



# REPORT DI SOSTENIBILITÀ

ARBI DARIO S.P.A.





**IL MARE NON È INFINITO,  
PER QUESTO LA NOSTRA PESCA  
È SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE**

# LETTERA AGLI STAKEHOLDER



Cari lettori,

è un grande piacere introdurvi alla lettura di questo nostro primo Bilancio di Sostenibilità relativo al quadriennio 2019-2022. Un importante documento che descrive in modo oggettivo il nostro impatto sull'ambiente, sull'economia e sulla vita delle persone.

Il nostro percorso come Azienda sostenibile nasce da una precisa volontà: crescere coniugando la nostra attività produttiva con la sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Questo ci spinge a tutelare l'ambiente e le sue risorse naturali, a promuovere una migliore qualità di vita e di lavoro per le nostre persone e a sostenere le comunità locali.

Tutto ciò si traduce nella nostra Vision: il sogno di essere gusto, la gioia di offrire piacere, l'orgoglio di essere sostenibili.

In un contesto sociale come quello in cui viviamo, sentiamo infatti il dovere di unire il nostro desiderio di essere riconosciuti come un simbolo di gusto e l'orgoglio di soddisfare le aspettative di chi ci sceglie ogni giorno, alla responsabilità di preservare un mondo migliore per le generazioni future. Ecco perché abbiamo già fissato nuovi ambiziosi progetti per guidare la nostra crescita futura, dando coerenza alle azioni fin qui realizzate.

La sostenibilità per noi non è un semplice obiettivo, ma un principio che ci accompagna ogni giorno verso i nostri nuovi traguardi. Oltre a essere una risposta alle problematiche ambientali, rappresenta anche una scelta strategica per un'impresa come la nostra. È un elemento di differenziazione sul mercato e oggetto di importanti evoluzioni normative, ma anche un canale di confronto con clienti e fornitori al fine di un miglioramento costante.

È anche un'opportunità che abbiamo colto per innovare i nostri processi e approcci, guidati dalla volontà di ridurre gli impatti negativi e amplificare quelli positivi, sia sul fronte ambientale che sociale. Questo





impegno è rivolto alle nostre persone e alla comunità in cui operiamo. Perché le persone che lavorano con noi, e che consideriamo parte integrante della nostra grande famiglia, sono le vere protagoniste della nostra crescita e della nostra innovazione.

Grazie a loro, infatti, oggi possiamo presentarvi i risultati di un lungo viaggio verso la sostenibilità, sempre guidato da valori in cui crediamo fermamente: trasparenza, tradizione, equilibrio, passione e italianità.

Siamo consapevoli delle sfide che ci attendono, ma abbracciamo con la massima determinazione le opportunità legate al fare impresa in maniera sostenibile. E sarà sempre la sostenibilità stessa a guidarci negli anni che verranno. Abbiamo intrapreso questa strada con estrema convinzione, serietà e dedizione, dotandoci anche di un ufficio dedicato alla sostenibilità. Esso collabora in sinergia con il management per definire strategie concrete e garantire - attraverso precisi strumenti di pianificazione, monitoraggio e rendicontazione - l'efficacia delle azioni necessarie al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

La redazione annuale del Bilancio di Sostenibilità ci permetterà di condividere con i nostri stakeholder i risultati raggiunti, sempre in modo del tutto trasparente.

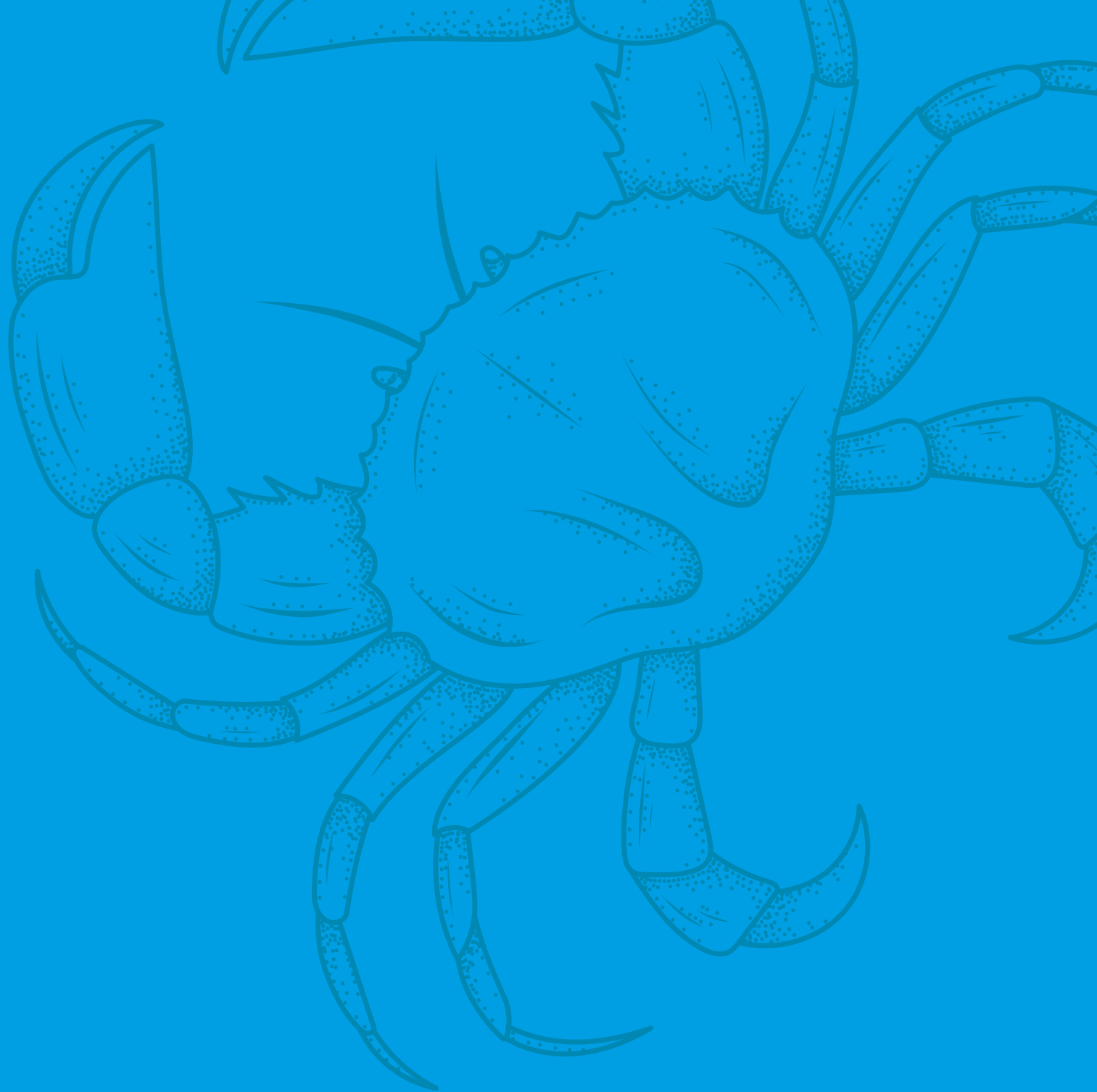
Vi invitiamo quindi a immergervi in questa lettura, nella speranza che possiate sentirvi anche voi parte della nostra famiglia e comprendere appieno il nostro impegno verso un futuro sempre più sostenibile.

Buona lettura,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alessandro Arbi'.

Alessandro Arbi  
Amministratore Delegato

# INDICE



	PAGINA
<b>1. LA GRANDE FAMIGLIA ARBI DARIO</b>	<b>8</b>
1.1 Arbi Dario: Highlights	9
1.2 Vision, mission e valori	19
1.3 La storia della nostra famiglia	21
1.4 Il Processo produttivo	23
<b>2. LA GOVERNANCE</b>	<b>24</b>
2.1 Struttura e strumenti della Governance	25
2.2 La governance di sostenibilità	33
<b>3. ANALISI DI MATERIALITÀ E STAKEHOLDER ENGAGEMENT</b>	<b>34</b>
3.1 Comprensione del contesto	36
3.2 Mappatura dei nostri stakeholder	36
3.3 Identificazione degli impatti positivi e negativi, attuali e potenziali	41
3.4 Valutazione e prioritizzazione degli impatti	45
<b>4. L'IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE</b>	<b>50</b>
4.1 Energia	51
4.2 Emissioni	55
4.3 Risorsa idrica	61
4.4 Gestione rifiuti	65
<b>5. FILIERE SOSTENIBILI</b>	<b>72</b>
5.1 Materie prime	73
5.2 Packaging	76
5.3 Gestione dello spreco alimentare	80
<b>6. L'IMPEGNO VERSO LE PERSONE</b>	<b>86</b>
6.1 Il Nostro personale: la nostra famiglia	87
6.2 I Nostri clienti	110
<b>7. CREAZIONE E CONDIVISIONE DI VALORE</b>	<b>118</b>
7.1 Valore economico e business continuity	119
7.2 Promozione dell'Innovazione tecnologica e di prodotto	128
7.3 Coinvolgimento delle comunità locali	135
<b>OSSERVAZIONI CONCLUSIVE</b>	<b>144</b>
<b>APPENDICE</b>	<b>146</b>
Nota metodologica	147
Indice tabella GRI	148

A large glass fishbowl is the central focus, filled with a dense school of small, blue-tinted fish. The fish are swimming in a blue-tinted environment, possibly a large aquarium or a deep-sea setting. The fishbowl is positioned in the foreground, and the background is dark and out of focus, with some light reflecting off the water's surface. The overall color palette is dominated by various shades of blue and teal.

**HIGHLIGHTS 2022**

## IL CAPITALE UMANO



**64** DIPENDENTI

**89%** CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO

**97%** FULL TIME      **47%** DONNE  
**9,5%** CON CONTRATTO DI APPRENDISTATO      **10,7** ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER DIPENDENTE

## LA QUALITÀ PRIMA DI TUTTO



**6** RISORSE ASSICURAZIONE QUALITÀ

**900** CONTROLLI ANALITICI SU PRODOTTO FINITO

**3700** CONTROLLI CHIMICO-MICROBIOLOGICI SULLE MATERIE PRIME

**4500** CONTROLLI ANALITICI SULL'AMBIENTE DI PRODUZIONE

**ISO 9001** SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ CERTIFICATO

**BRC / IFS**

**MSC / ASC**

## IL NOSTRO IMPEGNO



**100%** ENERGIA ELETTRICA DA FONTI RINNOVABILI

**-8.7%** CONSUMI ELETTRICI RISPETTO ANNO PRECEDENTE

**81%** RIFIUTI DESTINATI AL RECUPERO

**-24%** PRELIEVO DI ACQUA RISPETTO AL 2019

**-14.9%** PRODUZIONE ACQUE REFLUE RISPETTO AL 2019

**+38%** MATERIE PRIME ITTICHE CERTIFICATE MSC/ASC RISPETTO AL 2019

**+114%** PRODOTTI FINITI CERTIFICATI MSC/ASC RISPETTO AL 2019

## I NOSTRI NUMERI



**2°** BRAND NEL MERCATO DEI SURGELATI DI PESCE IN ITALIA

**56,9** MILIONI DI FATTURATO

**+103%** CRESCITA DAL 2005 AL 2022

CAPITOLO 1

# LA GRANDE FAMIGLIA

## ARBI DARIO





## 1.1 ARBI DARIO: HIGHLIGHTS

Siamo un'azienda alimentare specializzata nella produzione di prodotti ittici al naturale e preparazioni gastronomiche a base pesce. Abbiamo radici profonde nel territorio toscano e siamo leader a livello nazionale nel nostro settore. Conciliamo la nostra innovazione e la nostra tradizione al benessere delle persone, alla qualità dei prodotti e alla sostenibilità.

Attualmente siamo il secondo marchio italiano nel mercato del pesce surgelato<sup>1</sup>, con un fatturato di 56.9 milioni di euro (di cui il 70-85% è generato sul territorio italiano) e circa 60 dipendenti.

Lo stabilimento produttivo, il sito logistico di distribuzione e gli uffici sono collocati a Monsummano Terme, in provincia di Pistoia. Lo stabilimento ha una superficie di 45.000 m<sup>2</sup> con una capacità produttiva di circa 6.000 kg al giorno di sughi e condimenti e 2.400 pz/ora di prodotti impanati pre-fritti.

<sup>1</sup> Totale Mercato Italia Iper+Super+LS a Volumi. Fonte Iri Infoscan AT DIC2022

<sup>2</sup> Con il termine "skin-pack" si intende un metodo di confezionamento utilizzato per imballare e proteggere i prodotti, che vengono posizionati su un supporto di plastica o di cartone. Una pellicola di plastica termoformata sigilla il prodotto e il suo supporto,

CAPACITÀ PRODUTTIVA		
6.000 kg/giorno Produzione di sughi e condimenti	3.300 pz/ora Buste termosaldate	3.300 pz/ora Confezioni Skin-pack <sup>2</sup>
2.640 pz/ora Vassoi Termoretratti	2.400 pz/ora Prodotti Impanati Prefritti	2.640 pz/ora Vassoi Sottovuoto

Tabella 1 - Capacità produttiva di Arbi nel 2022

La piattaforma logistica di stoccaggio a temperatura di -18°C ha una capacità di 9.000 posti pallet ed è in grado di rispondere alle richieste dei clienti con estrema rapidità, garantendo consegne puntuali e massima efficienza.

**45000** <sup>m</sup>q  
DI SUPERFICIE

**9000**  
POSTI PALLETT

**6000** <sup>kg</sup>  
AL GIORNO  
DI SUGHI E CONDIMENTI

creando una sorta di "pelle" protettiva. Nasce così una confezione resistente e trasparente che aderisce saldamente al prodotto e garantisce una protezione efficace contro danni, umidità e contaminazioni.

---

## I clienti

Massima è la nostra cura verso il cliente. Lo supportiamo attraverso un contatto diretto con la nostra forza vendite e condividiamo con lui le informazioni tecniche di prodotto attraverso l'etichettatura, il packaging, le schede tecniche e i dépliant redatti dall'Ufficio Marketing.

Le schede tecniche - che riportano le principali informazioni su ingredienti, allergeni, specifiche logistiche, specie ittiche, zone e strumenti di pesca - sono redatte e approvate dall'Ufficio Qualità e condivise sulla piattaforma online.

