



**UN
IMPEGNO
CON
RADICI
PROFONDE**

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2023



REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2023

Pizzoli S.p.A.

via Zenzalino Nord 1, 40054 Budrio (Bo), Italia
P.IVA 00590481206 - Rea N. 03029000373 presso ufficio
delle imprese di Bologna

Indice

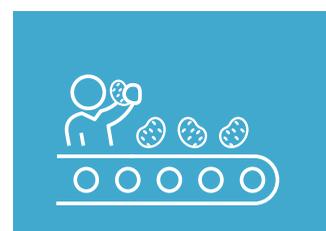
LETTERA DEL PRESIDENTE E CEO	7
PIZZOLI, DAL SEME ALLA TAVOLA	8

PIZZOLI, LO SPECIALISTA ITALIANO DELLE PATATE	11
La Mission	12
Modello di governance	20
Le persone di Pizzoli	24
Relazioni con il territorio	30

UN IMPEGNO CON RADICI PROFONDE	33
Uno scenario sfidante	34
Stakeholder e priorità	38
Guardando al futuro con responsabilità	44



BUONA PER NATURA, SOSTENIBILE PER SCELTA	47
L'arte di scegliere con sapienza	50
Al fianco dei coltivatori	58
Un sapere profondo e rinnovato nel tempo	62



AL CUORE DELLA PRODUZIONE RESPONSABILE	65
Come si diventa una patata Pizzoli	68
Quanta energia serve	74
Dalla Terra, per la Terra	80



LA STRADA VERSO LA TAVOLA	91
Confezionare con impegno	94
Logistica 4.0	96



NEL PIATTO, GUSTO E QUALITÀ IN TUTTA SICUREZZA	101
I segreti di un tubero eccellente	104
In evoluzione continua	112
In dialogo con clienti e consumatori	114

NOTA METODOLOGICA	118
APPENDICE	120
INDICE DEI CONTENUTI GRI	130



Il 2023 è stato un anno straordinario per lo sviluppo di Pizzoli. Siamo consapevoli di essere entrati in una nuova fase della nostra storia che ci richiederà ancora più impegno per assicurare una crescita responsabile e sostenibile a beneficio di tutti gli stakeholder.”

Nicola Pizzoli
Presidente e CEO

Lettera del Presidente e CEO

Il 2023 è stato un anno straordinario per lo sviluppo di Pizzoli: a partire da luglio abbiamo collaudato e avviato il nostro secondo stabilimento produttivo di patatine surgelate presso il polo di San Pietro in Casale dove già dal 2017 è operativo un centro logistico all'avanguardia.

Questa seconda edizione del nostro Report di Sostenibilità racconta le sfide che questa nuova fase di crescita aziendale ci riserva, ma anche i primi risultati, che non hanno tardato ad arrivare superando ogni aspettativa (+21% dei ricavi rispetto al 2022).

Per sostenere questa evoluzione, abbiamo portato a bordo tante nuove risorse, ampliando il personale del 38% rispetto all'anno precedente. Tutto questo in coerenza con l'attenzione e la stima che Pizzoli riserva ad ogni lavoratore, il cui contributo è fondamentale per il successo dell'Azienda: nel 2023 abbiamo più che raddoppiato il numero medio di ore di formazione per dipendente rispetto al 2022, passando da 15 a 32 ore e cogliendo l'avvio del nuovo stabilimento anche per accelerare la crescita verticale o trasversale di molte figure. Inoltre, abbiamo riconfermato le misure di welfare per tutti i dipendenti, aumentando gli investimenti del 31%.

Anche il nuovo stabilimento, come già quello di Budrio, è stato progettato per massimizzare circolarità ed efficienza attraverso l'impiego delle più recenti innovazioni tecnologiche. Inoltre, San Pietro in Casale è dotato di un impianto di biodigestione per poter continuare a recuperare il 100% dei sottoprodotti della lavorazione e destinarli alla produzione di biogas che va ad alimentare direttamente la centrale termica dello stabilimento.

In un anno particolare come il 2023, Pizzoli ha anche affrontato alcune difficoltà dovute a fattori esogeni che hanno destabilizzato la catena di fornitura. Le condizioni climatiche avverse e sempre più difficili da prevedere, l'inflazione e l'instabilità geopolitica hanno

determinato un aumento dei costi di tuberi-seme e materia prima patate e, talvolta, anche una riduzione delle rese delle coltivazioni in termini di qualità e quantità.

Con grande prontezza e capacità, tuttavia, l'Azienda è riuscita a governare la situazione sostenendo la richiesta di materia prima per il nuovo stabilimento e continuando a garantire con continuità la qualità e la sicurezza dei prodotti venduti sul mercato.

Le relazioni strategiche costruite negli anni con i produttori di patate che operano in ben 12 regioni italiane si sono rivelate cruciali in questo contesto. L'impegno di Pizzoli nella ricerca e innovazione agronomica, nell'assistenza tecnica offerta e nelle misure di programmazione e remunerazione che incentivano lo sviluppo delle aziende agricole costituiscono una strategia vincente che intendiamo rafforzare sempre di più nell'ottica di una filiera equa e collaborativa.

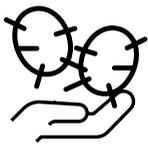
Infine, siamo consapevoli di essere entrati in una nuova fase della nostra storia che ci richiederà ancora più impegno per assicurare una crescita responsabile e sostenibile a beneficio di tutti gli stakeholder, non da ultime tutte le persone e le famiglie che quotidianamente scelgono la qualità e il gusto dei prodotti Pizzoli, riponendo fiducia nel nostro brand e nella nostra capacità di migliorarci giorno dopo giorno. Con la collaborazione di tutti i nostri partner, siamo convinti di poter tenere fede a questo impegno e continuare a creare valore condiviso nel territorio e nel tessuto agroindustriale italiano.

Nicola Pizzoli

Pizzoli, dal seme alla tavola

La catena del valore

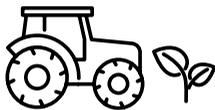
Dal germoglio alla tavola, la cura e la competenza di Pizzoli lungo ogni fase della catena del valore sono la chiave di una storia di successo e prodotti d'eccellenza.

1

ACQUISTO DI PATATE DA SEME
La qualità delle patate Pizzoli parte dal seme, con la selezione e l'acquisto delle migliori varietà da fornire ai coltivatori.

60
varietà commercializzate



2

COLTIVAZIONE
Pizzoli collabora con più di 160 aziende agricole italiane per la produzione di patate di qualità, valorizzando il territorio e le sue risorse.

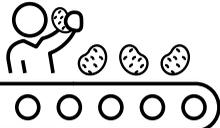
124.918
tonnellate di patate raccolte



3

ACQUISTO DI INGREDIENTI E SERVIZI
Olio di girasole, sale, materiali di packaging e non solo: tutte le forniture indispensabili per produrre le patate Pizzoli sono scelte con cura.

76%
spesa su fornitori italiani



4

SELEZIONE, LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE
Competenza, tecnologia e circolarità: sono questi i tre ingredienti principali dei processi produttivi, dal fresco al surgelato fino alle specialità.

3
stabilimenti



5

PACKAGING
Materiali e processi di confezionamento sono aspetti cruciali per mantenere inalterate fino al consumo le caratteristiche organolettiche dei prodotti Pizzoli.

-33%
spessore del film plastico ridotto nelle confezioni dei prodotti surgelati



6

DISTRIBUZIONE
Dalle celle frigorifere o dalle linee di confezionamento, le patate surgelate e fresche iniziano il loro viaggio verso le piattaforme di distribuzione o nei reparti di ortofrutta o surgelati dei clienti.

99.000+
tonnellate di merce spedita



7

VENDITA
Professionalità e attenzione alle esigenze dei clienti caratterizzano questa fase, nella quale i prodotti Pizzoli raggiungono la grande distribuzione e la ristorazione.

154 mln €
ricavi delle vendite



8

CONSUMO
È arrivato il momento di gustare e condividere le specialità Pizzoli, come già fanno milioni di famiglie in Italia e all'estero.

11
Paesi raggiunti



9

SMALTIMENTO
Non resta che conferire correttamente le confezioni ed eventuali scarti organici nella raccolta differenziata, per essere destinati agli impianti di trattamento, riciclo o smaltimento autorizzati.

100%
degli imballaggi monomateriale sono riciclabili

Nota: I dati si riferiscono al 2023.



PIZZOLI, LO SPECIALISTA ITALIANO DELLE PATATE



Da tre generazioni Pizzoli porta in tavola il meglio delle patate con la cura, la dedizione e il sapere profondo che solo uno specialista può offrire.

La Mission

Prima realtà nel settore della produzione e commercializzazione di patate in Italia, Pizzoli propone una vasta gamma di prodotti base patata innovativi per le famiglie e i professionisti della ristorazione.

L'Azienda è organizzata in **tre aree di business**: produzione di patatine surgelate, selezione e commercializzazione di patate fresche da consumo e commercializzazione di patate da seme.

La sede amministrativa si trova a Budrio, nella provincia di Bologna, un territorio da sempre vocato alla coltivazione di patate di qualità. Qui si svolgono anche i processi per la produzione delle patate surgelate, che sono successivamente stoccate nella piattaforma logistica situata a San Pietro in Casale.

Nel 2023, il **polo di San Pietro in Casale è stato completato con la costruzione e l'avvio del secondo sta-**

bilimento produttivo del surgelato, diventando il più grande polo del Sud Europa, per assecondare la forte espansione del settore e consolidare il posizionamento di Pizzoli sul mercato.

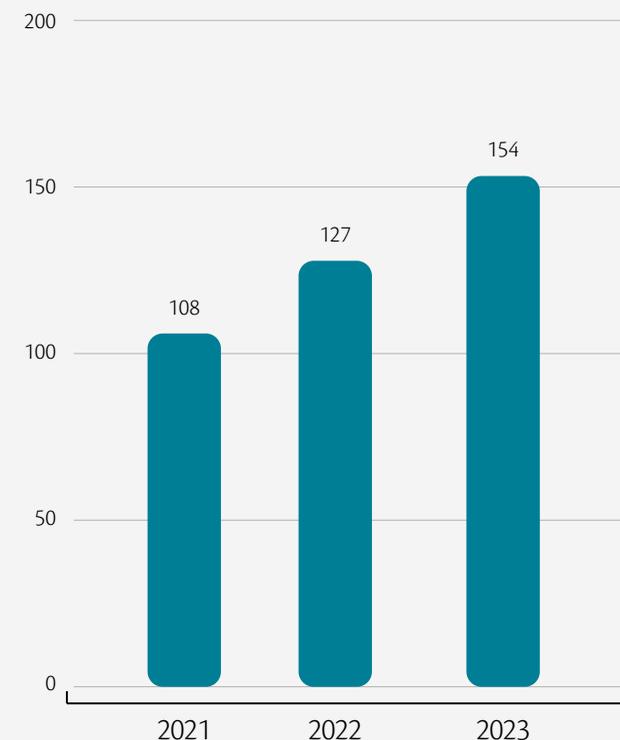
Le attività operative legate alla commercializzazione delle varietà da seme e al confezionamento delle patate fresche sono condotte presso unità esterne situate nel Comune di Baricella. Già a partire dal 2024, le linee del seme e del fresco saranno progressivamente trasferite nel nuovo stabilimento per **accentrare la gestione delle attività** e soddisfare la domanda crescente sia del mercato italiano che dei mercati esteri, negli 11 Paesi in cui Pizzoli è presente.

PIZZOLI IN NUMERI

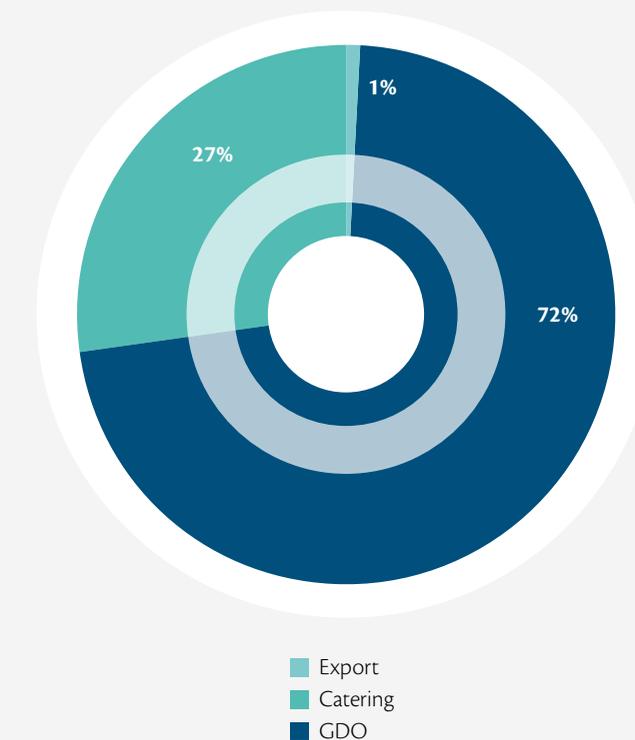
Prodotti commercializzati nel 2023



Ricavi netti delle vendite (mln)



Ripartizione del fatturato per canale di vendita

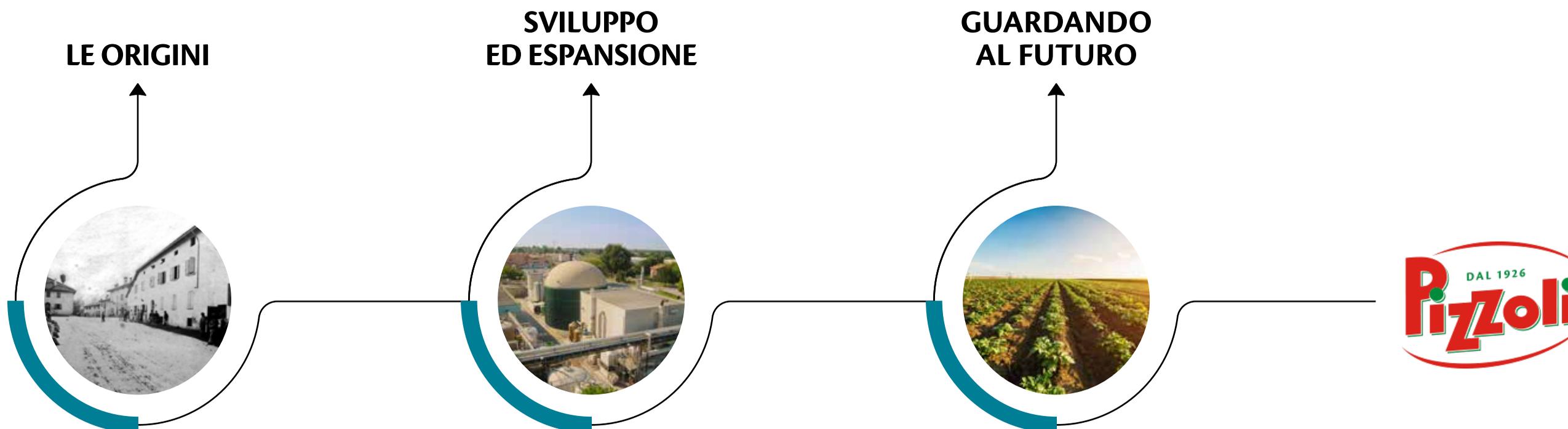


Dipendenti



Un secolo fra tradizione e tecnologia

Da piccola compravendita agricola ai successi di Patasnella fino alle innovazioni ingegneristiche, sempre con lo sguardo rivolto alla sostenibilità ambientale.



LE ORIGINI



1926

L'Azienda nasce in provincia di Bologna, una piccola attività di compravendita di patate avviata da Mario Pizzoli.

Anni '60

Già nel dopoguerra, il figlio Ennio investe in macchinari e personale per la selezione e il confezionamento: i sacchetti di patate Pizzoli arrivano sui banchi dei primi supermercati. Sul finire degli anni '60 Ennio e il fratello Imerio realizzano in Italia una linea di produzione di patate fritte surgelate. Nel giro di 20 anni, i crescenti investimenti in tecnologia e ricerca fanno diventare l'Azienda la più importante realtà italiana delle patate surgelate.

SVILUPPO ED ESPANSIONE



1998

Lancio della linea Patasnella, le prime patatine fritte che si preparano in forno.

Anni 2000

Importanti investimenti di ampliamento delle linee produttive permettono all'Azienda di affacciarsi ai mercati esteri, diventando un portabandiera della qualità made in Italy.

2010

A conferma della costante e concreta attenzione alla sostenibilità ambientale, Pizzoli investe nella costruzione di un impianto a biomasse per la produzione di energia rinnovabile dal biogas, interamente alimentato dagli scarti della lavorazione delle patate.

GUARDANDO AL FUTURO



2017

Nasce a San Pietro in Casale, in provincia di Bologna, la nuova piattaforma logistica a elevata automazione e basso impatto ambientale: frutto della tecnologia ingegneristica più avanzata, è il primo step del nuovo polo produttivo, il più importante del Sud Europa.

2023

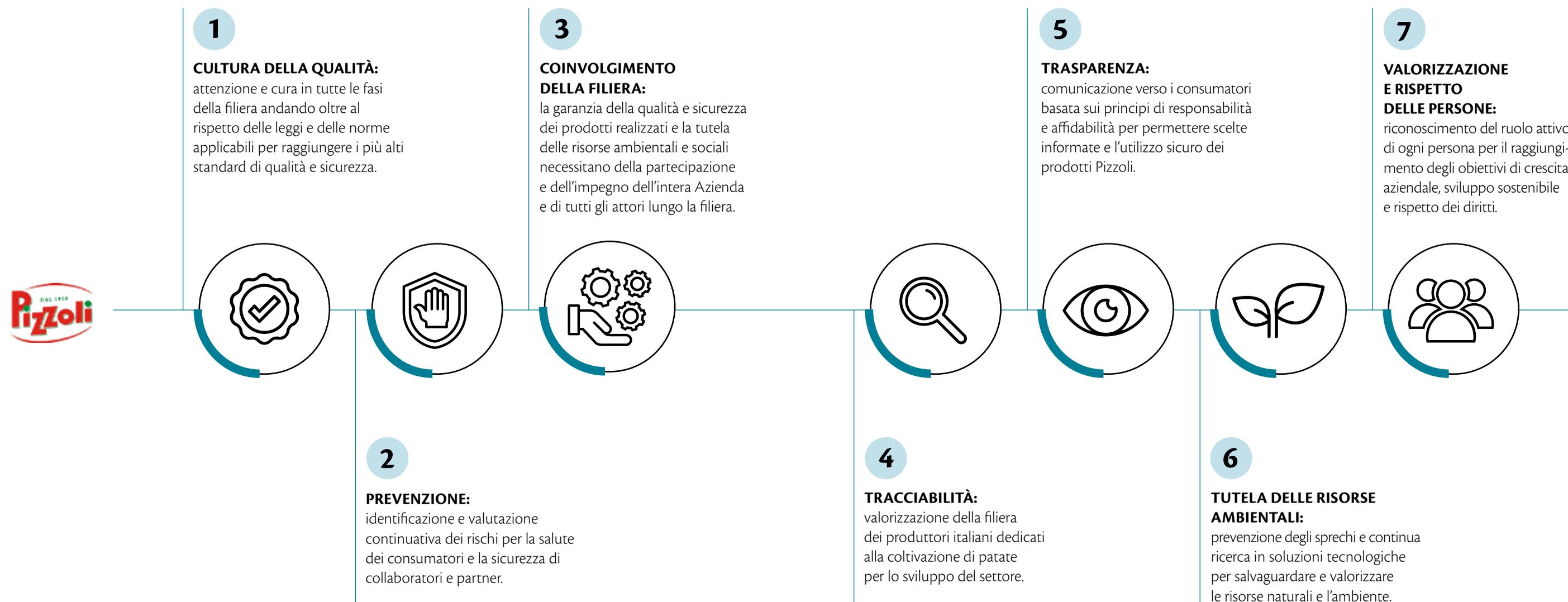
Nel corso dell'anno entra in funzione il nuovo polo produttivo, progettato per massimizzare l'efficienza e la circolarità dei processi, che permetterà di soddisfare la crescente domanda di prodotti Pizzoli.



Gli ingredienti dell'impegno di Pizzoli

Pizzoli conosce bene i gusti e le aspettative sulla qualità degli italiani, che si accompagnano alla ricerca di soluzioni pratiche, genuine e prodotte nel rispetto dell'ambiente. Per questo Pizzoli si impegna a promuovere il gusto e la varietà investendo costantemente in tecnologia e ricerca,

dal campo alla tavola, per rendere i suoi prodotti sempre più buoni, sorprendenti e sostenibili. Questo impegno si fonda su sette principi, descritti anche all'interno della **Politica Aziendale** di Pizzoli:



Varietà e qualità per tutti i gusti

Lunga esperienza, profonda conoscenza della materia prima e grande capacità di innovare permettono a Pizzoli di servire con successo tutti i principali canali di vendita per soddisfare le nuove tendenze di consumo.

Per i reparti **grocery** della grande distribuzione organizzata, Pizzoli offre un'ampia selezione di prodotti surgelati e freschi: da **Patasnella**, la prima linea di patatine surgelate da cuocere in forno lanciata nel 1998, alla linea **We Love**, con forme e tagli innovativi.

Anche per i prodotti freschi esiste un ricco assortimento di patate con alto profilo qualitativo e adatte a tutte le tipologie di preparazioni, tra cui spicca **Iodi**, la patata fonte di iodio. Non mancano le eccellenze locali, con varietà provenienti dagli areali italiani più vocati e **patate con certificazioni D.O.P. e I.G.P.** Anche i professionisti della **ristorazione** e del **food service** possono contare su un ampio portfolio di prodotti surgelati della linea Professional: dalle classiche patatine, ai prodotti della linea Extra fino agli appetizer, prodotti pensati per garantire massimo gusto e massima resa in frittura.

51

referenze nel fresco

247

referenze nel surgelato

La qualità dei prodotti Pizzoli parte dalle **patate da seme**. In quest'ambito l'Azienda vanta importanti traguardi e primati varietali che hanno contribuito a consolidare e far crescere

tutto il settore nazionale. Tutti i tuberi-seme sono certificati da enti terzi riconosciuti dai rispettivi Paesi produttori a garanzia dell'area di produzione e dell'idoneità fitosanitaria.



Canale Food Service



Canale Grocery



Modello di governance

Quella di Pizzoli è la storia di una famiglia che con capacità e intuito ha portato l'Azienda al successo e continua a spingerla verso sfide sempre più ambiziose.

Pizzoli dal 1926 è rimasta fedele alla sua natura di azienda familiare.

Giunta alla terza generazione e con l'affiancamento di una forte struttura manageriale, l'Azienda continua a governare il cambiamento affrontando nuove sfide e cogliendo nuove opportunità.

Pizzoli S.p.A. è strutturata secondo il **sistema di amministrazione e controllo tradizionale**. Il Consiglio di Amministrazione (CdA), composto da tre membri, viene eletto dall'Assemblea dei Soci tramite votazione diretta e subito dopo i componenti eletti si riuniscono in assemblea per nominare il Presidente.

Il Collegio Sindacale vigila sull'attività degli amministratori e controlla che la gestione e l'amministrazione della società si svolgano nel rispetto delle disposizioni di legge e statutarie.

Il CdA ha in capo la responsabilità di gestire la società per il conseguimento dello scopo sociale, determinando gli indirizzi strategici e le linee guida anche per quanto riguarda gli aspetti inerenti allo sviluppo sostenibile e alla gestione degli impatti su economia, ambiente e persone.

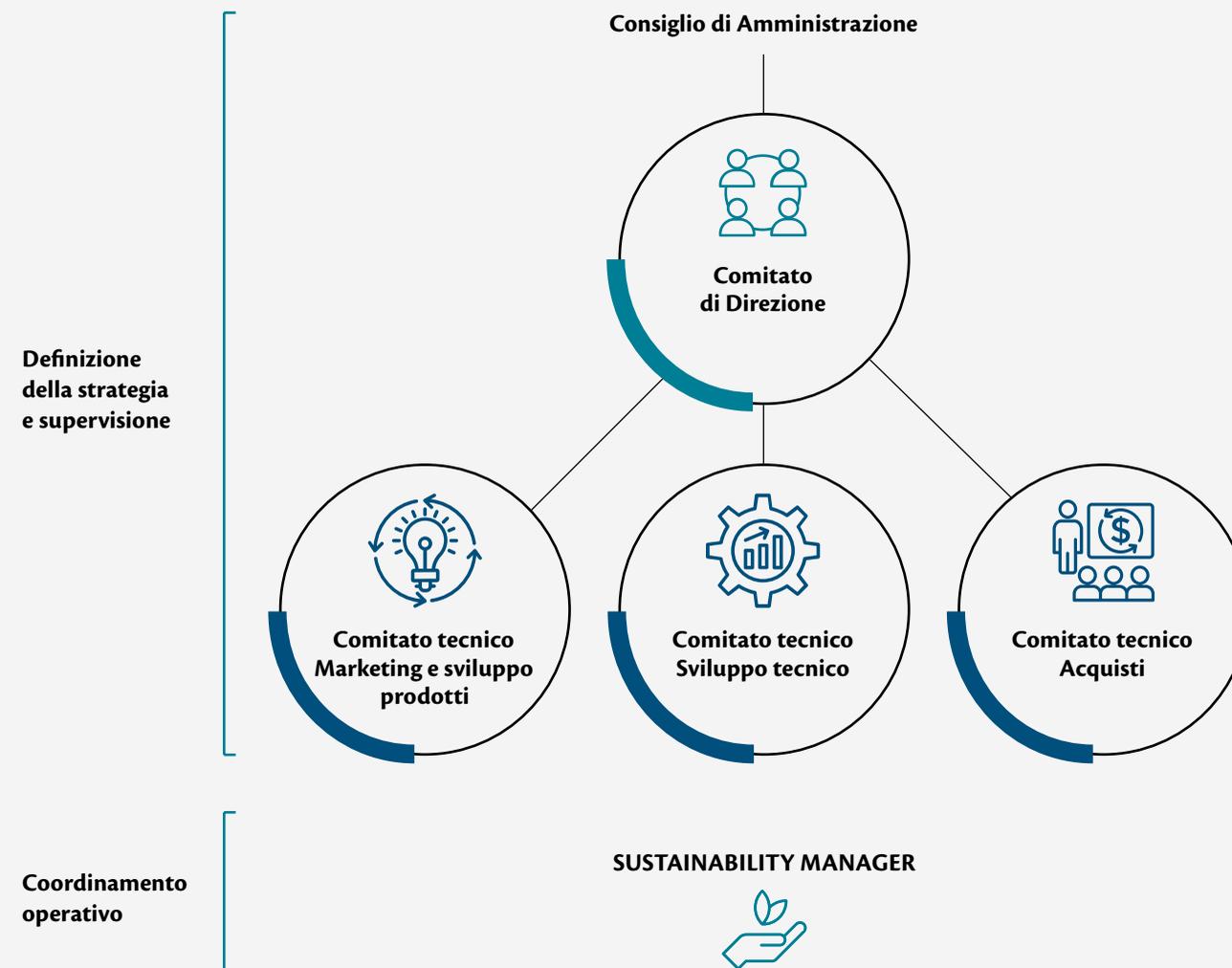
Il massimo organo di governo nomina con procura speciale il Direttore Generale nel rappresentare la società nei rapporti con gli enti pubblici in materia giudiziaria e processuale, di lavoro e tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, di tutela dell'ambiente, di sicurezza alimentare e di trattamento dati. Il Direttore Generale, a sua volta, nomina con procura speciale il Direttore Operations, il Direttore Tecnico e il Direttore Commerciale con deleghe specifiche.

Il CdA è supportato nella gestione ordinaria dal **Comitato di Direzione**, costituito dal Direttore Generale e da figure della prima linea e di staff che si incontrano settimanalmente per discutere delle questioni contingenti. Oltre ad esso, sono stati istituiti **tre Comitati tecnici** che si occupano di definire la strategia e la gestione del business a lungo termine, con un focus sulle aree del marketing e sviluppo prodotti, dello sviluppo tecnologico e degli acquisti.

Trimestralmente il CdA e i comitati si riuniscono per svolgere una revisione del business. Il Comitato di Direzione, coadiuvato dai Comitati tecnici, ha inoltre il compito di supervisionare l'applicazione della Politica Aziendale e di valutare la completezza e la correttezza della rendicontazione non finanziaria, riportando al massimo organo di governo, che supervisiona e approva le informazioni contenute nel Bilancio di Sostenibilità.

Pizzoli ha confermato a livello Organizzativo il ruolo di **Sustainability Manager** istituito nel 2022 con l'obiettivo di coordinare la gestione operativa degli impatti dell'organizzazione su economia, ambiente e persone e l'implementazione della nuova Strategia di Sostenibilità.

GOVERNANCE DELLA SOSTENIBILITÀ



Agire in modo etico

La gestione dell'organizzazione è fondata sui principi di onestà, imparzialità e trasparenza sanciti all'interno del **Codice di Condotta Aziendale** di cui Pizzoli si è dotata, con l'approvazione da parte della Direzione Generale nel 2021. Il Codice si ispira alla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani e alle Convenzioni Fondamentali dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) e definisce i principi e le norme di comportamento che orientano la condotta quotidiana dell'Azienda, dei collaboratori e di tutte le altre persone che agiscono in suo nome.

Inoltre, indica i doveri reciproci che l'Azienda e i dipendenti si impegnano a rispettare, nonché esplicita le condizioni di lavoro che Pizzoli garantisce per assicurare il rispetto dei diritti umani dei lavoratori e la protezione di categorie vulnerabili. Anche i fornitori e le parti interessate che abbiano relazioni con Pizzoli sono chiamati a prendere visione del Codice e allinearsi ai principi etici in esso contenuti.

L'Azienda si assicura che i principi di condotta etica siano comunicati a tutti i dipendenti e mette a disposizione una mail box dedicata presso i diversi siti produttivi per la segnalazione delle presunte violazioni al Codice di Condotta.

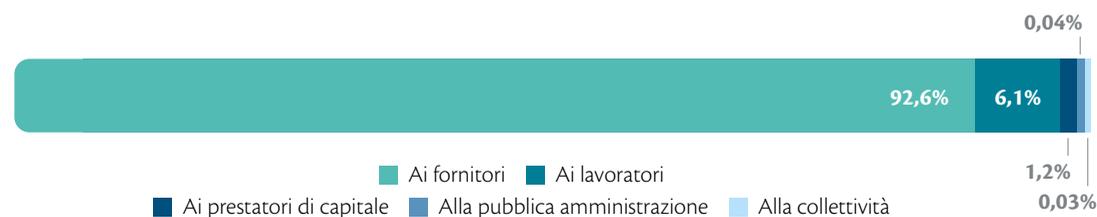
Le segnalazioni vengono raccolte e, a seconda dell'argomento, vengono gestite coinvolgendo le parti interessate, che si attivano per indagare il caso e valutare tempestivamente l'adozione di eventuali provvedimenti sanzionatori, assicurando la segretezza dell'identità del segnalante, fatti salvi gli obblighi di legge. Il Codice di Condotta, inoltre, si integra con il Codice Etico e di Comportamento redatto ai sensi del D. Lgs. 231/2001 nell'ambito della salute e sicurezza dei lavoratori. Tra gli aspetti normati dal Codice di Condotta è inclusa la ferma condanna di comportamenti volti al perseguimento dell'utilità aziendale o personale che vadano a scapito del rispetto delle leggi vigenti e dei principi etici aziendali. In particolare, non sono ammesse condotte che possano portare vantaggi illeciti a clienti, fornitori o pubblici ufficiali. Non è mai stato rilevato alcun caso di corruzione.

Creazione di valore

Con le sue attività, Pizzoli genera valore economico condiviso, che viene ridistribuito tra le principali categorie di stakeholder con cui l'Azienda intrattiene relazioni professionali e commerciali, contribuendo così alla crescita del contesto in cui opera.

Nel 2023, del **valore economico generato** da Pizzoli (pari a circa 163 milioni di euro) ne è stato trattenuto il 7% (pari a circa 11 milioni di euro), mentre ne è stato distribuito il 93% (circa 152 milioni di euro), così ripartito:

- 92,6% ai fornitori, tra cui rientrano i costi operativi per i prodotti e i servizi acquistati;
- 6,1% ai lavoratori, tra cui rientrano gli stipendi, le indennità, i contributi previdenziali e il TFR;
- 1,2% ai prestatori di capitale, sotto forma di interessi su debiti e prestiti;
- 0,04% alla pubblica amministrazione, sotto forma di tasse e imposte;
- 0,03% alla collettività, sotto forma di sponsorizzazioni, donazioni, investimenti in attività sociali e pro bono.



Gestione dei rischi

Il verificarsi degli eventi inaspettati degli ultimi anni, come la diffusione della pandemia di Covid-19 e lo scoppio dei conflitti in Est Europa e Medio Oriente, e le conseguenze che hanno avuto sulle attività economiche e sulle filiere dimostrano quanto è importante per un'organizzazione sapere comprendere il contesto, individuare le potenziali minacce e prepararsi ad affrontarle.

Per questo Pizzoli **svolge annualmente un'analisi dei rischi** che potrebbero influire sulle attività di business e sulla capacità di continuare a creare valore.

L'Azienda monitora i rischi:



FINANZIARI

ad esempio dovuti a sanzioni, alla preclusione al credito e al mancato allineamento agli standard di certificazione volontaria;



ESTERNI

influenzati dal contesto socioeconomico, come il rincaro dell'energia;



STRATEGICI

legati alle caratteristiche del business e del settore, come la sicurezza alimentare;



AMBIENTALI E SOCIALI

ad esempio la scarsità della materia prima data dagli effetti del cambiamento climatico sui terreni agricoli.



