	-
	IO2-12	Iniziative esterne	4.3 L’impatto del business sulla nostra comunità	-
IO2-13	Adesione ad associazioni	I.2 Che cosa facciamo 4.3 L’impatto del business sulla nostra comunità	-	

STRATEGIA			
I02-14	Dichiarazione di un alto dirigente	Lettera agli Stakeholder	-
ETICA ED INTEGRITÀ			
I02-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	I.I Chi siamo	-
GOVERNANCE			
I02-18	Struttura della governance	I.I Chi siamo	-
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER			
I02-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità	-
I02-41	Accordi di contrattazione collettiva	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
I02-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità	-
I02-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità	-
I02-44	Temi e criticità chiave sollevati	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità	-
PRATICHE DI RENDICONTAZIONE			
I02-45	Soggetti inclusi nel bilancio consolidato	Nota metodologica	-
I02-46	Definizione del contenuto del report e perimetri dei temi	Nota metodologica	-
I02-47	Elenco dei temi materiali	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
I02-48	Revisione delle informazioni	Non applicabile, primo Bilancio secondo gli standard GRI	-

I02-49	Modifiche nella rendicontazione	Non applicabile, primo Bilancio secondo gli standard GRI	-
I02-50	Periodo di rendicontazione	Nota metodologica	-
I02-51	Data del report più recente	Il presente documento è il primo Bilancio redatto secondo gli standard GRI	-
I02-52	Periodicità della rendicontazione	Scoiattolo intende pubblicare il Bilancio di sostenibilità con cadenza annuale	-
I02-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	Nota metodologica	-
I02-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	Nota metodologica	-
I02-55	Indice dei contenuti GRI	GRI Content Index	-
I02-56	Assurance esterna	Il presente documento non è oggetto ad assurance esterna.	-

GRI 200 INDICATORI ECONOMICI

PERFORMANCE ECONOMICA			
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	4.3 L'impatto del business sulla nostra comunità
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	4.3 L'impatto del business sulla nostra comunità
GRI 201: Performance economica 2016	201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	4.3 L'impatto del business sulla nostra comunità
PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO			
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	3.1 La gestione sostenibile della nostra catena di fornitura

	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	3.1 La gestione sostenibile della nostra catena di fornitura	-
GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016	204-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	3.1 La gestione sostenibile della nostra catena di fornitura	-
ANTICORRUZIONE				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	I.1 Chi siamo	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	I.1 Chi siamo	-
GRI 205: Anticorruzione 2016	205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	I.1 Chi siamo	-
GRI 300 INDICATORI AMBIENTALI				
MATERIALI				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	3.2 La qualità e la sostenibilità dei nostri prodotti	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	3.2 La qualità e la sostenibilità dei nostri prodotti	-
GRI 301: Materiali 2016	301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	3.2 La qualità e la sostenibilità dei nostri prodotti	-
ENERGIA				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	4.1 La nostra lotta al cambiamento climatico	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	4.1 La nostra lotta al cambiamento climatico	-

GRI 302: Energia 2016	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	4.1 La nostra lotta al cambiamento climatico	-
ACQUA E SCARICHI IDRICI				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	4.2 La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	4.2 La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	-
GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018	303-5	Consumo di acqua	4.2 La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	-
EMISSIONI				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	4.1 La nostra lotta al cambiamento climatico 4.2 La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	4.1 La nostra lotta al cambiamento climatico 4.2 La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	-
GRI 305: Emissioni 2016	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	4.1 La nostra lotta al cambiamento climatico	-
	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	4.1 La nostra lotta al cambiamento climatico	-
	305-7	Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni significative	4.2 La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	-
RIFIUTI				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	4.1 La nostra lotta al cambiamento climatico 4.2 La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	4.1 La nostra lotta al cambiamento climatico 4.2 La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	-