La gestione tempestiva e adeguata delle segnalazioni dei clienti è fondamentale per poter garantire un servizio trasparente e di elevata qualità. Raccogliamo e analizziamo tutti i reclami ricevuti tramite i principali canali comunicativi. Successivamente li registriamo e li

trasmettiamo ai reparti di competenza, che si occupano di svolgere i necessari approfondimenti, comprendere le cause delle non conformità riscontrate e individuare le relative azioni correttive.

I nostri principali clienti sono rappresentati dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO), i grossisti e il canale HO.RE.CA (Hotel, Restaurant, Café). La maggior parte di essi è collocata in Italia (Figura 1), seppur con un andamento variabile. Nel 2019, infatti, il totale dei clienti in Italia era di 654, ma è diminuito a 587 nel 2020 per poi crescere nuovamente nel 2021 e nel 2022 assumendo rispettivamente un valore pari a 605 e 607 (Figura 2).



Figura 1 - Suddivisione clienti Arbi per collocazione geografica (%)

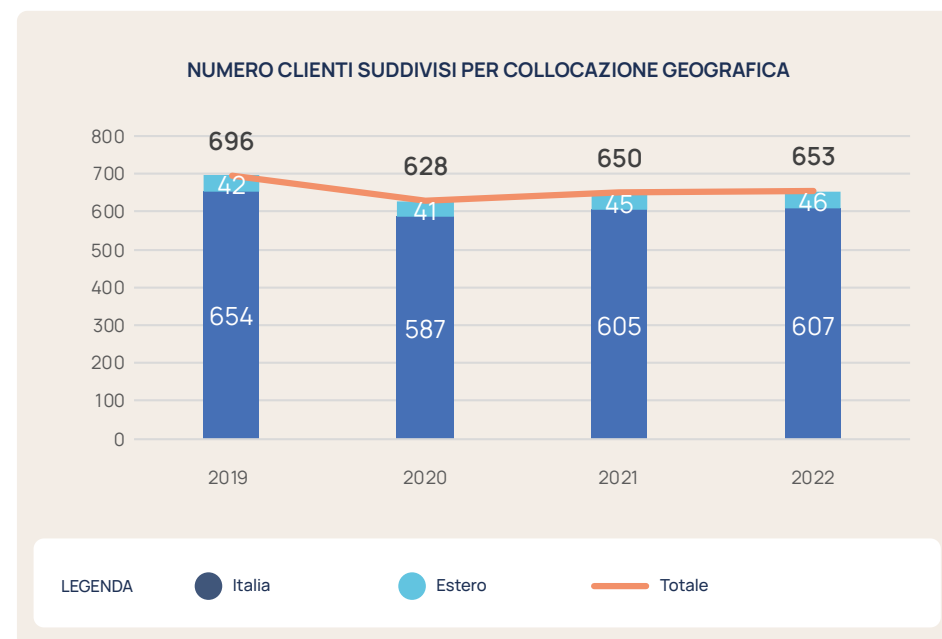


Figura 2 - Suddivisione clienti Arbi per collocazione geografica dal 2019 al 2022 (N.)



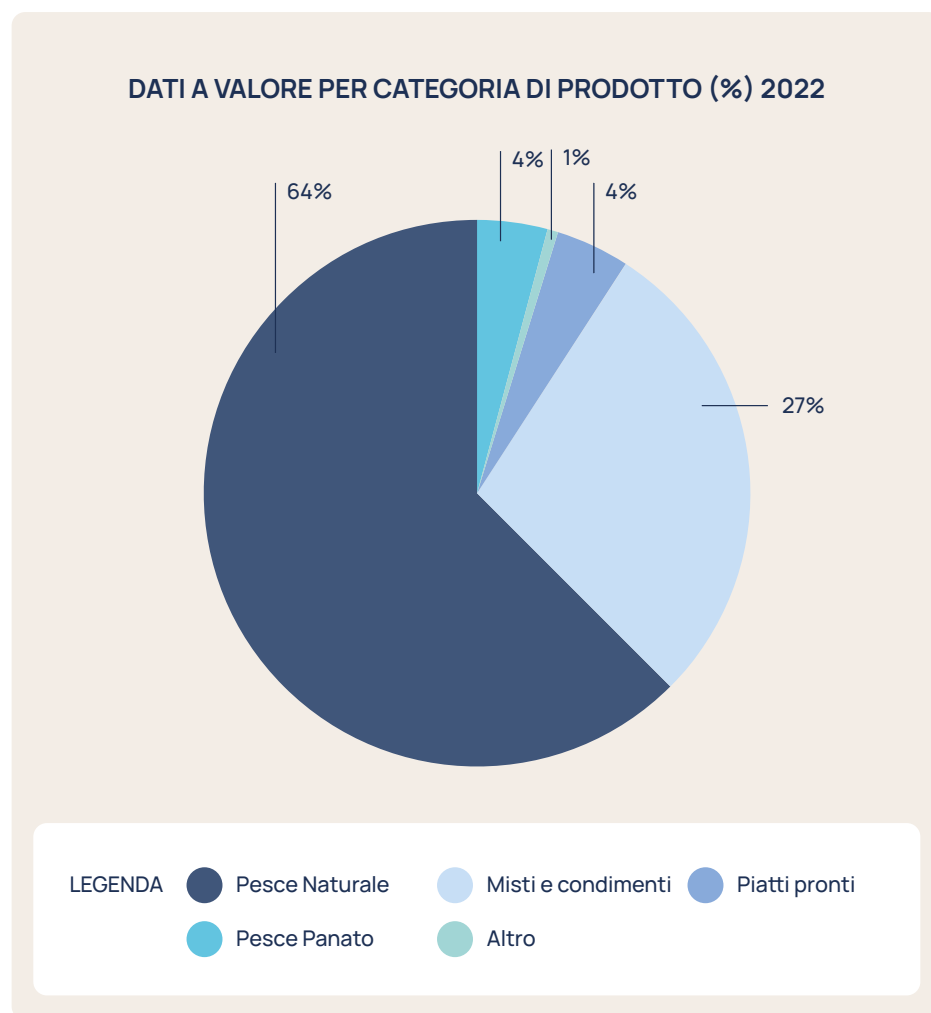


Figura 3 - Valore monetario delle categorie di prodotto (%) nel 2022

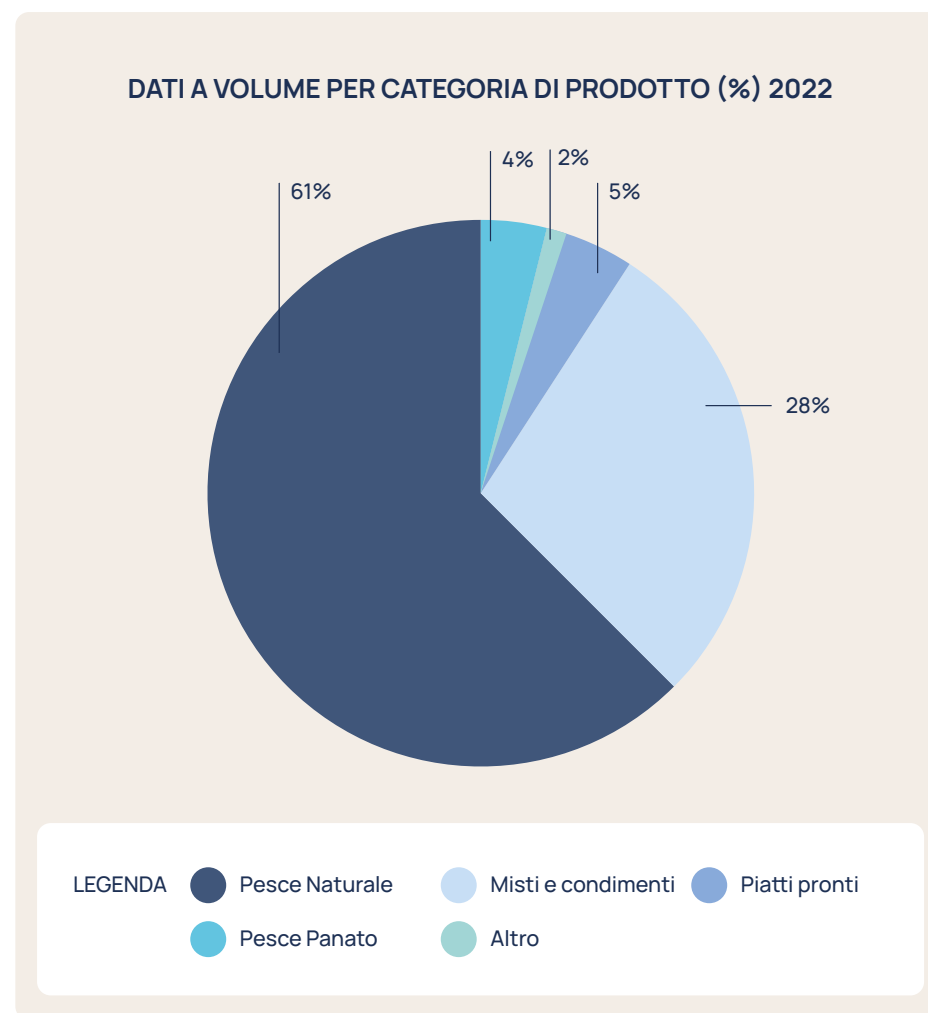


Figura 4 - Volume per categoria di prodotto (%) nel 2022

## I fornitori

La qualità e la sicurezza dei nostri prodotti dipendono in larga misura dal rapporto con i nostri fornitori, motivo per cui ci impegniamo a instaurare relazioni commerciali durature con loro. Collaboriamo esclusivamente con fornitori capaci di garantire elevati standard di qualità, sicurezza alimentare e gestione del processo produttivo. I nostri fornitori sono selezionati con cura secondo criteri e modalità operative ben definite nella nostra procedura aziendale.

Questa valutazione non riguarda solo la qualità, il servizio, i costi e il supporto tecnico, ma tiene anche conto dell'impatto ambientale e sociale.

In termini di percentuale il 90% dei fornitori è costituito da fornitori diretti (comprensivi anche di grossisti) mentre il restante 10% da broker (Figura 5).

La tipologia dei fornitori varia in base alla loro posizione geografica. Il mercato italiano è prevalentemente costituito da fornitori diretti o grossisti, quello europeo da fornitori diretti e broker in maniera ugualitaria, mentre nel mercato extraeuropeo prevale l'intermediazione con broker.

I nostri fornitori sono collocati in Italia e in Europa, con particolare presenza in Olanda, Belgio, Grecia, Turchia, Albania, Spagna e Irlanda. Inoltre, abbiamo fornitori situati in paesi come Vietnam, Cina, Argentina, Canada, India e Perù.

Ecco una suddivisione dei nostri fornitori sulla base dei beni e/o servizi che offrono:

- Ittico congelato
- Vegetale congelato
- Spezie e aromi
- Materie prime liquide (oli e vino)
- Conserve ittiche
- Farine e panatura
- Trasporti

- Depositi frigo
- Imballaggi primari e secondari
- Servizi di analisi e consulenze
- Servizi di raccolta e trasporto rifiuti

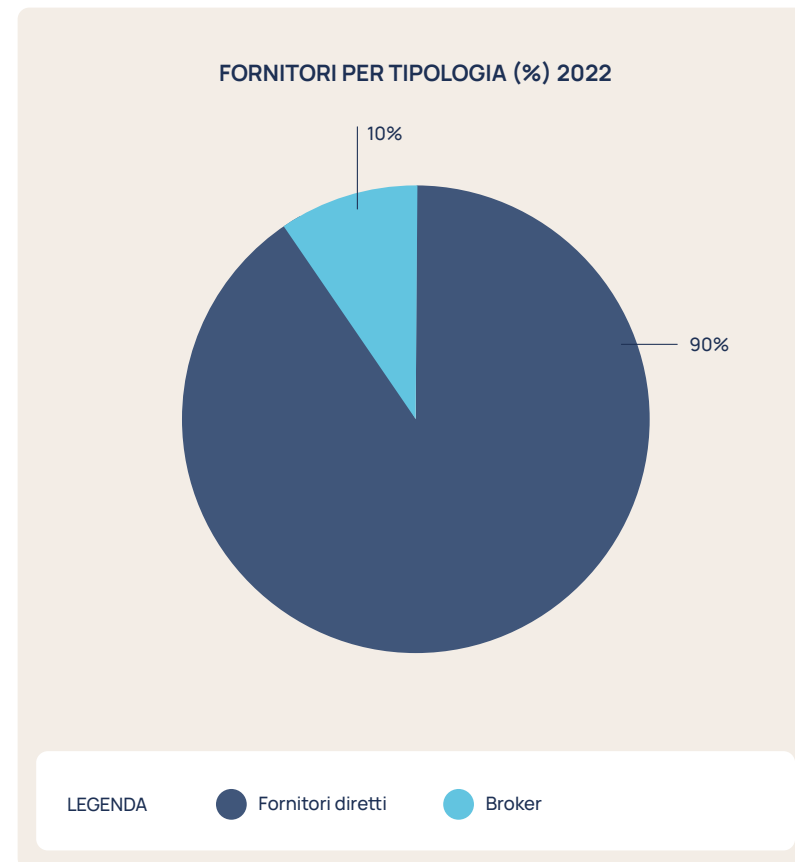


Figura 5 - Suddivisione fornitori Arbi per tipologia

Nella tabella che segue sono elencate le aree di approvvigionamento per le specie ittiche pescate:



ZONE DI APPROVIGGIONAMENTO FAO				
ZONA	DESCRIZIONE	SPECIE INTERESSATE	DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PAESI INTERESSATI
FAO 21	Oceano Atlantico, Nordovest	<i>Pandalus borealis</i>	Gamberetto Boreale	Groenlandia
		<i>Illex illecebrosus</i>	Totano Atlantico	Spagna
		<i>Homarus americanus</i>	Astice Americano	Canada
FAO 34	Oceano Atlantico, OrientaleCentrale	<i>Octopus vulgaris</i>	Polpo	Marocco
FAO 41	Oceano Atlantico, Sudovest	<i>Pleoticus muelleri</i>	Gambero Argentino	Argentina
		<i>Doryteuthis gahi</i>	Calamaro Patagonico	
		<i>Illex argentinus</i>	Totano Atlantico	
		<i>Merluccius hubbsi</i>	Nasello Atlantico	
FAO 47	Oceano Atlantico, Sudest	<i>Merluccius capensis/paradoxus</i>	Nasello Sudafricano	Sud Africa
FAO 51 /57	Oceano Indiano, Occidentale Oceano Indiano, Orientale	<i>Metapenaeus spp</i>	Gambero Indopacifico	India
		<i>Metapenaeus monoceros</i>	Gamberone Monocero	
		<i>Parapenaeopsis stylifera</i>	Gambero Indopacifico	
		<i>Uroteuthis duvauceli</i>	Calamaro Indopacifico	
		<i>Octopus cyanea</i>	Polpo Indopacifico	
FAO 61	Oceano Pacifico, Nordovest	<i>Theragra chalcogramma</i>	Merluzzo d'Alaska	Cina
		<i>Uroteuthis chinensis</i>	Calamaro del Pacifico	Cina
		<i>Metanephrops thomsoni</i>	Scampi del Pacifico	Cina
		<i>Todarodes pacificus</i>	Totano del Pacifico	Cina
FAO 67	Oceano Pacifico, Nordest	<i>Gadus macrocephalus</i>	Merluzzo Nordico	Cina
		<i>Theragra chalcogramma</i>	Merluzzo d'Alaska	Cina
FAO 71	Oceano Pacifico, Occidentale Centrale	<i>Uroteuthis edulis</i>	Calamaro Indopacifico	Vietnam
		<i>Paphia textile</i>	Vongola del Pacifico	Vietnam
		<i>Sepiella inermis</i>	Seppia Indopacifica	Vietnam





FAO 87	Oceano Pacifico, Sudest	Dosidicus gigas	Totano gigante del Pacifico	Perù
FAO 27	Oceano Atlantico Nord-Orientale	Cerastoderma spp	Cuore	Olanda
		Solea solea	Sogliola	Olanda
		Nephrops norvegicus	Scampi	Olanda
		Gadus morhua	Merluzzo Nordico	Cina
FAO 37	Mar Mediterraneo	Parapenaeus longirostris	Gambero rosa	Grecia
		Engraulis engrasicolus	Alici	Grecia

Nella tabella che segue sono invece elencate le aree di approvvigionamento per le specie ittiche allevate:

ZONE DI ALLEVAMENTO			
PAESE ALLEVAMENTO	ZONA FAO (Se allevato in mare)	SPECIE INTERESSATE	DENOMINAZIONE COMMERCIALE
Cile	FAO 87 Oceano Pacifico, Sudest	Mytilus chilensis	Cozza Cilena
Irlanda	FAO 27 Oceano Atlantico Nord-Orientale	Mytilus edulis	Cozza Atlantica
Norvegia	/	Salmo salar	Salmone
Vietnam	/	Litopenaeus vannamei	Mazzancolla Tropicale
Ecuador			
Vietnam	FAO 61 Oceano Pacifico, Nordovest	Meretrix lyrata	Vongola del Pacifico
Vietnam	/	Pangasianodon hypophthalmus	Pangasio

## I dipendenti: la nostra grande famiglia

Le persone sono il cuore pulsante della nostra crescita e innovazione. Grazie a loro, siamo in grado di offrire ai nostri clienti prodotti e servizi di straordinaria qualità. I nostri sette valori fondamentali, che guidano sia l'Azienda che il nostro team, sono: famiglia, trasparenza, tradizione, equilibrio, sostenibilità, passione e italianità. Nel 2022, abbiamo registrato 64 dipendenti (Figura 6) ed è grazie a ciascuno di loro che

possiamo continuare a evolverci e a soddisfare con passione la nostra clientela.

Nel 2022 la percentuale di dipendenti di sesso femminile rappresentava circa il 47% del totale, un dato in aumento rispetto agli anni precedenti (Figura 7).

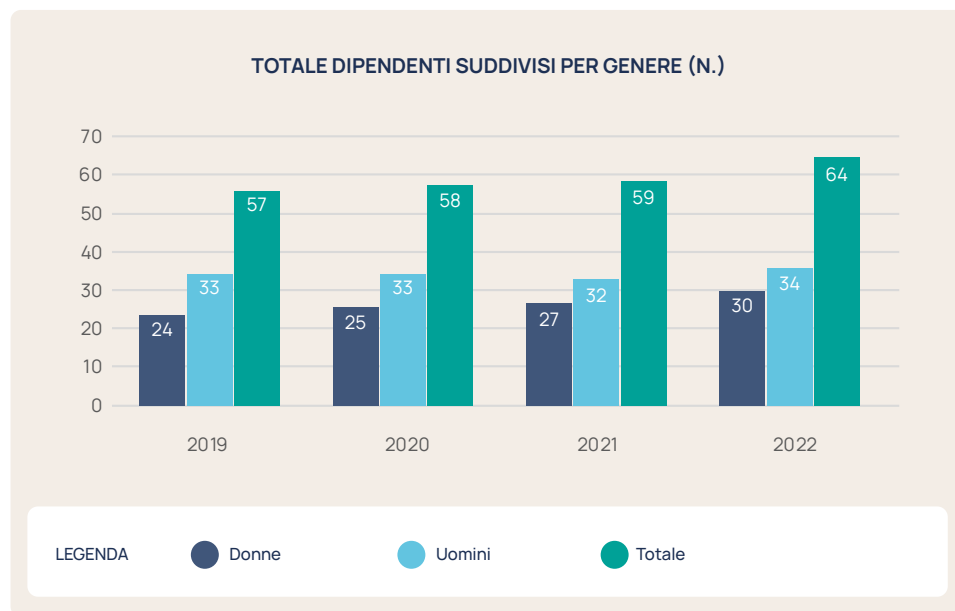


Figura 6 - Totale dipendenti suddivisi per Genere (N.) dal 2019 al 2022

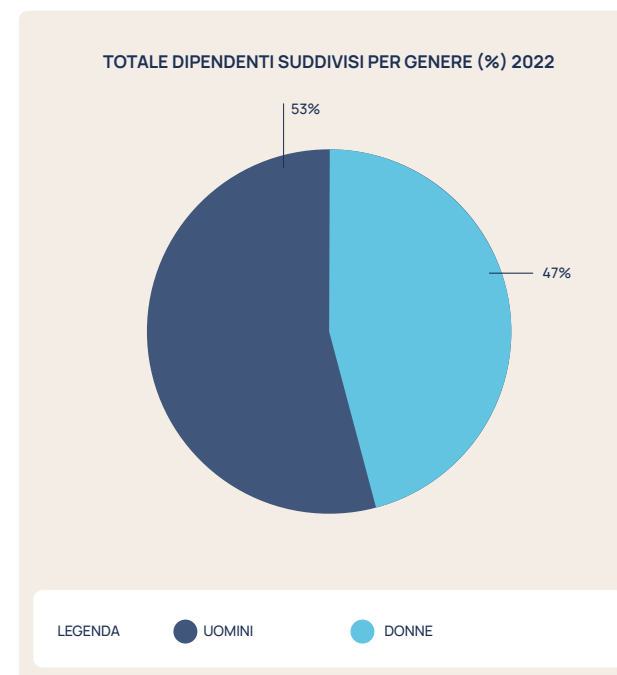
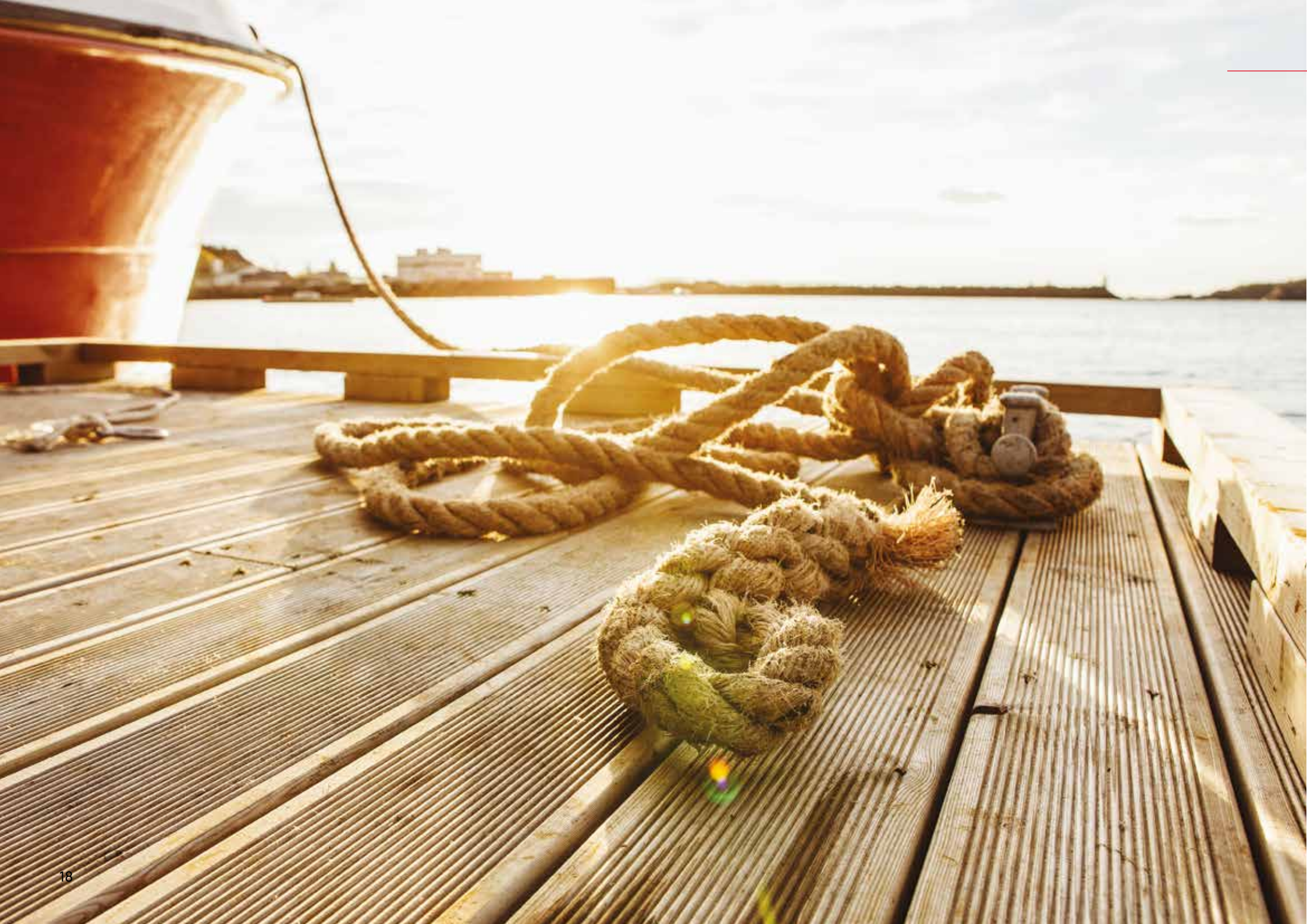


Figura 7 - Totale dipendenti suddivisi per genere (%) nel 2022





## **1.2 VISION, MISSION E VALORI**

### **Vision**

**IL SOGNO DI ESSERE GUSTO,  
LA GIOIA DI OFFRIRE PIACERE,  
L'ORGOGGIO DI ESSERE  
SOSTENIBILI.**

## Mission

Siamo fermamente convinti che le persone siano ciò che mangiano. Forti di questa convinzione, viviamo il nostro ruolo di food company con la consapevolezza di operare in un mercato che richiede grande responsabilità e di essere una risposta ai bisogni fondamentali dei nostri clienti.

Creiamo prodotti che offrono soddisfazione al palato, promuovono valori nutrizionali adeguati e sono frutto di un processo di produzione all'avanguardia, sempre orientato verso la sostenibilità. Il nostro obiettivo è essere un alleato per i nostri clienti nella ricerca di uno stile di vita che armonizzi piacere, benessere e un impegno per la tutela dei mari, dell'ambiente e della salute collettiva.

## Valori

Noi di Arbi siamo innanzitutto una grande famiglia, composta da tutti coloro che lavorano quotidianamente insieme a noi per perseguire gli obiettivi condivisi. E operiamo costantemente ispirandoci ai seguenti valori:

### TRASPARENZA

Il nostro impegno quotidiano è comunicare in maniera chiara, puntuale ed efficace, nel rispetto della fiducia di consumatori, clienti e stakeholder.

### TRADIZIONE

Il rispetto e la profonda conoscenza della nostra tradizione rappresentano un punto essenziale del nostro agire quotidiano. Una tradizione che ci accompagna sempre, ma continuiamo a innovare con impegno e passione per essere continuamente al passo coi tempi.

### EQUILIBRIO

Cerchiamo costantemente la giusta proporzione nella creazione delle ricette e nei rapporti con le persone, le aziende e il mondo che ci circonda.

### SOSTENIBILITÀ

La nostra Azienda vuole unire il benessere offerto ai consumatori alla garanzia di lasciare in eredità un mondo migliore per le generazioni future. La sostenibilità per noi non è quindi un semplice obiettivo, ma un processo inarrestabile.

### PASSIONE

Guidati da una profonda passione per il nostro mestiere, ci riempie di orgoglio offrire ogni giorno prodotti in grado di evocare convivialità e un senso di appartenenza a ogni assaggio.

### ITALIANITÀ

Per noi essere italiani significa stile, bellezza, creatività e amore per la buona tavola. Nei nostri prodotti batte solo un cuore italiano.



## 1.3 LA STORIA DELLA NOSTRA FAMIGLIA

L'Azienda porta il nome del suo fondatore, Dario Arbi, che nel 1958 avviò una piccola impresa commerciale. Inizialmente focalizzata sull'allevamento e la macellazione avicola, l'attività registrò in pochi anni una notevole espansione e un importante consolidamento nel territorio toscano.

Negli anni '70 l'Azienda raggiunge un primo importante traguardo con il passaggio dalla commercializzazione di carni avicole alla creazione di un nuovo sito produttivo.

All'inizio degli anni '80, Arbi amplia la propria offerta commerciale, entrando anche nel settore della carne avicola surgelata. Questa decisione la porta rapidamente a diventare un produttore leader e

un punto di riferimento nel settore. Nel frattempo, in Arbi subentra la seconda generazione, rappresentata dai figli di Dario, Maurizio e Stefano. Questo segna l'inizio di una nuova produzione: quella dei surgelati ittici. L'ennesima scelta che contribuisce alla crescita inarrestabile dell'Azienda, che negli anni '90 diventa un punto di riferimento nel settore del pesce surgelato.

La Società acquisisce così un'importante quota di mercato e diventa un partner qualificato per le grandi insegne della GDO.