OPERATIVI

derivati dall'inefficienza dei processi e della gestione interna, come l'inadeguata manutenzione delle linee produttive;

Inoltre, Pizzoli ha avviato un percorso di allineamento allo standard di gestione della sicurezza delle informazioni ISO 27001, svolgendo un'**analisi dei rischi in ambito informatico** e predisponendo un piano di trattamento del rischio che definisce le attività di mitigazione prioritaria da attuare negli anni successivi, tra cui la formazione ha un ruolo centrale. I sistemi di protezione della sicurezza informatica, potenziati nel 2023 per prevenire i rischi che potrebbero derivare dall'espansione aziendale, e le pro-

cedure adottate in conformità al Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali (GDPR - General Data Protection Regulation 679/2016) assicurano la protezione delle informazioni sensibili per il business e il corretto trattamento dei dati personali degli stakeholder. Infatti, nell'ultimo triennio l'Azienda non ha ricevuto reclami riguardo a violazioni della privacy dei clienti o di altri soggetti entrati in relazione con Pizzoli.

Le persone di Pizzoli

La professionalità e l'entusiasmo delle persone che lavorano in Pizzoli sono determinanti per la crescita del business. Per questo l'Azienda si impegna per valorizzarle ogni giorno.

Il 2023 è stato caratterizzato dalla crescita del 38% di personale rispetto all'anno precedente grazie all'avvio del nuovo stabilimento produttivo di San Pietro in Casale. Gli inserimenti hanno riguardato principalmente l'area Operation, sia con l'assunzione di figure dall'esterno sia attraverso la crescita di persone già presenti in Azienda che hanno assunto nuovi ruoli all'interno del nuovo contesto produttivo.

A livello di comunicazione, anche in relazione ai significativi nuovi ingressi e con l'obiettivo di perseguire la volontà di dare spazio e centralità alle persone, è continuata la pubblicazione del magazine "Sotto la Buccia", lanciato nel 2022, come strumento per diffondere la cultura aziendale e raccontare le novità dell'Azienda.

160
dipendenti



+38%
rispetto al 2022

80%
assunti a tempo
indeterminato

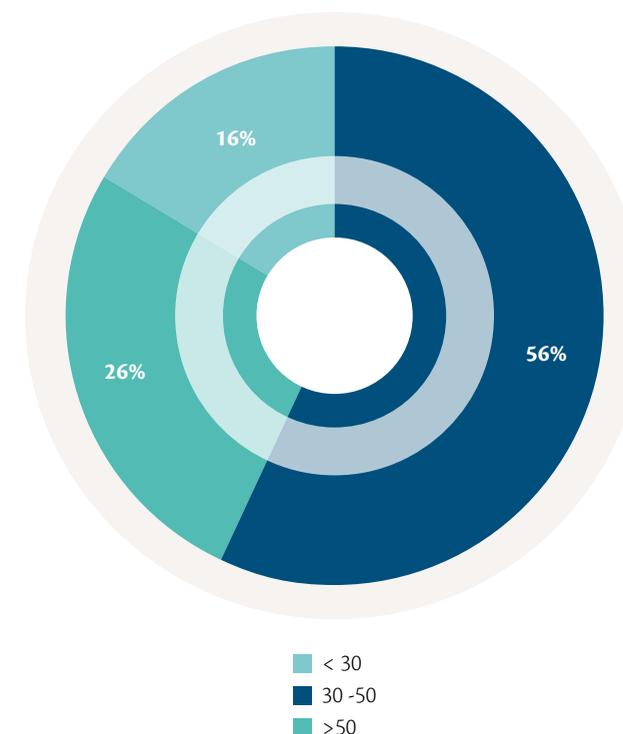
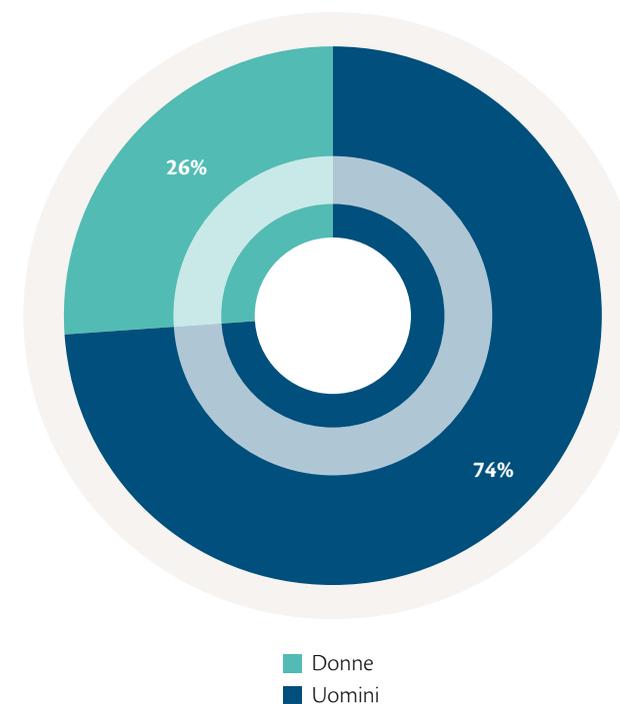


Al 31 dicembre 2023, risultano impiegati 160 dipendenti, in aumento del 38% rispetto al 2022, di cui il 99% con contratto a tempo pieno.

La popolazione aziendale è composta per il 26% da donne e per il 74% da uomini. La prevalenza della componente maschile, infatti, è caratteristica del settore e della natura produttiva dell'Azienda. Tuttavia, questo fattore non diminuisce l'**impegno di Pizzoli nella creazione di condizioni**

equie e inclusive, a partire dalla fase di assunzione, in cui si valutano esclusivamente il merito, le potenzialità di crescita e l'allineamento ai valori aziendali. Più della metà della popolazione aziendale, inoltre, è rappresentata da lavoratori tra i 30 e i 50 anni (56%), a cui seguono i lavoratori oltre i 50 anni (26%). Gli under 30, che costituiscono il 16% dei lavoratori, rappresentano la fascia che in termini percentuali sul totale è cresciuta di più, a seguito delle nuove assunzioni per lo stabilimento di San Pietro in Casale.

Popolazione aziendale per genere e fascia d'età



Per sostenere lo sviluppo aziendale, infatti, nel corso del 2023 sono state assunte 63 nuove persone, in aumento di oltre quattro volte rispetto all'anno precedente. L'andamento delle cessazioni, dovute per lo più a ragioni di volontarietà, non ha subito significativi scostamenti (19 nel 2023, 14 nel 2022). Confrontando questo ultimo dato in relazione al numero di ingressi, si evidenzia un miglioramento, sintomo della stabilizzazione delle risorse inse-

rite in Pizzoli. Pizzoli pone grande attenzione alla ricerca e attrazione dei talenti, soprattutto di figure tecniche specializzate, offrendo opportunità professionali stimolanti, percorsi formativi rilevanti per lo sviluppo delle competenze sia tecniche che trasversali, oltre ad assicurare la salute, il benessere e l'integrazione di tutti in Azienda.

Coltivare le competenze

La costruzione dell'offerta formativa per lo sviluppo delle competenze dei dipendenti si basa sull'**individuazione del fabbisogno formativo**. La funzione Risorse Umane, di conseguenza, si attiva per l'individuazione delle necessità e in accordo con i Responsabili di Persone prosegue con la pianificazione delle singole attività e delle modalità di erogazione. Con l'avvio del nuovo stabilimento è stato necessario potenziare la formazione in salute e sicurezza per i lavoratori già in forza, oltre che prevederla per i nuovi assunti. Nel 2023, inoltre, l'Azienda ha sostenuto il percorso formativo per la qualifica di caldaista di tre dipendenti.

Oltre alla formazione specifica, Pizzoli prevede un **programma di onboarding per i nuovi assunti**, composto da una parte generale relativa all'Azienda e ai principi di condotta etica e da una parte tecnica legata al ruolo. Inoltre, il programma comprende la formazione sui temi

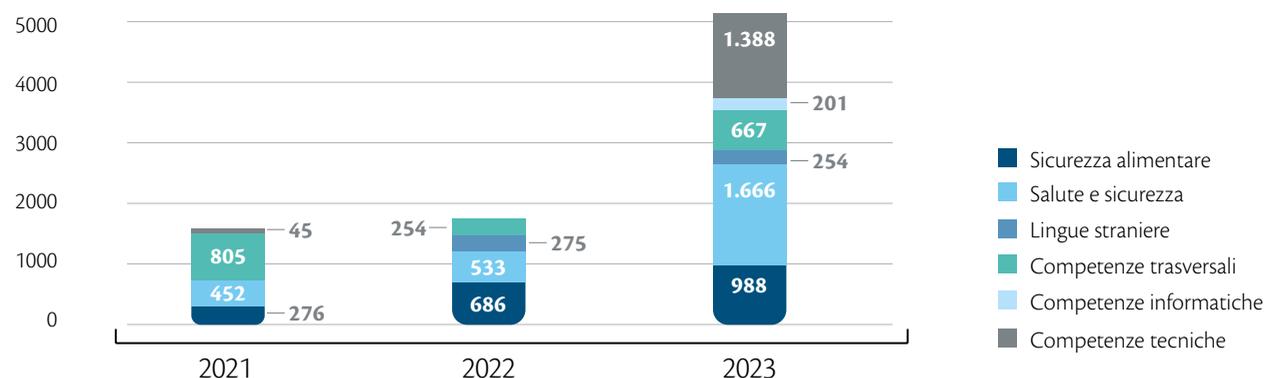
di sicurezza alimentare regolati dalla normativa HACCP, rivolta anche ai collaboratori esterni che svolgono attività operative negli stabilimenti Pizzoli.

A testimonianza di quanto Pizzoli creda nell'importanza di supportare la formazione e lo sviluppo delle proprie persone, nel 2023 ha erogato **5.164 ore di formazione**, in aumento del 195% rispetto al 2022. Se rapportate alla popolazione aziendale, le ore in media per dipendente sono più che raddoppiate, passando da 15 a 32. Oltre agli ambiti di sicurezza alimentare, salute e sicurezza delle persone in azienda e competenze tecniche specialistiche, le attività di formazione nel 2023 si sono focalizzate anche sul consolidamento delle soft skill, tra cui capacità di comunicazione e negoziazione, gestione delle emozioni e del conflitto, gestione del tempo.

5.164
ore di formazione erogate

32
ore per dipendente in media

Ore di formazione per tipologia



La necessità di figure specialistiche nello stabilimento produttivo di San Pietro in Casale ha offerto un'opportunità di crescita verticale per molti dipendenti e le nuove sfide

del 2023 hanno stimolato un generale incremento delle competenze in tutte le aree.

Nutrire il benessere e la soddisfazione

Pizzoli si impegna per rendere le proprie persone orgogliose di essere parte di una realtà che punta alla crescita senza perdere di vista la **centralità del fattore umano**. Per questo, oltre ad applicare le condizioni di lavoro garantite dalla legislazione a tutta la popolazione aziendale, l'Azienda ha stipulato un **accordo integrativo** rivolto a tutti i dipendenti, ad eccezione dei Dirigenti.

L'accordo, rinegoziato con le rappresentanze sindacali nel 2022, è stato aggiornato nel 2023 con i nuovi parametri di redditività, qualità e produttività per l'erogazione del premio di produttività annuale. È stata confermata anche la possibilità di convertire il premio in servizi di welfare aziendali con una maggiorazione del valore del 12% da parte dell'Azienda.

Inoltre, nel 2023 è stato siglato un accordo specifico per la regolazione flessibile dell'orario di lavoro, per rispondere

alle esigenze delle prime fasi di test e avvio della nuova linea produttiva in San Pietro in Casale.

In continuità con l'anno precedente, nel 2023 Pizzoli ha offerto a ciascun dipendente fino al livello dei quadri un **ammontare netto pari a 258 euro** per l'accesso a beni e servizi acquistabili tramite la piattaforma dedicata. Il programma di welfare prevede anche:

- Premio matrimoniale pari a 500 euro lordi
- Premio genitoriale per ogni figlio nascituro o adottato pari a 500 euro lordi
- Premio compleanno consistente in un buono per il/la dipendente e un accompagnatore per cenare presso un ristorante locale
- Convenzioni aziendali con esercizi commerciali locali per l'accesso a beni e servizi a tariffe agevolate.

37.500 € investimenti in welfare → **+31%** rispetto al 2022

Pizzoli è sempre disponibile ad accogliere e discutere gli spunti provenienti dalle persone e dalle rappresentanze sindacali, con le quali il dialogo rimane aperto e costante.

Al termine di ogni anno, infatti l'Azienda presenta e analizza insieme alle rappresentanze gli indicatori relativi al personale, come i dati relativi ad assunzioni e cessazioni, e ad altri aspetti di interesse per i dipendenti.

La sicurezza al primo posto

Per Pizzoli garantire la salute e la sicurezza delle persone non significa solamente rispettare gli obblighi di legge ma creare una cultura aziendale in cui la sicurezza sia sempre la priorità per tutti coloro che svolgono attività in Azienda. L'implementazione di **un sistema di gestione della salute e sicurezza che copre l'intera popolazione aziendale**, secondo quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008, assicura la presenza di adeguate procedure per l'individuazione dei rischi e l'implementazione di misure idonee a prevenirli. Inoltre, Pizzoli ha adottato la **parte disciplinare speciale prevista dal D. Lgs. 231/01**, che tutela ulteriormente i dipendenti dai danni subiti in sede lavorativa e definisce obblighi e divieti che il personale è chiamato a rispettare.

La tutela della salute e sicurezza è basata sulla valutazione e gestione dei rischi generici e specifici, valutati e contenuti all'interno dei DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) specifici per ogni stabilimento e aggiornati periodicamente. Le procedure di individuazione dei rischi e pericoli sul lavoro sono condivise fra il Servizio di Prevenzione e Protezione (SPP), il medico competente, la rappresentanza dei lavoratori (RLS) ed i lavoratori nelle attività di formazione. I lavoratori hanno la responsabilità di segnalare ai preposti di reparto e al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS) situazioni di rischio, comportamenti pericolosi o violazione delle norme interne.

Allo stesso modo, il lavoratore può riferire presunte esposizioni al rischio di malattie professionali, di cui il medico competente prende in carico la valutazione e comunica l'esito al datore di lavoro che attua le misure di mitigazione opportune. In ogni caso, **i lavoratori sono tenuti ad allontanarsi da situazioni** che possono provocare danni alla salute. Tutti i dipendenti, inoltre, sono sottoposti a **sorveglianza sanitaria da parte del medico competente** nominato dal datore di lavoro con una periodicità stabilita sulla base di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008, aumentando eventualmente la frequenza sulla base degli esiti delle visite.

La presenza di specifiche procedure di conservazione e autorizzazione all'accesso alle cartelle mediche dei dipendenti garantisce la tutela delle informazioni sensibili in conformità alle normative sulla privacy. I dipendenti possono anche usufruire del Fondo Assistenza Sanitaria Alimentaristi (FASA) previsto dal CCNL per l'accesso a prestazioni sanitarie non incluse nell'ambito della medicina del lavoro.

Sulla base delle valutazioni condotte e delle segnalazioni ricevute, la funzione Sostenibilità, insieme al SPP **predispone le misure di prevenzione opportune**, monitorandone regolarmente l'efficacia. Anche in seguito al verificarsi di incidenti o quasi incidenti (incidenti che non causano lesione o malattia, ma con un potenziale per farlo), si attiva una procedura di indagine che prevede lo svolgimento di sopralluoghi e l'attuazione degli interventi di rimozione o mitigazione del pericolo, procedendo parallelamente con attività di informazione tra i lavoratori per prevenire il rischio riscontrato. Questa comunicazione fra lavoratori e SPP ha condotto a una modifica delle metodologie analitiche applicate, che hanno portato alla riduzione dell'esposizione al rischio chimico degli addetti, grazie all'introduzione di kit rapidi e prassi che prevedono l'utilizzo di mezzi fisici sia nelle analisi delle acque che degli oli.

Per prevenire i rischi legati alle attività nelle celle frigorifere, oltre alla presenza di sistemi di verifica della concentrazione di ossigeno, è stata somministrata formazione adeguata allo svolgimento di mansioni in quota con il rilascio della relativa abilitazione e un addestramento per azioni di emergenza di primo soccorso in ambienti critici con la realizzazione di un Safety Rescue Team.

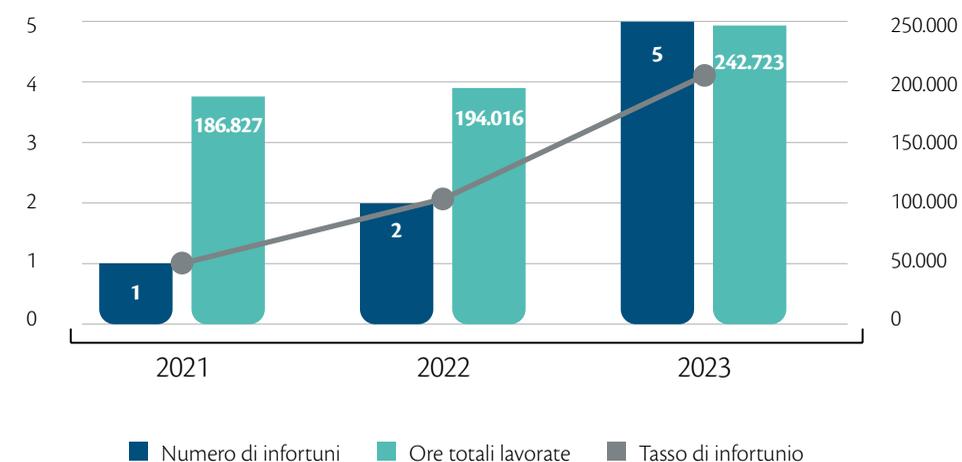
Pizzoli incentiva una comunicazione trasparente e tempestiva, assicurando che i dipendenti non siano soggetti a ripercussioni o ritorsioni, e mette a disposizione del personale anche un sistema di segnalazione anonimo. La **responsabilizzazione dei lavoratori**, infatti, è un obiettivo fondamentale per Pizzoli, che viene promossa attraverso un approccio operativo alla formazione, basato sulla comprensione e gestione di scenari di rischio verosimili. La **formazione generale e specifica** viene erogata in fase di assunzione, in funzione del ruolo e mansione del neoassunto, e reiterata nel caso di cambi di mansione da parte dei dipendenti. Il piano formativo e le attività di aggiornamento sono implementati sulla base dell'accordo della Conferenza Stato-Regioni. Oltre alle attività formative e informative, la chiara definizione dei ruoli dei collaboratori in ambito di salute e sicurezza è essenziale per evitare che le persone si avvicinino a situazioni non di loro competenza, esponendosi a rischi per cui potrebbero non essere preparati.

L'attenzione alla salute e sicurezza sul lavoro è promossa anche tra i partner e lungo la catena di fornitura: la valutazione dei rischi si applica, infatti, anche alle attività appaltate, in collaborazione con le aziende interessate. Inoltre, in fase di qualifica, gli appaltatori e i fornitori sono valutati anche per il rispetto delle normative di sicurezza e, in casi di attività a rischio specifico come le attività di manutenzione degli impianti, anche di ulteriori requisiti.

Nel 2023 si sono verificati 5 casi di infortunio **non grave** consistenti principalmente in lievi traumi distorsivi articolari, da schiacciamento e tagli. L'aumento dei casi, rispetto ai 2 dell'anno precedente, è in parte conseguenza dell'incremento di personale neoassunto. La formazione e la diffusione di una cultura della sicurezza rimangono pertanto una priorità per Pizzoli.

Rapportando il numero di episodi alle ore totali lavorate in azienda, nel 2023 il tasso di infortuni è stato pari a 4,12¹. Anche tra i lavoratori non dipendenti si contano 2 casi di infortunio non grave nel 2023 per trauma muscolare e trauma distorsivo.

Infortunati sul lavoro registrabili



¹ Il tasso di frequenza degli infortuni è calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni e il totale delle ore lavorate nello stesso periodo, moltiplicato per 200.000.

Relazioni con il territorio

Uno scambio continuo di conoscenze e valore tra Pizzoli e le comunità del territorio genera sviluppo e beneficio condiviso.

L'impegno dell'Azienda per **generare valore condiviso con il territorio** si realizza attraverso donazioni ad associazioni locali che si occupano di promuovere la diffusione e l'accessibilità a servizi sanitari a beneficio della comunità.

Nel 2023 l'Azienda ha rinnovato il suo sostegno a Lega del Filo d'Oro, associazione che assiste persone sordocieche e plurimotorate psicosensoriali, e Fondazione ANT, che offre supporto medico specialistico domiciliare per i malati di tumore e la prevenzione oncologica, e di diverse strutture del territorio.

Inoltre, Pizzoli **sostiene associazioni sportive, soprattutto rivolte a bambini e ragazzi**, per promuovere la salute e i valori che attraverso lo sport possono acquisire per il loro percorso di crescita, come ad esempio i Camp NESC dedicati ai giovani talenti del nuoto e le squadre locali di pallacanestro come il VENI BASKET. Nel 2023, Pizzoli ha avviato un'importante collaborazione con la ONLUS Sport Senza Frontiere per favorire l'inclusione di giovani in difficoltà attraverso lo sport.

Insieme a Rotary Club Valle dell'Idice, Pizzoli sostiene il **Premio di Laurea intitolato in memoria di Ennio Pizzoli**, promosso dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università di Bologna. Il riconoscimento è assegnato alle tesi di ricerca più innovative e interessanti in ambito agronomico. L'ultimo progetto premiato riguarda l'uso innovativo di tecnologie geospaziali in agricoltura: con la collaborazione del reparto Ricerca e sviluppo agronomico di Pizzoli, è stato sperimentato l'impiego di vari indici vegetazionali calcolati da immagini satellitari, per derivare informazioni sulla produttività, densità, copertura e stato nutrizionale della coltura. Il ricercatore è stato poi introdotto in azienda, dove sta continuando lo sviluppo del progetto con l'obiettivo di renderlo applicabile a livello industriale.



Pizzoli scende in pista al fianco di Sport Senza Frontiere

Pizzoli sostiene il programma socio-educativo ideato e promosso dalla Onlus Sport Senza Frontiere su tutto il territorio nazionale che mira a favorire l'inclusione sociale di tanti giovani in condizione di disagio socioeconomico facilitando l'accesso alla pratica sportiva.

Con Iodi, la patata fonte di iodio che coniuga gusto e benessere, Pizzoli da sempre crede nell'importanza dell'attività fisica e promuove i valori dell'impegno per il benessere delle persone e della solidarietà verso i meno fortunati.



UN IMPEGNO CON RADICI PROFONDE

“ Con responsabilità Pizzoli si impegna per limitare gli impatti negativi in ogni attività, andando oltre i confini dei propri stabilimenti per promuovere lo sviluppo sostenibile del settore.

Uno scenario sfidante

Gli effetti del cambiamento climatico mettono alla prova la resilienza della filiera, che dovrà mostrarsi lungimirante e collaborativa per affrontare le nuove sfide.

Nel 2022 nei Paesi UE sono stati prodotti 47,5 milioni di tonnellate di patate, di cui oltre la metà coltivata in Germania, Polonia, Francia e Paesi Bassi; il mercato italiano si colloca al 9° posto per superficie coltivata e raccolto. Con volumi in calo del 5,9% rispetto all'anno precedente², non si è ancora invertita la tendenza negativa che tra il 2000 e il 2020 ha fatto registrare una riduzione delle quantità di patate raccolte di oltre il 27%³. Nel 2023, inoltre, i produttori hanno dovuto fare i conti con condizioni climatiche avverse, diffusione di fitopatologie e innalzamento dei costi che hanno ridotto le rese, e la minore disponibilità di patate da seme pone una seria sfida anche per il 2024.

Le coltivazioni, infatti, sono messe a rischio dall'andamento climatico sempre più incerto, in cui la riduzione delle precipitazioni, le ondate di calore estremo e la diffusione di agenti patogeni compromettono la crescita e la salute dei tuberi. Inoltre, l'aumento dei costi dell'energia e di altre materie prime, come le sostanze fertilizzanti, influisce sulla marginalità dei coltivatori e degli attori lungo la filiera.

Di contro, **la domanda di patate rimane in crescita**. In Europa, infatti, si registra il più alto consumo pro capite di patate. In Italia, nel 2023 sono state consumate oltre 110.000 tonnellate di patate surgelate, sia fritte che elaborate, rappresentando la seconda categoria preferita dai consumatori per quanto riguarda il mercato dei surgelati⁴.

Per far fronte alle tendenze negative, che non riguardano solo le patate ma tutto il comparto agricolo, le istituzioni europee stanno lavorando alla definizione di obiettivi e linee guida per supportare la transizione verso un modello produttivo capace di assicurare la produttività senza compromettere la salute degli ecosistemi.

In una prima fase i provvedimenti richiedono ulteriore sforzo alle aziende del settore poiché, ad esempio, è possibile che l'utilizzo di determinate sostanze chimiche per la lotta agli infestanti e ai patogeni sarà fortemente limitato in futuro. Per questo, **le aziende del settore, tra cui Pizzoli, stanno investendo in soluzioni innovative capaci di diminuire gli impatti sull'ambiente e allo stesso tempo di rendere la produzione più resiliente.**



Le sfide

Degrado dei terreni agricoli, variazione delle precipitazioni e conseguente diminuzione delle rese agricole



Oscillazione dei costi dell'energia, delle materie prime e dei semilavorati



Oscillazione del valore delle patate sul mercato



Contesto agricolo italiano che necessita di continua sperimentazione e adozione di nuovi modelli e pratiche di produzione



I trend di sviluppo



Definire strategie per quantificare e contenere l'impronta carbonica lungo tutta la catena del valore



Aumentare l'efficienza energetica e la circolarità dei processi di lavorazione



Sviluppare modelli e pratiche agricole per contrastare il degrado dei terreni e per supportare la capacità rigenerativa degli ecosistemi



Adottare sistemi di micro-irrigazione per ridurre i consumi di acqua



Promuovere una filiera che assicuri il coinvolgimento e la redditività di tutti gli attori, in particolare dei coltivatori



Investire sull'innovazione di prodotto e di processo per minimizzare lo spreco alimentare e delle risorse

² Eurostat, 2024. Agricultural production – crops.

³ Eurostat (2021). The EU potato sector - statistics on production, prices and trade.

⁴ Istituto Italiano Alimenti Surgelati. Consumi e tendenze.

Collaborazioni e partnership per una filiera resiliente

La natura e la portata delle sfide che il settore pataticolo è chiamato ad affrontare richiederanno un approccio sistemico, capace di adeguare il modello produttivo e il contesto amministrativo a nuovi paradigmi. È importante, dunque, che le aziende della filiera collaborino tra loro, coinvolgendo anche le istituzioni e i legislatori, per favorire la transizione e sviluppare soluzioni innovative.

Infatti, da tempo Pizzoli partecipa attivamente alle principali **associazioni di settore** attraverso la collaborazione a studi di settore e lo scambio di *best practice*. In particolare, l'Azienda prende parte ai comitati direttivi e a tavoli di lavoro specifici, anche in ambito di sostenibilità, nonché contribuisce ad attività di ricerca e comunicazione delle seguenti associazioni:

- **EUPPA (European Potato Processors' Association)**. Associazione europea che rappresenta i trasformatori di patate in Europa, con la mission di favorire lo sviluppo di un'industria innovativa, sostenibile, competitiva, responsabile delle esigenze attuali e future del pianeta e dei consumatori. Comprende 6 associazioni nazionali con sede in Belgio, Germania, Francia, Italia, Paesi Bassi e Regno Unito e singole aziende che insieme realizzano oltre il 90% della produzione di patate trasformate in Europa.
- **Unione Italiana Food**. Principale associazione in Italia che rappresenta grandi marchi e piccole e medie imprese del settore alimentare. L'associazione ha lo scopo di supportare la crescita del comparto alimentare italiano nei mercati globali.
- **IIAS (Istituto Italiano Alimenti Surgelati)**. Associazione che fa capo a Unione Italiana Food e che ha l'obiettivo di mantenere informati i consumatori sulle tecniche di surgelazione, conservazione e distribuzione, tutelando e valorizzando l'immagine degli alimenti surgelati e favorendone la crescita in termini di consumi. Nel 2022 **Pizzoli ha partecipato alla stesura del primo Report Ambientale dedicato agli alimenti surgelati**, fornendo dati e contribuendo all'elaborazione di metriche specifiche.
- **FruitImprese, Associazione Nazionale Imprese Ortofrutticole**. Associazione indipendente che rap-

presenta e tutela gli imprenditori del settore ortofrutticolo, promuovendone la crescita e l'accesso a nuovi mercati. Qualità, salubrità, sostenibilità e tecnologia sono le leve di sviluppo su cui l'Associazione punta.

- **Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P.** Consorzio per la tutela della Patata di Bologna D.O.P. attraverso la definizione del disciplinare di produzione e il controllo degli standard di qualità. Pizzoli è il secondo confezionatore per volumi.
- **Società Cooperativa Ri.Nova**. La Società ha lo scopo statutario di coordinare a livello regionale e nazionale la ricerca e lo sviluppo tecnologico nel settore agricolo e alimentare. Attraverso Ri.Nova, nel 2023 Pizzoli ha partecipato al cofinanziamento di un dottorato di ricerca della durata di 3 anni sul tema della difesa della patate dagli elateridi. Sempre in collaborazione con Ri.Nova Pizzoli sta sperimentando anche nuovi metodi di lotta a basso impatto, quali l'utilizzo di molecole a RNAi (si veda pag. 63).
- **Clust-ER agroalimentare della regione Emilia Romagna**. Il Clust-ER è una Comunità di soggetti pubblici e privati, operativi da gennaio 2018 e cofinanziati dalla Regione Emilia-Romagna, con l'obiettivo di rafforzare la collaborazione tra accademia e imprese e sviluppare progetti strategici. L'adesione di Pizzoli mira a favorire l'informazione e la conoscenza di soluzioni innovative promuovendo l'incontro fra domanda e offerta di innovazione.

Inoltre, Pizzoli ha preso parte alla costituzione della **Piattaforma Nazionale del Fosforo**, iniziativa guidata dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, che ha l'obiettivo di promuovere il recupero del fosforo dai processi produttivi per raggiungere l'autosufficienza del ciclo del fosforo su base nazionale. La Piattaforma, inoltre, ha lo scopo di coordinare le politiche nazionali con il quadro di riferimento europeo. Pizzoli collabora a questa iniziativa, partecipando ai tavoli tecnici della piattaforma e anche ad attività di informazione e divulgazione. Parallelamente, Pizzoli collabora con il mondo accademico nell'ambito della ricerca e sperimentazione agronomica e

varietale. Presso i campi sperimentali dell'**Università di Bologna**, infatti, si studiano e testano nuove varietà e tecniche prima di passare all'applicazione su grande scala presso l'azienda agricola sperimentale di Pizzoli. La collaborazione con l'Università si realizza anche con il supporto a progetti di ricerca per tesi di laurea.

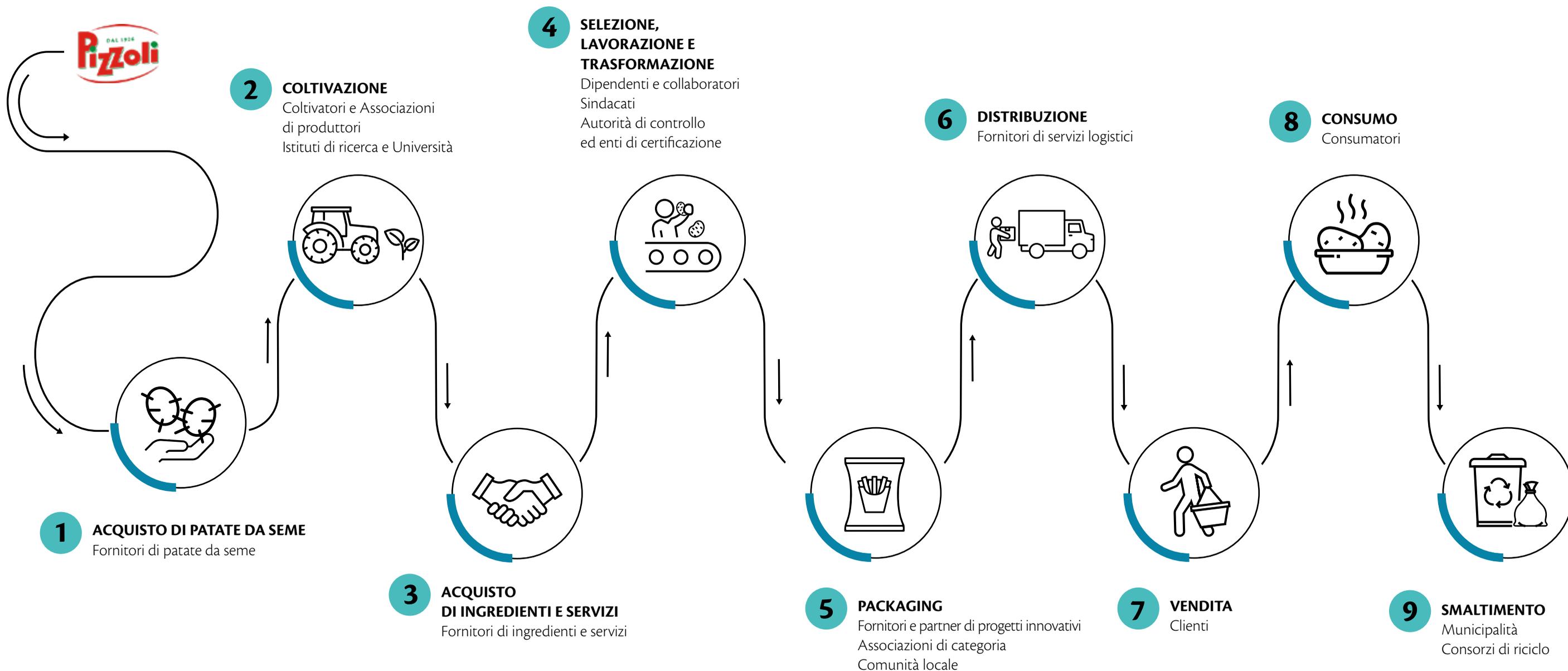
Infine, Pizzoli monitora costantemente le **opportunità di collaborazione con altre aziende e start up** per lo sviluppo di tecnologie e innovazioni e per instaurare processi sinergici, ad esempio recuperando e valorizzando sottoprodotti della lavorazione delle patate che possono diventare materia prima per altre industrie.