GRI 306: Emissioni 2016	306-3	Rifiuti prodotti	4.2 La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	-
	306-4	Rifiuti non inviati a smaltimento	4.2 La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	-
	306-5	Rifiuti inviati a smaltimento	4.2 La gestione sostenibile dei nostri processi produttivi	-
COMPLIANCE AMBIENTALE				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	I.1 Chi siamo	-
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	I.1 Chi siamo	-
GRI 307: Compliance ambientale 2016	307-1	Non compliance con leggi o regolamenti ambientali	I.1 Chi siamo	-
VALUTAZIONE DEI FORNITORI SU ASPETTI AMBIENTALI				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	3.1 La gestione sostenibile della nostra catena di fornitura	-
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	3.1 La gestione sostenibile della nostra catena di fornitura	-
GRI 308: Valutazione dei fornitori su aspetti ambientali 2016	308-1	Nuovi fornitori valutati secondo criteri di carattere ambientale	Scoiattolo non prevede la valutazione dei fornitori secondo criteri ambientali	-
GRI 400 INDICATORI SOCIALI				
OCCUPAZIONE				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-

	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
GRI 401: Occupazione 2016	401-1	Nuove assunzioni e turnover	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-
GRI 403: Salute e Sicurezza sul lavoro 2018	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-
	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-
	403-3	Servizi di medicina del lavoro	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-
	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-
	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-
	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-
	403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-
	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-
	403-9	Infortuni sul lavoro	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-
	403-10	Malattie professionali	2.2 Il benessere dei nostri dipendenti	-

FORMAZIONE E ISTRUZIONE				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
NON DISCRIMINAZIONE				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	2.1 La gestione e lo sviluppo del nostro capitale umano	-
COMUNITÀ LOCALI				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-

	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	4.3 L'impatto del business sulla nostra comunità	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	4.3 L'impatto del business sulla nostra comunità	-
	GRI 413: Comunità locali 2016	413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	4.3 L'impatto del business sulla nostra comunità
VALUTAZIONE DEI FORNITORI SU ASPETTI SOCIALI				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	3.1 La gestione sostenibile della nostra catena di fornitura	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	3.1 La gestione sostenibile della nostra catena di fornitura	-
GRI 414: Valutazione dei fornitori su aspetti sociali 2016	414-1	Nuovi fornitori valutati secondo criteri di carattere sociale	Scoiattolo non prevede la valutazione dei fornitori secondo criteri ambientali	-
SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	I.2 Che cosa facciamo	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	I.2 Che cosa facciamo	-
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	I.2 Che cosa facciamo	-
MARKETING ED ETICHETTATURA				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	I03-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	I03-2	La modalità di gestione e le sue componenti	I.2 Che cosa facciamo	-
	I03-3	Valutazione delle modalità di gestione	I.2 Che cosa facciamo	-