All'inizio degli anni 2000 nasce uno stabilimento di circa 16.000 metri quadrati di superficie e viene realizzato un nuovo impianto di cucina industriale, che consente il lancio della linea dei Sughì Pronti.



Nel 2011, si registra un secondo significativo sviluppo industriale con l'inaugurazione di un nuovo stabilimento, che copre una superficie di oltre 45.000 metri quadrati. Questo ampliamento ha incluso la costruzione di una nuova cella frigorifera per la conservazione dei prodotti alimentari surgelati, una nuova sala di lavorazione e un'area dedicata al carico e scarico delle merci.

Parallelamente alla crescita industriale e commerciale, entra in Azienda la terza generazione Arbi, rappresentata da Alessandro e Lorenzo. In breve tempo, l'Azienda subisce una profonda trasformazione, favorita dall'adozione e dall'implementazione di nuovi principi come la circolarità, la sostenibilità e l'innovazione.

A conferma del nostro impegno in questi ambiti, nel 2019 Arbi diventa partner dell'Associazione di Tutela Ambientale Blue Resolution. Da allora, sosteniamo e finanziamo progetti per la salvaguardia dell'ambiente e per la valorizzazione del patrimonio culturale e paesaggistico. Insieme all'Associazione abbiamo realizzato diverse campagne di sensibilizzazione come il progetto Blue Resolution, nato in collaborazione con gli Istituti di Biorobotica (IBR) e di Management (IDM) della Scuola Superiore Sant'Anna, che ha l'obiettivo di proporre soluzioni concrete e innovative per la difesa dell'ambiente marino dalla contaminazione della plastica.

Nel 2021, insieme all'Associazione Blue Resolution, abbiamo partecipato al progetto Mosaico Verde. Questa iniziativa prevede la piantumazione di 1.000 alberi all'anno con l'obiettivo di riqualificare il territorio italiano, contribuire a una gestione sostenibile delle foreste e contrastare le emissioni di CO<sub>2</sub>.

Negli ultimi anni, oltre alle attività svolte con l'Associazione, abbiamo avviato un processo di valutazione della circolarità con l'obiettivo di migliorarci continuamente attraverso strategie sempre più strutturate.



## 1.4 IL PROCESSO PRODUTTIVO

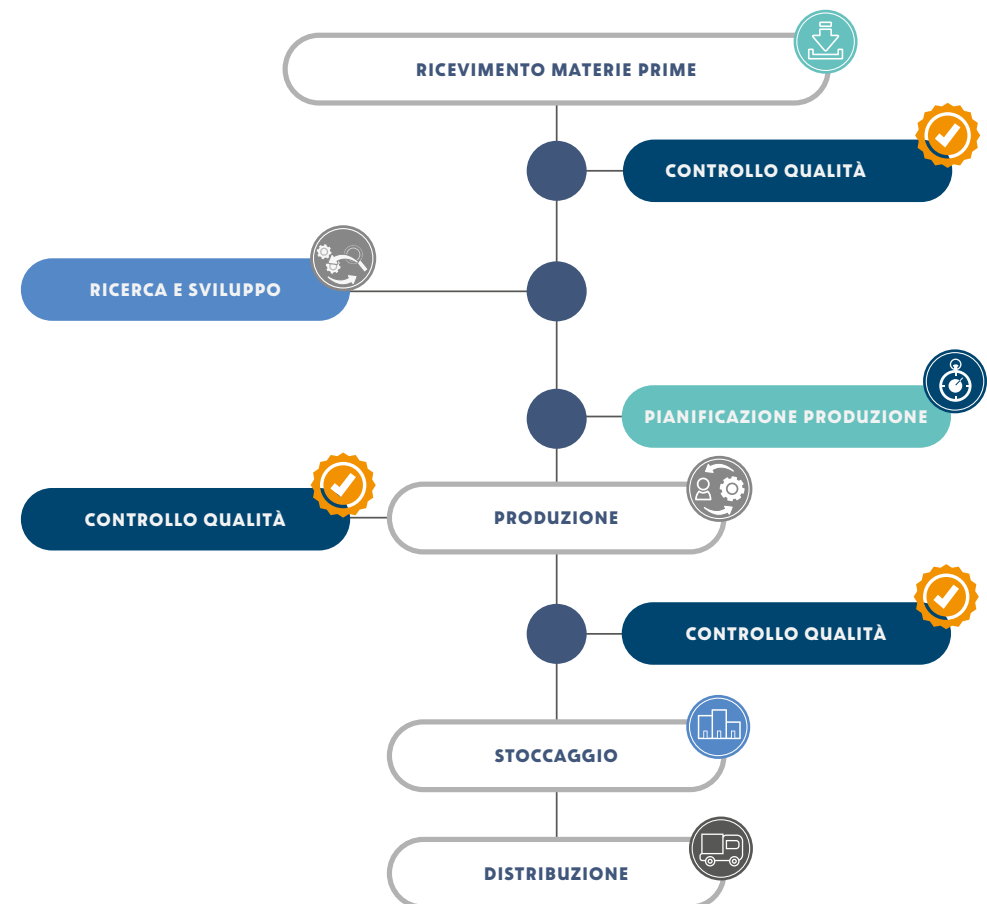
I nostri prodotti nascono dall'ascolto dei bisogni dei consumatori. Da sempre, prestiamo grande attenzione alla sicurezza alimentare e alla nutrizione, investendo importanti risorse nella ricerca e nello sviluppo di prodotti di alta qualità, adatti a una dieta equilibrata e sana.

Poniamo particolare attenzione all'alimentazione dei bambini e delle famiglie.

Il nostro processo produttivo ha inizio con l'arrivo delle materie prime ittiche e vegetali, ma anche con gli imballaggi primari e secondari. Il team del Controllo Qualità Accettazione verifica il rispetto dei parametri merceologici specificati nelle schede tecniche e sottopone le diverse materie prime a test microbiologici e chimici, seguendo un piano di campionamento derivante dall'analisi del rischio condotta dal responsabile Assicurazione Qualità.

Una volta ritenute idonee, le materie prime vengono validate e introdotte nel processo produttivo. Qui il team del Controllo Qualità Produzione verifica i parametri relativi alla sicurezza alimentare, il rispetto della formula di base del prodotto e la conformità ai requisiti del cliente.

Una volta completata la produzione, il prodotto finito viene sottoposto a test microbiologici e chimici. Al termine del processo di valutazione, il prodotto viene dichiarato conforme e reso disponibile per la vendita.



CAPITOLO 2

# LA GOVERNANCE



## 2.1 STRUTTURA E STRUMENTI DI GOVERNANCE

Il nostro modello di corporate governance è di tipo 'monistico', che prevede un unico organo amministrativo, ovvero il Consiglio di Amministrazione (CdA), che si occupa sia dell'amministrazione che del controllo interno. Il sistema di governance è quindi costituito dall'Assemblea dei soci, dal Consiglio di Amministrazione, dai Procuratori (poiché alcune funzioni sono state delegate ai dipendenti), dalla Società di Revisione (avendo l'Assemblea optato per la revisione volontaria dei conti), dal Collegio sindacale e dall'Organismo di Vigilanza (OdV), in virtù dell'adozione di un Modello di Organizzazione e Gestione (MOG) ex-dlgs 231/01. Tale modello è volto ad assicurare un'equilibrata collaborazione tra le sue componenti ed è orientato a garantire una conduzione responsabile e trasparente dell'impresa nei confronti del mercato, con l'obiettivo di creare valore per gli stakeholder.

### Assemblea dei soci

L'Assemblea dei soci, di cui ha la maggioranza la holding King S.p.A., è composta dai componenti della famiglia Arbi: Maurizio, Alessandro e Lorenzo. Quest'assemblea delibera sulle materie a essa riservate dalla legge e dallo statuto. In particolare, è di sua competenza ordinaria l'approvazione del bilancio, la nomina e la revoca degli amministratori, la nomina dei sindaci e del Presidente del Collegio sindacale e la

determinazione del compenso degli amministratori e dei sindaci. Le modifiche allo statuto e l'emissione di strumenti finanziari, oltre a tutte le competenze esplicitamente stabilite dalla legge, rientrano invece nell'ambito delle decisioni dell'Assemblea straordinaria.

### Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione di Arbi è composto da quattro membri (Tabella 2), di cui tre sono i soci persone fisiche della holding e rappresentano la proprietà. In particolare, Alessandro Arbi è stato eletto Presidente, Lorenzo Arbi Vicepresidente e Maurizio Arbi Consigliere Delegato. Bardelli Enrico, invece, è stato selezionato per le sue competenze nel settore, in quanto in passato è stato un dipendente della Società con funzioni di alto livello nell'ambito finanziario e degli acquisti. La sua nomina da parte dell'Assemblea dei Soci ha l'obiettivo di garantire un equilibrio e, se necessario, di svolgere un ruolo di mediazione tra le diverse istanze dei tre soci/amministratori, ciascuno dei quali ha i propri poteri delegati e appartiene a generazioni differenti. Il Consiglio di Amministrazione di Arbi è stato nominato il 23/07/2021 e rimarrà in carica fino all'approvazione del bilancio al 31/12/2023.



CARICA	NOME E COGNOME
Presidente del Consiglio di Amministrazione	Arbi Alessandro
Vicepresidente Consiglio di Amministrazione	Arbi Lorenzo
Consigliere Delegato	Arbi Maurizio
Consigliere	Bardelli Enrico

Tabella 2 - Membri Consiglio di Amministrazione Arbi

L'organo amministrativo è investito dei più ampi poteri per l'amministrazione ordinaria e straordinaria della Società e ha la facoltà di compiere, anche a mezzo di procuratori speciali, tutti gli atti che ritenga opportuni per l'attuazione e il raggiungimento degli scopi sociali, esclusi soltanto quelli che la legge o lo statuto riservano all'Assemblea dei soci.

Le decisioni del Consiglio di Amministrazione vengono adottate mediante deliberazione collegiale e sono validamente assunte, come stabilito dallo statuto, soltanto col voto favorevole di tutti gli amministratori in carica. Gli amministratori, grazie alla loro competenza e capacità di leadership, sono in grado di mantenere un costante

dialogo con gli stakeholder e di fornire informazioni chiave sulle attività dell'Azienda.

L'organo amministrativo assegna gli obiettivi ai responsabili di funzione e monitora i risultati attraverso un sistema Corporate Performance Management, nel quale è stata sviluppata recentemente la procedura di budget. Al fine di presidiare al meglio gli impatti sociali, economici ed ambientali, oltre che per le usuali attività di business, vengono svolte riunioni settimanali con i Responsabili di funzione. Inoltre, è stato sviluppato un set di indicatori trasversali che ha lo scopo di monitorare mensilmente sia le tematiche commerciali che quelle relative alla qualità, alla sicurezza e alla sostenibilità ambientale.





## Collegio sindacale

Il Collegio sindacale è composto da cinque membri, di cui tre effettivi e due supplenti. Vigila sull'osservanza della legge e dello statuto, nel rispetto dei principi di corretta amministrazione, sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla Società e sul suo corretto funzionamento. I membri del Collegio sono eletti dall'Assemblea, che nomina anche il Presidente e ne determina il compenso per tutta la durata dell'incarico.

## Revisione legale

L'Assemblea, su proposta dell'organo di controllo, ha conferito l'incarico di revisione legale dei conti a una società terza specializzata (Ernst & Young S.p.A.). Quest'ultima verifica la regolare tenuta della contabilità sociale e la corretta rilevazione nelle scritture contabili dei fatti di gestione. Inoltre, controlla se il bilancio di esercizio corrisponda alle risultanze delle scritture contabili e degli accertamenti eseguiti ed esprime con apposita relazione un giudizio sul bilancio di esercizio.



CARICA	NOME E COGNOME
Presidente del Collegio Sindacale	Bartoli Emanuele
Sindaca	Innocenti Francesca
Sindaco	Rastelli Simone
Sindaco Supplente	Sistini Giuliano
Sindaco Supplente	Vaccaro Angelo

Tabella 3 - Membri Collegio Sindacale di Arbi



## Procuratori speciali

Per agevolare le operazioni abbiamo istituito un sistema di procure speciali. I Responsabili di funzione a cui sono attribuite tali procure godono delle più ampie facoltà per lo svolgimento del mandato ricevuto, con espressa autorizzazione a sottoscrivere tutta la documentazione, la corrispondenza e ogni altro documento che sia richiesto per

perfezionare le operazioni e fare tutto ciò che sia necessario ed opportuno per l'efficace espletamento del mandato stesso. Le procure in questione riguardano gli acquisti, le vendite sia in Italia che all'estero, la salute e la sicurezza del personale, l'assicurazione qualità.



CARICA	COGNOME E NOME
Procuratore Speciale	Guerri Gabriele
Procuratore Speciale	Nardini Fabiana
Procuratore Speciale	Desii Alessandro
Procuratore Speciale	Ballati Maurizio
Procuratore Speciale	Pisaneschi Fabrizio
Procuratore Speciale	Mariotti Benedetta

Tabella 4 - Procuratori speciali di Arbi



## Modello di organizzazione, gestione e controllo

L'Azienda è ispirata ai principi di legalità, onestà, correttezza, trasparenza e solidarietà espressi nel codice etico. In coerenza con questi principi abbiamo ritenuto opportuno implementare un Modello di Organizzazione e di Gestione conforme alle prescrizioni del decreto. Il processo di adeguamento per la definizione del Modello è stato effettuato tenendo conto dei dettami del D.lgs. n. 231/2001, delle ultime linee guida elaborate da Confindustria, nonché delle specifiche iniziative già attuate sia in materia di controllo che di corporate governance.

Il Modello, definito sulla base di una specifica analisi delle aree aziendali e dei processi potenzialmente esposti ai rischi 231, è costituito da un insieme di principi, regole, procedure e controlli pensati per prevenire la commissione dei reati-presupposto.

Tale iniziativa, insieme all'adozione del codice etico, è stata assunta con la convinzione che l'adozione di tale Modello, al di là delle prescrizioni del decreto che indicano la sua adozione come elemento atto a prevenire il rischio di commissione dei reati in esso contemplati e quindi a conseguire una tutela giuridica, possa costituire un valido strumento di sensibilizzazione nei confronti di tutti i dipendenti della Società e di tutti gli altri soggetti alla stessa cointeressati. Lo scopo è promuovere comportamenti corretti e coerenti con i principi e i valori sopra menzionati nell'ambito della propria attività.