Stakeholder e priorità

L'ascolto e il dialogo con gli stakeholder sono indispensabili per definire una strategia efficace e sostenibile.

Pizzoli ha individuato le categorie di stakeholder più rilevanti per l'organizzazione considerando in che modo subiscono gli impatti negativi e positivi generati dall'Azienda e la loro capacità di influenzare le decisioni aziendali, rispetto alle diverse fasi della catena del valore.



Periodicamente, durante l'aggiornamento dell'analisi di contesto e dei rischi aziendali, Pizzoli valuta le aspettative dei singoli gruppi e definisce le modalità e i contenuti per rispondere alle istanze degli stakeholder con efficacia. Oltre alle attività di dialogo e coinvolgimento che si svolgono in modo continuativo attraverso i canali di comunicazione più idonei per ciascuna categoria (come meglio

descritto nelle sezioni successive), nel 2022 Pizzoli **ha consultato un campione di dipendenti e fornitori** per approfondire le loro percezioni e aspettative in ambito sociale e ambientale, che sono state tenute in considerazione nel processo di definizione dei temi materiali e di individuazione degli indirizzi strategici di sostenibilità.

Infatti, attraverso la compilazione di un questionario online, gli stakeholder sono stati chiamati a valutare la significatività degli impatti associati alle attività di Pizzoli e a rispondere ad alcune domande relative a tematiche strategiche per il settore e per lo sviluppo del business.

Dai questionari è emerso che sia i dipendenti che i fornitori sono concordi nel ritenere che le sfide prioritarie per Pizzoli siano:

- Ridurre l'impronta carbonica
- Promuovere pratiche agricole sostenibili e che tutelino la biodiversità
- Continuare lo sviluppo dei processi in ottica circolare.



L'analisi di materialità

Per pianificare una strategia aziendale coerente e lungimirante, capace di integrare la gestione degli aspetti sociali, ambientali ed economici più rilevanti, è stato fondamentale individuare gli ambiti di azione prioritari per Pizzoli grazie allo svolgimento di un'analisi di materialità. L'analisi consi-

ste in un processo di individuazione e valutazione dei temi materiali, ossia gli aspetti più significativi per un'organizzazione che raggruppano e descrivono uno o più impatti che essa ha o può avere su società, ambiente ed economia e che influiscono sulla sua capacità di creare valore nel tempo.

I 12 temi materiali in ordine di priorità

- ▶ 1. Qualità e sicurezza alimentare
- ▶ 2. Gestione del capitale umano
- ▶ 3. Pratiche di approvvigionamento e gestione degli ecosistemi agricoli
- ▶ 4. Innovazione e sviluppo della filiera
- ▶ 5. Generazione di valore
- ▶ 6. Cambiamento climatico
- ▶ 7. Gestione delle risorse per la produzione e circolarità
- ▶ 8. Valorizzazione dei sottoprodotti e gestione dei rifiuti
- ▶ 9. Soddisfazione di clienti e consumatori
- ▶ 10. Supporto alle comunità e sviluppo del territorio
- ▶ 11. Gestione etica e responsabile del business
- ▶ 12. Lotta allo spreco alimentare e sensibilizzazione dei consumatori

- Temi economici e di governance
- Temi sociali
- Temi ambientali



In linea con la metodologia definita dagli Standard GRI 2021 elaborati dalla Global Reporting Initiative, il processo di individuazione dei temi materiali ha seguito le seguenti fasi:

- 1 Comprensione del contesto**
 Analisi del quadro normativo applicabile al business e al settore di Pizzoli; analisi di studi e report rilasciati da enti istituzionali e organizzazioni del settore agroalimentare (ad esempio Associazione Europea dei Trasformatori di Patate, Istituto Italiano Alimenti Surgelati, Sustainable Agriculture Initiative), nonché analisi delle strategie dei competitor e dei peer, per identificare i trend e i rischi di sostenibilità più rilevanti.
- 2 Analisi della catena del valore**
 Scomposizione della catena del valore di Pizzoli in tutte le sue fasi da monte a valle, sotto il controllo diretto o indiretto dell'organizzazione; analisi delle relazioni con gli stakeholder per ogni fase.
- 3 Individuazione degli impatti**
 Identificazione degli impatti generati per ogni fase della catena del valore, ossia gli effetti negativi o positivi che Pizzoli ha o potrebbe avere su economia, ambiente, persone e i loro diritti umani; tali impatti possono essere già in atto o potenziali, prevedibili o imprevedibili, reversibili o irreversibili e produrre effetti a breve o lungo termine.
- 4 Valutazione degli impatti**
 Il livello di significatività degli impatti negativi è stato determinato valutando, attraverso una scala di valore, la gravità, la probabilità di accadimento, la diffusione degli effetti e la difficoltà nel rimediare agli stessi; per gli impatti positivi, invece, il livello di significatività è stato valutato sulla base del livello del beneficio apportato e la sua estensione. Nel processo sono state considerate anche le valutazioni attribuite dagli stakeholder a cui è stato sottoposto il questionario online.
- 5 Raggruppamento degli impatti nei temi materiali**
 Gli impatti negativi e positivi ordinati secondo il livello di rilevanza e che si sono collocati al di sopra della soglia minima di significatività definita sono stati raggruppati per definire i temi materiali di Pizzoli.

Guardando al futuro con responsabilità

L'impegno per integrare i principi di sostenibilità in modo strutturato e concreto nella gestione del business sarà sempre più centrale per Pizzoli.

Da sempre Pizzoli gestisce i processi e le attività del business con l'obiettivo di raggiungere alti livelli di efficienza, assicurando allo stesso tempo equità e responsabilità verso gli stakeholder coinvolti. Dalla pianificazione degli stabilimenti per assicurare il recupero e la valorizzazione delle risorse energetiche e degli scarti, alla ricerca agronomica per

ottimizzare l'uso delle risorse e minimizzare gli impatti sul campo. L'Azienda negli anni ha continuato a lavorare per migliorare le proprie performance sociali e ambientali, grazie anche allo sviluppo di politiche e procedure specifiche e all'ottenimento di certificazioni di qualità e sostenibilità.

ALLE RADICI DELL'ETICA

Impegno per assicurare un'amministrazione etica e responsabile del business, proteggendo la capacità di creare valore economico condiviso e promuovendo la partecipazione, lo sviluppo e la sicurezza delle persone di Pizzoli.

NEL RISPETTO DEL PIANETA

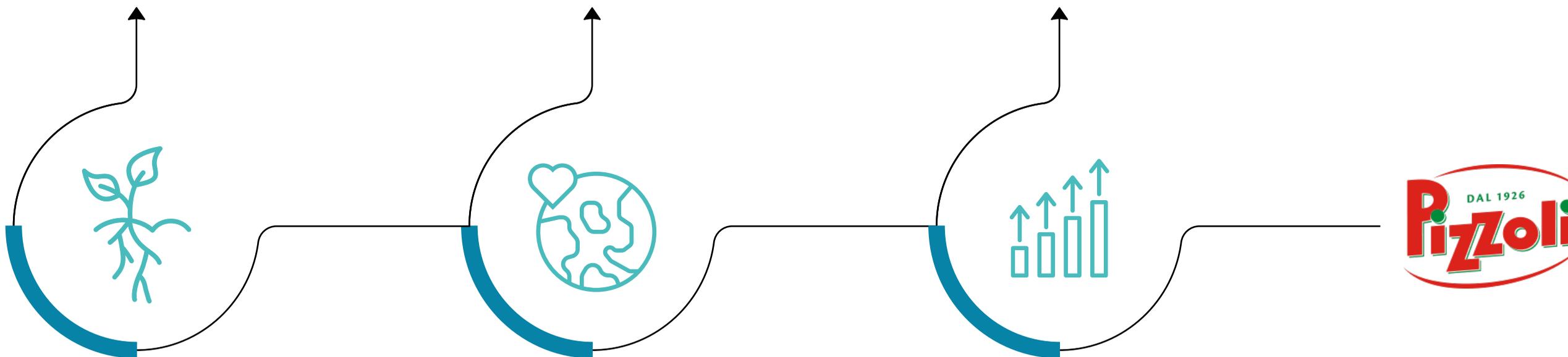
Costante ricerca e sviluppo di processi efficienti e circolari per ridurre gli impatti diretti della produzione industriale sull'ambiente, minimizzando gli sprechi e l'impronta carbonica.

Nel 2023 l'Azienda ha posto le basi per la costruzione di un approccio di sostenibilità integrato alla strategia aziendale. Dopo aver approfondito la natura degli impatti generati dal business e compreso le aspettative degli stakeholder, il management, attraverso un processo condiviso guidato dal Responsabile della funzione Sostenibilità, ha individuato le aree di impegno prioritarie per Pizzoli, ossia dei **pilastri** della strategia di sostenibilità.

Per ogni ambito strategico, l'Azienda sta monitorando le proprie performance per stabilire, a seguito dell'ampliamento delle attività, una baseline rappresentativa del nuovo assetto aziendale rispetto alla quale definire obiettivi e target di miglioramento di medio e lungo termine che guideranno il business nella gestione efficace degli impatti sociali e ambientali.

UNA CRESCITA SANA

Contributo alla transizione verso un sistema agricolo sostenibile, contrastando l'impoverimento delle risorse e promuovendo la capacità rigenerativa degli ecosistemi per assicurare un prodotto sano e di qualità e proteggere la sicurezza alimentare delle generazioni future.



- Diffusione della cultura della sicurezza in Azienda.
- Promozione di iniziative sociali volte a valorizzare il territorio.
- Comunicazione dell'impegno di sostenibilità di Pizzoli e sensibilizzazione degli stakeholder.

- Analisi dell'impronta di carbonio dell'organizzazione e definizione di un piano di mitigazione.
- Analisi dell'impronta di carbonio di alcune categorie di prodotti.
- Partecipazione a progetti di ricerca e sviluppo per la valorizzazione dei sottoprodotti e il recupero e riciclo dei rifiuti.
- Gestione delle acque reflue per prevenire la contaminazione delle risorse idriche.

- Sviluppo e promozione di pratiche agricole innovative e rigenerative, in collaborazione con i partner della filiera.
- Coinvolgimento e sensibilizzazione degli stakeholder lungo la catena del valore per promuovere una filiera sostenibile.
- Promozione di iniziative per la tutela della salute e la diffusione di uno stile di vita sano e responsabile.



BUONA PER NATURA, SOSTENIBILE PER SCELTA

“Sperimentare, innovare e condividere le competenze:
è ciò che Pizzoli fa ogni giorno per preservare tutto
il buono che la terra può offrire.

53%

PATATE APPROVVIGIONATE
DA TERRENI SITUATI ENTRO 500 KM
DAGLI STABILIMENTI DI PIZZOLI

113

FORNITORI VALUTATI
SECONDO CRITERI AMBIENTALI

4

MACRO AMBITI DI SVILUPPO
AGRONOMICO PER LA RIDUZIONE
DEGLI IMPATTI SUL CAMPO

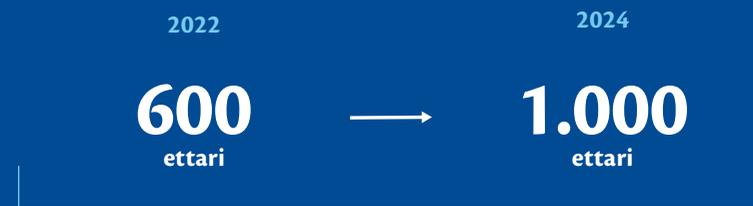
Una visione preventiva e sistemica

Per affrontare le sfide del cambiamento climatico, è necessaria una visione preventiva e sistemica, che coinvolga amministrazioni, produttori agricoli e industria. Solo attraverso una stretta collaborazione si potrà rendere il territorio meno vulnerabile e garantire la sostenibilità della produzione.

UNA COLLABORAZIONE STRATEGICA

La collaborazione tra Pizzoli e Alpropat, organizzazione di produttori attiva principalmente in Veneto, con soci produttori anche in Piemonte e Lombardia, è un esempio di come l'attenzione verso i fornitori possa favorire lo sviluppo e la sostenibilità dell'intera filiera produttiva. Pizzoli ha sempre creduto nell'importanza di Alpropat e dei suoi fornitori, supportandoli anche attraverso strumenti finanziari e attività di ricerca e sviluppo. Questo rapporto si è rivelato fondamentale soprattutto in anni segnati da eventi meteorologici estremi, come il 2022 e il 2023.

Crescita delle aree coltivate a patate da Alpropat per Pizzoli



Instabilità delle condizioni meteorologiche in Veneto: dalla siccità alle alluvioni



a) ARPAV (Agenzia Regionale per la Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto), Andamento Agroclimatico 2022.
b) ARPAV, giugno 2024. Rapporto sulla risorsa idrica in Veneto al 31 maggio 2024.

UNA CRESCITA ALL'INSEGNA DI SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE

Dalla collaborazione con Pizzoli, le società agricole associate ad Alpropat beneficiano di un significativo supporto finanziario e tecnico che, insieme a una pianificazione efficace e lungimirante, permette ai produttori di sperimentare nuove pratiche e investire in tecnologie innovative per rendere la produzione più redditizia e resiliente agli effetti del cambiamento climatico. Nel 2023 Alpropat ha acquistato e installato centraline meteo e sensori di umidità del terreno che, grazie ai dati raccolti e alla consulenza degli agronomi di Pizzoli, hanno consentito di migliorare l'efficienza delle irrigazioni riducendo costi e sprechi d'acqua.



Pizzoli ha sempre dimostrato grande attenzione verso i suoi fornitori, consapevole che senza di noi una produzione di qualità sarebbe impossibile. Questa fiducia reciproca ha favorito una collaborazione strategica che ci ha permesso di crescere insieme. Pizzoli ci supporta anche con strumenti finanziari, fondamentali nei momenti critici. Inoltre, l'azienda condivide con noi le sue innovazioni in ricerca e sviluppo, migliorando le nostre competenze e rendendo più sostenibile l'intera filiera. La pianificazione della produzione, inoltre, può facilitare una gestione più efficiente e redditizia, permettendo di affrontare meglio anche le sfide climatiche sempre più frequenti e imprevedibili.”



Ing. Paolo Sartori
Vice Presidente di Alpropat



COSA FA PIZZOLI

Consapevole degli impatti generati indirettamente dall'azienda lungo la fase agricola, **Pizzoli da sempre ricerca e sperimenta** sul campo tecniche e soluzioni innovative per diminuire l'impatto delle pratiche agricole e aumentare la resilienza delle colture.

Potenziali ambiti di impatto

- 1 Remunerazione degli agricoltori e potenziali conseguenze su produttività e qualità dei prodotti
- 2 Diritti dei lavoratori e dei diritti umani lungo la catena di fornitura
- 3 Inquinamento e impoverimento degli ecosistemi causati dalle pratiche agricole adottate nella produzione delle patate e di altre materie prime approvvigionate
- 4 Produzione indiretta di gas serra sul campo
- 5 Occasioni di sviluppo economico per la filiera e il settore
- 6 Competenze tecniche dei coltivatori di patate e sviluppo delle associazioni di produttori
- 7 Transizione verso pratiche agricole sostenibili e rigenerative

L'arte di scegliere con sapienza

Una filiera agroalimentare integrata, basata su relazioni commerciali eque e trasparenti, è la chiave per realizzare un prodotto eccellente nel rispetto della società e dell'ambiente.

Oltre il 50% dei fornitori è costituito dalle aziende agricole, a cui Pizzoli fornisce tuberi-seme certificati delle varietà più idonee alle caratteristiche degli areali di destinazione per assicurare una produzione redditizia. Le patate da seme sono acquistate da produttori specializzati del Nord Europa. Pizzoli, inoltre, acquista **ingredienti** per la preparazione delle ricette surgelate, tra cui l'olio di frittura, farine e altri ingredienti minori, e i materiali per il confezionamento delle referenze.

Non meno importanti per l'efficienza della filiera sono i **servizi tecnici**, come la manutenzione degli impianti di produzione, e i **servizi logistici e di trasporto** per fornire ai consumatori un prodotto sempre capace di soddisfare le loro esigenze.

Nel 2023 il numero totale dei **fornitori diretti** è aumentato, passando da 358 nel 2022 a 410. L'albo fornitori, infatti, è stato consolidato in vista dell'avvio delle attività produttive a San Pietro in Casale. Inoltre, la **diversificazione** è stata necessaria per far fronte anche alle difficoltà di approvvigionamento della materia prima dovute all'andamento meteorologico instabile che ha messo a rischio le rese in termini di qualità e quantità. Di conseguenza, la **spesa** verso i fornitori è aumentata del 35% rispetto all'anno precedente.

410

fornitori totali

20

fornitori di tuberi-seme

167

fornitori di patate,

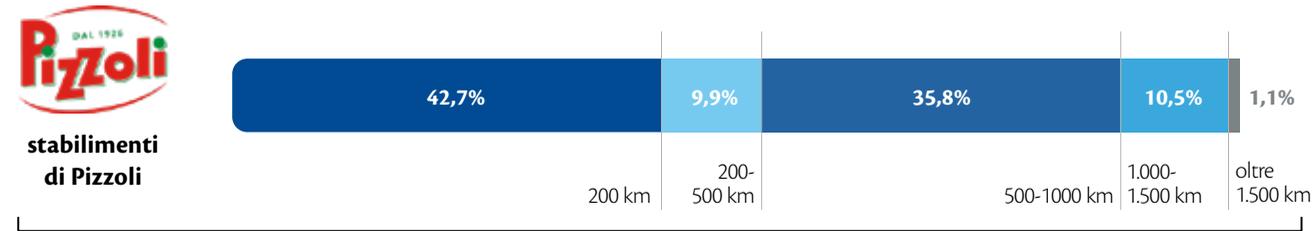
di cui l'80% italiani, incluse le Organizzazioni dei Produttori

L'Azienda si affida principalmente a fornitori italiani. Negli anni Pizzoli ha costruito **relazioni durature e di fiducia** con partner industriali e tante realtà agricole dislocate su gran parte del territorio italiano in areali produttivi altamente vocati per la coltivazione delle patate, in particolare Veneto, Emilia-Romagna, Abruzzo, Campania, Calabria e

Sicilia. Per una parte di forniture specifiche, Pizzoli acquista anche da partner europei selezionati, con l'obiettivo di assicurare sempre la disponibilità e la massima qualità delle materie prime.



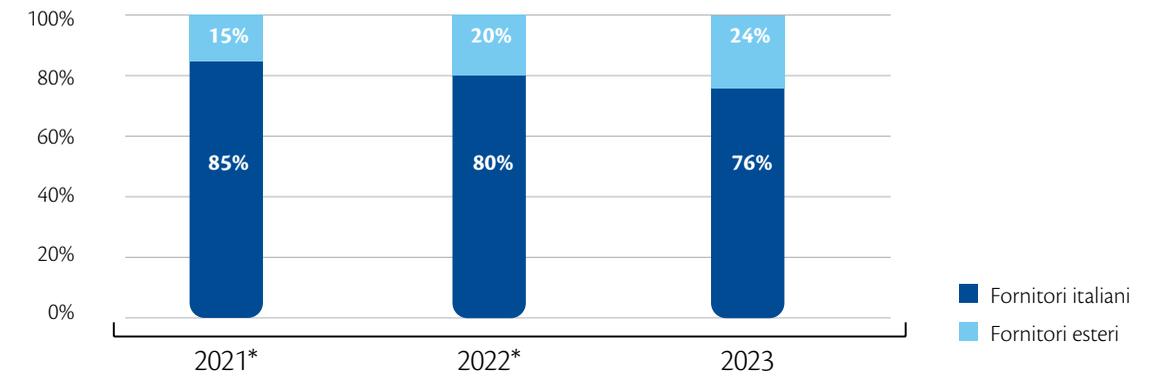
Provenienza delle patate



Nel 2023, **il 76% della spesa per gli acquisti è stata rivolta a fornitori italiani**, di cui il 21% con sede in Emilia-Romagna. La lieve diminuzione della quota di forniture italiane rispetto agli anni precedenti (80% nel 2022 e 85%

nel 2021) è dovuta alla necessità di acquistare maggiori quantità di tuberi-seme e patate provenienti anche dall'estero per soddisfare la domanda in crescita.

Proporzione di spesa verso i fornitori



* I dati 2021 e 2022 sono stati riesposti in seguito all'affinamento della rendicontazione con l'aggiunta della spesa per la categoria di fornitura relativa alle pulizie industriali.



Selezione dei fornitori

Pizzoli **seleziona attentamente le forniture che rispondono a determinati criteri in termini di qualità, performance e caratteristiche ambientali** definiti all'interno di procedure e strumenti specifici a seconda delle categorie merceologiche. Nel 2023, il 29% dei nuovi fornitori è stato valutato secondo criteri ambientali e il 47% secondo criteri sociali. Vengono, inoltre, considerate le pratiche di gestione dell'organizzazione e la conformità a requisiti etici e di responsabilità sociale sanciti nel Codice di Condotta Aziendale di Pizzoli, tra cui la promozione di condizioni di lavoro eque e dignitose e il rispetto dei diritti umani.

Oltre ad accertarsi del rispetto dei requisiti richiesti attraverso le dichiarazioni e la documentazione rilasciata, Pizzoli conduce delle attività di audit presso alcuni fornitori. Nel 2023 sono stati **coinvolti in attività di verifica 146 fornitori**, di cui 45 nuovi fornitori e 101 fornitori già accre-

ditati, andando a integrare le attività svolte nel biennio precedente, che hanno previsto audit presso 189 fornitori nel 2022 e 202 nel 2021. Inoltre, sempre nel 2023 **gli agronomi di Pizzoli hanno condotto 177 controlli in campo presso le aziende agricole e le associazioni di produttori** per verificare l'adozione delle prassi e la conformità agli standard qualitativi richiesti.

Particolare attenzione è riservata ai fornitori di **patate da consumo certificate**, presso i quali Pizzoli esegue controlli e audit sia con personale tecnico interno sia avvalendosi della collaborazione di consulenti esterni. A Baricella e nei magazzini di stoccaggio esterni è presente un sistema che permette di registrare puntualmente i dati di provenienza della materia prima per lotto di terreno, se si tratta di patate approvvigionate nell'ambito di accordi di filiera, oppure per singola consegna, in caso di altri acquisti.



Modalità e ambiti di valutazione dei fornitori per categoria merceologica

	Strumenti di valutazione	Ambiti valutati
 PATATE DA SEME	<ul style="list-style-type: none"> Certificazione per area di produzione e idoneità fitosanitaria 	<ul style="list-style-type: none"> Origine Caratteristiche fitosanitarie in conformità con il Regolamento europeo RUCIP⁵ e la disciplina sementiera nazionale CREA⁶
 PATATE	<ul style="list-style-type: none"> Condizioni di acquisto Contratto quadro per la cessione delle patate da consumo fresco Adozione del Disciplinare di Produzione Integrata della regione di appartenenza Check list per il controllo delle pratiche adottate Adesione al programma nazionale di tracciabilità di materia prima Certificazione Global G.A.P. e GRASP (se applicabile) 	<ul style="list-style-type: none"> Conformità ai requisiti qualitativi definiti Conformità alle pratiche definite dal Disciplinare in termini di gestione e utilizzo di prodotti fitosanitari, irrigazione, concimazione, diserbo, lavorazione del suolo, gestione dei rifiuti
 INGREDIENTI E ALTRE MATERIE PRIME ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> Questionario di valutazione dei fornitori di materie prime alimentari Questionario di responsabilità sociale dei fornitori Eventuali certificazioni di organizzazione e/o di prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> Sicurezza alimentare Gestione dei rifiuti Gestione dei trasporti
 IMBALLAGGI	<ul style="list-style-type: none"> Questionario di valutazione dei fornitori di imballi Questionario di responsabilità sociale dei fornitori Eventuali certificazioni di organizzazione e/o di prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> Gestione della qualità e rintracciabilità Idoneità ai requisiti igienico sanitari per il contatto con prodotti alimentari
 SERVIZI	<ul style="list-style-type: none"> Questionario di responsabilità sociale dei fornitori Procedura PG03 "Gestione appalti", derivata dal Modello Organizzativo 231 (per il servizio manutentivo) 	<ul style="list-style-type: none"> Regolarità contributiva Presenza delle necessarie coperture assicurative Salute e sicurezza dei lavoratori Rispetto dei diritti dei lavoratori e condizioni di lavoro dignitose
 TRASPORTI	<ul style="list-style-type: none"> Questionario di responsabilità sociale dei fornitori Conformità al protocollo HACCP Documento unico di regolarità contributiva (DURC) Documenti assicurativi Istruzione operativa Pizzoli Eventuali certificazioni 	<ul style="list-style-type: none"> Regolarità contributiva Presenza delle necessarie coperture assicurative Rispetto dei diritti dei lavoratori e condizioni di lavoro dignitose Condizioni di trasporto per garantire la catena del freddo

⁵ L'insieme di Norme ed Usi del Commercio intereuropeo delle Patate ed i Regolamenti di Perizia e di Arbitrato del Comitato europeo.

⁶ Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e per l'Analisi dell'Economia Agraria.



Per un'agricoltura responsabile e sostenibile

Richiedendo l'adozione dei Disciplinari di Produzione Integrata regionale, Pizzoli promuove una filiera attenta alla riduzione degli impatti sul suolo e sull'ecosistema agricolo. I disciplinari, infatti, prevedono **sistemi di difesa da parassiti e patogeni basati su mezzi biologici e tecniche agronomiche preventive che mirano ad un equilibrio di lunga durata, per ridurre al minimo il ricorso a prodotti fitosanitari e sostanze chimiche** e le relative conseguenze sulla salute umana e sull'ambiente. Il sistema di produzione integrato richiede competenze specifiche e l'impegno degli agricoltori per un costante monitoraggio dello stato di salute delle coltivazioni, che Pizzoli supporta fornendo l'assistenza tecnica necessaria.

Pizzoli, inoltre, integra le indicazioni dei Disciplinari con proprie istruzioni operative che condivide con gli agricoltori, attraverso una check list che definisce i criteri fondamentali in materia di gestione dei prodotti fitosanitari, gestione delle risorse idriche, salvaguardia della biodiversità con particolare attenzione alle pratiche che favoriscono la presenza degli insetti impollinatori.

Per la coltivazione delle patate da consumo fresco Pizzoli richiede la conformità alle buone pratiche agricole definite dallo **Standard IFA (Integrated Farm Assurance)** definito da **Global G.A.P.**, rispetto al quale le aziende sono certificate in Opzione 2. Dal 2021 Pizzoli, infatti, è diventata capo filiera della certificazione con l'obiettivo di migliorare la sostenibilità delle attività agricole condotte sul territorio dell'Emilia-Romagna. Lo Standard richiede l'applicazione di un approccio sistemico con requisiti specifici in termini di sicurezza e qualità alimentare, tracciabilità, gestione integrata dei parassiti, gestione del terreno, delle risorse idriche e della biodiversità. Per il 2024 è previsto un **aggiornamento dei piani**, delle procedure e delle istruzioni operative per la gestione della biodiversità, delle acque a uso irriguo e per il miglioramento energetico.

Questi approcci, insieme alla sperimentazione e promozione di pratiche agricole di precisione e rigenerative, si allineano agli obiettivi delle strategie definite dall'Unione Europea per lo sviluppo di una filiera agroalimentare resiliente e rigenerativa, per la protezione della biodiversità e del suolo.

64%

Quota di patate da ortofrutta
provenienti da aziende certificate Global G.A.P.



Al fianco dei coltivatori

Pizzoli contribuisce alla diffusione di know how e innovazione tra i coltivatori, così che possano sempre contare su un partner disponibile e attento.

Pizzoli si impegna per consolidare rapporti commerciali pluriennali con i coltivatori, basati su valori e obiettivi condivisi e dinamiche di collaborazione efficienti per supportare la crescita della produzione agricola nazionale.

I principi chiave per lo sviluppo della filiera

PROGRAMMAZIONE

Il primo passo è rappresentato da **un'organizzazione e programmazione efficace della produzione**, sancita da contratti pluriennali, che permetta di negoziare le condizioni con il dovuto anticipo e assicurare prezzi stabili. Ciò permette ai coltivatori di pianificare le proprie attività ed eventuali investimenti con la sicurezza rispetto al ritorno economico. Per questo la contrattazione viene concordata con almeno un anno di anticipo rispetto alla consegna del prodotto, con il perfezionamento degli accordi al momento della fornitura del seme da parte di Pizzoli. Fornire direttamente ai coltivatori i tuberi-seme, che in media incidono per il 25% del costo della produzione per ettaro, permette loro di sfuggire a dinamiche di speculazione e contenere i costi.

REMUNERAZIONE EQUA

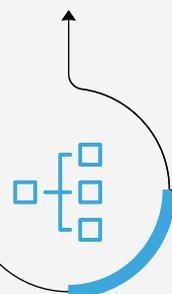
Al momento della programmazione, Pizzoli concorda con i coltivatori un prezzo per la produzione che garantisca un'**adeguata marginalità** e prevede **sistemi di premialità** sulla base della qualità e quantità del raccolto. Nel determinare il prezzo, l'Azienda valuta anche il livello di remuneratività di altre tipologie di produzioni agricole così da considerare anche un margine premiante per i produttori rispetto ad altre colture. Inoltre, Pizzoli **si impegna a garantire il ritiro di tutta la produzione** anche quando questa non ha raggiunto i requisiti e gli standard contrattualizzati, per sostenere i coltivatori nel coprire i costi di produzione, prevedendo eventualmente una rinegoziazione del prezzo. Queste azioni consentono di instaurare rapporti continuativi e supportare la redditività delle aziende agricole e investimenti nel miglioramento della gestione e delle tecniche.

CONSULENZA TECNICA

I coltivatori ricevono supporto durante l'intero ciclo colturale attraverso una costante **consulenza tecnica da parte dello staff agronomico Pizzoli**, che li affianca nella scelta delle pratiche agronomiche migliori sulla base delle caratteristiche degli areali di coltivazione e delle prassi più idonee per la conservazione nella fase immediatamente successiva alla raccolta. Annualmente, al momento della messa a dimora delle patate, vengono valutati i possibili rischi di contaminazione ed eseguite le analisi chimiche del suolo per la redazione del piano di concimazione. Nel rispetto dei Disciplinari di Produzione Integrata, i trattamenti di difesa vengono autorizzati solo al superamento della soglia di infestazione e sono attuati a seguito dell'approvazione dei consulenti tecnici di Pizzoli. La presenza di questo servizio, legato direttamente alla funzione di Ricerca e Sviluppo Agronomico di Pizzoli, facilita l'evoluzione delle aziende agricole e delle pratiche adottate sul campo, agevolando l'introduzione e sperimentazione di innovazioni tecniche.

CONDIZIONI DI LAVORO

In aggiunta agli aspetti economici e tecnici, Pizzoli mantiene costante l'**attenzione sulle condizioni di lavoro** e sul potenziale rischio di violazione dei diritti dei lavoratori. L'Azienda monitora e assiste i partner agricoli perché operino con responsabilità. Sulla base del rischio individuato si richiede tra le condizioni contrattuali o si promuove l'ottenimento della **certificazione Global G.A.P. Grasp** ("GLOBAL G.A.P. Risk Assessment on Social Practices"). Si tratta di un modulo aggiuntivo dello Standard GLOBAL G.A.P. sulle buone pratiche agricole che valuta gli aspetti sociali connessi alle attività dei lavoratori in agricoltura. Tra gli ambiti verificati vi sono la rappresentanza dei lavoratori, legalità e corretta gestione del rapporto di lavoro, definizione dei salari, orari di lavoro e diritti dei minori.



Pizzoli ha istituito una **funzione dedicata alle relazioni con le associazioni e gli agricoltori e allo sviluppo del settore** per promuovere l'organizzazione, la crescita e l'innovazione del comparto pataticolo italiano, anche nel quadro della politica agricola comune europea (PAC). In particolare, ciò permette a Pizzoli di collaborare e fare rete con le istituzioni, le associazioni di produttori, il Consorzio di Tutela Patata Bologna D.O.P., i sindacati agricoli e gli istituti di sperimentazione, e di partecipare alle attività di rinnovo dei contratti quadro.