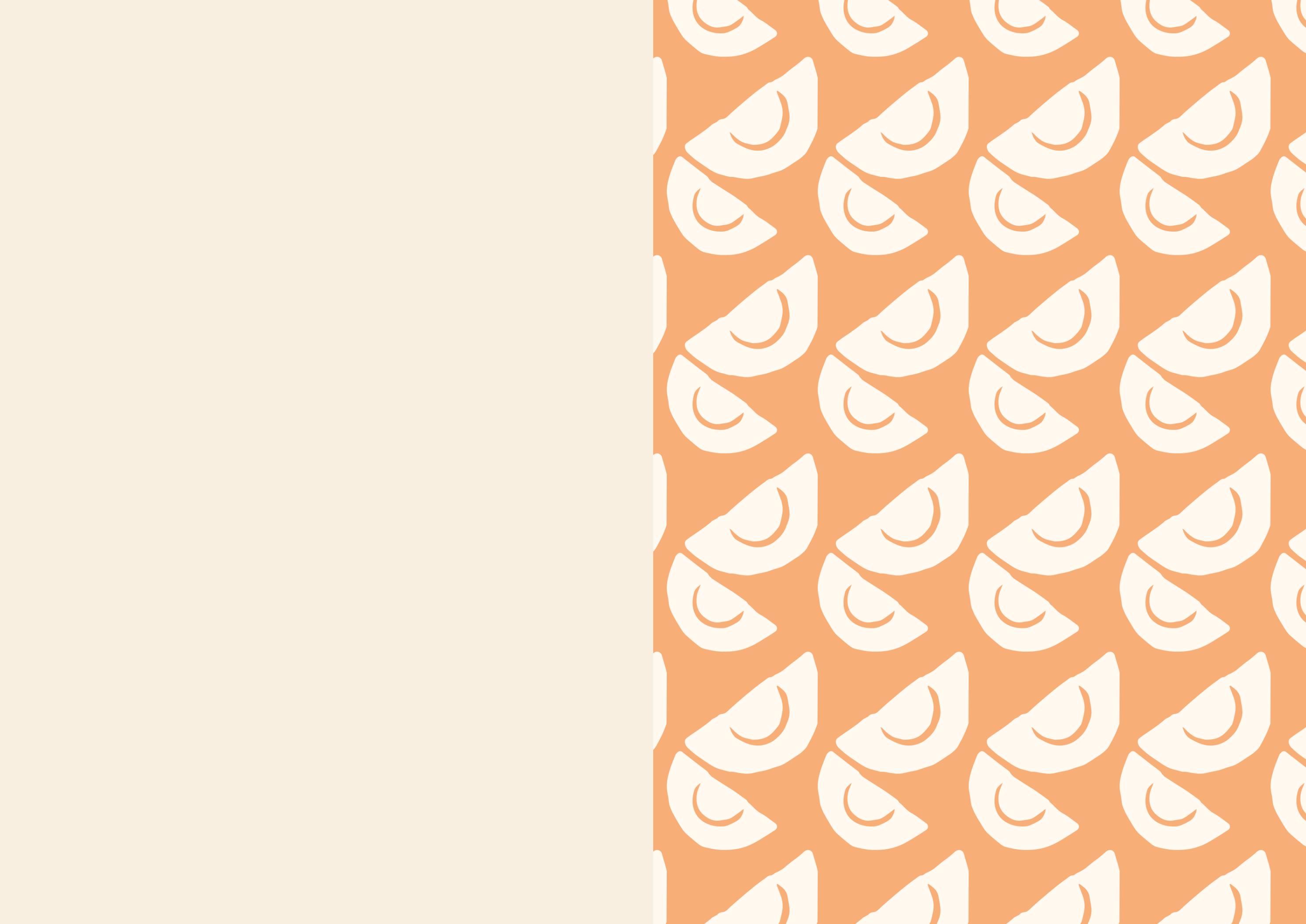
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	I.2 Che cosa facciamo	-
COMPLIANCE SOCIOECONOMICA				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	I.1 Chi siamo	-
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	I.1 Chi siamo	-
GRI 419: Compliance socioeconomica 2016	419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	I.1 Chi siamo	-
ASPETTI NON COPERTI DA INDICATORI GRI				
INNOVAZIONE				
GRI 103: Modalità di gestione 2016	103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	I.3 La sostenibilità per Scoiattolo e le sue priorità Nota metodologica	-
	103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	3.3 L'innovazione e la sicurezza dei nostri processi	-
	103-3	Valutazione delle modalità di gestione	3.3 L'innovazione e la sicurezza dei nostri processi	-



la tua pasta fresca



www.scoiattolopastafresca.it



Raviolificio Lo Scoiattolo S.p.A.

Uffici e produzione: Via B. Franklin 8
21050 Lonate Ceppino (VA), Italia

Sede legale: Via Privata Maria Teresa 7
20123 Milano, Italia

Tel.: +39 0331844885 / **Fax:** +39 0331844875

Mail: marketing@loscoiattolo.it

P.IVA: IT07832250968

www.scoiattolopastafresca.it

Scoiattolo