Le regole contenute nel Modello si applicano a coloro che svolgono, anche di fatto, funzioni di gestione, amministrazione, direzione o controllo in Arbi. Ma anche ai dipendenti e a coloro che, pur non appartenendo all'Ente, operano su mandato della Società o sono

legati a essa da rapporti contrattuali e non di lavoro dipendente. La comunicazione sul Modello è stata effettuata capillarmente e periodicamente. La relativa documentazione è accessibile attraverso l'intranet aziendale. In aggiunta, è stato sviluppato un programma di formazione adeguato, con corsi modulati in base ai livelli dei destinatari. Questi corsi illustrano le regole e il loro impatto concreto. Prevedono un contenuto definito, una periodicità e l'obbligatorietà della partecipazione oltre ai controlli di frequenza e di qualità relativi ai contenuti dei programmi.

## Codice etico

Abbiamo adottato il codice etico come documento che definisce dei diritti e doveri fondamentali attraverso il quale individuiamo e chiariamo le responsabilità e gli impegni etici verso i nostri stakeholder interni ed esterni. Il codice etico costituisce anche una componente integrante del Modello Organizzativo Gestionale e di Controllo. Il codice etico ha diverse funzioni: cognitiva, preventiva, di legittimazione e di incentivazione. È infatti uno strumento fondamentale per esplicitare i doveri e le responsabilità della società verso gli stakeholder, per riconoscere i comportamenti non etici, per indicare le corrette modalità di esercizio delle funzioni e dei poteri attribuiti a ciascuno, per prevenire gli illeciti e per sviluppare una coscienza etica e rafforzare la reputazione della società e il rapporto di fiducia con gli stakeholder. Il codice etico impegna gli Organi aziendali, il Management, il personale dipendente, i collaboratori esterni, i partner commerciali, i fornitori e tutti coloro che intrattengono rapporti con la Società. Per quanto riguarda gli stakeholder interni, il Codice Etico costituisce parte integrante delle obbligazioni contrattuali del personale. Dunque, la violazione delle norme potrebbe comportare sanzioni disciplinari a seconda della gravità dei fatti. Qualora la violazione delle norme etiche fosse, invece, posta in essere da un lavoratore autonomo, un fornitore o un altro soggetto avente rapporti contrattuali con l'impresa, come sanzione potrà prevedersi la risoluzione del contratto.

## Organismo di Vigilanza

L'Organismo di Vigilanza (OdV) possiede una completa autonomia e indipendenza e ha lo specifico mandato di vigilare sull'idoneità e sull'applicazione del Modello di Organizzazione, attraverso poteri ispettivi e di controllo che gli sono riconosciuti.

Ha infatti il potere di relazionarsi direttamente con l'organo di amministrazione, coordinarsi con le funzioni aziendali, verificare le aree a rischio reato, raccogliere e conservare informazioni, condurre indagini interne per presunte violazioni e di verificare l'adeguatezza degli elementi previsti dal Modello Organizzativo. L'Organismo di Vigilanza deve inoltre riferire all'organo di amministrazione eventuali fatti rilevanti riscontrati nella sua attività corrente e redigere un documento sintetico annuale.

Inoltre, sussiste a carico di tutti i destinatari del Modello di Organizzazione Gestione e Controllo un obbligo di segnalazione immediata all'Organismo di Vigilanza in caso di notizie rilevanti sulla vita della società, violazioni del Modello o situazioni di riscontrata inadeguatezza e/o non conformità di comportamenti ai principi contenuti nelle procedure aziendali, nel Modello Organizzativo e nel codice etico.

Le segnalazioni devono avvenire tramite e-mail alla casella di posta elettronica dell'OdV. Il dipendente deve mantenere sempre una posizione di autonomia e integrità per evitare di prendere decisioni o svolgere attività che possano creare, anche solo apparentemente, situazioni di conflitto di interessi rispetto all'attività della Società. Deve essere evitata qualsiasi attività che vada in contrasto con il corretto adempimento dei propri compiti o che possa nuocere agli interessi e all'immagine della Società. Ogni situazione di conflitto di interessi, reale

o potenziale, deve essere preventivamente comunicata al responsabile che, secondo le modalità previste, informerà l'Organismo di Vigilanza.







## 2.2 LA GOVERNANCE DI SOSTENIBILITÀ

Il Consiglio di Amministrazione garantisce la corretta comprensione del percorso di sostenibilità, in linea con i valori che guidano l'Azienda. In quest'ottica, abbiamo nominato un Sustainable Account: un esperto trasversale alle funzioni aziendali incaricato di garantire che le strategie individuate vengano tradotte in attività e di coordinare i vari progetti con gli stakeholder esterni.

La materia della tutela ambientale è delegata ad Alessandro Arbi, Presidente del Consiglio di Amministrazione, con i più ampi poteri decisionali e di spesa, al fine di garantire un'adeguata gestione e un opportuno controllo delle tematiche relative alla sostenibilità. Tali tematiche sono presidiate sia per il rispetto delle normative di legge e di quanto richiesto da autorità e uffici competenti, sia tenendo conto del ruolo strategico che l'Azienda riveste nello sviluppo sostenibile del territorio e dell'ambiente, considerandoli un vantaggio competitivo in un mercato sempre più attento alla qualità dei servizi. In particolare, sono demandate al più alto organo di governo la corretta gestione e lo smaltimento dei rifiuti industriali, pericolosi e non, al fine di prevenire l'inquinamento in tutte le sue forme, incluso il controllo sulle emissioni atmosferiche, la tutela delle acque e l'impatto acustico interno ed esterno.

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione, dunque, compie tutti gli atti ed espleta tutte le funzioni volte all'adempimento degli obblighi derivanti dalla normativa in materia di ecologia, di tutela dell'ambiente esterno e interno e del territorio, previsti dalle normative di legge vigenti (d.lgs. n. 152/2006, d.lgs. n. 219/2010, d.lgs. n. 205/2010, codice penale); ogni altra specifica normativa - nazionale, regionale, provinciale e comunale - in materia di rumore, aria, acqua e rifiuti e di prevenzione incendi, normativa utf e prevenzione dal rischio di incidenti rilevanti ai sensi del d.lgs. n. 334/99, in un'ottica di costante rispetto e adeguamento alle evoluzioni della stessa e alle regole di buona tecnica nelle materie sopra indicate.

Al Direttore Ambiente e Sicurezza, invece, è conferita la procura per le funzioni in materia ambientale e, in particolare, ha la responsabilità di assicurare che la gestione dei rifiuti avvenga nel pieno rispetto del d.lgs. 152/2006, che mira a prevenire e ridurre l'impatto ambientale derivante dalla produzione e dallo smaltimento dei rifiuti. Inoltre, il Direttore Ambiente vigilia sull'ottemperanza della normativa vigente in materia di tutela delle acque e dell'aria, al fine di ridurre le emissioni in atmosfera e preservare la qualità dei bacini idrici. La sua autonomia organizzativa, gestionale e patrimoniale gli permette di lavorare in modo da garantire il rispetto delle normative ambientali, contribuendo così alla sostenibilità della Società.

CAPITOLO 3

**ANALISI DI MATERIALITÀ**

**E STAKEHOLDER**

**ENGAGEMENT**



Il bilancio di sostenibilità è basato sugli standard di rendicontazione della Global Reporting Initiative (GRI), che rappresentano gli standard più efficaci e diffusi a livello internazionale. Gli standard GRI, infatti, grazie al sistema modulare che permette di scegliere da un set predefinito di indicatori quelli che risultano essere rilevanti per ciascuna tipologia di organizzazione, costituiscono un ottimo strumento per le aziende sia per comprendere i propri impatti ambientali, sociali ed economici, sia per comunicarli in modo corretto e comparabile a tutte le parti interessate.

Sulla base delle indicazioni previste dai nuovi GRI Standards - Universal Standards (2021) - entrati in vigore a gennaio 2023, è stata sviluppata l'analisi di materialità che ha permesso di analizzare e mappare i propri impatti potenziali e attuali, positivi e negativi in ambito economico, ambientale e sociale.

Gli impatti sono stati identificati attraverso una prima analisi dell'Azienda e del contesto in cui opera, e un successivo coinvolgimento degli stakeholder della propria catena del valore, nonché dei responsabili, dei soci amministratori e dei dipendenti dell'Azienda al fine di favorire il maggior coinvolgimento possibile e attuare un processo di rendicontazione partecipativo e condiviso. Una volta identificati gli impatti si è proceduto a raggrupparli in temi e a prioritizzarli in base alla loro rilevanza. Di seguito, si riporta una sintesi del processo di analisi di materialità suddiviso in 4 step principali (Figura 8).



Figura 8

## 3.1 COMPrensione del Contesto

Al fine di ottenere una panoramica quanto più possibile veritiera del contesto in cui l'Azienda opera e identificare i temi potenzialmente materiali, sono state condotte indagini puntuali che hanno permesso di inquadrare:

1. L'attività dell'organizzazione
2. I rapporti di business
3. Il contesto di sostenibilità
4. Gli stakeholder

Tali aspetti sono stati analizzati sulla base di numerose fonti (fonti documentali interne ed esterne) e il confronto costante con il top management dell'Azienda. Le fonti analizzate sono le seguenti:

1. Documenti tecnici
2. Analisi di benchmark dalle aziende competitors e comparable
3. Linee guida internazionali e di settore
4. Engagement degli stakeholder

## 3.2 MAPPATURA DEGLI STAKEHOLDER

In parallelo alla comprensione del contesto, si è svolto il processo di mappatura degli stakeholder realizzato attraverso un'attività continuativa di confronto con le figure chiave di ciascuna area operativa interna dell'Azienda. Il processo di mappatura degli stakeholder ha previsto un'analisi e un'estrapolazione preliminare dei principali clienti e fornitori, basata sulla rilevanza di questi sul fatturato dell'Azienda. Oltre a tale variabile sono stati considerati anche soggetti con cui attualmente non sono attive interazioni, ma che risultano tuttavia essere strategici in chiave prospettica.

Gli stakeholder risultanti da tale processo di prefiltraggio sono stati valutati sulla base dei seguenti parametri:

- **Strategicità:** il ruolo dello stakeholder sotto il profilo ambientale, economico e sociale per la strategia di sostenibilità di Arbi
- **Impatto:** il livello di impatto o di influenza di Arbi sullo stakeholder rispetto al periodo osservato

Tramite l'analisi approfondita di queste relazioni e il confronto con i propri consulenti di sostenibilità, l'organizzazione ha quindi assegnato a ciascuna categoria di stakeholder, un punteggio da 1 a 3. I punteggi ricavati sono stati rappresentati all'interno di matrici in cui sono raffigurati gli stakeholder rispetto alle suddette variabili. In particolare, sono state realizzate tre matrici differenti: due focalizzate rispettivamente sui clienti (Figura 10) e sui fornitori (Figura 11) e una terza relativa a tutte le restanti categorie di stakeholder identificati durante il processo di mappatura (Figura 9).