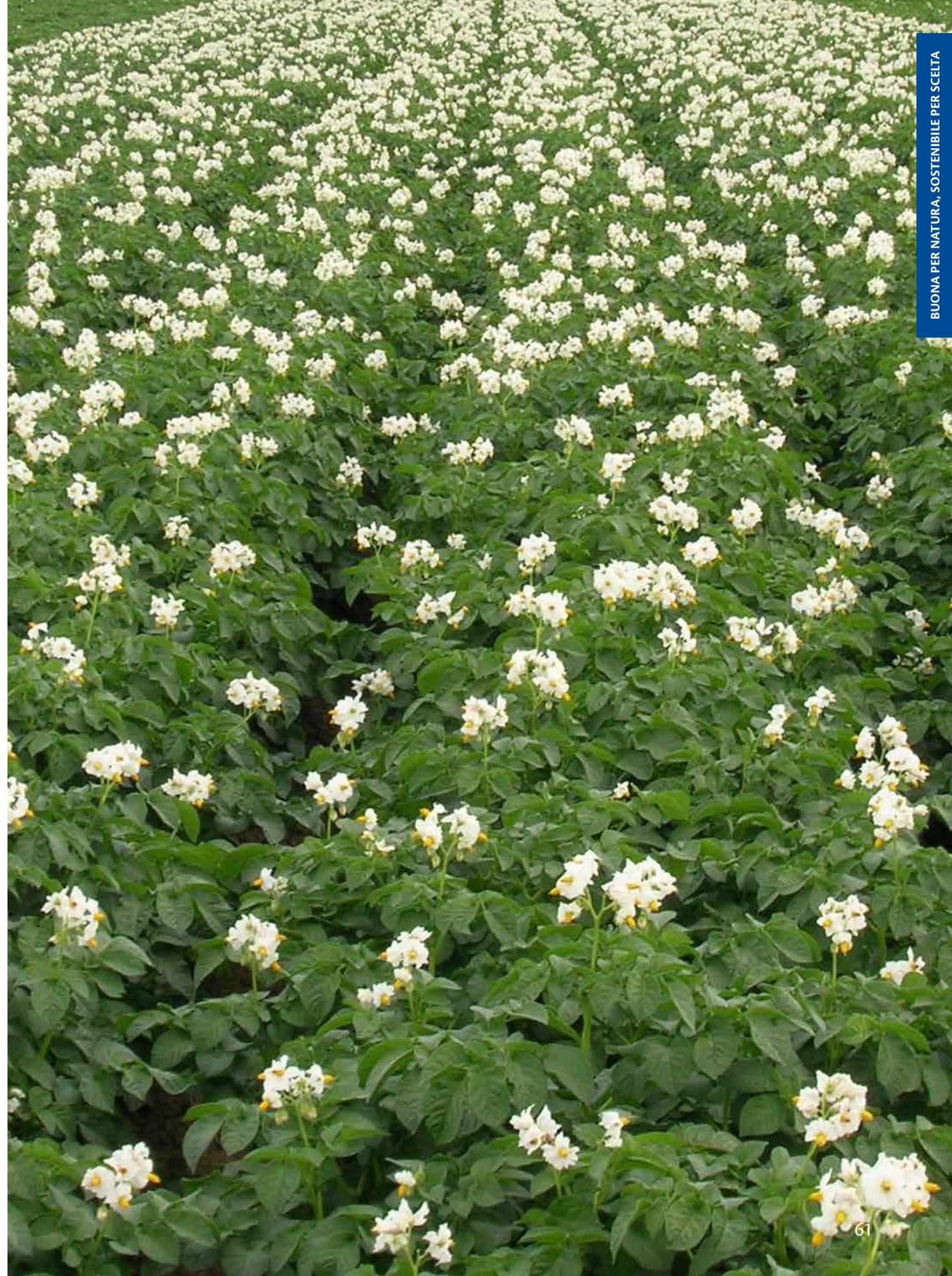
Tra le attività su cui la funzione si è concentrata nel 2023, c'è il supporto ad Alpropat, organizzazione di produttori attiva nel Nord Italia, al suo primo anno di operatività. In

particolare, Pizzoli ha assistito l'associazione nell'ottenimento della certificazione Global Gap, con riscontri positivi da parte dei produttori. Inoltre, in collaborazione con la funzione R&S agronomica, i soci di Alpropat sono stati coinvolti in attività di sperimentazione di nuove pratiche di gestione e tecniche di difesa.

Gli obiettivi per i prossimi anni rimangono il continuo miglioramento delle attività di programmazione, il potenziamento dell'assistenza agronomica per sostenere l'evoluzione delle pratiche agricole e la promozione di un contesto normativo e amministrativo favorevole allo sviluppo della produzione pataticola in Italia.

Momenti di scambio preziosi

A dicembre 2023, l'Azienda ha organizzato una giornata dedicata ai produttori per informarli delle attività portate avanti da Pizzoli e coinvolgerli in prima persona per promuovere uno sviluppo integrato della filiera. L'evento si è aperto con una sessione dedicata alla presentazione delle novità in ambito di ricerca agronomica, dando evidenza dei risultati dei progetti sperimentali realizzati in collaborazione con alcune aziende agricole partner. Inoltre, i produttori hanno potuto visitare il nuovo stabilimento di San Pietro in Casale, apprezzandone le innovazioni tecnologiche. Questa occasione si è rivelata molto preziosa non solo per il valore formativo, ma soprattutto perché ha permesso di rafforzare il dialogo e la relazione tra Pizzoli e i fornitori. Dato il riscontro positivo, dunque, queste attività di coinvolgimento proseguiranno anche nel 2024.



Un sapere profondo e rinnovato nel tempo

L'attività di ricerca e sviluppo in ambito agronomico mira a ridurre gli impatti ambientali in campo senza compromettere la qualità e la produttività delle colture.

La funzione R&S agronomica si occupa di ricercare e sperimentare su piccola scala, grazie anche alla collaborazione con l'Università di Bologna e altri istituti, varietà e pratiche agricole che permettano il miglioramento dei parametri qualitativi delle patate Pizzoli e l'aumento della produttività dei campi degli agricoltori partner assicurando l'utilizzo efficiente delle risorse e proteggendo la salute del suolo. Le tecniche e le innovazioni testate con successo vengono progressivamente estese alle aziende agricole grazie all'assistenza del servizio tecnico agronomico.

Le attività di ricerca e sperimentazione si concentrano su 4 macroaree:



- **Innovazione varietale.** La sperimentazione è votata alla ricerca di nuove varietà in grado di esprimere la massima performance negli areali italiani di coltivazione. In particolare, si studiano varietà che presentano:
 - resistenze genetiche ai principali patogeni con l'obiettivo di ridurre il numero di interventi di difesa e la quantità di fitofarmaci sui terreni;
 - efficienza d'uso di acqua e fertilizzanti; si ricercano varietà in grado di massimizzare l'assorbimento di acqua e azoto al fine di ridurre gli apporti da parte dell'agricoltore.

Dopo tre anni di test in una parcella del campo sperimentale, l'iter procede con uno o due anni di sperimentazione su piccole superfici, prima di passare al test finale presso i terreni di alcuni agricoltori partner di Pizzoli. La collaborazione tra l'Azienda e la filiera è infatti un elemento chiave del successo della ricerca varietale. Al termine di questo processo, in base ai risultati raggiunti, la varietà può essere commercializzata su più ampia scala.



- **Tecniche culturali.** Pizzoli sta testando alcune essenze da impiegare nei sovesci per il contenimento dei parassiti e il miglioramento della qualità del terreno. Inoltre, sono in fase di prova anche tecniche di somministrazione localizzata dei fertilizzanti per ridurre la quota di nutrienti persi dal terreno e l'utilizzo del digestato essiccato contenente sostanza organica prodotto dal biodigestore aziendale per limitare il ricorso alle sostanze chimiche. Infine, l'Azienda continua a lavorare all'ottimizzazione dei sistemi irrigui allo scopo di preservare la risorsa idrica, attraverso la sperimentazione in collaborazione con alcuni agricoltori della filiera.



- **Sistemi a supporto delle decisioni per gli agricoltori.** Lo sviluppo di sistemi di gestione digitalizzati e tecnologie innovative diventerà sempre più centrale nella transizione verso un modello di agricoltura di precisione e rigenerativa. Per questo Pizzoli sta utilizzando e promuovendo l'utilizzo di un DSS (Decision Support System), ossia modelli previsionali di diffusione dei patogeni che permettano agli agricoltori di identificare i corretti momenti di intervento e gli intervalli tra le applicazioni dei prodotti per la difesa fitosanitaria, grazie a un sistema di monitoraggio che sfrutta le informazioni raccolte da sensori IoT (Internet of Things) in campo. L'obiettivo a tendere è quello di costruire una base-line di informazioni e dati sulle pratiche agricole adottate nella filiera, ossia un base informativa di partenza necessaria per individuare le opportunità di miglioramento. In questo modo, con la partecipazione attiva dei partner di Pizzoli, sarà possibile definire programmi di sviluppo in ottica rigenerativa, basati su chiare evidenze scientifiche.



- **Lotta a parassiti e infestanti.** La funzione R&S ricerca costantemente metodi di difesa che abbiano il minore impatto sulla pianta e sull'ambiente. Tra i più innovativi, vi

è la sperimentazione di nuove tecniche di lotta agli elateridi basate sulla "RNA interference". Si tratta di un sistema selettivo ed efficace che agisce sul codice genetico dell'insetto, ricorrendo a principi attivi biologici invece che chimici. Non ancora approvato in Italia, Pizzoli sta testando il metodo e raccogliendo informazioni utili per lo sviluppo delle tecniche di difesa sostenibili.

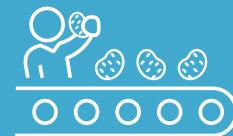


I vantaggi delle tecniche di precisione

Da anni Pizzoli lavora per lo sviluppo di tecniche e sistemi di precisione con il duplice obiettivo di preservare le piante di patate dagli stress fisici dovuti agli effetti del cambiamento climatico e di tutelare le risorse naturali diminuendone il consumo. Tra gli ambiti di sperimentazione più interessanti e promettenti si distinguono:

- **l'impiego di sensoristica IoT per l'analisi del fabbisogno idrico delle colture:** alle aziende agricole coinvolte nei test sono stati forniti dei sensori per la misurazione dell'umidità del suolo da posizionare sul campo, in grado di trasmettere dati a chilometri di distanza con un consumo di energia molto basso. Dai dati raccolti è possibile calcolare i parametri necessari per una corretta gestione dell'irrigazione. In questo modo i coltivatori possono pianificare gli interventi nei momenti più opportuni e dosare la quantità d'acqua necessaria in modo da ridurre gli eccessi idrici e massimizzare l'uso della risorsa;
- **la diffusione di sistemi di irrigazione ad alta efficienza fra cui la microirrigazione (drip irrigation):** Pizzoli collabora con aziende italiane produttrici di materiale per l'irrigazione per sviluppare e promuovere l'uso dell'ala gocciolante leggera e dello sprinkler su patata presso gli agricoltori partner. Questo sistema consente un risparmio idrico diretto del 30-40% e permette di veicolare attraverso l'acqua di irrigazione anche i nutrienti necessari alla crescita delle patate in modo preciso e razionale, riducendone significativamente la dispersione nell'ambiente. Infatti, si registra un risparmio tra il 10% e il 30% di unità di fertilizzanti somministrate rispetto ad altri sistemi di distribuzione. Inoltre, tali tecniche richiedono una minor quantità di energia per il pompaggio dell'acqua grazie alle basse pressioni di esercizio.





AL CUORE DELLA PRODUZIONE RESPONSABILE



Efficienza e circolarità guidano la gestione delle attività produttive di Pizzoli per salvaguardare le risorse e ridurre l'impronta sull'ambiente.

-20%

RIDUZIONE
DELL'INCIDENZA DEGLI
SCARTI SULLA PRODUZIONE

100%

DEI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE
DELLE PATATE RECUPERATI

152.722

LITRI DI BIOCARBURANTE PRODOTTI
DAL RECUPERO DELL'OLIO DI FRITTURA ESAUSTO

Una partnership virtuosa all'insegna della circolarità

DA RIFIUTO A RISORSA

Uno dei principi chiave dell'economia circolare è evitare che un prodotto diventi rifiuto in breve tempo, allungandone il ciclo di vita grazie a operazioni come il riciclo. Il recupero degli oli vegetali esausti provenienti da utenze domestiche e dall'industria alimentare, per la produzione di biocarburante, è un esempio di come uno scarto possa diventare nuova risorsa utile nella vita di tutti i giorni.



260 mila

tonnellate di oli esausti prodotti ogni anno^a



1,7 milioni

tonnellate di biocarburanti consumati^b

I dati sono riferiti all'Italia.

UN LEGAME TERRITORIALE E UNA VISIONE CONDIVISA

La collaborazione tra Pizzoli e Gruppo Hera nasce da una vicinanza territoriale e da una visione condivisa di sostenibilità, con l'obiettivo di valorizzare uno scarto industriale:

1

Raccolta

Hera raccoglie gli oli vegetali esausti dai cittadini nei territori serviti e da oltre 1.400 aziende, tra cui Pizzoli.

2

Raffinazione

Gli oli, dopo un primo trattamento che elimina impurità e acqua, vengono inviati alla bioraffineria per la produzione di biocarburante.

3

Redistribuzione

Il biocarburante prodotto viene distribuito nelle stazioni di servizio in tutta Italia.

4

Utilizzo

I cittadini possono utilizzare questo biocarburante nei loro veicoli, contribuendo così alla circolarità dei settori dell'energia e della mobilità.

a) La chimica e l'industria, 2023. Utilizzi di oli vegetali usati come materie prime da parte dell'industria chimica.

b) Di cui il 38,7% può definirsi "avanzato", ovvero non in competizione con il settore agricolo (nessuna sottrazione di terreno) e alimentare (non si tratta di prodotti che potrebbero essere destinati all'alimentazione umana o animale). GSE, 2022. Energia nel settore dei Trasporti.

c) Studi ufficiali europei (Direttiva RED II e aggiornamento RED III).

UN PROGETTO IN CRESCITA

Il progetto sta crescendo parallelamente all'espansione aziendale di Pizzoli. Con l'apertura del nuovo stabilimento a San Pietro in Casale, la produzione di olio vegetale esausto è aumentata significativamente, raggiungendo 150 tonnellate nel 2023, trasformate in 152.000 litri di biocarburante.

AFFIDABILITÀ E TRASPARENZA

La collaborazione con Hera si distingue per l'affidabilità e la trasparenza del progetto. Pizzoli ha riconosciuto in Hera un partner serio e competente, in grado di garantire non solo il rispetto degli standard ambientali ma anche una gestione economica competitiva.

VANTAGGI AMBIENTALI CERTIFICATI

-83%

tonnellate di CO₂ evitate dalla produzione di biocarburanti da oli vegetali esausti rispetto ai combustibili fossili tradizionali^c.

Nel 2023, Pizzoli ha contribuito a evitare l'emissione di **420 tonnellate di CO₂**, equivalente alla piantumazione di **4.200 alberi**.

Con questa collaborazione, Pizzoli e Hera dimostrano che è possibile integrare la sostenibilità ambientale nelle strategie aziendali, ottenendo benefici tangibili sia per l'ambiente che per l'economia.

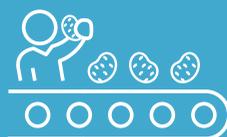
“

Siamo entusiasti di questa collaborazione con Pizzoli, che rappresenta un esempio virtuoso di economia circolare. Il progetto ha dimostrato di essere non solo sostenibile dal punto di vista ambientale, ma anche economicamente vantaggioso.

Grazie alla raccolta e alla raffinazione degli oli vegetali esausti, riusciamo a produrre un biocarburante che riduce significativamente le emissioni di CO₂, contribuendo così alla lotta contro il cambiamento climatico. La trasparenza e l'affidabilità del nostro operato sono fondamentali per il successo di questa iniziativa, che continuiamo a sviluppare con determinazione.”



Ing. Pierluigi Reggiani
Responsabile progetto valorizzazione oli vegetali esausti, Gruppo Hera



COSA FA PIZZOLI

Le attività produttive di Pizzoli richiedono molta energia: per questo fin dal 2010 l'Azienda ha investito nella produzione di energia rinnovabile attraverso un impianto a biomasse, interamente alimentato dagli scarti della lavorazione delle patate. Anche lo stabilimento di San Pietro in Casale è stato dotato di un impianto di produzione di biogas. Per il futuro, l'Azienda prevede di aumentare la sua capacità di autoprodurre energia rinnovabile da fonti alternative.

Potenziali ambiti di impatto

- 1 Consumo diretto di risorse energetiche e fonti fossili per i processi produttivi
- 2 Rilascio di emissioni di gas serra
- 3 Consumo di risorse idriche nei processi produttivi
- 4 Gestione dei rifiuti e delle acque
- 5 Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti di produzione

Come si diventa una patata Pizzoli

Grazie alle migliori tecnologie e alla competenza del personale specializzato, le fasi di selezione e trasformazione esaltano tutta la bontà e la genuinità delle patate Pizzoli.

Essere un operatore specializzato sia nel prodotto fresco che surgelato richiede lo **sviluppo e la gestione di due divisioni dedicate**, con processi e impianti dalle caratteristiche specifiche data la diversa tipologia di lavorazioni richieste.

Nell'unità operativa di **Baricella** si ricevono le patate che saranno destinate ai banchi dell'ortofrutta. Qui, dopo una prima sterratura, le patate sono lavate o spazzolate per garantire l'eliminazione di qualsiasi residuo e corpo estraneo che non comprometterebbe la sicurezza del prodotto, migliorando anche la sua presentazione. Attraverso sistemi sia ottici che manuali si procede, quindi, alla selezione delle patate per escludere quelle che presentano difettosità di colore e dimensione e che non soddisfano i criteri di qualità. A questo punto, le patate passano alle linee di confezionamento per essere preparate per la spedizione, che generalmente avviene nell'arco della stessa giornata.

A **Budrio** e - da settembre 2023 - anche a **San Pietro in Casale** si producono le referenze surgelate. Dopo essere state controllate e lavate, le patate in entrata sono pelate a vapore. Successivamente vengono tagliate, precotte, asciugate e fritte. Ormai pronte, le patatine vengono raffreddate e surgelate per poi passare al confezionamento. Il prodotto finito viene stoccato nelle celle frigorifere presso il polo di San Pietro in Casale fino al momento della spedizione.



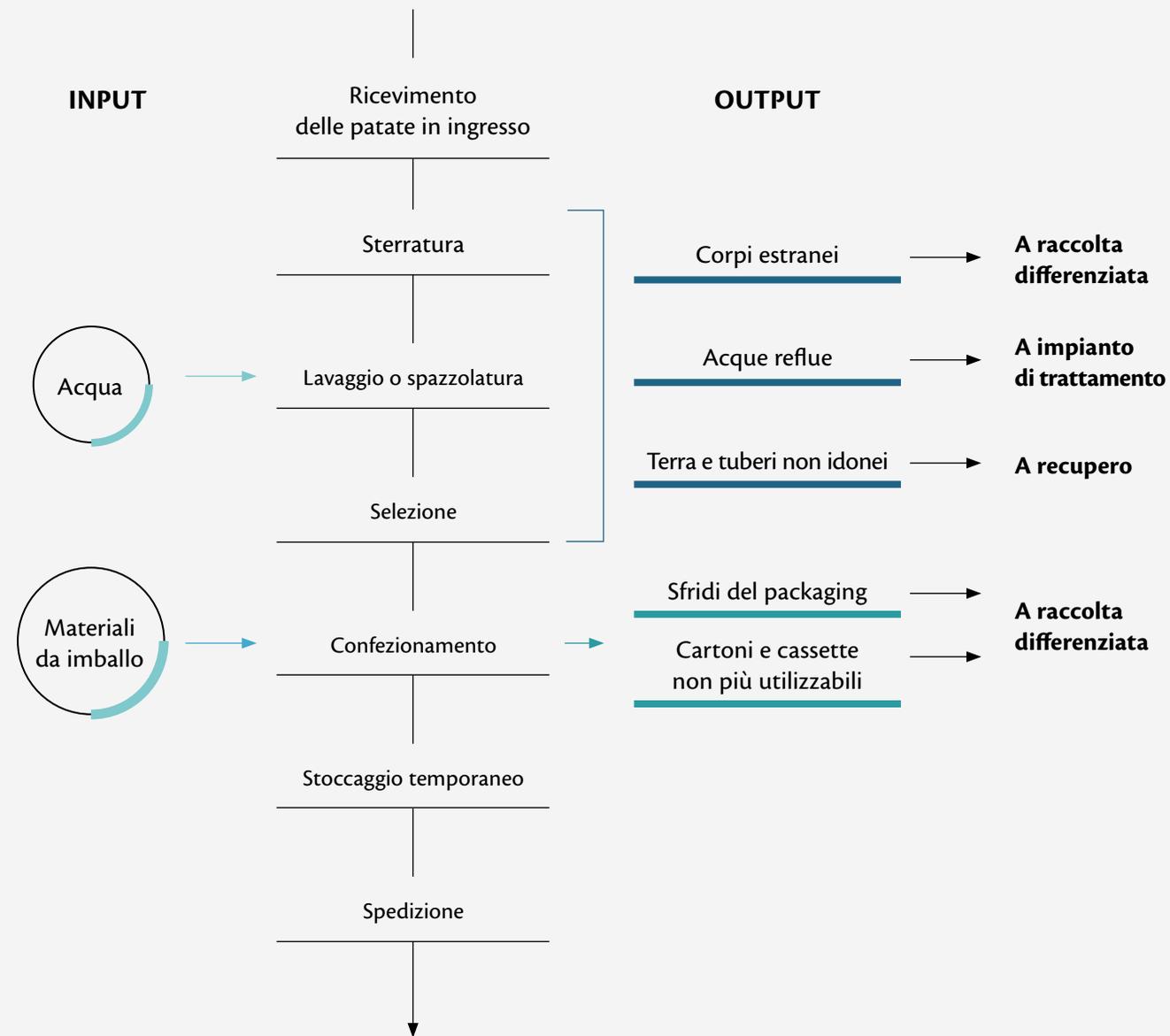
Il più grande polo produttivo in Italia

Prima dell'estate 2023 si sono conclusi i lavori di costruzione del secondo stabilimento produttivo di Pizzoli a San Pietro in Casale, che si estende per una superficie coperta di 40 mila m² in un'ex area industriale dismessa e recuperata. A partire da luglio sono iniziate le prime fasi di test, con produzioni di prova non commercializzabili necessarie per il collaudo degli impianti. Già in agosto sono state ottenute le prime quantità di prodotto commercializzabile. L'avvio delle attività ha permesso fin da subito la creazione di 60 posti di lavoro, destinati a crescere ancora. Si prevede, infatti, che entro il 2025 lo stabilimento raggiungerà il massimo della sua capacità produttiva potenziale, pari a circa 68 mila tonnellate all'anno, quasi il 60% in più della capacità produttiva dello stabilimento di Budrio. San Pietro in Casale è stato realizzato con un investimento da 75 milioni di euro, sostenuto anche grazie a un accordo di sviluppo con il Ministero delle Imprese e del Made in Italy (Mimit) e a un finanziamento di Intesa Sanpaolo di 45 milioni di euro.



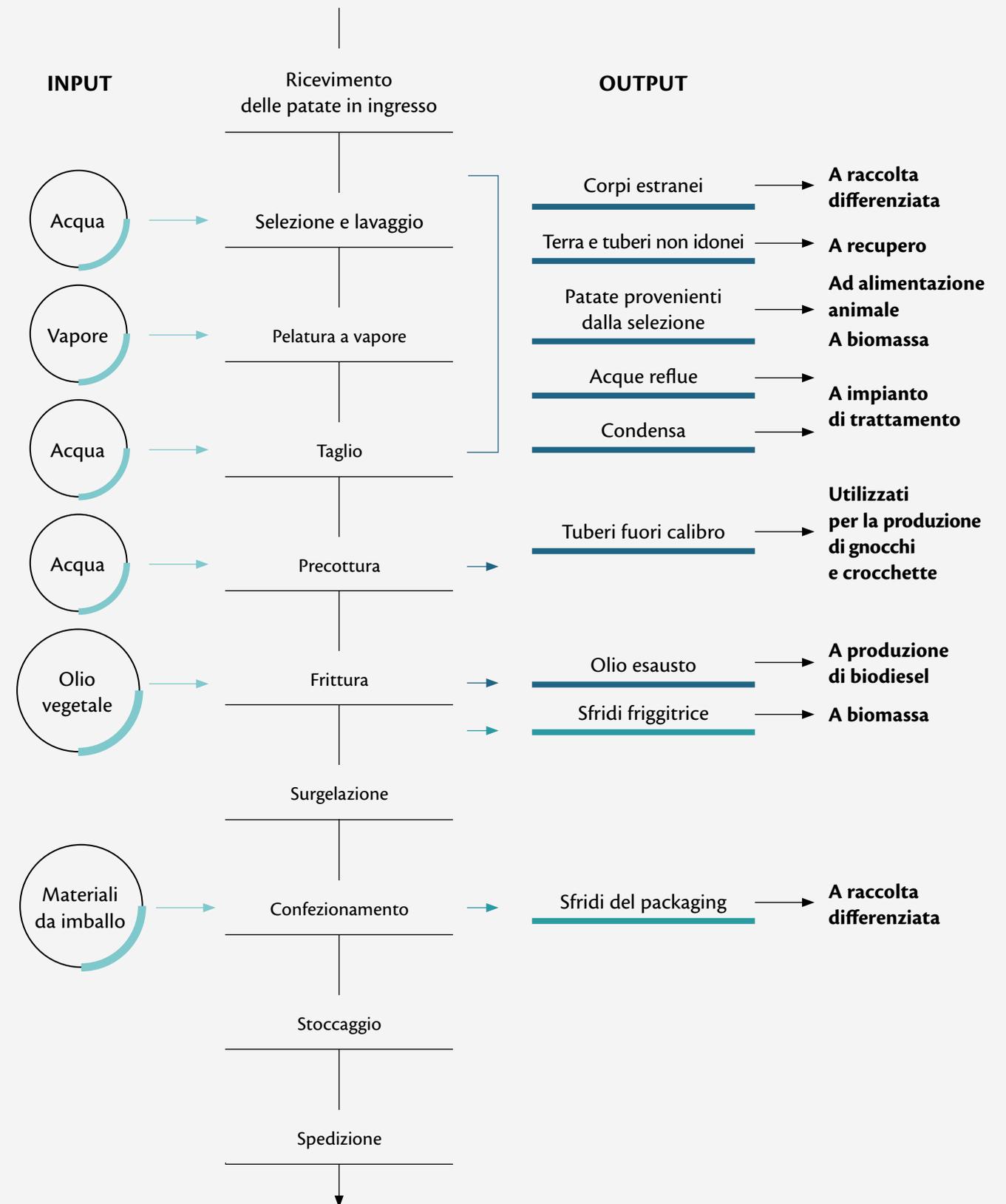
NUOVO STABILIMENTO DI SAN PIETRO IN CASALE

PROCESSI PER LA SELEZIONE DELLE PATATE FRESCHE



- Risorse, ingredienti e materiali di input
- Scarti dei processi recuperati e riutilizzati
- Altri scarti
- Destinazione

PROCESSI PER LA PRODUZIONE DELLE PATATE FRITTE SURGELATE



Rispetto alle patate fresche da consumo, la produzione del surgelato richiede maggiori risorse e genera una maggiore quantità di sottoprodotti. Di conseguenza, anche gli impatti associati sono più significativi. Per gestirli al meglio Pizzoli adotta un approccio basato su due elementi principali:

1

SISTEMA DI MONITORAGGIO E GESTIONE

Negli stabilimenti di Budrio e San Pietro in Casale Pizzoli ha adottato un **Sistema di Gestione Ambientale certificato ISO 14001**. L'Azienda ha definito procedure specifiche di analisi degli impatti e monitoraggio delle performance che permettono di tenere sotto controllo l'efficienza dei processi e individuare gli ambiti di miglioramento. In occasione del riesame della direzione annuale del sistema di gestione, si valuta l'andamento degli indicatori monitorati e si verifica il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

2

DESIGN DI PROCESSO



Gli impianti sono progettati per **recuperare parte del calore generato dai processi e sfruttare gli scambi termici**. Ad esempio, l'acqua a bassa temperatura prelevata dai pozzi permette di raffreddare le patate nelle prime fasi del processo di surgelazione, così da ridurre l'apporto di energia necessario. Allo stesso tempo, l'acqua assorbe il calore rilasciato dalle patate appena fritte riscaldandosi per essere utilizzata in altri processi che necessitano di acqua ad alta temperatura.



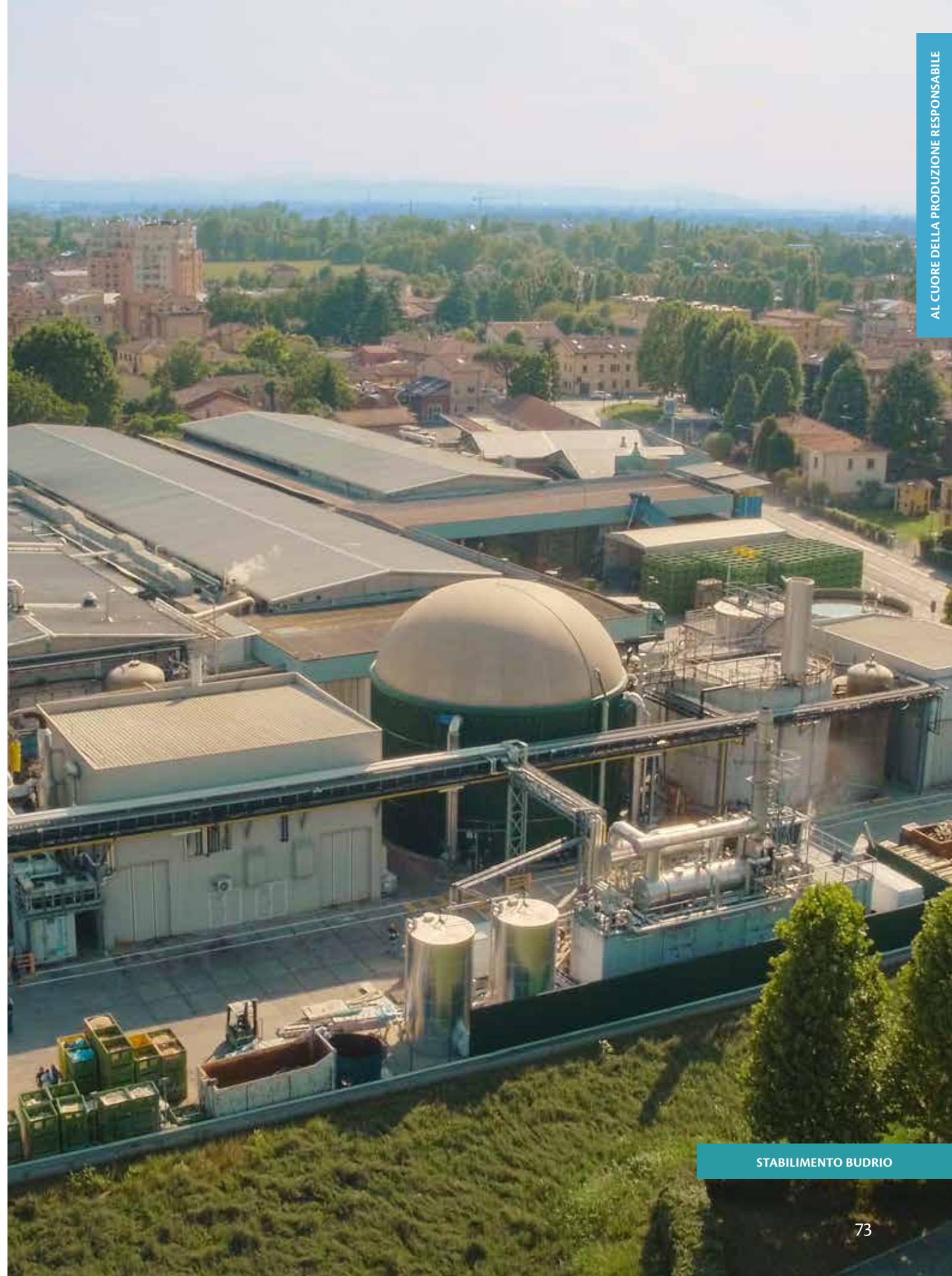
Dopo il ciclo di depurazione e analisi, **una parte delle acque reflue viene recuperata** per essere reimpiegata nei processi non alimentari. I composti organici rilasciati nelle acque di processo sono abbattuti per prevenire contaminazioni dell'ecosistema locale.



Il **100% degli scarti della lavorazione delle patate è riutilizzato per la produzione di energia rinnovabile da biomassa** attraverso gli impianti di biodigestione di Budrio e San Pietro in Casale o l'invio a impianti esterni. Pizzoli, inoltre, ricerca destinazioni utili anche per le altre materie e sostanze di scarto della lavorazione.



Il sistema di frittura permette di **ottimizzare il consumo di olio, dosandolo e reintegrandolo man mano in base alle quantità assorbite dalle patate** durante il processo di cottura. Ciò permette di ridurre le quantità di olio vegetale da smaltire. Dal 2022 Pizzoli recupera l'olio di scarto che viene raccolto e trasformato in biocarburante in partnership con la società HERA.



STABILIMENTO BUDRIO

Quanta energia serve

I processi produttivi richiedono grande quantità di energia. Per questo l'Azienda è alla costante ricerca di nuove soluzioni per migliorare l'efficienza energetica e ridurre così l'impronta carbonica.

Un attento monitoraggio dei consumi e degli indicatori di efficienza è fondamentale **per un'analisi continua dei fabbisogni e delle possibili sinergie volte a massimizzare i recuperi di energia**. Oltre alle analisi e agli audit interni, gli stabilimenti sono sottoposti a diagnosi energetiche periodiche per individuare opportunità di efficientamento ulteriori rispetto a quanto già implementato.

La crescita produttiva ha implicato un naturale aumento dei consumi per Pizzoli, che attualmente si trova ancora in una fase di rodaggio dei processi del nuovo stabilimento. Di conseguenza, i parametri di consumo ed efficienza hanno subito variazioni significative rispetto ai livelli precedenti e non costituiscono ancora una baseline rappresentativa a seguito dei cambiamenti avvenuti. Si prevede che gli indicatori potranno raggiungere i livelli ottimali e normalizzati al termine del primo anno completo di attività di San Pietro in Casale. Questo permetterà di acquisire

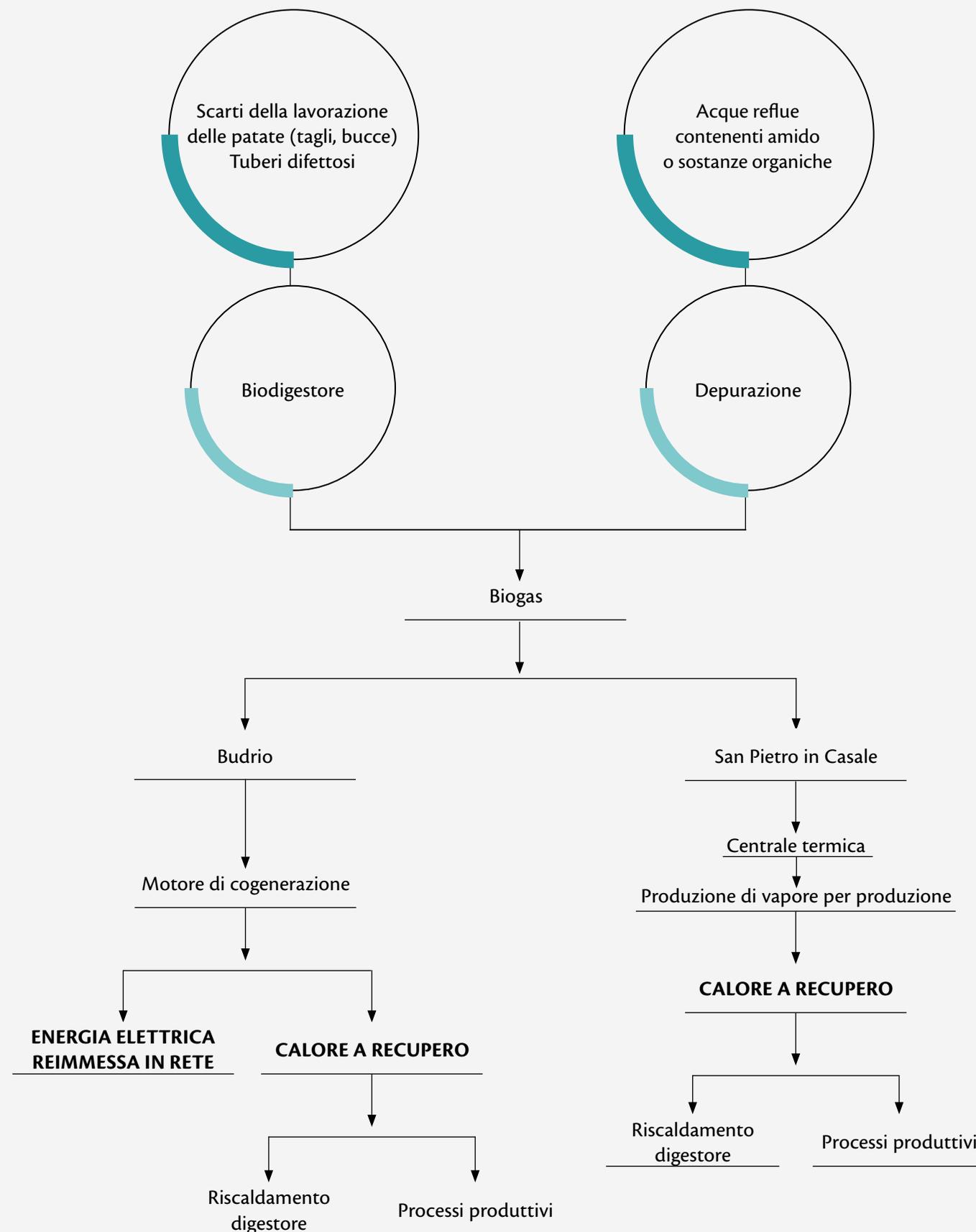
dati normalizzati e più affidabili rispetto ai quali definire dei target di miglioramento delle performance.

Negli stabilimenti per la produzione del surgelato, il **gas metano** alimenta la centrale termica e il cogeneratore (a Budrio) o trigeneratore (a San Pietro in Casale) che producono calore per il riscaldamento delle acque di processo e la produzione del vapore. Anche il biogas prodotto dalla digestione degli scarti di lavorazione delle patate e dalla depurazione è utilizzato per alimentare il cogeneratore di Budrio. Questo genera una quota di energia termica (10.266 GJ nel 2023) che viene riutilizzata per il riscaldamento del biodigestore stesso e per i processi produttivi, mentre la quota trasformata in energia elettrica viene reimmessa in rete. Nel 2023 l'energia totale prodotta dal digestore è stata pari a 3.226.643 kWh (in calo del 36% sul 2022), di cui il 99% è stato reimmesso in rete. A San Pietro in Casale, invece, il biogas alimenterà la centrale termica.



BIODIGESTORE STABILIMENTO DI BUDRIO

Produzione di energia rinnovabile da biomassa



Oltre al gas metano, un altro combustibile utilizzato per le attività a servizio della produzione è il **gasolio** per i generatori e i muletti.

L'**energia elettrica acquistata** è impiegata per le lavorazioni principali, come la cottura, la frittura e il confezionamento, e per i servizi ausiliari, quali la depurazione e l'alimentazione delle celle frigorifere, oltre che per il mantenimento dei servizi generali. Nel 2023 Pizzoli ha acquistato 15.342.581 kWh di elettricità, in aumento del 51,6% rispetto al 2022.

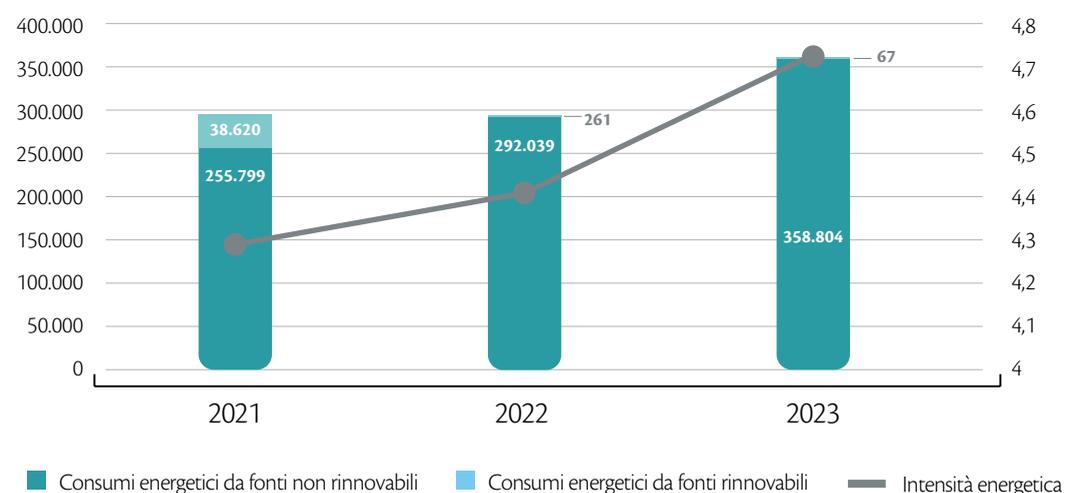
Infine, tra i consumi dell'organizzazione si contano i carburanti per auto e furgoni di proprietà aziendale, alimentati principalmente a diesel e in minima parte a benzina. La flotta è composta da 28 auto, di cui un'auto ibrida a benzina e un'ibrida plug-in, e 8 veicoli commerciali che in totale nel 2023 hanno percorso quasi 786.000 km.

Nel 2023 i **consumi energetici totali**, pari a 358.871 GJ, hanno registrato un aumento del 22,8% rispetto al 2022 e del 21,9% rispetto al 2021. La **quota di energia rinnovabile consumata** dall'organizzazione, rappresentata dal calore recuperato dalla biodigestione e dai processi, è stata pari rispettivamente a 0,02% nel 2023 e 0,13% nel 2022. Nel 2021, invece, l'Azienda aveva anche acquistato energia elettrica rinnovabile con Garanzie d'Origine, alzando al 13,12% la quota di energia rinnovabile consumata. Parallelamente,

Pizzoli contribuisce alla produzione di energia rinnovabile che entra nel mix energetico nazionale attraverso l'elettricità generata dal biodigestore reimmessa in rete. Per i prossimi 3-5 anni, l'azienda sta valutando un piano di investimenti in energia da fonti rinnovabili.

Con la preparazione per l'avvio dello stabilimento produttivo di San Pietro in Casale, i volumi totali di produzione interna sono aumentati nell'ultimo biennio, passando da 65.655 a 75.099 tonnellate. Le operazioni di test e collaudo del nuovo impianto, come prevedibile, hanno richiesto un consumo di energia per processi che ancora non generavano produzione o non ottimizzati. Ciò si è riflesso sul valore dell'**intensità energetica**⁷ di produzione totale (che considera sia la divisione surgelato che fresco) che è aumentato da 4,29 GJ/t nel 2021, a 4,41 GJ/t nel 2022 fino a 4,74 GJ/t nel 2023. L'incremento del 2023 è anche dovuto alla necessità di utilizzare gas metano presso la centrale termica di San Pietro in Casale, che da gennaio 2024 invece è alimentata anche a biogas, aspetto che influirà positivamente sull'andamento dell'indice. Guardando solo ai consumi dello stabilimento di Budrio, invece, si è registrato un miglioramento dell'efficienza. Infatti, l'intensità energetica dello stabilimento si è ridotta del 6,6% tra il 2022 e il 2023. Pizzoli si aspetta di invertire anche il trend complessivo dopo un periodo di avvio e messa in esercizio delle attività produttive presso San Pietro in Casale.

Consumi energetici totali (GJ) e intensità energetica (GJ/t)



⁷ Calcolata come somma di gas naturale, gasolio, elettricità acquistata dalla rete ed energia prodotta dal cogeneratore alimentato a biogas e consumata, rapportata alla produzione annuale interna.



Efficienza e circolarità alla base del nuovo stabilimento

Così come per lo stabilimento di Budrio, anche gli impianti produttivi di San Pietro in Casale sono stati progettati secondo i principi dell'economia circolare. Trattandosi però di un nuovo polo progettato e costruito da zero, in fase di design è stato possibile massimizzare le potenzialità di circolarità e recupero dei cascami termici e, naturalmente, sfruttare le innovazioni tecnologiche introdotte sul mercato negli ultimi anni.

Tutti i processi sono sinergici e studiati per evitare la dispersione di energia, che invece viene recuperata e reimpiegata in altri processi, riducendo il fabbisogno di energia elettrica:

- tutto il biogas prodotto dal biodigestore e dalla depurazione delle acque alimenta una delle due caldaie della centrale termica dello stabilimento, massimizzando la capacità di utilizzo dell'energia rinnovabile autoprodotta;
- il vapore acqueo generato dai processi di pelatura e frittura viene recuperato da appositi camini e utilizzato per riscaldare l'acqua che alimenta l'essiccatore. Quando la produzione sarà a regime, si prevede che il vapore prodotto sarà utilizzato anche per scaldare l'acqua del cuocitore;
- l'acqua di condensa che si genera durante la frittura viene recuperata e reinserita nella caldaia;
- le patate appena fritte cedono naturalmente calore al circuito frigorifero contenente ammoniaca liquida impiegata nei sistemi di preraffreddamento, raffreddandosi a loro volta e permettendo un minor consumo di energia per le fasi successive di surgelazione del prodotto;
- le celle di conservazione delle patate utilizzano il sistema di "free cooling": quando possibile si sfrutta la temperatura esterna per abbassare la temperatura delle celle, attraverso delle serrande automatizzate che permettono lo scambio termico.



Emissioni

Per lo svolgimento delle proprie attività produttive Pizzoli è soggetta all'**AUA**, Autorizzazione Unica in materia Ambientale per le piccole e medie imprese, che definisce le soglie consentite per le emissioni climalteranti rilasciate in atmosfera, gli scarichi idrici, gli impatti acustici e le emissioni odorigene. Tutte le emissioni in atmosfera sono autorizzate con obbligo di autocontrollo annuale da riportare sul registro delle emissioni a disposizione degli organi pubblici di controllo.

Le **emissioni dirette (Scope 1)** generate da Pizzoli sono legate al consumo dei combustibili necessari per la produzione e per il riscaldamento degli uffici e dei carburanti per la flotta veicoli. Rientrano nelle emissioni dirette anche quelle generate dagli impianti di combustione termica, dal sistema di abbattimento delle emissioni generate dalla disidratazione della biomassa residua processata dal digestore, dal sistema di abbattimento delle particelle oleose della frittura e delle polveri della speziatura.

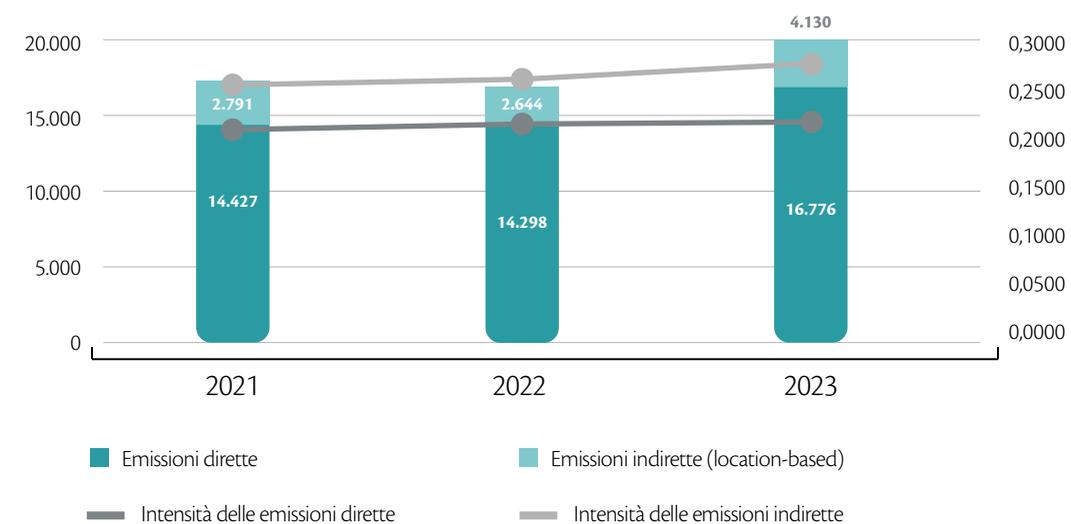
Periodicamente, inoltre, si esegue la manutenzione degli impianti e si verificano le possibili dispersioni di gas refrigeranti. Il sistema di monitoraggio delle emissioni climalteranti è basato su un programma di autocontrollo che stima l'entità delle emissioni a partire dalle misurazioni sulla loro concentrazione e portata, nel rispetto delle prescrizioni previste dall'AUA.

Nonostante i dati elaborati dal sistema di autocontrollo possano presentare un minimo livello di variabilità dovuta ai metodi di stima, le verifiche analitiche condotte hanno sempre confermato che le attività di Pizzoli si collocano al di sotto dei limiti di emissione autorizzati. Con l'entrata in funzione delle caldaie del nuovo stabilimento, il fabbisogno di gas naturale è aumentato rispetto al biennio precedente. Ciò ha concorso significativamente all'incremento complessivo delle emissioni dirette (Scope 1): da 14.298 tonnellate di CO₂ equivalente (t CO₂ e) nel 2022 si è passati a 16.776 t CO₂ e nel 2023 (+17,3%). Si sono però registrate riduzioni nelle emissioni derivate dai carburanti per le auto e dalla dispersione dei gas refrigeranti, rispettivamente del 20,7% e del 33%.

Le **emissioni indirette (Scope 2)** sono prodotte dall'acquisto e dal consumo di energia elettrica dalla rete. Nel 2023 queste sono state pari a 4.130 t CO₂ e secondo il metodo location-based⁸, in aumento del 56,2% rispetto al 2022 (2.644 t CO₂ e). Se calcolate secondo il metodo market-based, invece, le emissioni indirette sono state pari a 7.045 t CO₂ e, in aumento del 51,7% rispetto al 2022 (4.643 t CO₂ e).

Nel 2023 l'**intensità emissiva complessiva**⁹ ha registrato un aumento del 7,9% sul 2022 e del 10,1% sul 2021. Come per l'energia, il dato è stato condizionato dal contesto operativo legato alla predisposizione e avvio del nuovo stabilimento.

Emissioni dirette e indirette totali (t CO₂ e) e intensità delle emissioni (t CO₂ e/t)



⁸ Il metodo location-based riflette l'intensità media delle emissioni relative alle reti dalle quali l'energia viene erogata, mentre il metodo market-based riporta le emissioni connesse all'elettricità che la società ha deciso di acquistare.

⁹ Calcolata considerando le emissioni di Scope 1 e le emissioni di Scope 2 location-based rapportate alle tonnellate di produzione.

Dalla Terra, per la Terra

Per conservare le risorse e prevenire qualsiasi spreco, i processi di Pizzoli sono improntati al recupero di ogni tipo di scarto, valorizzato internamente o grazie a collaborazioni virtuose con altre imprese.

L'approccio di Pizzoli

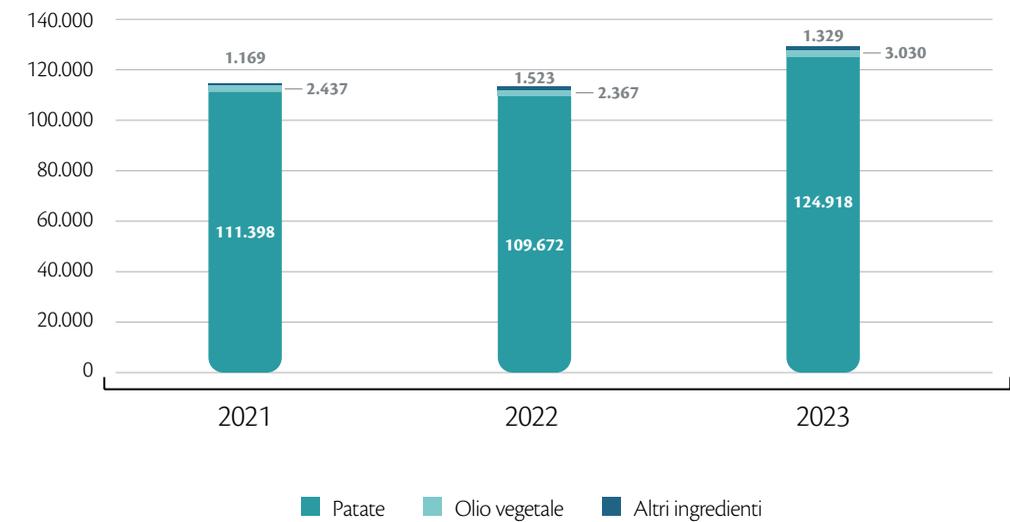


Prevenire lo spreco alimentare

Il 97% delle materie prime utilizzate per la produzione è costituito dalle patate per l'ortofrutta e per le linee del surgelato. Per questo, Pizzoli pone grande attenzione nella selezione dei partner agricoli, nei servizi di assistenza agronomica e nella ricerca di nuove varietà e tecniche per produrre patate di alta qualità.

La parte rimanente è rappresentata dall'olio di girasole alto oleico per la frittura e altri ingredienti come farine, pangrattato, spezie e altri ingredienti minori.

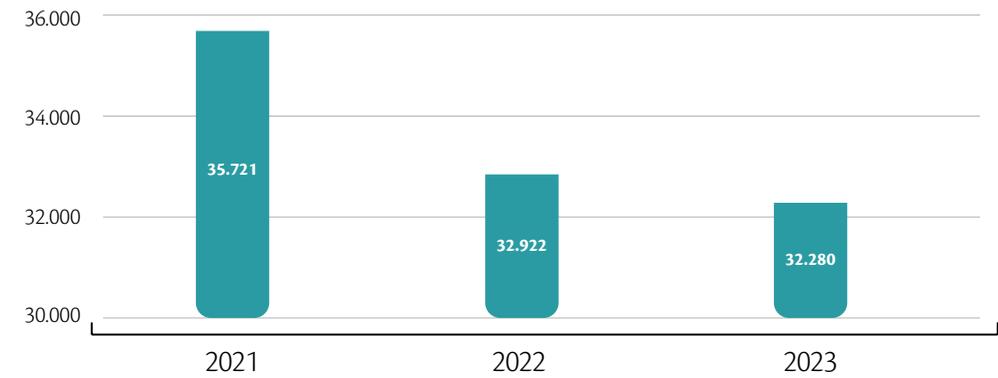
Materie prime utilizzate per la produzione (t)



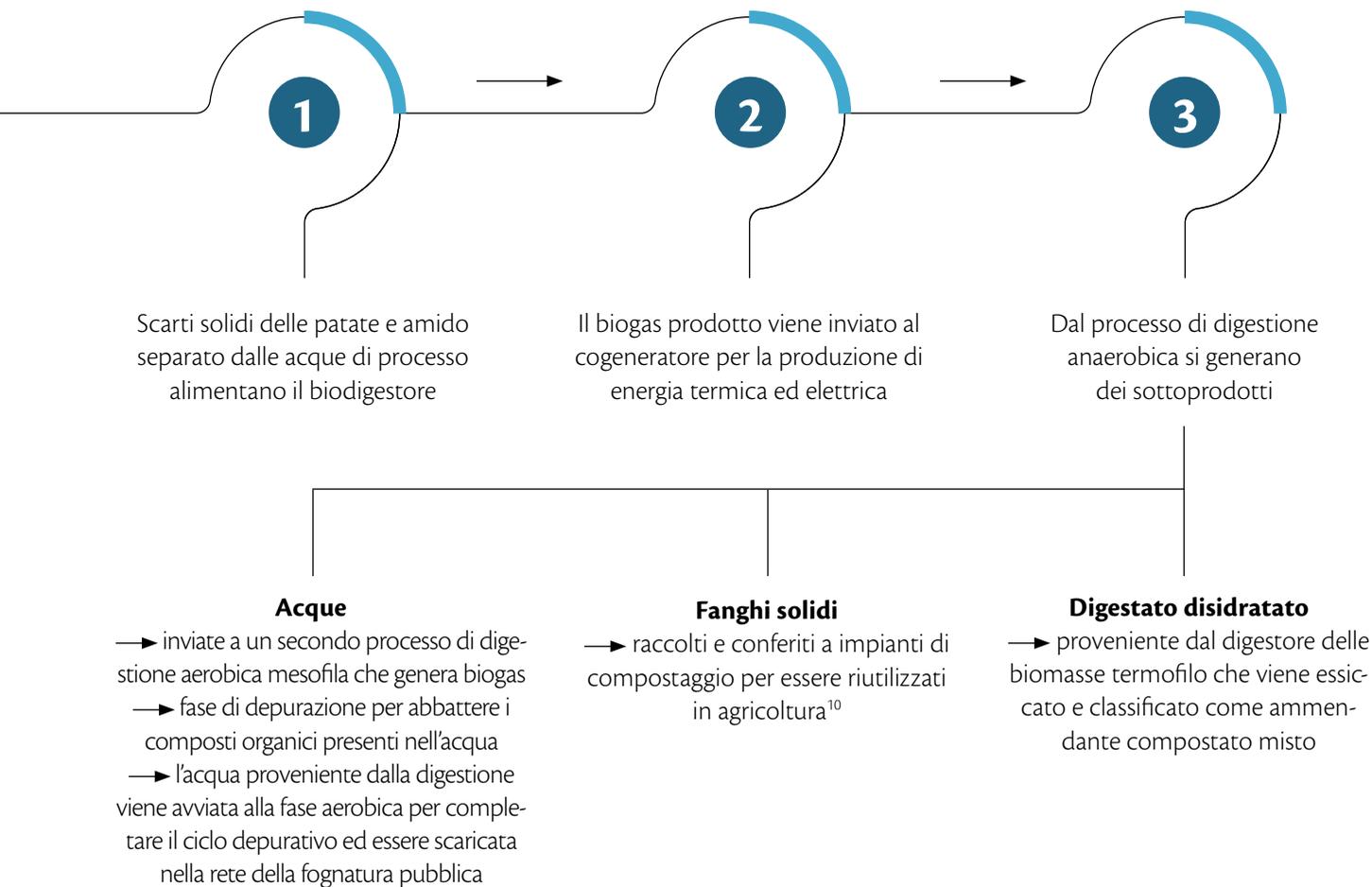
Lungo le fasi di lavorazione, come il lavaggio e la cottura, è naturale che le patate perdano una parte della materia organica di cui sono composte. La parte umida, infatti, evapora in atmosfera e viene condensata negli scambi termici, mentre una quota di amido viene rilasciata nelle acque. Inoltre, nei processi di selezione, pelatura e taglio, si generano ulteriori scarti solidi. A causa della natura del prodotto e della lavorazione, la resa media del prodotto finito rispetto alla quantità di patate immesse nelle linee è di circa il 50%. Da un lato, dunque, Pizzoli cerca di efficientare i processi produttivi per massimizzare la resa; dall'altro, **recupera il 100% degli scarti per evitare lo spreco di risorse alimentari**. Nel 2023 i sottoprodotti di patate generati dai processi produttivi sono stati pari a 32.280 tonnellate, in diminuzione rispetto alle 32.922 tonnellate del 2022 (-2%) grazie soprat-

tutto a un'ottimizzazione dei processi di lavorazione delle patate della divisione fresco. Parte di questi sono stati utilizzati nella produzione di gnocchi e crocchette, mentre la restante parte **è stata destinata alla produzione di energia rinnovabile da biomassa**. Nel 2023 i biodigestori di Budrio e San Pietro in Casale hanno ricevuto e processato il 26% dei volumi di sottoprodotti raccolti. La restante parte è stata conferita a impianti di biodigestione esterni. Normalmente il solo digestore di Budrio ha la capacità di ricevere il 50% dei sottoprodotti generati dallo stabilimento, ma una prolungata attività manutentiva del processo anaerobico ha comportato una riduzione dell'immissione dei sottoprodotti nel digestore. Di conseguenza, si è ridotta anche l'attività di estrazione dell'ammendante derivante dalla digestione anaerobica.

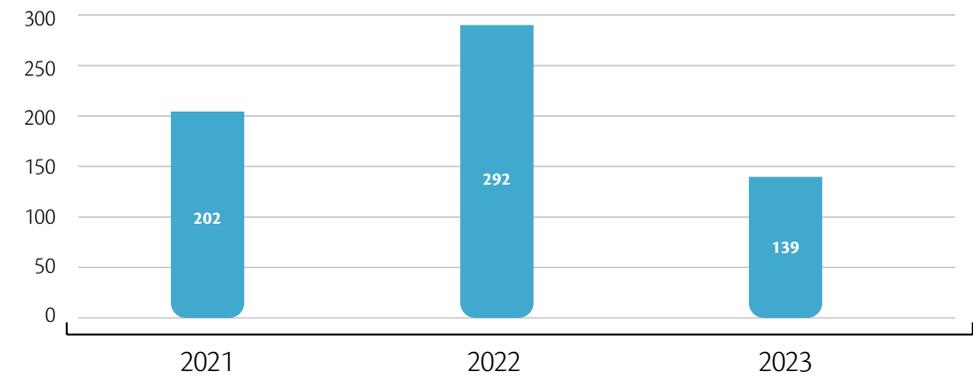
Quantità di sottoprodotti della lavorazione delle patate recuperati e inviati a recupero energetico (t)



Processo di digestione anaerobica: nuove risorse dagli scarti



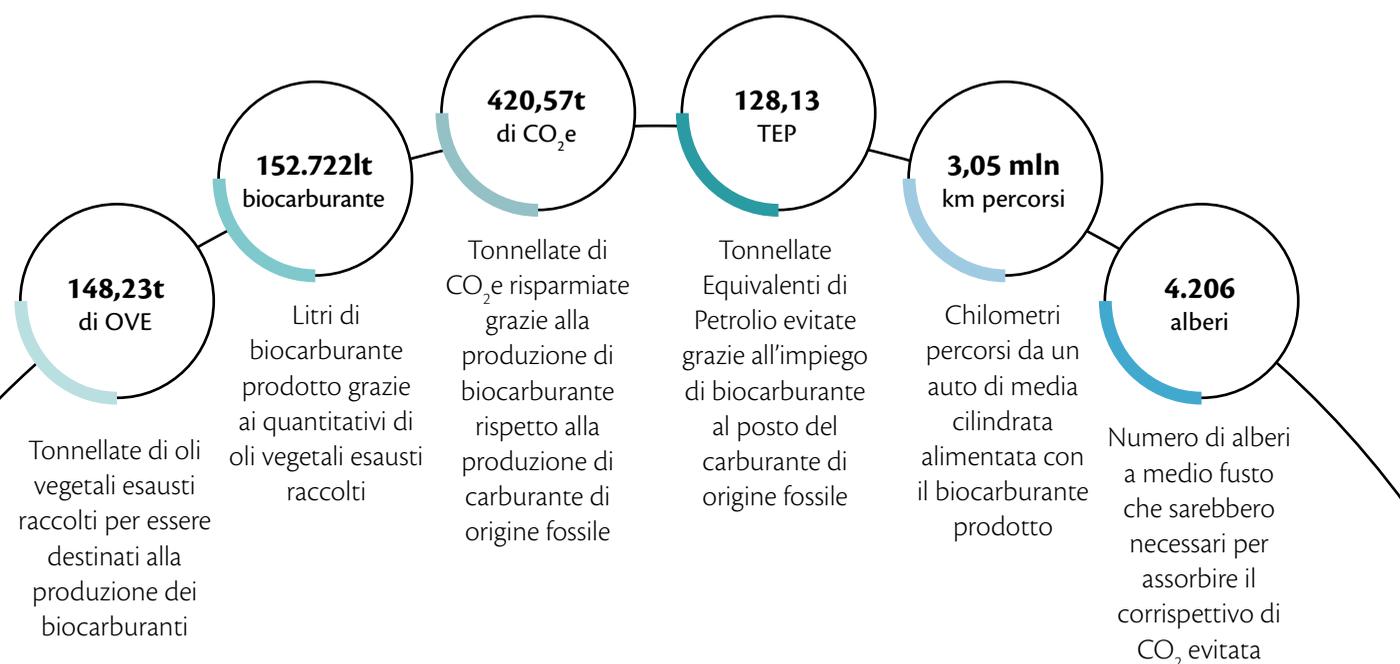
Ammendante derivato dalla biodigestione dei sottoprodotti (t)



¹⁰ Il biodigestore del nuovo stabilimento di San Pietro in Casale è progettato affinché i fanghi possano essere reimmessi a biodigestione insieme alla biomassa per essere ulteriormente processati. Una volta esausto, il composto potrà essere disidratato grazie all'impiego di calore di recupero e potrà poi essere utilizzato in agricoltura come ammendante.

Dal 2022 Pizzoli ha aderito ad un **progetto in collaborazione con Hera**, la società multiservizi che gestisce la fornitura di servizi energetici e ambientali ai cittadini e alle imprese nell'area degli stabilimenti, **per recuperare l'olio vegetale esausto della frittura e trasformarlo in una nuova risorsa**, creando un processo virtuoso di economia circolare. Dall'olio raccolto, infatti, viene prodotto **biocarburante** che viene immesso in quota parte nel gasolio Eni Diesel+ disponibile presso le pompe della rete di distribuzione. La filiera di recupero e trasformazione degli OVE (olio vegetale esausto) di Hera è certificata ISCC¹¹, in quanto il processo, in tutte le sue fasi, genera emissioni di anidride carbonica inferiori dell'83% rispetto alla produzione di gasolio di origine fossile. Oltre a contribuire alla riduzione delle emissioni climateranti, la corretta gestione degli OVE di Pizzoli permette di evitare i rischi di uno smaltimento improprio degli oli nell'ambiente.

Nel 2023 la raccolta degli oli vegetali di Pizzoli ha contribuito alla produzione di **152.722 litri di biocarburante**. Questo consente un risparmio annuale di 128 TEP (tonnellate equivalenti di petrolio), nonché di 420 tonnellate di CO₂ e. Il risparmio di anidride carbonica ottenuto equivale all'assorbimento di CO₂ generato da circa 4.206 piante di medio fusto. Il biocarburante prodotto sarebbe sufficiente ad alimentare autovetture a ciclo diesel di media cilindrata con una percorrenza complessiva di oltre 3 milioni di km.



Fonte: Hera per Pizzoli. Report Ambientale. OVE 2023.

¹¹ International Sustainability and Carbon Certificate.

Gestire i rifiuti responsabilmente

Per raccogliere e gestire correttamente i rifiuti generati dalle proprie attività, Pizzoli ha implementato un **sistema di differenziazione** delle diverse tipologie di rifiuti non pericolosi e rifiuti speciali, per prevenire la dispersione o lo smaltimento non corretto soprattutto dei rifiuti pericolosi, tra cui gli oli minerali utilizzati negli impianti e per le attività di manutenzione, il materiale elettrico ed elettronico e le batterie.