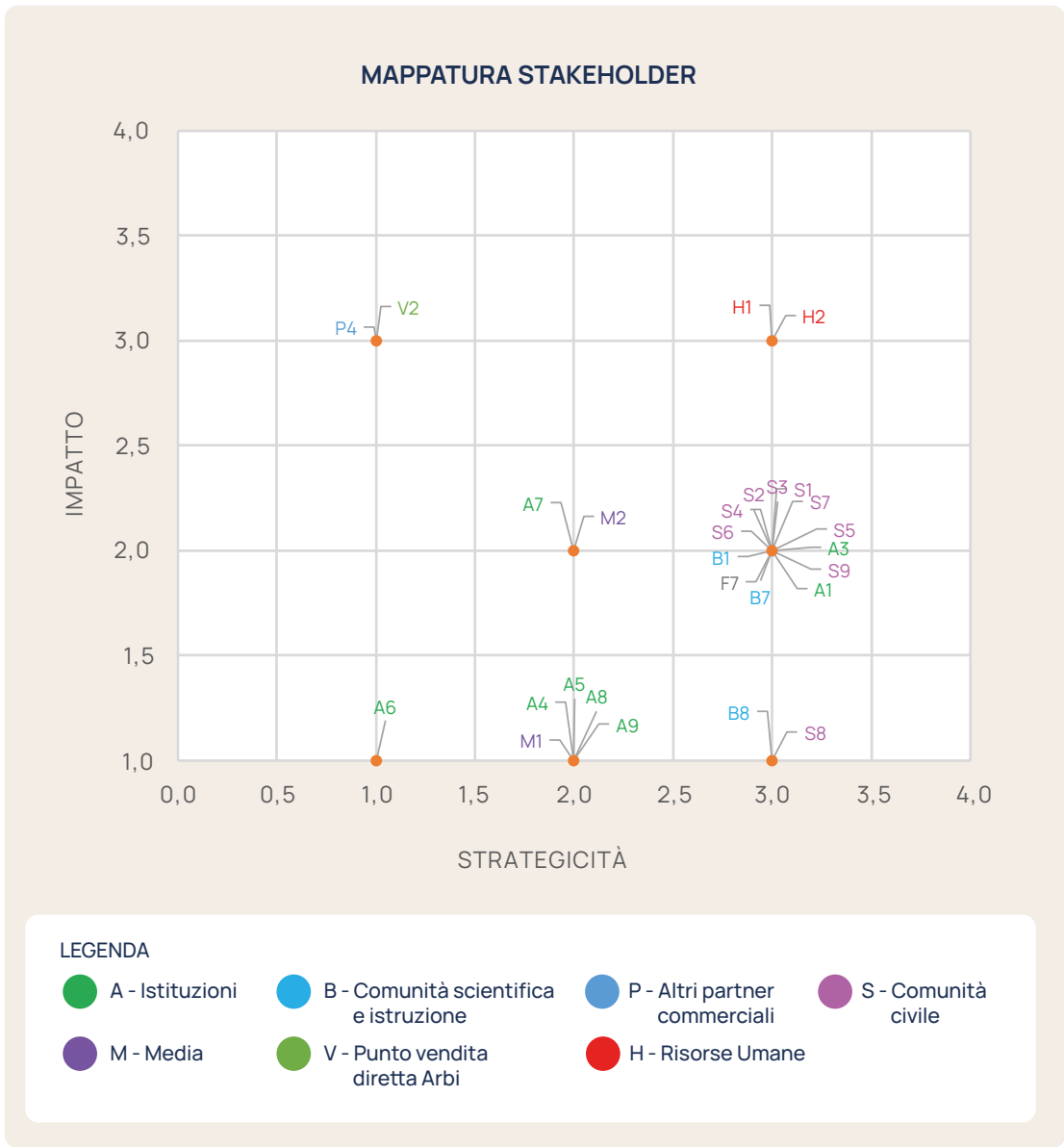


Figura 9 - Mappatura stakeholder Arbi



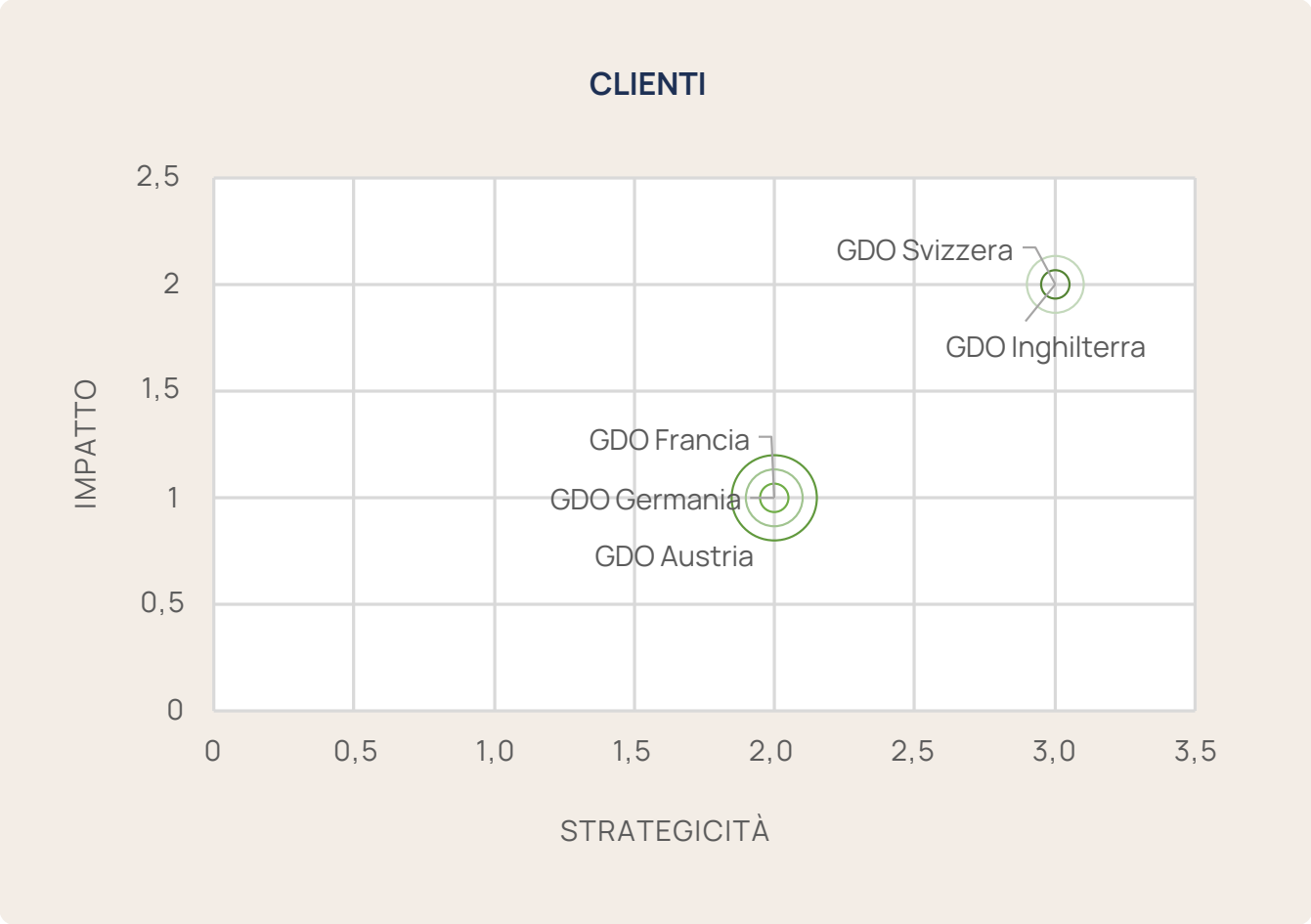
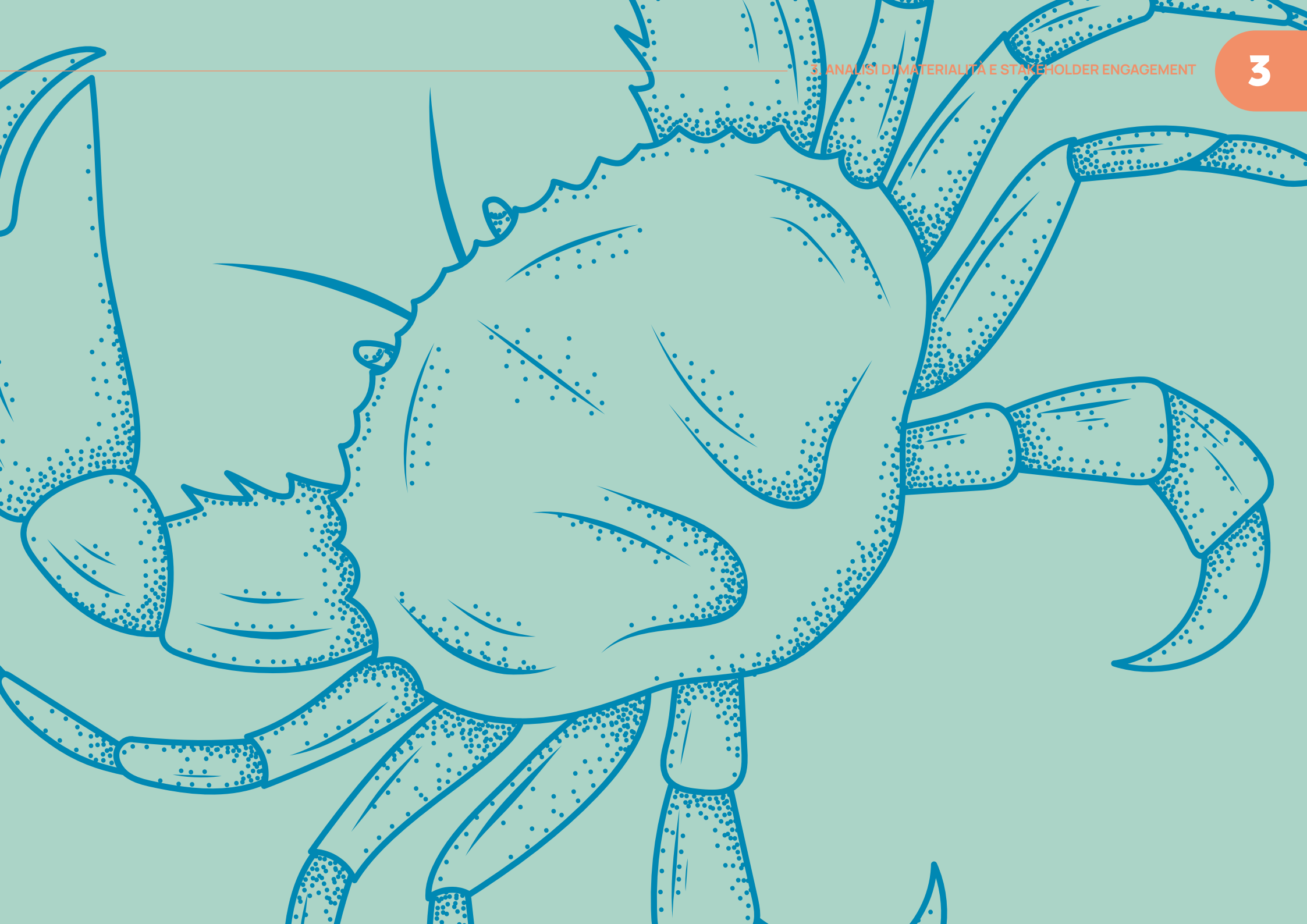
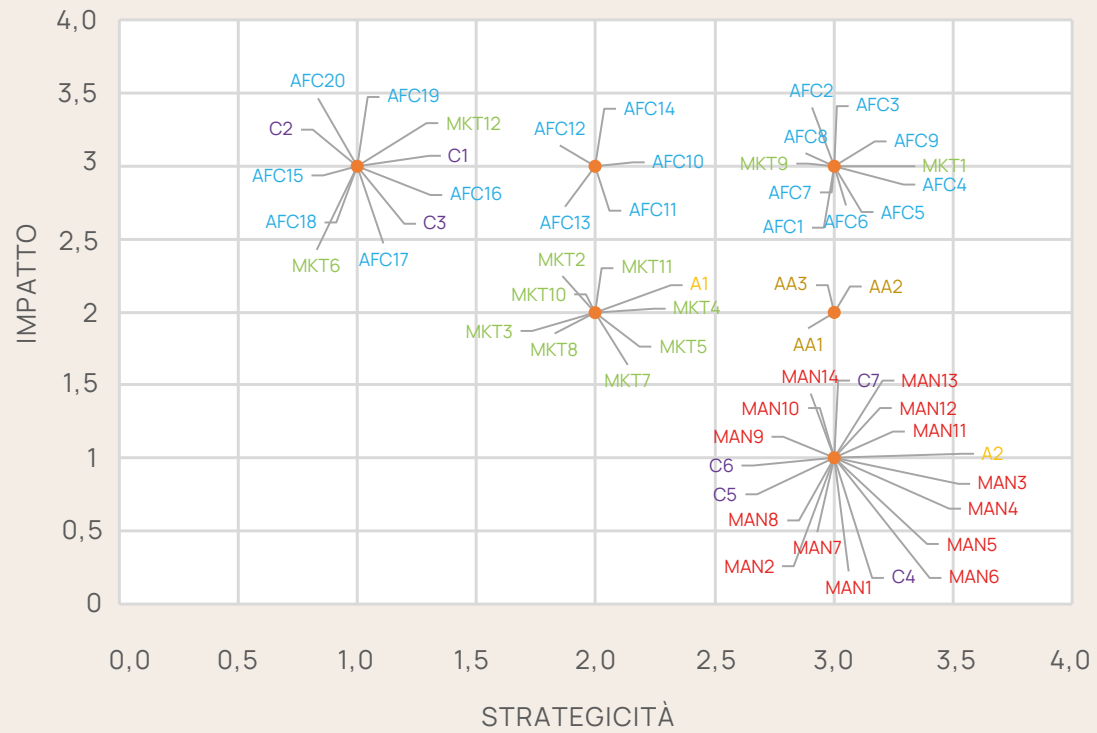


Figura 10 - Focus mappatura clienti



### FOCUS FORNITORI



#### LEGENDA

- A - Acquisti ittico
- AA - Altri Acquisti
- MAN - Manutenzione
- C - Commerciale
- MKT - Marketing
- AFC - Amministrazione Finanza e Controllo

Figura 11 - Focus mappatura fornitori

### 3.3 IDENTIFICAZIONE DEGLI IMPATTI POSITIVI E NEGATIVI, ATTUALI E POTENZIALI

Una volta eseguita l'analisi di contesto e la mappatura degli stakeholder, abbiamo proceduto con l'identificazione dei potenziali impatti positivi e negativi dell'organizzazione sulla società, l'ambiente e l'economia. Per lo svolgimento di tale fase si è considerato lo standard settoriale GRI 13 - Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors - e sono stati coinvolti sia stakeholder interni, come il top management e i dipendenti, che gli stakeholder esterni più rilevanti.

#### GRI 13

La scelta di considerare la linea guida GRI 13, afferente al settore della pesca, dell'acquacoltura e dell'agricoltura, come fonte di supporto all'identificazione di potenziali impatti, deriva dalla natura dell'Azienda che la pone a valle delle attività di pesca, mentre il GRI 13 si pone prettamente a monte della filiera del settore ittico. I temi risultanti non applicabili risultano essere non pertinenti con il modello di business e con le attività proprie dell'organizzazione.

#### Interviste al top management

Grazie all'ampia conoscenza del settore ittico accumulata nel corso degli anni dai dipendenti, sono state effettuate numerose interviste sia ai responsabili di funzione che ai soci amministratori dell'Azienda.

L'obiettivo è stato quello di identificare gli impatti positivi e negativi che l'Azienda ha avuto o potrebbe avere sull'ambiente, sulla società e sull'economia.

#### Questionario agli stakeholder

In occasione del primo bilancio di sostenibilità, l'Azienda ha diffuso ai propri stakeholder (dipendenti e quanti emersi dalla mappatura precedentemente descritta) un questionario che si sviluppa lungo tre sezioni - in corrispondenza della dimensione economica e di governance, ambientale e sociale - per ognuna delle quali si è chiesto di identificare almeno due impatti positivi o negativi, attuali o potenziali, in base alla propria conoscenza dell'Azienda e del settore. L'indagine si è svolta attraverso l'utilizzo di una piattaforma online dedicata<sup>2</sup>, data la eterogenea diffusione territoriale dei diversi stakeholder localizzati sia in Italia che all'estero. Per questi ultimi è stato predisposto un questionario specifico in lingua inglese. Il questionario è stato inviato a 197 stakeholder principali, individuati sulla base della metodologia descritta nella fase precedente di mappatura e valutazione degli stessi. Il tasso di risposta è stato pari al 45,45 %.





Di seguito si riporta una rappresentazione delle aree afferenti ai singoli stakeholder coinvolti nell'indagine, nonché la relativa tipologia e le classi di riferimento di ognuno (Tabella 5).

QUESTIONARIO STAKEHOLDER - SOGGETTI INTERESSATI		
STAKEHOLDER	TIPOLOGIA	CLASSI DI STAKEHOLDER
Personale	Interno	Personale con ruoli manageriali
		Personale con ruoli esclusivamente operativi
		Collaboratore esterno
Clienti	Esterno	Consumatori
		GDO Italia
		GDO Estero
		HO.RE.CA. Italia
		HO.RE.CA. Estero
Fornitori	Esterno	Servizi di manutenzione
		Materie Prime
		Packaging
		Servizi commerciali
		Servizi di marketing
		Altro
Associazioni di categoria/Consorzi	Esterno	
Fondazioni/Comunità locale/ONG	Esterno	WWF
		Banco Alimentare
		Croce Rossa
		Caritas
		Altro
Istituzione/Ente di controllo	Esterno	Assessorato politiche sociali
		Comune di Monsummano Terme
		ASL Toscana Centro
		ARPAT

Finanziatore	Esterno	
Scuola/Università Ente di formazione/Centro di ricerca	Esterno	Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Firenze
		Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Pisa
		Dipartimento di Robotica della Scuola Superiore Sant'Anna
		Dipartimento di Management della Scuola Superiore Sant'Anna
		ECAMRICERT di Padova
		SSICA, Associazione Conserve di Parma
		ISTAT
		Istituto ITCS Filippo Pacini di Pistoia

Tabella 5

<sup>2</sup> Trattasi di Survey Monkey (<https://it.surveymonkey.com/>).