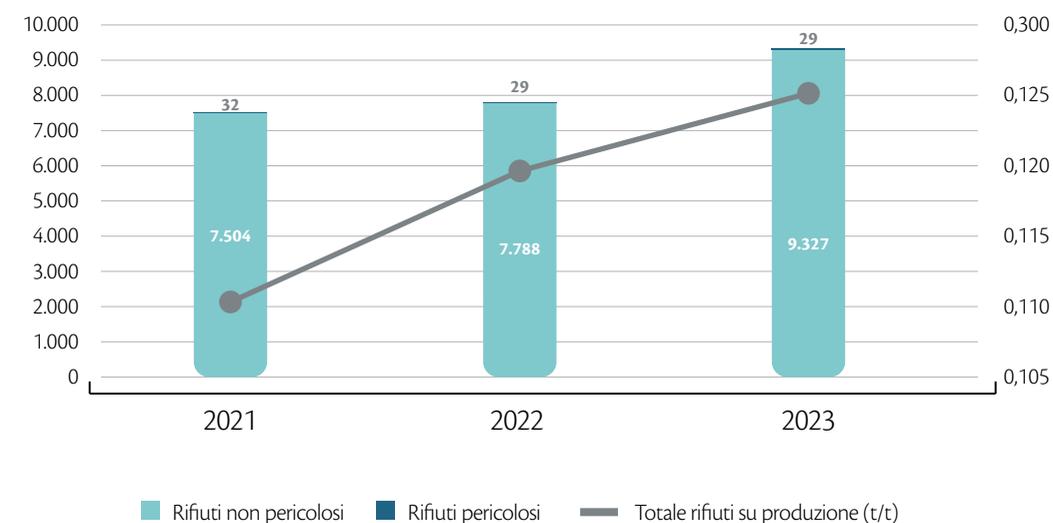
I rifiuti raccolti sono classificati e stoccati in depositi temporanei all'interno dell'Azienda fino al momento del trasporto verso le strutture abilitate al loro trattamento o smaltimento. I dati di carico e scarico sono rendicontati negli appositi registri, così come le informazioni sul trasporto e la destinazione registrate nei formulari di identificazione dei rifiuti. Infine, i quantitativi prodotti sono registrati in un database aziendale e annualmente denunciati attraverso il modello unico di dichiarazione ambientale (MUD). Pizzoli verifica che i gestori ambientali a cui si affida siano dotati delle opportune iscrizioni e certificazioni e monitora le operazioni di smaltimento dei rifiuti per assicurarsi che siano condotte nel rispetto degli obblighi contrattuali o di legge.

Oltre agli scarti organici e all'olio di frittura esausto, che sono interamente recuperati, le principali tipologie di rifiuti prodotte dall'organizzazione sono rappresentate dalle sostanze derivate dalle attività di depurazione, dagli

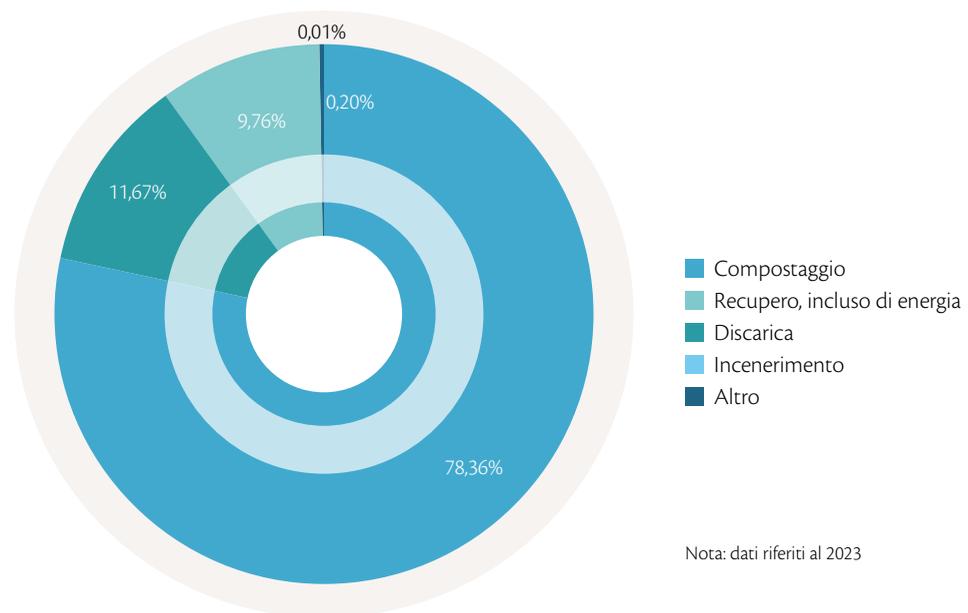
scarti dei materiali di confezionamento, dai materiali utilizzati per le attività di ufficio e da altre tipologie di materiali come acciaio e ferro derivati da attività manutentive. I rifiuti prodotti a monte della catena del valore sono costituiti da materiali plastici, di carta e di legno proveniente dagli imballaggi delle materie prime in entrata. Invece, il packaging primario e l'imballaggio secondario, nonché gli scarti organici delle patate fresche dopo il consumo sono le tipologie di rifiuti generati a valle della catena del valore.

Nel 2023 l'Azienda ha prodotto 9.356 tonnellate di rifiuti, in aumento del 19,7% rispetto al 2022. Il 99,7% è costituito da rifiuti non pericolosi, di cui la quota principale è rappresentata da scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione e fanghi derivati dal trattamento degli effluenti che sono inviati a compostaggio. La quota di rifiuti non pericolosi è aumentata del 19,8% rispetto all'anno precedente, come conseguenza dell'incremento delle attività di produzione, mentre la quota di rifiuti pericolosi è rimasta pressoché stabile (-1%). Se si rapportano i rifiuti prodotti alle tonnellate di produzione, si può notare come l'indice abbia subito solo un leggero rialzo (+4,6%) rispetto al 2022, a testimonianza di come si sia lavorato a mantenere buoni livelli di efficienza nonostante il periodo di test e avvio del nuovo stabilimento.

Rifiuti non pericolosi e pericolosi (t)



Rifiuti per destinazione

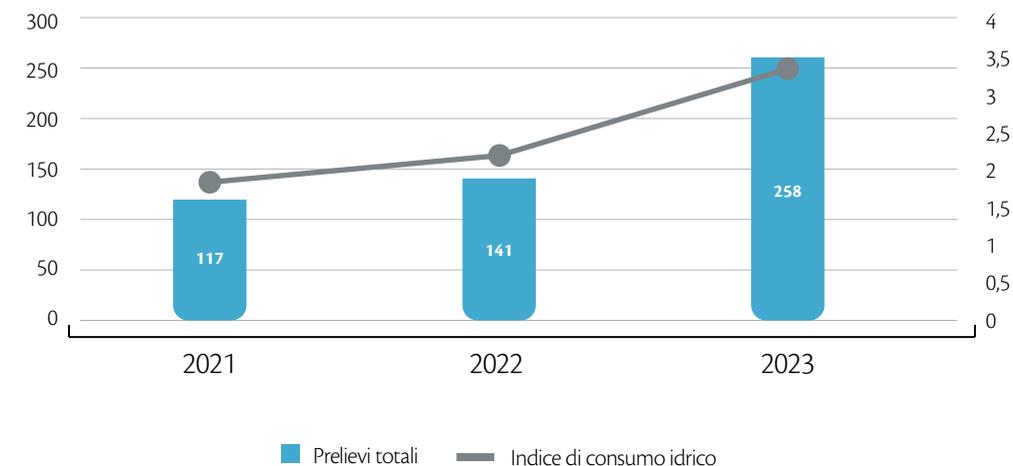


Ogni goccia è preziosa

I processi produttivi richiedono una quantità d'acqua significativa. Infatti, oltre ad essere impiegata nel lavaggio e nel trasporto delle patate lungo le linee, nel caso del prodotto surgelato l'acqua è utilizzata anche nelle fasi di precottura e taglio, nonché nei processi tecnici come nei circuiti di raffreddamento e per la produzione di vapore per il riscaldamento delle acque di cottura. Inoltre, una quota minore è utilizzata per la detersione e sanificazione delle linee di produzione e degli ambienti di lavoro e per il funzionamento dei servizi sanitari ad uso del personale.

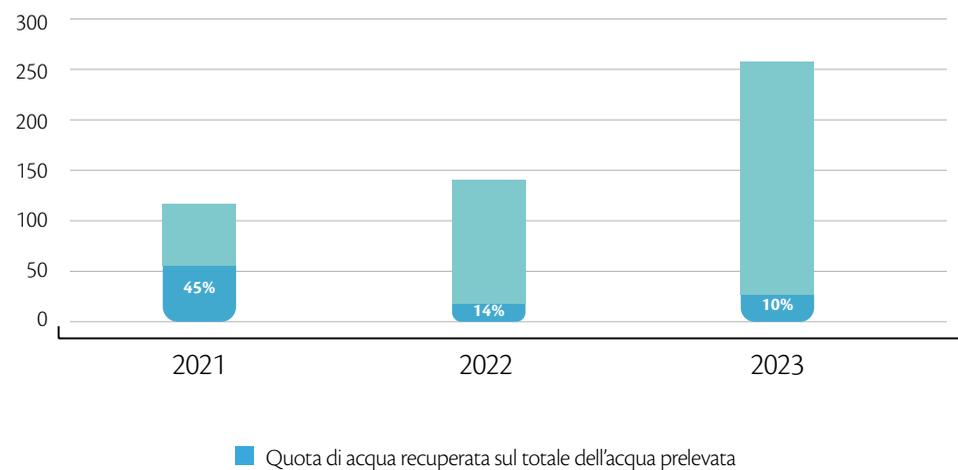
L'acqua è prelevata principalmente da falde sotterranee e, in minima parte, dalla rete. Nel 2023 il prelievo totale di acqua è stato pari a 258,36 mega litri (in aumento rispetto ai 140,93 mega litri del 2022), di cui 256,79 provenienti da acque sotterranee e 1,58 dalla rete. 3,4 m³/tonnellate di patate prodotte è l'**indice di prelievo idrico** registrato nel 2023. Come per gli altri indici di efficienza produttiva, si è rilevato un aumento dei valori rispetto al biennio precedente (2,1 m³/t nel 2022 e 1,7 m³/t nel 2021).

Prelievi idrici (in megalitri) e indice di prelievo idrico (m³/t)



Pizzoli **recupera una parte dell'acqua depurata riutilizzandola in processi non alimentari**. Nel 2023, sono stati recuperati 27 mega litri, in aumento rispetto ai 20 del 2022. Tuttavia, la quota sul totale risulta in leggera diminuzione (da 14% a 10%).

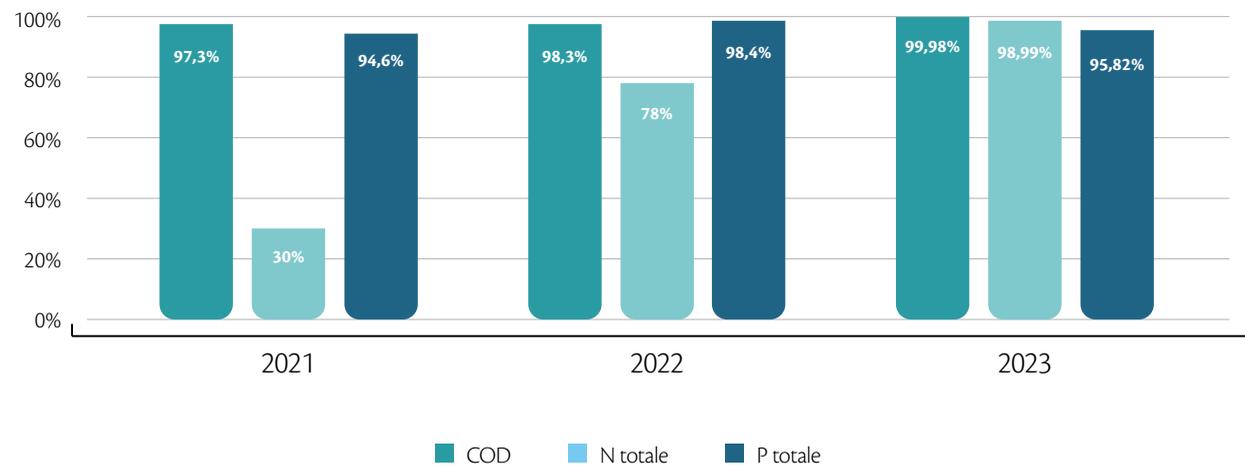
Acqua recuperata sul totale del prelievo idrico (megalitri)



Il processo di depurazione è fondamentale per **abbattere i composti organici** rilasciati dalle patate durante i processi produttivi e rendere l'acqua idonea ad essere scaricata, **evitando rischi di contaminazione delle acque e degli ecosistemi locali**. Forme azotate, fosforo e com-

posti biologici sono le principali sostanze abbattute. In particolare, nell'ultimo biennio Pizzoli ha effettuato degli investimenti per il miglioramento della resa di abbattimento delle forme azotate, che sono passate dal 30% del 2021 al 99% del 2023¹².

Percentuale di composti inquinanti abbattuti in seguito ai trattamenti di depurazione delle acque



Nota: COD (Domanda chimica di ossigeno), N (composti dell'azoto), P (composti del fosforo)

¹² I dati si riferiscono alla quota media (in kg) di composto abbattuto al giorno.

Parte del fosforo abbattuto dall'impianto di depurazione **viene recuperato per ottenere**, attraverso l'aggiunta di idrossido di magnesio, cristalli di **struvite**, un

composto di fosforo e magnesio utilizzato in agricoltura e in altre applicazioni industriali. Nel 2023 sono state recuperate 7 tonnellate di struvite.





LA STRADA VERSO LA TAVOLA

“ Cura nella scelta del packaging e rigore nelle operazioni di stoccaggio e distribuzione preservano tutta la qualità delle patate Pizzoli nel viaggio verso i consumatori.

~33%

RIDUZIONE DELLO SPESSORE
DEL FILM DELLE CONFEZIONI
IN PLASTICA

100%

CARTONE PER
L'IMBALLAGGIO FSC

Packaging: un elemento indispensabile, da gestire con responsabilità

UNA FONTE DI RIFIUTI IN CONTINUO AUMENTO

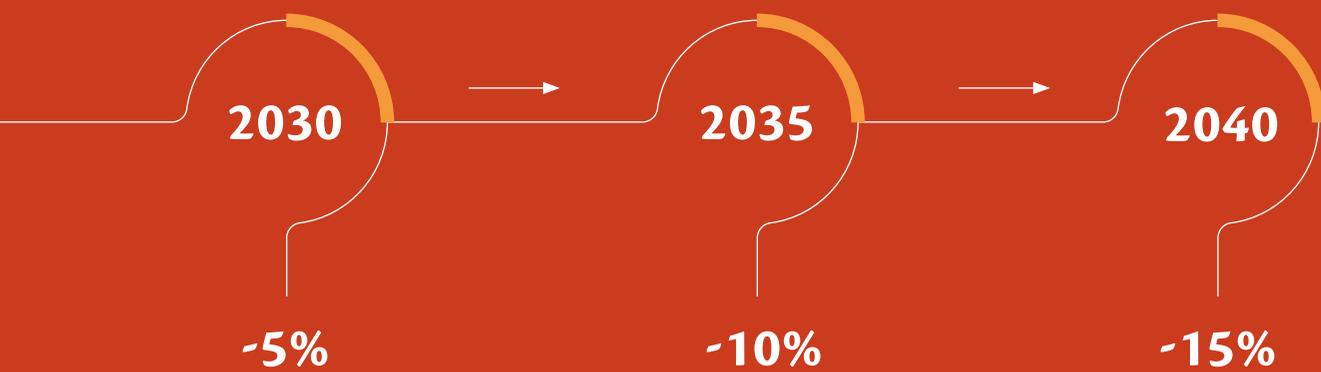
Gli imballaggi rappresentano una fonte di rifiuti in continuo aumento^a. Tra il 2009 e il 2021, i volumi prodotti nell'Unione europea sono cresciuti del 27%:



Nel 2021, ogni cittadino europeo ha generato in media **188,7 kg** di rifiuti da packaging, quasi 11 kg in più per persona rispetto all'anno precedente. Si tratta di una cifra che, in assenza di nuove misure, è destinata a crescere fino a **209 kg nel 2030**.

IL NUOVO REGOLAMENTO EUROPEO

Nel marzo 2024 il Parlamento europeo ha approvato in via definitiva il nuovo Regolamento sugli imballaggi per affrontare il crescente problema dei rifiuti da imballaggi, uniformare le leggi del mercato interno e promuovere l'economia circolare. Le norme comprendono **obiettivi di riduzione degli imballaggi**, in particolare sulla plastica, rispetto al 2018:



a) Eurostat, 2023. EU packaging waste generation with record increase.

Determinati tipi di imballaggi di plastica monouso saranno vietati a partire dal 2030, tra cui:

- imballaggi per frutta e verdura fresche non trasformate
- confezioni per i cibi e le bevande consumati in bar e ristoranti
- monoporzioni (ad esempio condimenti e zucchero in bustina)
- borse di plastica in materiale ultraleggero al di sotto dei 15 micron

Sarà vietato del tutto l'utilizzo dei cosiddetti "inquinanti eterni", ovvero le sostanze perfluoroalchiliche (PFAS), al di sopra di determinate soglie negli imballaggi a contatto con prodotti alimentari.

MATERIALI IN CIRCOLO

Per l'anno 2023 il **tasso di riciclo degli imballaggi** rispetto all'immesso al consumo in Italia è previsto in crescita^b: secondo le prime elaborazioni, il risultato nazionale dovrebbe attestarsi al **75%**. L'equivalente di circa 11 milioni di tonnellate di pack avviati a riciclo. Un risultato che supera di dieci punti percentuali quel 65% che l'Unione europea chiede ai suoi Stati membri entro il 2025.

Nello specifico, si prevedono tassi di riciclo del:



b) Conai, 2023. Il riciclo degli imballaggi? Nel 2023 toccherà il 75%.



COSA FA PIZZOLI

Da anni Pizzoli si impegna per ricercare e testare soluzioni di packaging innovative per proporre confezioni a minor impatto sull'ambiente senza compromessi sulla sicurezza e sulla funzionalità. L'Azienda punta sulla riduzione delle quantità di materiali utilizzati e sul packaging monomateriale per favorirne la riciclabilità. Per gli imballi secondari, Pizzoli utilizza materiali con contenuto riciclato e partecipa a circuiti per il recupero e riuso di contenitori e pallet.

Potenziali ambiti di impatto

- 1 Consumo di materiali rinnovabili e non rinnovabili
- 2 Produzione indiretta di gas serra
- 3 Conseguenze sugli ecosistemi dovute alla dispersione di rifiuti e di microplastiche

Confezionare con impegno

Sicurezza alimentare, funzionalità e compatibilità ambientale sono i tre principi che guidano la scelta delle migliori soluzioni di packaging.

L'approccio di Pizzoli al packaging si è sempre basato su un'attenta ricerca e analisi degli impatti associati alle soluzioni valutate. Per quanto riguarda le referenze surgelate, la sfida è impiegare materiali che garantiscano che il prodotto si conservi fino a due anni a basse temperature e che resistano al contatto con l'olio. Negli anni, Pizzoli ha sperimentato materiali alternativi alla plastica che resistono al contatto con l'olio, come la carta rivestita da coating o accoppiata con film plastici e materiali compostabili.

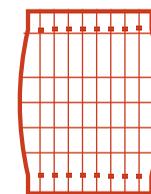
Tuttavia, Pizzoli ha valutato che mantenere l'involucro in **plastica monomateriale** fosse la scelta migliore per favorire la **riciclabilità** delle sue confezioni, allo stesso tempo assicurando la funzionalità del packaging, la protezione del prodotto e la prevenzione dello spreco alimentare. Infatti per soddisfare i requisiti di sicurezza alimentare e acquisire proprietà barriera, la carta avrebbe bisogno di essere associata ad una componente plastica che ne ridurrebbe il livello di riciclabilità.

Per diminuire l'impatto delle proprie confezioni l'Azienda **ha ridotto al minimo lo spessore della plastica delle buste, passando da 80 micron a 55-60 micron**. Nel frattempo, Pizzoli continua a ricercare e testare nuove soluzioni, monitorando l'evoluzione della filiera del packaging alimentare e delle tecnologie.

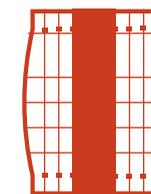
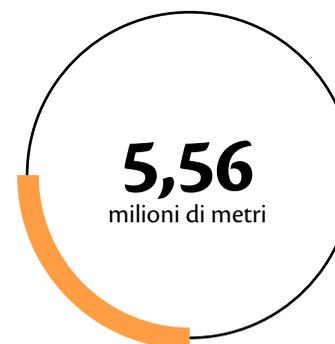
Per le patate da ortofrutta Pizzoli ha introdotto alcune soluzioni alternative alla retina di materiale plastico. Una parte è confezionata in reti di polipropilene e fasce di carta facilmente separabili e conferibili nella raccolta differenziata, con l'obiettivo di ridurre la quantità di plastica utilizzata. Inoltre, per alcune referenze è stato possibile passare a una confezione costituita interamente da carta, in fibra certificata FSC.



Principali materiali utilizzati per l'imballo primario



Rete in plastica



Misto polietilene e carta separabili



Polietilene per le buste



Tutte le confezioni di Pizzoli riportano le informazioni sulla composizione e sullo smaltimento per agevolare le operazioni di differenziazione da parte dei consumatori, in conformità alla normativa sull'etichettatura ambientale introdotta dal D. Lgs. 166 del 3 settembre 2020. Gli imballaggi secondari sono prevalentemente costituiti da scatole di cartone, film di polietilene e legno dei pallet e delle

cassette. Il **100%** del cartone utilizzato per l'imballaggio è certificato FSC. Pizzoli aderisce a **circuiti per il recupero e riutilizzo dei pallet e delle cassette**, in collaborazione con le aziende della filiera. Una volta giunti a fine vita, carta e cartone sono conferiti a riciclo presso le aziende municipalizzate del territorio, mentre il legno dei pallet non più riutilizzabili viene inviato ad aziende esterne per il corretto recupero.

Logistica 4.0

Grazie a tecnologie innovative e automatizzazione, anche le operazioni logistiche sono progettate all'insegna dell'efficienza e della sostenibilità.

Dal 2017 Pizzoli ha accentrato le operazioni logistiche per il surgelato nel nuovo polo di San Pietro in Casale, una piattaforma del freddo all'avanguardia in termini prestazionali ed energetici. Il **magazzino automatizzato** e il connesso sistema di movimentazione consentono lo stoccaggio di oltre 9.000 pallet su 12 livelli a doppia profondità per una capacità complessiva di 5.000 tonnellate di prodotti mantenuti alla temperatura costante di -27°C.

Progettato già in previsione di una crescita della produzione, il magazzino automatizzato è indispensabile per gestire al meglio anche i volumi generati dal nuovo stabilimento:

il sistema di movimentazione a doppia profondità ottimizza le attività di picking, rendendo immediatamente disponibile tutta la merce, nonostante le differenze di volumi e velocità di rotazione tra le diverse referenze. Inoltre, il robot pallettizzatore preleva i prodotti ordinati e predispone i bancali a seconda delle esigenze dei clienti con rapidità e precisione. Ciò permette di rendere più tesi i flussi, eliminando le attese lungo la catena logistica e predisponendo la merce direttamente in baia pronta per la spedizione, così da tutelare al meglio la catena del freddo e l'integrità dei prodotti. Con la trasmissione a radiofrequenza, le informazioni sono inviate e registrate in tempo

reale in modo che tutti i processi siano tracciati in ogni fase della catena logistica.

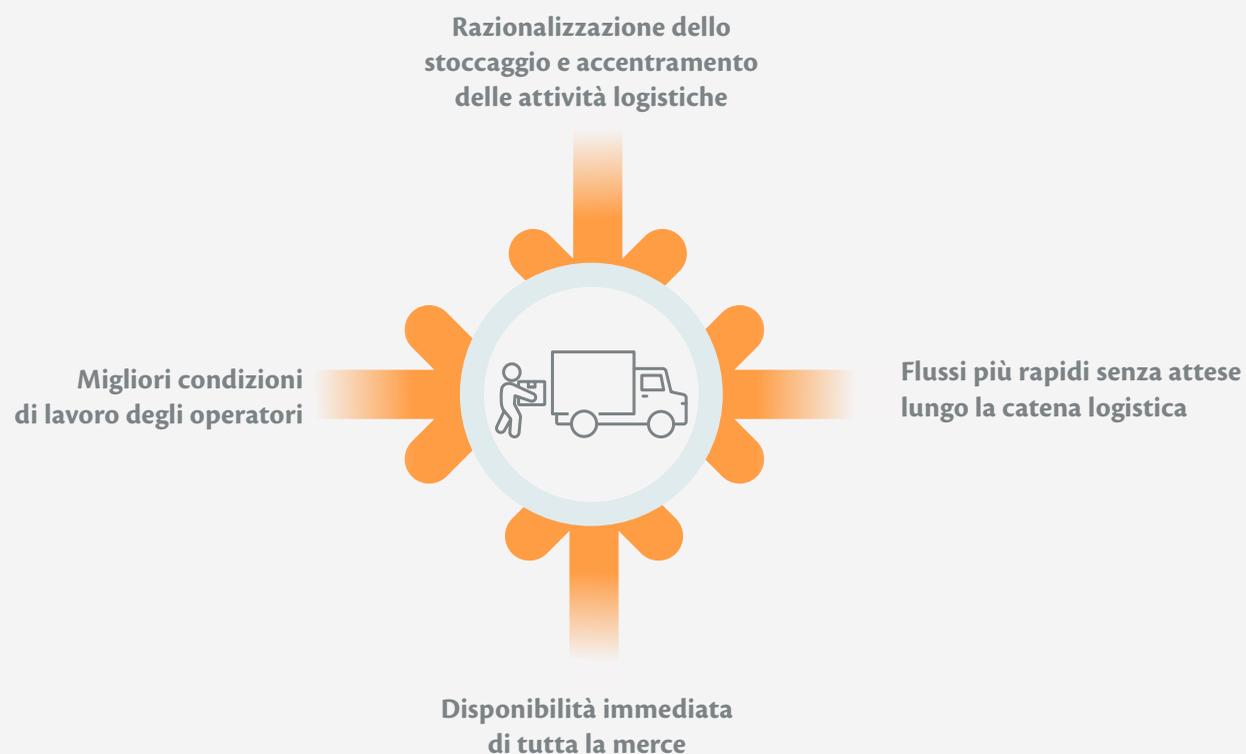
Con questo impianto, inoltre, l'Azienda ha voluto rendere un processo di alta automazione di semplice utilizzo per gli operatori e migliorarne le condizioni di lavoro permettendo di lavorare solo a temperatura positiva.

Nel 2023 la funzione IT ha lavorato all'ottimizzazione dei sistemi informatizzati, integrando i processi di produzione e i processi logistici per rendere più efficienti i flussi tra stabilimenti e magazzino. Considerata la dimensione e la

complessità degli impianti di Pizzoli, l'impegno per la digitalizzazione e l'integrazione dei processi continuerà nei prossimi anni, a partire dallo sviluppo di ulteriori supporti digitali per la gestione delle attività di picking.

Parallelamente, con i clienti della grande distribuzione è in fase di sperimentazione l'utilizzo di un **portale online per la prenotazione degli slot di carico**, che mira a ottimizzare le attività logistiche in uscita, riducendo i tempi di carico e le attese dei trasportatori.

Gli ingredienti dell'ottimizzazione



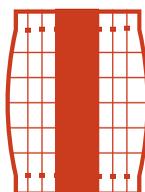
Da Pizzoli ai clienti

Ognuna delle tre aree del business richiede un'organizzazione specifica della logistica e della distribuzione. Pizzoli si affida a vettori specializzati che assicurano il mantenimento della catena del freddo e consegne puntuali.



Distribuzione dei tuberi seme:

le attività di ritiro e distribuzione delle patate da seme si svolgono in un periodo limitato dell'anno, da ottobre a marzo. Sulla base degli ordini ricevuti, la funzione logistica organizza i ritiri dai fornitori che, nel caso di quantitativi significativi, vanno in consegna diretta ai clienti, ottimizzando così i tragitti. Per evitare il congelamento e mantenere intatta la qualità dei tuberi, durante il trasporto il carico è isolato dalla temperatura esterna.



Distribuzione delle patate da ortofrutta:

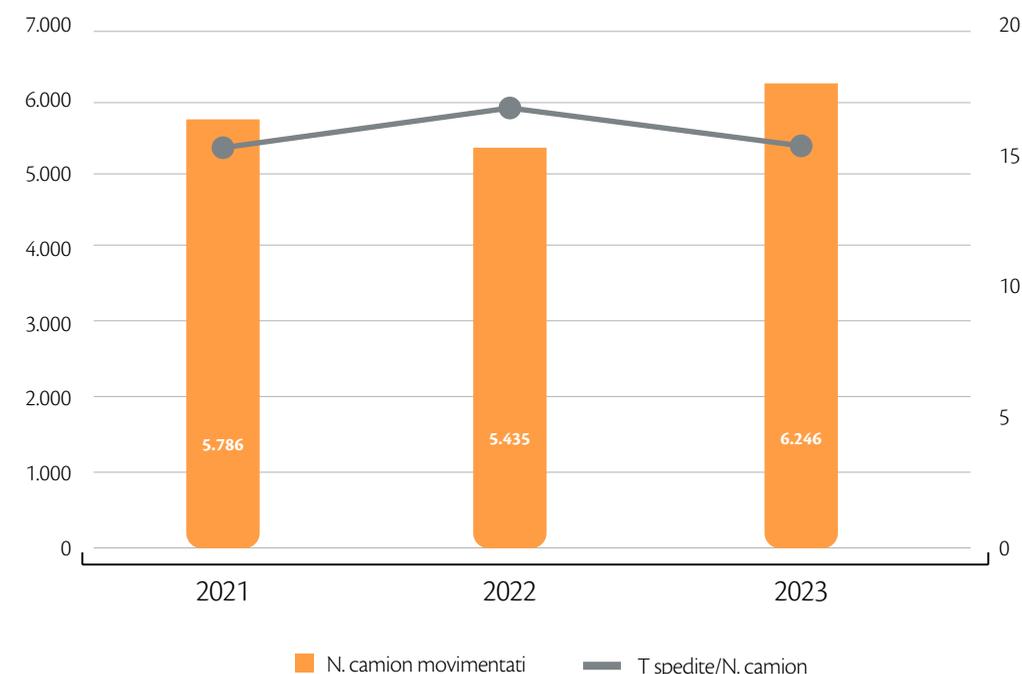
la distribuzione delle patate da consumo fresco avviene secondo il modello "just in time", cioè le patate sono spedite entro 24/36 ore dal confezionamento per assicurarne la freschezza.



Distribuzione delle patate surgelate:

i flussi di produzione, stoccaggio e consegna sono ottimizzati sulla base di un piano di consegne programmato insieme ai clienti. La funzione logistica verifica che la temperatura dei camion sia idonea ad assicurare la catena del freddo. La merce destinata ai mercati esteri, invece, viaggia in container.

Consegne



Come molte altre aziende, anche Pizzoli nel 2023 ha risentito della crisi nel settore logistico dovuto all'aumento dei costi del carburante e alla minore disponibilità di personale, emersa in concomitanza con l'incremento della richiesta di servizi di trasporto da parte dell'azienda. Tuttavia, grazie all'attento lavoro della funzione Logistica, l'attività di spedizione è stata gestita al meglio e i disservizi sono stati contenuti.

Nel 2023 Pizzoli ha spedito 96.586 tonnellate tra patate da seme, patate fresche e prodotti surgelati, movimentando 6.246 veicoli. Se si rapportano le tonnellate spedite al numero di mezzi movimentati, l'indice che ne risulta è pari a 15,46 tonnellate/numero di veicoli movimentati, in diminuzione dell'8,5% rispetto al 2022 (16,89 t/n).



56.700+

ANALISI EFFETTUATE
IN TOTALE

+23%

AUMENTO DEGLI
INVESTIMENTI IN QUALITÀ
E SICUREZZA ALIMENTARE
RISPETTO AL 2022

5

BREVETTI



NEL PIATTO, GUSTO E QUALITÀ IN TUTTA SICUREZZA

“ Tecnologia e ricerca contribuiscono a rendere i prodotti Pizzoli sempre più buoni e pratici per i consumatori di oggi, con la garanzia di portare in tavola la massima qualità e affidabilità.

L'alleanza tra produttori e distributori

Il mercato ortofrutticolo sta affrontando sfide significative per diventare più sostenibile. L'esigenza di ridurre l'impatto ambientale e la pressione normativa stanno incentivando l'adozione di pratiche agricole rigenerative e tecnologie innovative. I recenti andamenti inflattivi, tuttavia, stanno mettendo alla prova i consumatori che, con il rialzo generale dei prezzi, tendono a mettere da parte la sostenibilità come fattore decisionale di acquisto.

In questo scenario, la collaborazione tra produttori e distributori, come quella tra Pizzoli e Bellafrut (Gruppo OGL), è fondamentale per garantire la sostenibilità lungo l'intera filiera e l'accessibilità a ortofrutta di qualità, sicura e prodotta nel rispetto degli ecosistemi.



+5,7%

crescita media dei prezzi al consumo^a



-6%

calo degli acquisti di ortofrutta al dettaglio^b

I dati percentuali sono riferiti all'Italia per l'anno 2023, comparati ai dati 2022.

RICHIESTE DEI CLIENTI E NUOVI TREND

I player della GDO mostrano un crescente interesse per i prodotti provenienti da filiere responsabili. Le richieste particolari includono l'adozione di **pratiche che tutelino le risorse naturali e la biodiversità**, a partire dalla riduzione di pesticidi e fertilizzanti chimici, l'impiego di **packaging ecologici** e **prodotti a filiera corta**, riflettendo la preferenza dei consumatori per prodotti di origine italiana e locali.

GARANZIA DI QUALITÀ

Bellafrut e Pizzoli lavorano in sinergia per garantire che tutta la qualità dei prodotti distribuiti giunga intatta fino ai consumatori. Questo impegno si traduce in:

- ✓ **Controlli rigorosi:** attraverso l'intera filiera, per assicurare che i prodotti soddisfino gli standard più elevati
- ✓ **Audit e certificazioni:** implementando sistemi di tracciabilità e audit regolari per garantire la sicurezza alimentare, la trasparenza delle pratiche agricole e il rispetto degli standard richiesti
- ✓ **Innovazione e ricerca:** investendo in progetti di ricerca per migliorare la sostenibilità delle coltivazioni e dei processi produttivi

a) Istat, 2024.

b) CSO Italy Centro Servizi Ortofrutticoli, 2024.

UN IMPEGNO CONDIVISO

Bellafrut e Pizzoli condividono una visione di sostenibilità basata su un approccio collaborativo e pratico.

Gli obiettivi di sostenibilità di Bellafrut:

- ✓ Riduzione delle emissioni di CO₂ attraverso l'ottimizzazione della logistica e l'uso di tecnologie più efficienti
- ✓ Uso corretto dei fitofarmaci per la salvaguardia del suolo e della salute delle persone
- ✓ Supporto all'agricoltura sostenibile collaborando con fornitori che adottano pratiche agricole sostenibili e partecipando allo sviluppo di iniziative internazionali
- ✓ Legalità e responsabilità nell'uso dell'acqua lungo la filiera
- ✓ Educazione dei consumatori sensibilizzando il pubblico sull'importanza della sostenibilità



Sin dall'inizio abbiamo lavorato per offrire prodotti di alta qualità e sostenibili.

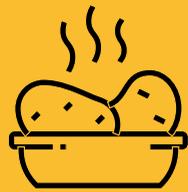
Oggi, più che mai, è essenziale adottare un approccio lungimirante, ma realistico ed equilibrato, che richiede la collaborazione di tutti gli stakeholder, dalla produzione alla distribuzione.

Solo così possiamo garantire una filiera sostenibile, anche economicamente, per tutti.

La sostenibilità non è solo un obiettivo, ma una responsabilità condivisa.”

Michael Gasser

Quality Assurance Manager, Gruppo OGL



COSA FA PIZZOLI

Ogni giorno Pizzoli lavora per offrire prodotti sempre eccellenti. Grazie a un sistema di promozione della qualità attivo lungo tutta la catena del valore e all'adozione delle certificazioni più riconosciute in ambito agroalimentare, le patate Pizzoli rispondono alle esigenze di massima qualità e sicurezza dei consumatori.

Potenziali ambiti di impatto

- 1 Sicurezza alimentare
- 2 Soddisfazione dei clienti e dei consumatori
- 3 Accessibilità economica a prodotti alimentari nutrienti e sicuri, per una dieta bilanciata e sana
- 4 Sensibilizzazione dei consumatori all'adozione di stili di vita sani e abitudini di acquisto responsabili

I segreti di un tubero eccellente

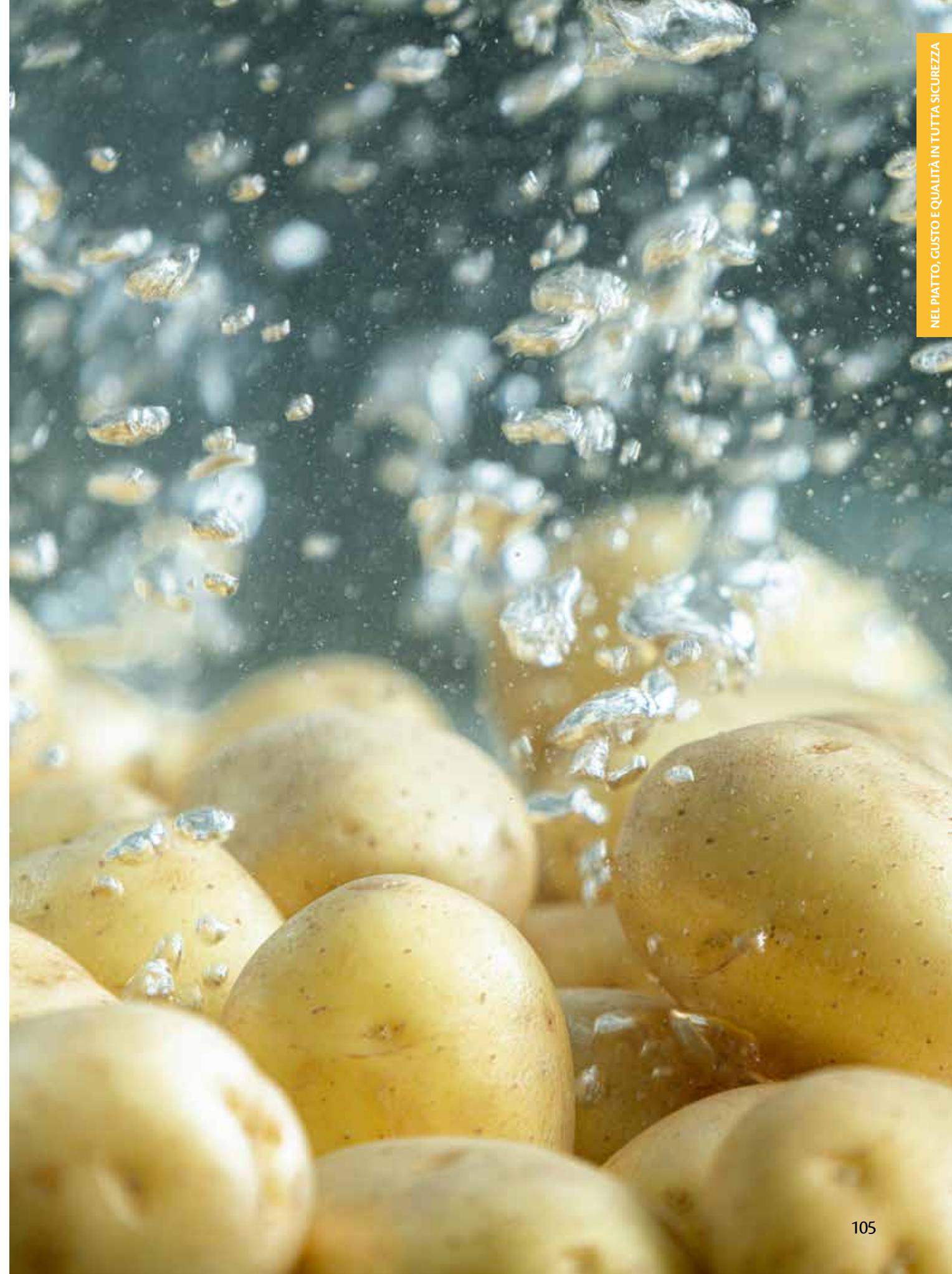
In ogni fase della filiera, Pizzoli garantisce l'eccellenza dei prodotti senza compromessi sulla sicurezza.

Ogni prodotto che lascia gli stabilimenti di Pizzoli per raggiungere le tavole dei consumatori è stato vagliato da un accurato sistema di controllo della qualità e della sicurezza alimentare che attraversa tutte le fasi della catena del valore.

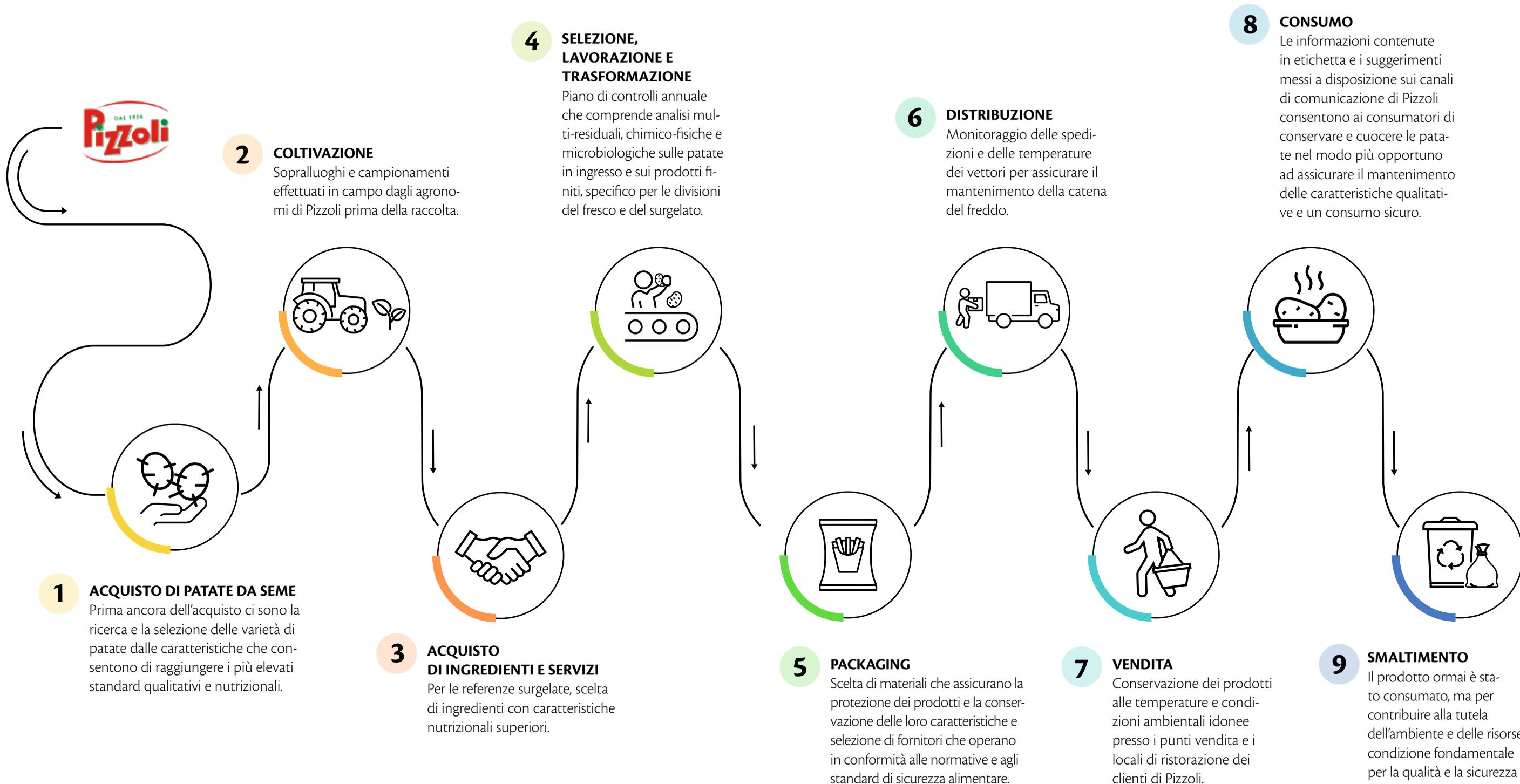


Il giusto equilibrio tra gusto e nutrizione

Pizzoli investe continuamente in ricerca e innovazione per selezionare e sviluppare prodotti dagli alti standard qualitativi e nutrizionali sia nell'ambito del consumo fresco che dei prodotti surgelati. In particolare per questi ultimi, negli anni Pizzoli ha lavorato per migliorarne il profilo nutrizionale, raggiungendo il massimo livello che la ricerca e le tecnologie attualmente consentono. Da oltre un decennio, infatti, nelle sue ricette Pizzoli utilizza l'**olio di girasole alto oleico** per la frittura. Si tratta di un olio ricco in acido oleico, un grasso monoinsaturo più stabile alle alte temperature, adatto alla lavorazione industriale. I processi e le tecnologie industriali disponibili consentono alle patatine di minimizzarne l'assorbimento. L'eventuale aggiunta di sale nel processo di trasformazione è inferiore a quanto sarebbe necessario nel dosaggio domestico, penetrando più profondamente nella polpa. In questo caso, l'apporto è minimo (tra lo 0,4% e lo 0,5%) rispetto al dosaggio domestico a seguito della frittura.



Gestione della qualità lungo la catena del valore



Il **piano di analisi** interne ed esterne effettuate sulle materie prime in ingresso, sui processi e sul prodotto finito rappresenta una fase fondamentale del sistema di gestione della qualità. Esso è definito nel quadro del **sistema di gestione della sicurezza alimentare** che, nel caso degli stabilimenti di Budrio e San Pietro in Casale è certificato secondo gli standard **BRCG** e **IFS**. Il sito di Budrio, inoltre, è conforme alla certificazione **ISO 22000**, che sarà estesa anche a San Pietro in Casale nel 2024. Il sito produttivo di Baricella, invece, è certificato secondo gli standard IFS e Global Gap Grasp opzione 2.

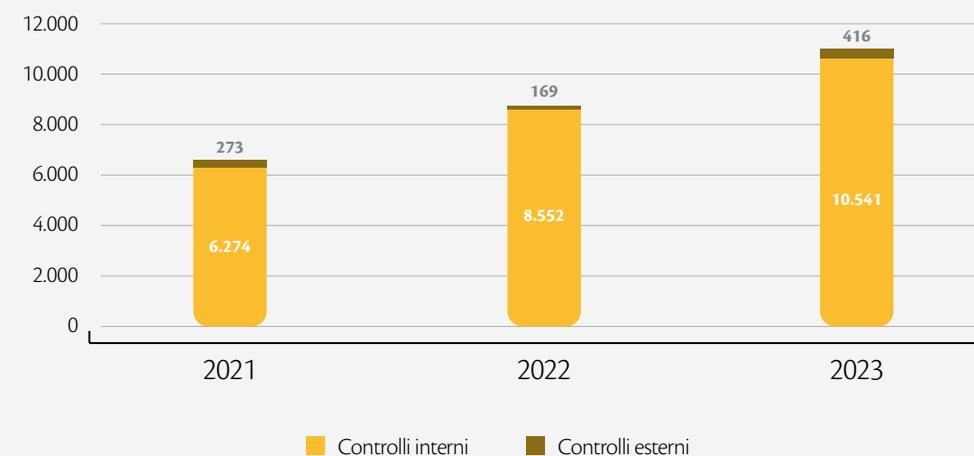
Sulle patate in entrata vengono condotte analisi multi-residuali per verificare che l'eventuale presenza di principi attivi, metalli pesanti e altre sostanze non superi i limiti consentiti dalle normative e dagli standard adottati da Pizzoli e dai suoi clienti. A queste analisi si aggiungono quelle di tipo chimico-fisiche per valutare parametri qualitativi come la percentuale di sostanza secca e zuccheri. Sulle patate utilizzate per la preparazione delle referenze surgelate si controlla la presenza di ulteriori sostanze contaminanti prima e dopo i processi di cottura e frittura, come

gli PFAS (sostanze perfluoro alchiliche) e i glicocalcoidi. Durante questi processi, inoltre, si monitorano costantemente le tempistiche e la temperatura di acqua e olio per assicurare che le patate conservino le loro proprietà e non sviluppino sostanze dannose. La valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza, prevista dal sistema qualità e dalle procedure per la conformità al Regolamento CE 852/04 "Programma di Autocontrollo HACCP", copre il 100% delle categorie di prodotto di Pizzoli.

Nel 2023 le **analisi interne** svolte sulle **patate da consumo fresco** sono state **10.957**, il 23,3% in più dell'anno precedente, di cui 1.373 analisi condotte sulle patate in ingresso, 4.616 controlli di processo e 4.552 analisi sui prodotti finiti. A queste si sono aggiunte 416 analisi multi-residuali effettuate da laboratori esterni. Per quanto riguarda la **divisione surgelato**, le **analisi totali** condotte nel 2023 sono state **45.749**, il 38,2% in più rispetto al 2022. Di queste, 4.505 hanno riguardato le patate in entrata, 14.751 i processi e 26.496 i prodotti finiti. Nei controlli totali rientrano anche 3.115 analisi eseguite esternamente da laboratori specializzati.

LE DIMENSIONI DELLA QUALITÀ

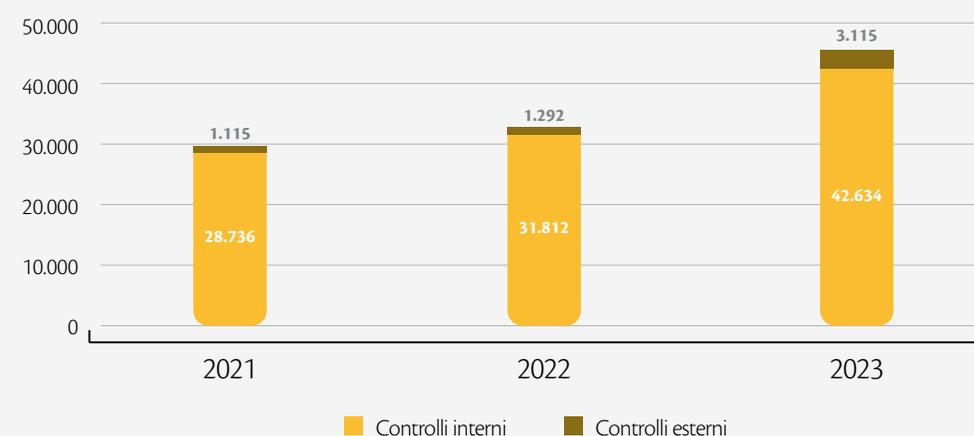
Numero di analisi condotte sulle patate da consumo fresco



10.957
Analisi condotte sulle patate da consumo fresco

45.749
Analisi condotte sulle patate surgelate

Numero di analisi condotte sulle patate surgelate



Investimenti in qualità¹³

880
mila euro
nel 2021

1.017
mila euro
nel 2022

1.253
mila euro
nel 2023

¹³ Gli investimenti in qualità includono i costi di: personale dedicato, formazione del personale, certificazioni e consulenze, materiali di laboratorio, analisi interne ed esterne.



Certificazioni di qualità e sicurezza alimentare

La qualità dei prodotti Pizzoli è garantita anche dalla conformità a **certificazioni** rilevanti nell'ambito agroalimentare e della filiera pataticola, verificata da enti terzi indipendenti. Anche per le attività di trasformazione di San Pietro in Casale sono in corso di adozione tutte le certificazioni di sicurezza alimentare e prodotto già presenti a Budrio. A livello aziendale i diversi standard adottati nei due settori aziendali (fresco e industria) sono di seguito sintetizzati:



Certificazione di stabilimento/azienda agricola



Certificazione di prodotto

PATATE DA CONSUMO FRESCO



IFS: L'International Food Standard (IFS) è un'iniziativa internazionale che qualifica i fornitori di prodotti alimentari della filiera della grande distribuzione. Verifica che i prodotti siano sicuri, in conformità alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge, per migliorare le pratiche di gestione della qualità e sicurezza e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.



Global G.A.P. - Opzione 2 + GRASP: Certificazione internazionale che promuove l'adozione di buone pratiche agricole, non solo ambientali ma anche sociali, per diffondere un'agricoltura sicura e sostenibile. Secondo l'Opzione 2, Pizzoli guida la certificazione di un gruppo di aziende agricole della filiera.

Produzioni a Denominazione di Origine.

I marchi a Denominazione di Origine trattati da Pizzoli e tutelati dal REG UE 1151/2012 sono per legge definiti "proprietà intellettuale collettiva del territorio" che li esprime. Non solo, quindi, prodotti di qualità garantiti e tutelati dai rispettivi Consorzi che attraverso i propri disciplinari esaltano le qualità delle produzioni, ma anche valorizzazione dei produttori del territorio che coltivano i prodotti stessi che Pizzoli confeziona e immette sul mercato.



Patata di Bologna D.O.P.: Certificazione di prodotto a denominazione di origine protetta, gestita dal Consorzio di Tutela Patata di Bologna D.O.P. Protegge la qualità e l'autenticità della patata di Bologna, fortemente legata alla tradizione e alle competenze sviluppate sul territorio.



Patata della Sila I.G.P.: Certificazione di prodotto a indicazione geografica protetta, gestita dal Consorzio Produttori Patate Associati (PPAS) che promuove e valorizza la pataticoltura dell'altopiano Silano.



Patata del Fucino I.G.P.: Certificazione di prodotto a indicazione geografica protetta, gestita dal Consorzio di Tutela I.G.P. Patata del Fucino che disciplina il metodo di coltivazione e promuove la varietà tipica degli Altipiani d'Abruzzo.

PATATE SURGELATE



IFS: L'International Food Standard (IFS) è un'iniziativa internazionale che qualifica i fornitori di prodotti alimentari della filiera della grande distribuzione. Verifica che i prodotti siano sicuri, in conformità alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge, per migliorare le pratiche di gestione della qualità e sicurezza e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.



BRCGS Global Standard for Food Safety: Standard internazionale che certifica le aziende alimentari di trasformazione e preparazione. Promuove l'adozione di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, che prende come riferimento per la pianificazione e implementazione la metodologia HACCP.



ISO 22000:2018: Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare. Lo standard internazionale garantisce l'adozione delle procedure per promuovere la sicurezza agroalimentare "dal campo alla tavola" sulla base di principi fondamentali riconosciuti a livello internazionale e sulla metodologia HACCP.



ISO 22005:2008: Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Definisce le prassi e le modalità con cui l'azienda può risalire all'origine e ai flussi dei prodotti e delle materie prime, per contribuire alla sicurezza alimentare della filiera.



Certificazione produzione biologica: Certificazione che certifica la conformità alle disposizioni del Regolamento UE 2018/848 per la conservazione e trasformazione di patate da agricoltura biologica.



VeganOK: Certificazione che garantisce che i prodotti etichettati con il marchio Vegan Ok non contengano derivati animali e olio di palma e che non sia stato effettuato alcun tipo di sperimentazione su animali. La certificazione verifica anche l'assenza di ingredienti di origine animale nel packaging.



Spiga barrata: Marchio registrato di proprietà dell'Associazione Italiana Celiachia che garantisce che i prodotti etichettati con la spiga barrata siano idonei per i consumatori affetti da celiachia, grazie a un contenuto di glutine inferiore ai 20ppm (20 mg/kg).



Halal: Marchio che certifica che i prodotti siano preparati in conformità alle norme etiche e igienico-sanitarie della legge e della religione islamica.



Kosher: Marchio che identifica i prodotti preparati in conformità alle regole alimentari previste dalla religione ebraica.

In evoluzione continua

Le patate Pizzoli sono innovative anche nella forma e nel gusto per rispondere con creatività alle esigenze dei consumatori.

Innovare significa interpretare e anticipare l'evoluzione sociale e il cambiamento delle abitudini. Per Pizzoli l'innovazione di prodotto rappresenta una delle principali voci di investimento e ha l'obiettivo primario di garantire esperienze di consumo sempre gratificanti e ottime performance di servizio. Sulla base della strategia industriale vengono definiti per ciascun canale di business i piani di sviluppo di prodotto e di marketing, individuando le aree di ricerca, gli investimenti e le acquisizioni necessarie in termini di competenze e tecnologie.

Successivamente, vengono avviate le singole progettualità che, a partire da un'intensa e continuativa attività di analisi del mercato, si svolgono in una fase di raccolta delle idee, design, prototipazione, industrializzazione, lancio e valutazione post lancio.

Il processo di innovazione abbraccia tutte le divisioni aziendali, a partire dal mercato delle patate prefritte surgelate dedicate ai consumi domestici, una tra tutte la **linea Patasnella**: le prime patatine nel mercato italiano adatte alla cottura nel forno di casa.

Le patatine Patasnella mantengono tutto il gusto e la croccantezza delle patatine fritte, ma con la praticità della cottura in forno e senza l'aggiunta di olio. Grazie alla garanzia di qualità nel tempo e all'evoluzione continua, Patasnella è ancora oggi **tra i marchi più amati e riconosciuti sul mercato**.

Un'area di forte investimento è anche il mercato delle patate surgelate dedicate ai consumi fuori casa, in cui l'Azienda si pone l'obiettivo di portare valore aggiunto alle più svariate proposte di ristorazione, attraverso prodotti altamente performanti sotto il profilo tecnico e ispirati alle più recenti tendenze del settore. Ne sono esempio le referenze della **Linea Professional** che offre prodotti che si contraddistinguono per massime prestazioni non solo in termini di gusto e croccantezza, ma anche di servizio in cucina.

Le progettualità per la divisione patate surgelate possono riassumersi in tre principali **ambiti di sviluppo**:

- **Nuovi tagli:** progettazione e realizzazione di sistemi innovativi per il taglio anatomico delle patate in collaborazione con studi di ingegneria e aziende produttrici di lame e blocchi di taglio. I nuovi tagli permettono di proporre prodotti sempre più distintivi non solo sotto l'aspetto estetico ma anche sensoriale.
- **Coating & Seasoning:** ricerca e sviluppo di nuove formule ingredientistiche, definite Coating, che fungono da "rivestimenti" esterni per le patatine prefritte surgelate, in collaborazione con i fornitori di ingredienti. Le miscele sono composte da ingredienti di origine naturale, fra cui in primo luogo amidi, e possono essere eventualmente arricchite da aromi o spezie - Seasoning

- per un'ulteriore caratterizzazione del profilo sensoriale del prodotto. Oltre a maggiore croccantezza e gusto, tale tecnologia conferisce notevoli vantaggi sul piano tecnico e di servizio, come una maggiore tenuta nel tempo del calore, un minor assorbimento di olio in frittura e una riduzione dei tempi di cottura, elementi decisivi nella scelta del prodotto da parte dei professionisti della ristorazione e dei consumatori domestici.

- **Nuovi prodotti a base di purea:** studio di nuove varianti di prodotto per estendere la gamma di crocchette e ricostituiti a base di purea di patate.

Relativamente alla divisione del fresco Pizzoli è impegnata in numerosi progetti di innovazione che partono dallo studio e ricerca di nuove varietà in grado di rispondere sempre più efficacemente alle sfide e alle esigenze del contesto e del mercato. L'azienda ha anche depositato alcuni **brevetti**, tra cui quello per lo sviluppo della patata fonte di iodio. Le patate **Iodi**, infatti, sono coltivate attraverso un metodo di arricchimento con lo iodio, ideato nel 2007 da Pizzoli in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna. Tramite tale tecnica agronomica, le patate assorbono naturalmente lo iodio durante la crescita, mantenendo l'autenticità del sapore e grande versatilità in cucina. Dopo la raccolta, infatti, la concentrazione di iodio all'interno di 100 g di patate Iodi è di almeno 22,5 µg, rispetto alle patate non fortificate in cui il contenuto è inferiore a 2 µg. Una porzione di 200 g di patate Iodi apporta il 30% della dose giornaliera raccomandata di iodio, elemento indispensabile per il funzionamento della tiroide e del metabolismo, ma scarsamente diffuso negli alimenti e della cui carenza soffrono circa 6 milioni di persone in Italia¹⁴.

30%

Fabbisogno giornaliero di iodio di un adulto soddisfatto da una porzione di patate Iodi



In dialogo con clienti e consumatori

Tutta la qualità e la cura che la filiera conferisce ai prodotti Pizzoli sono trasmesse con trasparenza e semplicità, con attenzione ai bisogni e alla soddisfazione di clienti e consumatori.

I prodotti Pizzoli raccontano una storia che comincia con la terra, le idee e il lavoro delle persone. Per valorizzarla, l'Azienda prevede dei momenti dedicati di incontro e dialogo con clienti e consumatori.

In occasione della presentazione della **"Trade Story"**, un documento che racchiude i nuovi lanci previsti nel corso dell'anno e le principali attività promozionali, i clienti della grande distribuzione vengono a conoscenza anche degli impegni di sostenibilità di Pizzoli e delle innovazioni per la riduzione dell'impronta della produzione lungo la filiera. Nel 2023 si è lavorato al consolidamento delle novità di prodotto introdotte negli ultimi anni, puntando sulle linee Patasnella e WeLove per il surgelato e ampliando il portafoglio fresco con varietà di eccellenza dalle proprietà uniche, come la valorizzazione dei localismi con la Patata di Bologna DOP, la Patata del Fucino IGP e le patate di montagna della Val Pusteria.

Con i clienti della ristorazione, le occasioni di scambio più importanti avvengono durante **eventi e fiere di settore**,

come le fiere internazionali: Gulfood a Dubai, SIAL a Parigi, Anuga a Colonia, e le fiere nazionali sempre più importanti come Marca di Bologna e Macfrut di Rimini. In questi eventi si organizzano momenti per informare e sensibilizzare distributori e clienti sulle attività di Pizzoli, inclusi i processi di sostenibilità.

Inoltre, anche il **packaging** veicola l'identità aziendale e la filosofia sulla quale si fonda il brand. A tal proposito, con il supporto di legali esterni, Pizzoli verifica che tutte le informazioni riportate sulle confezioni e nell'etichetta siano corrette e rispettino le normative vigenti in materia di etichettatura, **per garantire una comunicazione trasparente e che non tragga in inganno i consumatori**. Questo tipo di controllo avviene anche per tutte le principali operazioni promozionali e di comunicazione.



Attenzione ai bisogni e alle aspettative

Pizzoli monitora l'evoluzione delle preferenze dei consumatori e le aspettative legate ai temi di sostenibilità attraverso indagini qualitative mirate.

Pizzoli mantiene attivi **canali di ascolto diretti**: per permettere a clienti e consumatori di segnalare eventuali problematiche relative al prodotto o comunicare un apprezzamento o un suggerimento, è stato istituito un sistema di raccolta dei reclami e dei feedback, con modalità e canali specifici per ciascuna area di business.

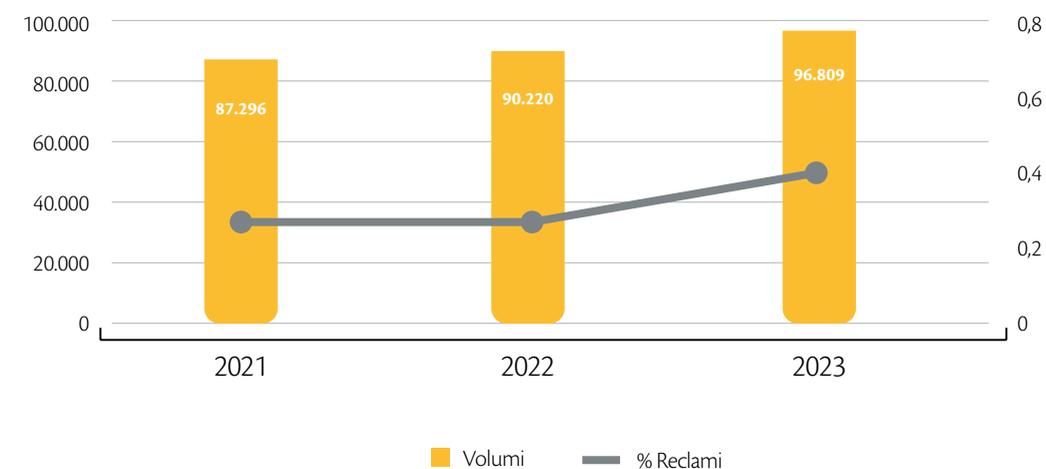
Per i **prodotti surgelati**, i consumatori possono rivolgersi al punto vendita di acquisto o scrivere all'indirizzo e-mail dedicato. La funzione Qualità prende in carico il reclamo e si attiva per svolgere le analisi e le verifiche necessarie, mentre la funzione Marketing si occupa di rispondere rapidamente al cliente e al consumatore con le dovute informazioni e soluzioni.

Nell'ambito dei **prodotti freschi**, le segnalazioni delle piattaforme di distribuzione o dei punti vendita avvisano Pizzoli nel caso di deterioramento precoce del prodotto o evidenti difetti qualitativi. In questi casi Pizzoli ripristina tempestivamente la consegna, mentre attiva i controlli necessari per risalire alle cause e prevenire nuovi episodi.

Nel caso dei **tuberi-seme**, ancora prima dell'inizio della campagna gli agronomi di Pizzoli pianificano un calendario di visite presso le aziende agricole per verificare la qualità e l'idoneità dei tuberi che i coltivatori riceveranno direttamente dai fornitori nordeuropei. Inoltre, gli agronomi sono sempre a disposizione dei partner per fornire assistenza tecnica e risolvere problematiche sopraggiunte.

Attraverso il **monitoraggio e l'analisi costante dei reclami e dei feedback**, Pizzoli pianifica le azioni correttive opportune. Il 2023 si è rivelato un anno particolarmente complesso a causa di alcune criticità legate alla materia prima dovute agli effetti degli andamenti meteorologici sulle rese, tra cui in alcuni casi la formazione di infestanti vegetali nel prodotto. Per questi motivi, nel 2023 l'indice che rappresenta il numero di reclami ricevuti in rapporto ai volumi commercializzati ha registrato un peggioramento del 40,5% rispetto al 2022.