L'identificazione degli impatti negativi, positivi, potenziali ed effettivi attraverso le suddette modalità ha permesso di ottenere un quadro completo e imparziale degli impatti, nonché di comprendere le

preoccupazioni e gli interessi dei propri stakeholder verso aspetti ambientali, sociali ed economici.

## 3.4 VALUTAZIONE E PRIORITIZZAZIONE DEGLI IMPATTI

A seguito dell'identificazione degli impatti si è proseguito con un'aggregazione di questi, al fine di ottenere un elenco di possibili impatti positivi e negativi, attuali o potenziali sull'ambiente, l'economia e la società. Per ciascun impatto emerso è stata valutata la portata (sia in termini di danni che di benefici) e la probabilità di accadimento, attraverso l'utilizzo di un metodo di valutazione quali-quantitativo.

Tale valutazione è stata effettuata tramite interviste con i responsabili di funzione e tramite un questionario ad hoc per i dipendenti, così da favorire il maggior coinvolgimento possibile e attuare un processo di rendicontazione partecipativo e condiviso.

La fase di valutazione dei singoli impatti, effettuata dai dipendenti e dal Top management, ha sempre tenuto conto delle opinioni degli stakeholder con particolare attenzione verso gli impatti negativi. Infatti,

data l'importanza riconosciuta al processo di consultazione, sia degli stakeholder interni che esterni, e in accordo con quanto previsto dal GRI 3, gli impatti negativi attuali e potenziali prevalgono in significatività rispetto a quelli positivi. Dunque, tutti gli impatti che sono emersi da parte di almeno uno stakeholder sono stati rendicontati e approfonditi nel presente documento. Una volta terminata l'identificazione e la valutazione degli impatti, l'ultima fase ha previsto l'aggregazione di questi in temi materiali. I singoli temi sono rendicontati e approfonditi nel presente Bilancio di Sostenibilità. Di seguito si riportano i diversi impatti emersi (positivi e negativi, potenziali ed effettivi) raggruppati in temi.

VALUTAZIONE IMPATTI		
	TEMI	IMPATTO
1	Packaging	Utilizzo materiale riciclabile
		Riduzione plastica
		Utilizzo di materie prime riciclate
		Non riutilizzabilità degli imballaggi
		Utilizzo di materie prime bio-based
2	Risorsa idrica	Riduzione del prelievo idrico
		Corretto riutilizzo e riciclo dell'acqua
		Sovrasfruttamento del bacino idrico di prelievo
		Contaminazione del corpo idrico ricevente
		Ottimizzazione dell'utilizzo dell'acqua nel processo produttivo
		Ottimizzazione processi di lavaggio
		Riduzione del consumo di detersivi e disinfettanti
Sensibilizzazione dipendenti al corretto utilizzo della risorsa idrica		
3	Rifiuti	Riduzione utilizzo di plastica
		Utilizzo di materiali riciclabili
		Impossibilità di valorizzazione di talune tipologie di rifiuti
		Riduzione dei rifiuti destinati allo smaltimento
		Riduzione dell'uso della carta attraverso l'utilizzo di piattaforme digitali
		Attivazione di forme di reverse logistic per gli imballaggi di materie prime in ingresso
		Eccessiva produzione di rifiuti
4	Energia	Spreco energetico
		Utilizzo di energia derivante da fonti rinnovabili
		Risparmio energetico
		Mantenimento ottimale della combustione sui generatori di vapore
		Ammodernamento energetico e revamping
		Sensibilizzazione alla riduzione dei consumi di energia elettrica
		Installazione pannelli fotovoltaici







5	Emissioni	Manutenzione preventiva per prevenire guasti e precoce usura e sostituzione su apparecchiature
		Controllo emissioni fuggitive
		Utilizzo di energia derivante da fonti rinnovabili
		Logistica integrata per limitare il numero di trasporti
		Riduzione emissioni di gas a effetto serra
		Utilizzo gas refrigerante a basso potenziale di riscaldamento globale
		Utilizzo di mezzi aziendali ad alimentazione elettrica
		Potenziali fuoriuscite di ammoniaca dal sistema di refrigerazione
6	Materie prime sostenibili	Impoverimento delle risorse ittiche
		Mancato rispetto dei periodi di riproduzione
		Acquisto di materie prime ittiche certificate MSC
		Sovrasfruttamento degli stock ittici
		Pesca intensiva durante il periodo di fregola
		Acquisto di materie prime ittiche certificate ASC
		Rispetto della stagionalità di pesca
		Riutilizzo di sottoprodotti
		Pesca del novellame
		Utilizzo di metodi di pesca sostenibili
7	Spreco alimentare	Donazione di prodotti invenduti non scaduti
		Confezioni non dimensionate adeguatamente
		Ottimizzazione del processo produttivo in ottica di riduzione degli sprechi
		Indicazione delle porzioni consigliate sul prodotto
		Gestione oculata dei magazzini, delle rotazioni e delle scorte
		Errata gestione delle materie prime in ingresso
		Inadeguata gestione della catena del freddo
8	Qualità e sicurezza dei prodotti	Acquisto di materie prime conformi a elevati standard qualitativi
		Acquisto da fornitori che rispettano elevati standard qualitativi
		Garantire un adeguato profilo nutrizionale dei prodotti
		Presenza di corpi estranei all'interno delle materie prime e dei prodotti
		Sicurezza microbiologica delle materie prime e dei prodotti
		Contaminazione dei prodotti

9	<b>Salute e sicurezza dei lavoratori</b>	Organizzazione e pulizia costante degli spazi e delle aree di lavoro
		Implementazione di procedure di sicurezza
		Formazione non adeguata
		Innovazioni tecnologiche che garantiscono minori rischi sul lavoro
		Garantire assistenza e controllo degli ingressi esterni in stabilimento
		Utilizzo di attrezzature e strumenti sicuri
		Identificazione e gestione dei rischi
		Implementazione di un sistema di gestione integrato
10	<b>Attenzione e valorizzazione dei dipendenti</b>	Diffusione di metodologie di formazione a distanza su piattaforma online
		Formazione e sensibilizzazione sui temi della sicurezza alimentare
		Stage e tirocini formativi per studenti di Scuola secondaria di secondo grado e Università
		Mancanza policy interne di regolazione della parità di genere
		Promuovere una cultura aziendale globale e inclusiva
		Assicurare a tutti i dipendenti pari opportunità
		Scarsa comunicazione nei confronti dei dipendenti
		Formazione e sensibilizzazione sui temi della sostenibilità
		Assenza di welfare aziendale
		Piani di formazione specifici per i nuovi assunti
		Innovazioni tecnologiche che garantiscono un'ottimizzazione dei cicli di lavoro
		Presenza personale femminile
		Favorire presenza di personale rientrante in categorie vulnerabili
11	<b>Attenzione alle comunità locali</b>	Incrementare le relazioni con i diversi attori del territorio
		Favorita la presenza di lavoratori locali
		Donazione di prodotti invenduti non scaduti
		Sponsorizzazione di squadre ed eventi sportivi locali
		Progetti di collaborazione con enti di ricerca e università
		Creazione di numerosi posti di lavoro
		Dialogo con l'amministrazione locale
		Iniziative di tutela dell'ambiente marino
		Rimboscimento delle aree del proprio territorio
		Realizzazione di progetti incentrati sulla promozione di sostenibilità sociale ed ambientale
		Collaborazione con associazioni no-profit incentrate sulla tutela ambientale
		Promozione iniziative per la collettività tramite l'Associazione



12	<b>Valore economico generato &amp; Business Continuity</b>	Consolidamento della liquidità
		Corretta gestione dei costi operativi
		Donazioni e sponsorizzazione di iniziative di tutela ambientale
		Correttezza e trasparenza amministrativa
		Garantire un elevato standard di servizio ai clienti
		Individuazione di nuove opportunità di business
		Aumento dell'attenzione e implementazione di azioni concrete volte alla sostenibilità
		Rispetto condizioni salariali adeguate
		Gestione adeguata dei rischi
		Sponsorizzazione di squadre ed eventi sportivi locali
		Creazione di numerosi posti di lavoro
		Correttezza e puntualità dei pagamenti nei confronti dei fornitori
13	<b>Innovazione</b>	Sistema rapido di gestione dei guasti agli impianti e ripristino di condizioni ottimali
		Attività di ricerca interna su prodotti funzionali
		Continuo aggiornamento su soluzioni tecnologiche innovative
		Progetti di collaborazione con enti di ricerca e Università per l'implementazione di soluzioni innovative
		Attività di ricerca interna su soluzioni tecnologiche
		Efficientamento dei cicli di lavoro tramite nuove metodologie e processi
14	<b>Informazioni trasparenti ai consumatori</b>	Feedback e iterazione continua
		Gestione tempestiva e adeguata delle segnalazioni e dei reclami
		Monitoraggio delle interazioni sui principali canali comunicativi
		Monitoraggio strutturato delle segnalazioni e criticità emerse
		Trasparenza delle informazioni presenti sull'etichetta
		Informazioni chiare e trasparenti sui propri canali digitali riguardo i prodotti
		Gestione non efficace delle segnalazioni dei consumatori
		Predisposizione di canali di ascolto adeguati per i consumatori
		Etichetta facilmente comprensibile e intuitiva
Confezionamento dei prodotti facilmente riconoscibile		

Tabella 6

CAPITOLO 4

**L'IMPEGNO**

**VERSO L'AMBIENTE**



## 4.1 ENERGIA

Il consumo di energia è rappresentato prevalentemente da energia elettrica necessaria per il funzionamento delle macchine, l'illuminazione, il raffreddamento e per gli altri consumi ausiliari di stabilimento. L'energia elettrica utilizzata deriva esclusivamente da fonti rinnovabili. Essa, infatti, viene acquistata tramite certificati di garanzia d'origine, che attestano che l'energia proviene interamente da fonti come l'energia solare, eolica e idroelettrica.

Il gas naturale invece viene utilizzato per la cottura dei cibi, che avviene tramite l'utilizzo di forni e friggitorici, e in minima parte per il riscaldamento degli ambienti.

A completare il quadro delle fonti energetiche utilizzate vi sono il diesel e la benzina, utilizzati per l'alimentazione degli automezzi. I dati sono presentati in unità di misura confrontabile (GJ) tra i diversi vettori energetici e la conversione in GJ utilizza i fattori di conversione specifici del DEFRA<sup>3</sup> aggiornati per diesel e benzina, mentre per il gas naturale è stato utilizzato il fattore di conversione EU ETS, pubblicato dal Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica<sup>4</sup>.

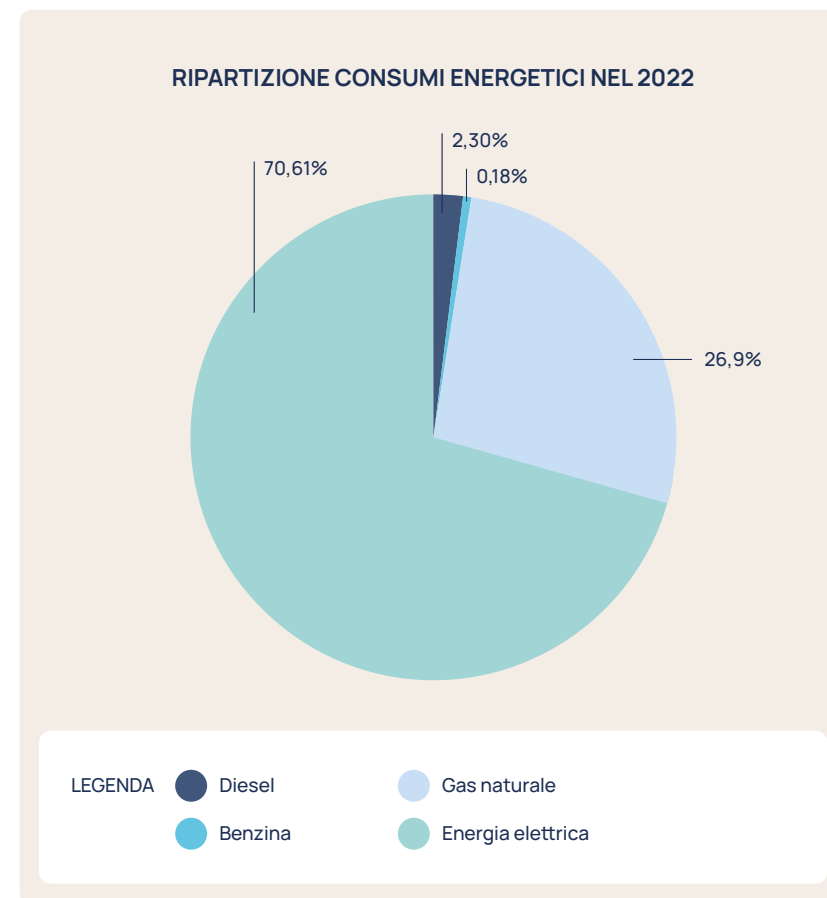


Figura 12 - Ripartizione consumi energetici di Arbi (GJ) nel 2022

<sup>3</sup> Greenhouse gas reporting: conversion factors 2022 - GOV.UK ([www.gov.uk](http://www.gov.uk))

<sup>4</sup> EU ETS - Italia: News ([minambiente.it](http://minambiente.it))



CONSUMI ENERGETICI					
CONSUMO ENERGETICO ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE DIVISO PER FONTE	UNITÀ DI MISURA	2019	2020	2021	2022
Diesel	GJ	956,35	720,27	748,37	745,85
Benzina	GJ	1,27	1,95	3,05	57,23
Gas Naturale	GJ	9.171,19	11.274,31	10.129,21	8.741,35
Combustibili non rinnovabili	GJ	10.128,81	11.996,53	10.880,63	9.544,43
Energia elettrica acquistata da fonte rinnovabile	GJ	20.754,00	24.521,91	24.702,46	22.930,05
Consumo di energia elettrica acquistata	GJ	20.754,00	24.521,91	24.702,46	22.930,05
<b>TOTALE CONSUMI ENERGETICI</b>	<b>GJ</b>	<b>30.882,81</b>	<b>36.518,43</b>	<b>35.583,09</b>	<b>32.474,48</b>