Numero di reclami ricevuto ogni 100 tonnellate di vendita



Le patate protagoniste

La mission di Pizzoli si fonda sulla valorizzazione di una delle colture più importanti dell'agroalimentare italiano, con un impegno a diffonderne la cultura su tutti gli aspetti a cui è legata, dal campo alla tavola. Oltre ai contenuti più strettamente legati al prodotto, quali il gusto, la convivialità e la componente di servizio, la comunicazione verso gli stakeholder mira ad una sensibilizzazione rispetto ai temi della scelta e del consumo consapevole: dalla gestione oculata delle risorse naturali, ai progetti di innovazione in ambito agronomico e di recupero dei sottoprodotti, alla nutrizione e lotta allo

spreco alimentare fino alle tematiche sociali legate alla filiera e alla solidarietà. Con un approccio multicanale e integrato l'azienda declina i messaggi in **diversi touch point offline e online**, come la stampa, gli spot televisivi e radiofonici, il sito web aziendale e i canali digital, i quali assumono sempre maggior importanza per creare connessioni di valore, in particolare con le fasce di popolazione più giovani. I progetti di comunicazione in tale ambito prevedono spesso la collaborazione con autorevoli content creator ed influencer, selezionati in primis secondo logiche di comunanza valoriale.

Specialisti al lavoro

Nel 2023 Pizzoli ha lanciato sui propri canali social una campagna digital nella quale scienza e creatività si fondono per dare origine al massimo della bontà: "Specialisti al lavoro" racconta il mondo di Patasnella con un tocco di simpatia attraverso uno scienziato alle prese con lo studio del dettaglio, segno di qualità e di bontà. A ciascuna specialità della linea Patasnella è toccata una prova che ne ha messo in luce le caratteristiche distintive.

L'eccellenza in cucina

La promozione della cultura delle patate parte dal mondo gastronomico, all'interno del quale Pizzoli collabora con piattaforme autorevoli e riconosciute sul piano nazionale. Ne è un esempio la sponsorizzazione della trasmissione televisiva MasterChef Italia, avviata nel 2021 e proseguita anche nel 2022 e 2023, la quale ha offerto l'occasione di raccontare le caratteristiche peculiari di varietà pataticole d'eccellenza.

Sport e sana alimentazione

Pizzoli da sempre, crede nell'importanza dell'attività fisica e promuove valori quali l'impegno e il benessere delle persone. Per tale ragione include da sempre nelle proprie attività di comunicazione collaborazioni con testimonial o ambassador legati al mondo dello sport o con realtà che ne promuovono i valori, in particolare verso determinate fasce di popolazione, come i più giovani o persone in condizioni di disagio socio-economico.

Le potenzialità del surgelato contro lo spreco alimentare

Pizzoli partecipa alle attività di sensibilizzazione promosse dall'Istituto Italiano Alimenti Surgelati (IIAS) sul ruolo dei prodotti surgelati come alleati nella prevenzione dello spreco alimentare. Le campagne e le comunicazioni, rilasciate ad esempio in occasione della Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare o durante i rapporti periodici, presentano dati utili a comprendere le virtù dei prodotti surgelati e indicazioni per massimizzarne il potenziale, con suggerimenti sulle pratiche di acquisto, conservazione e consumo.

Buoni consigli

All'interno della sezione "Buoni consigli" del sito web di Pizzoli, si possono leggere spunti e raccomandazioni per valorizzare al meglio il gusto e la versatilità dei prodotti, con un occhio agli aspetti nutrizionali e ai comportamenti anti-spreco. Dalle regole per una corretta conservazione, alle indicazioni per una cottura sana ed efficiente, alle ricette e agli abbinamenti, le patate non avranno più segreti.



Lo specialista italiano delle patate

Nota metodologica

Con la seconda edizione del Report di Sostenibilità, Pizzoli S.p.A. (anche "Pizzoli" o "l'Azienda") ha l'obiettivo di comunicare con trasparenza ai propri stakeholder gli impatti sociali, ambientali ed economici associati alle attività dell'Azienda e le modalità con cui ne assicura la gestione, nonché impegni assunti rispetto ai temi di sostenibilità.

La presente edizione del Report di Sostenibilità riguarda il periodo 1° gennaio - 31 dicembre 2023.

Il perimetro di rendicontazione è relativo alla società Pizzoli S.p.A., che ha sede legale a Budrio, in via Zenzalino Nord, 1.

Il Report di Sostenibilità è stato redatto in conformità ai "Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards" definiti nel 2021 dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione "with reference". Il GRI è il riferimento più diffuso a livello internazionale per la rendicontazione di sostenibilità; si tratta di un'associazione indipendente internazionale che promuove lo sviluppo di una rendicontazione volontaria delle performance economiche, ambientali e sociali. In appendice al documento è presente l'"Indice dei contenuti GRI", con il dettaglio delle informazioni qualitative e quantitative rendicontate in conformità alle linee guida sopra menzionate.

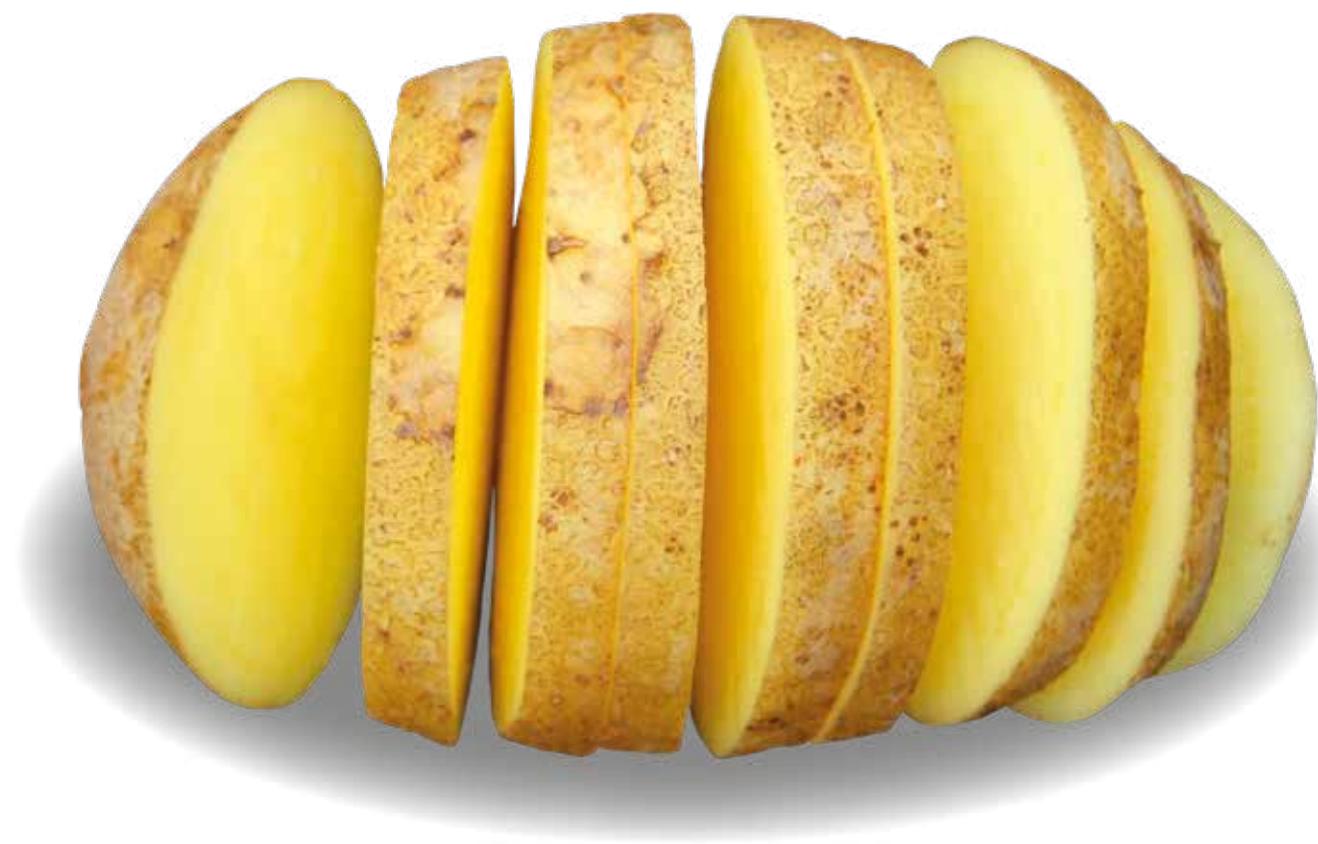
I contenuti del presente Report sono stati individuati attraverso un processo di analisi di materialità, che ha permesso di identificare gli impatti e le tematiche di sostenibilità più rilevanti per Pizzoli e i suoi stakeholder.

Per restituire un quadro esaustivo e completo degli andamenti dell'azienda, laddove possibile, i dati pubblicati sono stati presentati in forma comparativa. Le informazioni quantitative per le quali è stato fatto ricorso a stime sono state debitamente segnalate. La variazione significativa degli indicatori rispetto agli anni precedenti è dovuta all'avvio del nuovo stabilimento produttivo del surgelato presso la località di San Pietro in Casale (BO).

La redazione del documento è avvenuta in modalità partecipata, coinvolgendo la funzione Sostenibilità, che ha coordinato il progetto. Il Report di Sostenibilità è stato sottoposto a valutazione del Presidente e Amministratore Delegato di Pizzoli S.p.A. e pubblicato a luglio 2024.

Il presente Report non è stato sottoposto a revisione da parte di un ente terzo indipendente.

Il documento è disponibile sul nostro sito istituzionale www.pizzoli.it. Per informazioni e comunicazioni sul Report di Sostenibilità, potete inviare una mail a info@pizzoli.it.



Appendice

Performance di sostenibilità

ORGANIZZAZIONE

Composizione del massimo organo di governo

Nome e cognome	Ruolo esecutivo o non esecutivo	Indipendenza	Numero di altre cariche importanti ricoperte e natura di tali cariche	Genere	Appartenenza a gruppi sociali sottorappresentati	Competenze riguardanti i temi economici, ambientali e sociali	Categorie di stakeholder rappresentate
Nicola Pizzoli	Presidente CDA	SI	Amministratore Delegato	M	NO	SI	Azionisti
Giuseppe Quaglia	Consigliere	SI	n.a.	M	NO	SI	Azionisti
Andrea Pizzoli	Consigliere	SI	n.a.	M	NO	SI	Azionisti

PERFORMANCE ECONOMICA

Valore economico creato

In €	2023	2022	2021
Ricavi netti delle vendite e prestazioni	154.075.754	127.049.323	108.038.500
Altri ricavi non finanziari	6.735.862	14.361.245	2.950.381
Variazione delle rimanenze	2.584.842	-355.943	234.746
Proventi finanziari	47.322	18.386	6.568
Valore aggiunto totale creato	163.443.780	141.073.011	111.230.195

Valore economico distribuito

In €	2023	2022	2021
Ai fornitori (costi merci vendute, servizi, godimento di terzi)	141.112.512	125.297.273	94.385.730
Remunerazione dei fornitori	141.112.512	125.297.273	94.385.730
Al lavoro dei dipendenti	9.280.382	8.236.507	7.552.219
Al lavoro di altri soggetti	93.135	65.622	45.606
Remunerazione del lavoro	9.373.517	8.302.129	7.597.825
Ai soci/azionisti	-	-	-
Interessi finanziari alle banche	1.859.789	749.822	310.849
Remunerazione ai prestatori di capitale	1.859.789	749.822	310.849
Alle attività sociali e culturali	54.891	13.830	25.160
Remunerazione alla collettività	54.891	13.830	25.160
Imposte e tasse	51.703	-401.441	139.579
Remunerazione pubblica amministrazione	51.703	- 401.441	139.579
Valore aggiunto totale distribuito	152.452.412	133.961.613	102.459.143

Valore economico trattenuto

In €	2023	2022	2021
Ammortamenti	9.466.802	6.151.024	6.522.209
Accantonamenti	339.968	258.490	136.658
Altro	1.184.598	701.884	2.112.185
Valore aggiunto totale trattenuto	10.991.368	7.111.398	8.771.052

INFORMAZIONI SUI DIPENDENTI

Dipendenti per contratto di lavoro e genere

Contratto di lavoro	2023			2022			2021		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Indeterminato	33	95	128	31	81	112	34	73	107
Determinato	9	23	32	3	1	4	4	4	8
Totale	42	118	160	34	82	116	38	77	115

Dipendenti per tipologia di contratto e genere

Contratto di lavoro	2023			2022			2021		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Full-time	40	118	158	33	82	115	37	77	114
Part-time	2	-	2	1	-	1	1	-	1
Totale	42	118	160	34	82	116	38	77	115

FORMAZIONE

Ore medie di formazione annua per dipendente, per genere e per categoria professionale

Categoria professionale	2023			2022			2021		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Dirigenti	-	10,0	10,9	-	19,9	19,9	-	4,2	4,2
Quadri	39,3	46,7	46,0	7,0	12,2	11,7	62,8	37,5	41,7
Personale Amministrativo	12,0	13,1	12,6	14,3	11,1	12,6	10,5	11,8	11,2
Personale di reparto	47,9	45,9	46,3	15,5	19,7	18,8	4,1	6,2	5,7
Totale	25,3	34,8	32,3	14,2	15,4	15,1	13,1	14,0	13,7

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

Indicatori di salute e sicurezza relativi ai dipendenti

	2023	2022	2021
Totale ore lavorate	242.723	194.016	186.827
Numero di infortuni gravi	-	-	-
Numero di infortuni totali registrabili	5	2	1
Tasso di frequenza degli infortuni gravi	-	-	-
Tasso di frequenza degli infortuni totali registrabili ¹⁵	4,12	2,06	1,07

CATENA DI FORNITURA

Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali e sociali

	2023	2022	2021
Percentuale di nuovi fornitori sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri ambientali	29%	21%	4%
Percentuale di nuovi fornitori sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	47%	21%	70%

¹⁵ Il tasso di frequenza degli infortuni è calcolato come il rapporto tra il numero di infortuni e il totale delle ore lavorate nello stesso periodo, moltiplicato per 200.000.

EMISSIONI¹⁶**Emissioni dirette e indirette di GHG (Scope 1 e 2) e intensità delle emissioni GHG**

In t CO ₂ e	2023	2022	2021
Emissioni dirette ¹⁷	16.776	14.298	14.427
Emissioni indirette - Location-based ¹⁸	4.310	2.644	2.791
Emissioni indirette - Market-based ¹⁹	7.045	4.643	-
Totale Emissioni Scope 1 + Scope 2 LB	20.906	16.942	17.218
Totale Emissioni Scope 1 + Scope 2 MB	23.820	18.941	14.427
Intensità delle emissioni dirette (t CO ₂ e/t produzione)	0,2234	0,2178	0,2119
Intensità delle emissioni indirette - Location-based (t CO ₂ e /t produzione)	0,0550	0,0403	0,0410
Intensità delle emissioni indirette - Market-based (t CO ₂ e /t produzione)	0,0938	0,0707	0,0000
Intensità delle emissioni Scope 1 + Scope 2 LB (t CO ₂ e/t produzione)	0,2784	0,2581	0,2529
Intensità delle emissioni Scope 1 + Scope 2 MB (t CO ₂ e/t produzione)	0,3172	0,2885	0,2119

Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti

In kg	2023	2022	2021
Ossidi di azoto (NOx)	29.112	39.948	30.637
Ossidi di zolfo (SOx)	96	288	158
Composti organici volatili (VOC)	32	25	24
Particolato (PM)	95	188	495
Particolato oleoso	55	49	127
Composti ridotti dell'azoto (NH ₃)	-	66	33

ACQUA**Prelievo idrico**

In ML	2023	2022	2021
Prelievi idrici totali	258,36	140,93	116,65
Acque sotterranee	256,79	137,88	113,12
Risorse idriche di terze parti	1,58	3,05	3,53
Indice di prelievo idrico (ML/t produzione)	0,0034	0,0021	0,0017

¹⁶ Ai fini del calcolo delle emissioni GHG sono stati considerati i seguenti gas serra: CO₂, CH₄, N₂O.

¹⁷ Fonte del coefficiente di emissione per gas naturale e gasolio: ISPRA, Italian Greenhouse Gas Inventory 1990-2021. National Inventory Report 2023. Fonte del coefficiente di emissione per gas refrigeranti: DEFRA, Greenhouse gas reporting: conversion factors 2023. Fonte dei coefficienti di emissione per benzina e diesel: ISPRA, La banca dati dei fattori di emissione medi del trasporto stradale in Italia, 2020.

¹⁸ Fonte del coefficiente di emissione: ISPRA, Italian Greenhouse Gas Inventory 1990-2021. National Inventory Report 2023.

¹⁹ Fonte del coefficiente di emissione: Association of Issuing Bodies (AIB), European Residual Mixes 2022 per i dati 2023 e European Residual Mixes 2021 per i dati 2022 e 2021.

MATERIALI**Materiali utilizzati per peso e volume**

	Unità di misura	2023	2022	2021	Provenienti da fonti rinnovabili
Materie prime e ingredienti per la produzione					
Patate	t	124.918	109.672	111.397	X
Olio di girasole e olio extra vergine di oliva	t	3.030	2.367	2.437	X
Altri ingredienti (pane, aromi, farine, coating)	t	1.329	1.523	1.169	X
Materiali per l'imballaggio primario					
Plastica (rete)	m	5.564.000	4.964.400	4.923.000	
Polietilene (buste)	m ²	9.640.352	9.243.670	9.471.000	
Carta certificata FSC	m	145.540	-	292.000	X
Misto politene e carta separabile	m	1.480.060	1.333.200	1.274.000	
Banda di polietilene (Vert Bag)	m	10.264.900	7.964.000	7.629.660	
Nastro adesivo	m	6.558.000	9.214.000	8.000.000	
Foil trasferimento termico	m	991.600	1.090.350	839.250	
Plastica (reggette per pallet)	m	321.750	225.500	220.000	
Carta (per base cassette)	t	-	1,3	1	X
Materiali per l'imballaggio secondario					
Cartone	t	3.108	2.549	2.351	X
di cui certificato FSC	t	3.108	1.977	1.444	X
Film estensibile in polietilene	t	22	16	13	
Rete di plastica avvolgi pallet	m	140.000	290.500	280.000	
Etichette in carta	t	16	13	12	
Cassette in plastica	t	115	-	-	
Legno	t	2.584	2.789	2.293	X
Angolari per pallet in cartone	t	6	3	4	X
Prodotti per l'impianto depurazione delle biomasse					
Detergenti sanificanti	t	26	15	21	
Prodotti chimici	t	477	713	929	
Filtri per la filtrazione degli oli vegetali	m ²	49.752	31.200	24.960	
Materiali da ufficio					
Carta	t	4,32	3,45	3,36	X
di cui certificata FSC	%	100%	100%	100%	X
Toner ²⁰	t	0,03	0,05	0,04	

²⁰ Dato stimato considerando il peso medio di un toner (800 gr) moltiplicato per il numero di pezzi consumati.

RIFIUTI

Rifiuti prodotti

In t	2023	2022	2021
Totale rifiuti non pericolosi	9.327	7.788	7.503,6
Fango da operazioni di lavaggio e pulizia	1.091,2	648,6	517,8
Materiali plastici	11	14,4	6,1
Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione e fanghi dal trattamento degli effluenti	7.331,5	6.735,4	6.530,3
Altri rifiuti organici	2,9	-	-
Materiali da imballaggi	603	330,8	377,4
Materiali filtranti contenenti sostanze diverse	40,8	11,2	23,0
Acqua glicolata	2,9	0,5	-
Apparecchiature danneggiate e materiale elettrico	1,8	2,5	3,4
Ferro e acciaio	46,8	29,3	30,9
Rifiuti misti da attività di demolizione	54,5	9,7	-
Carboni attivi	1,7	-	5,5
Oli vegetali esausti	139	5,6	9,3
Totale rifiuti pericolosi	20	29,3	31,7
Oli per motori, ingranaggi e lubrificazione e oli minerali isolanti e termoconduttori non clorurati	8,5	12,2	7,4
Altre emulsioni	11,2	5,9	1,0
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose	0,7	1,7	1,1
Assorbenti e materiali filtranti da sostanze pericolose	0,2	-	0,5
Filtri dell'olio	0,3	0,2	0,3
Sostanze chimiche organiche e altre sostanze chimiche di scarto	0,4	0,1	0,1
Accumulatori al piombo	-	1,1	-
Soluzioni acquose contenenti sostanze pericolose	7,6	7,9	20,6
Lana di Roccia	0,1	0,1	0,2
Rifiuti sanitari- microbiologici	0,1	0,2	0,5

Riconciliazione impatti e temi materiali

TEMA MATERIALE	IMPATTI ASSOCIATI	TIPOLOGIA DI IMPATTO (P/N, DIRETTO/INDIRETTO)	STAKEHOLDER IMPATTATI	SDGs
Qualità e sicurezza alimentare	Pericoli per la salute umana legati al consumo dei prodotti di Pizzoli	Negativo Diretto	Consumatori	
Gestione del capitale umano	Infortuni sul lavoro, malattie professionali, inadeguato equilibrio vita-lavoro	Negativo Diretto	Collaboratori	
	Pratiche scorrette sul luogo di lavoro: discriminazioni, limitazioni delle libertà, trattamenti non equi	Negativo Diretto	Collaboratori	
	Crescita delle competenze professionali e personali delle persone dell'azienda	Positivo Diretto	Collaboratori	
	Aumento della consapevolezza degli stakeholder rispetto ai temi ambientali e all'adozione di comportamenti responsabili	Positivo Diretto	Collaboratori	
Pratiche di approvvigionamento e gestione degli ecosistemi agricoli	Violazione dei diritti dei lavoratori e dei diritti umani lungo la catena di fornitura	Negativo Indiretto	Coltivatori di patate e altri lavoratori della filiera	 
	Inquinamento e impoverimento degli ecosistemi causati dalle pratiche agricole adottate nella produzione delle patate e di altre materie prime approvvigionate	Negativo Indiretto	Coltivatori di patate e comunità locali, collettività	
	Inadeguata remunerazione degli agricoltori con potenziali conseguenze su produttività e qualità dei prodotti	Negativo Diretto	Coltivatori di patate e le loro famiglie e comunità	
	Contributo alla transizione verso pratiche agricole sostenibili e rigenerative	Positivo Indiretto	Coltivatori di patate e comunità locali, collettività	
	Incremento delle competenze tecniche dei coltivatori di patate e sostegno allo sviluppo delle associazioni di produttori	Positivo Diretto	Organizzazioni di produttori di patate, coltivatori di patate e comunità di riferimento	
	Innovazione e sviluppo della filiera	Creazione di occasioni di sviluppo economico per la filiera e il settore	Positivo Indiretto	

TEMA MATERIALE	IMPATTI ASSOCIATI	TIPOLOGIA DI IMPATTO (P/N, DIRETTO/INDIRETTO)	STAKEHOLDER IMPATTATI	SDGs
Generazione di valore	Inefficienze organizzative e gestionali con conseguenti perdite economiche e/o mancati guadagni	Negativo Diretto e indiretto	Dipendenti e collaboratori, fornitori, collettività	
	Creazione di valore economico nel lungo termine	Positivo Diretto e indiretto	Dipendenti e collaboratori, fornitori, comunità locali, collettività	
Cambiamento climatico	Consumo diretto di risorse energetiche e fonti fossili per le attività di produzione con conseguenti emissioni di gas serra	Negativo Diretto	Collettività	
	Produzione indiretta di gas serra	Negativo Indiretto	Collettività	
Gestione delle risorse per la produzione e circolarità	Consumo di materiali rinnovabili e non rinnovabili	Negativo Diretto	Collettività, altri business	
	Consumo di risorse idriche nei processi produttivi e contaminazione involontaria dell'acqua	Negativo Diretto	Collettività, comunità locali	
Valorizzazione dei sottoprodotti e gestione dei rifiuti	Spreco alimentare	Negativo Diretto e indiretto	Collettività	
	Contaminazione degli ecosistemi provocata dalla dispersione di rifiuti e di microplastiche	Negativo Indiretto	Collettività	
	Recupero e valorizzazione tramite riciclo o riutilizzo di sottoprodotti e rifiuti di produzione	Positivo Diretto	Collettività, altri business	
Soddisfazione di clienti e consumatori	Mancata soddisfazione dei clienti e dei consumatori	Negativo Diretto	Clienti, consumatori	
	Accessibilità economica a prodotti alimentari nutrienti e sicuri, per una dieta bilanciata e sana	Positivo Diretto	Consumatori, collettività	

TEMA MATERIALE	IMPATTI ASSOCIATI	TIPOLOGIA DI IMPATTO (P/N, DIRETTO/INDIRETTO)	STAKEHOLDER IMPATTATI	SDGs
Supporto alle comunità e sviluppo del territorio	Creazione di posti di lavoro e di competenze per il territorio	Positivo Diretto	Comunità locali	
	Condivisione del valore economico generato con la collettività attraverso donazioni, sponsorizzazioni, collaborazioni e progetti sociali	Positivo Diretto	Comunità locali	
Gestione etica e responsabile del business	Comportamenti non etici (es. corruzione, conflitto di interessi, pratiche commerciali scorrette)	Negativo Diretto	Pubblica Amministrazione, competitor, fornitori, collettività	
	Violazione della privacy e scorretto utilizzo di dati sensibili	Negativo Diretto	Clienti, consumatori, collaboratori, fornitori	
Lotta allo spreco alimentare e sensibilizzazione dei consumatori	Sensibilizzazione dei consumatori all'adozione di stili di vita sani e abitudini di acquisto responsabili	Positivo Diretto	Clienti, consumatori, collettività	

Indice dei contenuti GRI

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
INFORMATIVA GENERALE			
GRI 2: Informativa generale 2021	2-1 Dettagli organizzativi	112, 118	
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	118	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	118	
	2-4 Revisione delle informazioni	118	Trattandosi del primo Report di Sostenibilità, l'informativa non si applica.
	2-5 Assurance esterna	118	
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	8-9, 12, 18-19	
	2-7 Dipendenti	24-25, 122	
	2-9 Struttura e composizione della governance	20, 120	
	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	20	b) Date le caratteristiche del business, non si è ritenuto necessario formalizzare criteri specifici per la nomina e selezione dei membri del massimo organo di governo.
	2-11 Presidente del massimo organo di governo		Il Presidente del massimo organo di governo è anche Amministratore Delegato dell'organizzazione.
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	20	b) Il coinvolgimento degli stakeholder nel controllo dei processi di due diligence è delegato ai Comitati Tecnici e alle figure operative che attuano gli indirizzi strategici. c) L'efficacia dei processi è verificata in occasione delle riunioni trimestrali che coinvolgono il CdA e i comitati.
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione di impatti	20	
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	20	

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
	2-15 Conflitti d'interesse		Considerato il fatto che Pizzoli non è una S.p.A. ad azionariato diffuso e che la proprietà è rappresentata principalmente dai componenti della famiglia Pizzoli (Società a base ristretta) non è stato ritenuto necessario prevedere procedure specifiche per la gestione dei conflitti di interesse.
	2-16 Comunicazione delle criticità		a) Pizzoli raccoglie e analizza ogni informazione ricevuta attraverso i suoi canali di comunicazione e qualora tra queste informazioni risultino delle criticità in termini di reali e potenziali impatti negativi queste vengono riportate al massimo organo di governo. b) Non si sono registrate criticità da riferire al massimo organo di governo durante il periodo di rendicontazione.
	2-17 Conoscenze collettive del massimo organo di governo		Attualmente non sono previste misure formalizzate per portare avanti le conoscenze collettive, le capacità e l'esperienza del massimo organo di governo riguardo allo sviluppo sostenibile.
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo		Attualmente non sono previste misure formalizzate di valutazione della performance del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti sull'economia, sull'ambiente e sulle persone.
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni		L'Assemblea dei Soci al momento della nomina stabilisce il compenso annuo da riconoscere ai Consiglieri membri del CdA. Il CdA definisce la ripartizione del compenso tra i vari membri e l'indennità di fine rapporto. La retribuzione è fissa, senza ulteriori bonus e incentivi. Per gli alti dirigenti la retribuzione è stabilita al momento dell'assunzione o attraverso eventuali revisioni retributive approvate dal CdA.
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione		Per gli alti dirigenti è stato istituito un sistema di MBO con obiettivi annuali anche correlati alla gestione degli impatti ambientali e sociali.

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	7	
	2-23 Impegno in termini di policy	22	
	2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	20, 26, 54	
	2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	20, 72, 115	Diverse procedure e meccanismi sono stati predisposti per rimediare gli impatti negativi. Le informazioni relative alla gestione dei diversi impatti sono incluse nelle sezioni opportune del Report, dove applicabile.
	2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	22	
	2-27 Conformità a leggi e regolamenti		Nel triennio 2021-2023 non si sono registrati casi di non conformità a leggi e regolamenti.
	2-28 Appartenenza ad associazioni	36-37	
	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	24, 38-39, 58-60, 114	
	2-30 Contratti collettivi	27	

TEMI MATERIALI

GRI 3: Temi materiali 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	43	
	3-2 Elenco di temi materiali	42	

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	106-107, 127	
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti 2016	416-1 Valutazione di impatto derivanti da prodotti e servizi sulla salute e sulla sicurezza	108	
	416-2 Casi di non-conformità a regolamenti in materia di salute e sicurezza dei prodotti e servizi durante il loro ciclo di vita		Nel biennio 2021-2022 non si sono registrati casi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sicurezza di prodotti e servizi. Nel 2023 l'azienda ha ricevuto 3 sanzioni per illecito amministrativo dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.).

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
GESTIONE DEL CAPITALE UMANO			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	24, 26-29, 127	
GRI 401: Occupazione 2016	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	27	
GRI 402: Gestione del lavoro e delle relazioni sindacali 2016	402-1 Periodi minimi di preavviso in merito alle modifiche operative		Non è previsto un periodo minimo di preavviso generalmente comunicate ai dipendenti e ai loro rappresentanti prima di cambiamenti operativi significativi che potrebbero avere effetti sui lavoratori.
GRI 404: Formazione e istruzione 2016	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	26, 123	
GRI 406: Non discriminazione 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate		Nel triennio 2021-2023 non si sono verificati episodi di discriminazione.
GRI 403 Salute e sicurezza sul luogo di lavoro 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	28	
	403-2 Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	28	
	403-3 Servizi per la salute professionale	28	
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	28	
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	29	
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	28	
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	2	
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	28	
	403-9 Infortuni sul lavoro	29, 123	Si omettono le informazioni relative al requisito 403-9 b. per indisponibilità dei dati.

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DEGLI ECOSISTEMI AGRICOLI			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	50-51, 54-55, 127	
GRI 204: Prassi di approvvigionamento 2016	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	52	
GRI 308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016	308-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri ambientali	54, 123	
GRI 414: Valutazione sociale dei fornitori 2016	414-1 Nuovi fornitori che sono stati selezionati utilizzando criteri sociali	54, 123	
INNOVAZIONE E SVILUPPO DELLA FILIERA			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	62-63, 127	
GENERAZIONE DI VALORE			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	22, 58-59, 128	
GRI 201: Performance economica 2016	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	22, 120-121	
CAMBIAMENTO CLIMATICO			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	78, 128	
GRI 305: Emissioni 2016	305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	78-79, 124	
	305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	78-79, 124	
	305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	78-79, 124	
	305-7 Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti	124	
GESTIONE DELLE RISORSE PER LA PRODUZIONE E CIRCOLARITÀ			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	72, 74, 80-84, 128	
GRI 302: Energia 2016	302-3 Intensità energetica	76	
GRI 303: Acqua ed effluenti 2018	303-3 Prelievo idrico	87, 124	

GRI Standard	Informativa	Numero di pagina	Note e omissioni
VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI E GESTIONE DEI RIFIUTI			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	80-86, 128	
GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o al volume	81, 125	
GRI 306: Rifiuti 2020	306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	85	
	306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	85	
	306-3 Rifiuti generati	126	
SODDISFAZIONE DI CLIENTI E CONSUMATORI			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	115, 128	
GRI 417: Marketing ed etichettatura 2016	417-1 Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi		Nel triennio 2021-2023 il 100% delle categorie di prodotti di Pizzoli è stato sottoposto a valutazione sulla conformità con le procedure di informazione ed etichettatura.
	417-2 Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi		Nel 2022 Pizzoli ha ricevuto una segnalazione da AGCOM (Autorità per le garanzie nelle comunicazioni) per non conformità a codici di autoregolamentazione in materia di informazione ed etichettatura dei prodotti. In seguito alle dovute verifiche la segnalazione è stata archiviata.
SUPPORTO ALLE COMUNITÀ E SVILUPPO DEL TERRITORIO			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	30-31, 129	
GESTIONE ETICA E RESPONSABILE DEL BUSINESS			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	22-23, 129	
GRI 205: Anticorruzione 2016	205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate		Nel triennio 2021-2023 non si sono verificati episodi di corruzione accertati.
GRI 418: Privacy dei clienti 2016	418-1 Fondati reclami riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita di loro dati	23	
LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE E SENSIBILIZZAZIONE DEI CONSUMATORI			
GRI 3: Temi materiali 2021	3-3 Gestione dei temi materiali	116-117, 129	



Via Zenzalino Nord, 1
40054 Budrio (BO)

Progetto grafico: LifeGate S.p.A. Società Benefit

Consulenza, redazione e progetto di comunicazione: LifeGate S.p.A. Società Benefit

Pubblicazione: luglio 2024



REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2023

Pizzoli S.p.A.

via Zenzalino Nord 1, 40054 Budrio (Bo), Italia
P.IVA 00590481206 - Rea N. 03029000373 presso
ufficio delle imprese di Bologna