Tabella 7 - Consumi energetici di Arbi dal 2019 al 2022

**100%**  
**ENERGIA  
 ELETTRICA DA  
 FONTI RINNOVABILI**



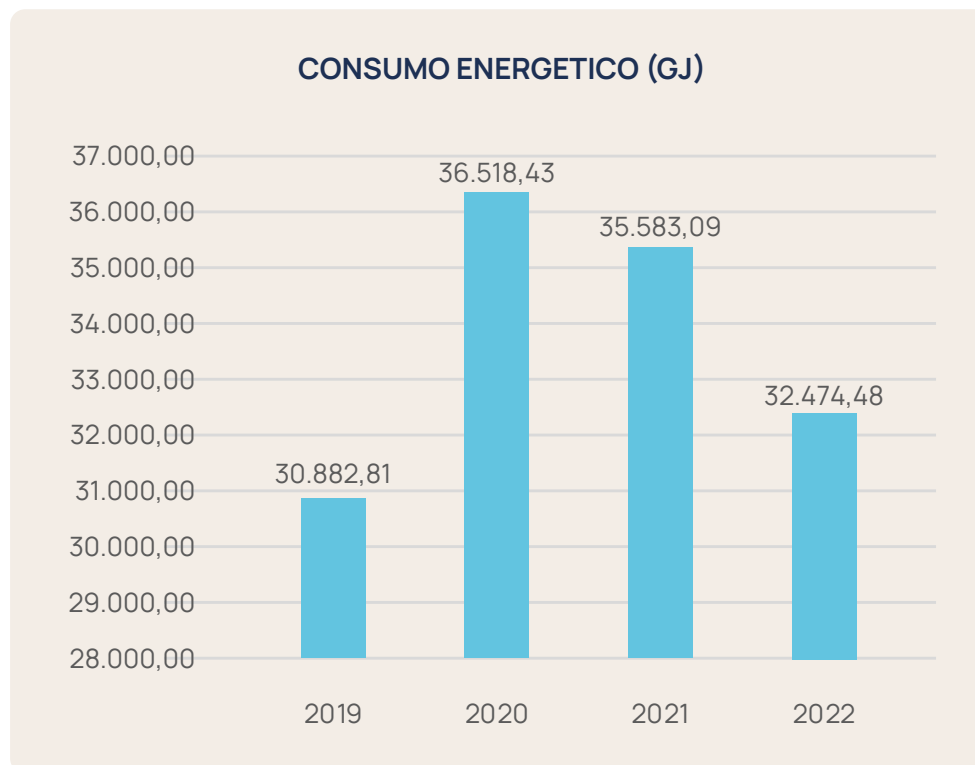


Figura 13 - Totale dei consumi energetici di Arbi dal 2019 al 2022



Nel corso del 2022 abbiamo consumato complessivamente circa 32.474 GJ di energia, pari al 8,74% in meno rispetto all'anno precedente. In particolare, rispetto al 2021 è stato consumato il 12,28% in meno di energia derivante dai combustibili fossili (gas, benzina e gasolio) e il 7,18% in meno di energia elettrica, derivante da fonti rinnovabili.

quanto riguarda il parco mezzi, abbiamo intrapreso la sostituzione dei veicoli a motore endotermico in favore di mezzi elettrici, in virtù delle minori emissioni.

Oltre alle migliorie tecnologiche, abbiamo rivisto anche i processi per potenziare l'efficienza energetica legata alla produzione. Ad esempio, abbiamo ottimizzato il tempo di utilizzo delle anticelle (ovvero l'ambiente destinato all'area movimentazione merci in entrata e in uscita), calibrato le temperature di surgelazione dei vari prodotti e ridotto la temperatura di cottura dei sughi e dell'acqua di lavaggio, senza compromettere la qualità del prodotto e l'efficacia della sanificazione. Inoltre, abbiamo modificato il sistema di organizzazione del lavoro per ridurre i consumi energetici, introducendo un unico turno di produzione anziché due turni divisi, che comportavano ore di fermo

con i macchinari in stand by e conseguenti consumi energetici.

Nell'ambito della promozione di una cultura aziendale sostenibile, abbiamo messo in atto diverse attività di sensibilizzazione rivolte ai dipendenti e agli operatori. L'obiettivo è ridurre i consumi di energia elettrica negli uffici, nei magazzini e nei locali produttivi. Queste iniziative hanno contribuito a creare una maggiore consapevolezza tra le persone che lavorano in Azienda, spingendole a partecipare attivamente alla riduzione dei consumi energetici e a perseguire una gestione sostenibile delle risorse all'interno della Società.

Nell'ottica del costante miglioramento, nel prossimo anno prevediamo l'installazione di un nuovo impianto fotovoltaico che permetterà di generare circa 500 kW/giorno di energia elettrica autoprodotta, sfruttando l'instimabile potenziale dell'energia solare e riducendo così la dipendenza energetica dall'esterno.

	2019	2020	2021	2022
Consumi energetici (GJ)	30.883	36.518	35.583	32.474
Produzione a peso netto (t)	5.202,10	5.854,08	6.159,79	5.430,19
<b>INTENSITÀ ENERGETICA</b>	<b>5,94</b>	<b>6,24</b>	<b>5,78</b>	<b>5,98</b>

Tabella 8 - Intensità energetica di Arbi dal 2019 al 2022

Nel corso del quadriennio l'intensità energetica, pari al rapporto tra i consumi energetici e la produzione a peso netto, è diminuita fino al 2021 grazie alle politiche di efficientamento e razionalizzazione. Tuttavia, nel corso del 2022 si è riallineata ai valori 2019 a causa dell'incidenza di alcuni consumi energetici fissi che non variano al variare della produzione, in calo rispetto al 2021.

Abbiamo implementato una costante attività di monitoraggio dei consumi, che ci ha consentito di ottenere una visione chiara e dettagliata degli utilizzi di energia all'interno dello stabilimento e di identificare aree di miglioramento e opportunità di risparmio energetico. Sulla base delle analisi dei consumi effettuiamo una pianificazione periodica di interventi di ammodernamento energetico e revamping degli impianti. Abbiamo sostituito di tutti i neon con fari LED di ultima generazione a basso consumo energetico, sia nei locali interni che sull'intero perimetro aziendale esterno. Questo ci ha permesso una riduzione del 50% del consumo energetico legato all'illuminazione. Anche per

## 4.2 EMISSIONI

Da diversi anni ci impegniamo attivamente nella lotta al cambiamento climatico, riconoscendo l'importanza di un utilizzo oculato delle risorse naturali, tracciando i consumi e adottando misure concrete per ridurre le emissioni di gas a effetto serra. A questo scopo, seguiamo le raccomandazioni del GHG Protocol per la definizione dei confini, la creazione dell'inventario e, infine, il calcolo delle emissioni di gas climalteranti (Carbon Footprint).

La Carbon Footprint (CF) o impronta di carbonio è un indicatore ambientale espresso in termini di CO<sub>2</sub> equivalente, che permette di misurare le emissioni di gas a effetto serra (Greenhouse Gases - GHG) associate direttamente o indirettamente a un prodotto, un'organizzazione o un servizio. Considerando la quantità presente in atmosfera e il grande impatto della CO<sub>2</sub> sul cambiamento climatico, la convenzione è di riportare il risultato della Carbon Footprint in tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalenti. Per far ciò, ogni gas serra ha il suo potenziale di riscaldamento globale (GWP, Global Warming Potential), che esprime il contributo di tale gas serra relativamente all'effetto della CO<sub>2</sub>, il cui potenziale di riferimento è pari a 1. L'approccio seguito per la definizione dei confini, la creazione dell'inventario e, infine, il calcolo delle emissioni di gas climalteranti segue le raccomandazioni del GHG Protocol.

### Scope 1

Con il termine Scope 1 si intendono tutte le emissioni dirette di GHG generate dalle fonti di proprietà o sotto il controllo dell'organizzazione. Rientrano quindi in quest'ambito le emissioni dovute al consumo diretto di combustibili, come il gas naturale o il gasolio, quelle legate alla nostra flotta di veicoli posseduta e quelle dovute a perdite e rilasci di gas in atmosfera da parte dei sistemi di refrigerazione.

Per lo studio di Scope 1 abbiamo considerato le seguenti fonti di emissioni: gas metano, benzina, gasolio e perdite di gas refrigeranti. I fattori di emissione utilizzati per questi combustibili derivano dal rispettivo database DEFRA per ciascun anno di riferimento<sup>5</sup>, catalogato come uno dei più robusti database internazionali e nazionali per la rendicontazione aziendale e apertamente accettato dal GHG Protocol<sup>6</sup>. Siccome non vi sono state perdite di gas refrigeranti nel corso del periodo di rendicontazione, il fattore di conversione non è stato riportato.

<sup>5</sup> Government conversion factors for company reporting of greenhouse gas emissions GOV.UK ([www.gov.uk](http://www.gov.uk))

<sup>6</sup> Defra | GHG Protocol

FATTORE DI CONVERSIONE DEL DEFRA - SCOPE 1					
COMBUSTIBILE	UNITÀ DI MISURA	FATTORE DI CONVERSIONE CO <sub>2</sub> eq.			
		DEFRA 2019	DEFRA 2020	DEFRA 2021	DEFRA 2022
Diesel	l/KgCO <sub>2</sub> eq.	2,59411	2,54603	2,51233	2,55784
Benzina	l/KgCO <sub>2</sub> eq.	2,20904	2,16802	2,19352	2,16185
Gas Naturale	m <sup>3</sup> /KgCO <sub>2</sub> eq.	2,03053	2,02266	2,02135	2,01574

Tabella 9 - Fattori di conversione del DEFRA utilizzati per il calcolo delle emissioni Scope 1

EMISSIONI SCOPE 1					
COMBUSTIBILE	UNITÀ DI MISURA	2019	2020	2021	2022
Diesel	tCO <sub>2</sub> eq.	69,05	51,04	52,33	53,10
Benzina	tCO <sub>2</sub> eq.	0,09	0,13	0,21	3,81
Gas Naturale	tCO <sub>2</sub> eq.	526,99	645,33	579,41	498,64
<b>TOTALE EMISSIONI SCOPE 1</b>	tCO <sub>2</sub> eq.	<b>596,13</b>	<b>696,50</b>	<b>631,95</b>	<b>555,55</b>

Tabella 10 - Emissioni Scope 1 di Arbi dal 2019 al 2022







## Scope 2

In questa categoria sono contemplate le emissioni indirette di GHG, prodotte durante lo sfruttamento di energia elettrica generata all'esterno. Lo Scope 2 prevede quindi il calcolo delle emissioni di carbonio dovute alla sola fase di generazione dell'energia elettrica acquistata.

Il GHG Protocol richiede che si tengano in considerazione due approcci: location-based e market-based. L'approccio location-based prevede l'utilizzo di fattori di conversione medi della rete nazionale da cui si acquista l'energia elettrica, mentre l'approccio market-based riflette le scelte commerciali dell'Azienda, utilizzando i fattori di conversione presenti nei contratti (es. Garanzia d'origine nel caso di acquisto di energia rinnovabile o fornitore che propone il proprio specifico fattore di emissione) o utilizzando fattori di emissione residual mix. In questo caso, acquistando energia elettrica rinnovabile attraverso certificati di garanzia di origine, il fattore di conversione market-based è stato considerato pari a 0. Nonostante si riporti anche l'approccio location-based, per ragione di trasparenza e correttezza, nel computo totale dell'impronta carbonica si tiene in considerazione solamente dei valori derivanti dall'approccio market-based, perché è su tali valori che l'Azienda agisce e può agire, riducendo così le proprie emissioni.

I fattori di conversione italiani utilizzati per l'approccio location-based derivano dal nuovo report 2023 dell'ISPRA<sup>7</sup> e si basano sui valori più aggiornati pubblicati. I dati dei consumi energetici sono reali e derivati dalle letture dei contatori.

APPROCCIO	UNITÀ DI MISURA	FATTORE DI CONVERSIONE			
		2019	2020	2021	2022
Location based	gCO <sub>2</sub> /kWh	268,1	251,4	266,5	266,6
Market based	gCO <sub>2</sub> /kWh	0	0	0	0

Tabella 11 - Fattori di conversione dell'ISPRA utilizzati per il calcolo delle emissioni Scope 2

EMISSIONI SCOPE 2					
COMBUSTIBILE	UNITÀ DI MISURA	2019	2020	2021	2022
Emissioni Scope 2 Location based	tCO <sub>2</sub> eq.	1546	1712	1829	1697
Emissioni Scope 2 Market based	tCO <sub>2</sub> eq.	0	0	0	0

Tabella 12 - Emissioni Scope 2 di Arbi dal 2019 al 2022

<sup>7</sup> Efficiency and decarbonization indicators in Italy and in the biggest European Countries – Edition 2023 – English (isprambiente.gov.it)

## Scope 1 + Scope 2

Grazie alla nostra scelta strategica adottata fin dal 2019 di approvvigionarsi di energia elettrica prodotta unicamente da fonti rinnovabili, le emissioni totali coincidono con le emissioni relative a Scope 1, poiché il fattore di conversione dell'energia rinnovabile è pari a 0. Grazie a questa politica, nel corso del quadriennio si è evitata l'emissione di circa 6.784,17 tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente<sup>8</sup>, pari ad oltre 10 volte le nostre emissioni annue. Inoltre, grazie alle varie ottimizzazioni, dopo un iniziale incremento nel 2020 dovuto alle maggiori quantità di pesce lavorato, sia nel 2021 che nel 2022 abbiamo ridotto le emissioni in maniera significativa, rispettivamente del 9,27% e del 12,09% all'anno.

EMISSIONI SCOPE 1 + SCOPE 2					
EMISSIONI	UNITÀ DI MISURA	2019	2020	2021	2022
Totale emissioni Scope 1	tCO <sub>2</sub> eq.	596,13	696,5	631,95	555,55
Totale emissioni Scope 2 Market based	tCO <sub>2</sub> eq.	0	0	0	0
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 Market based	tCO <sub>2</sub> eq.	596,13	696,5	631,95	555,55

Tabella 13 - Totale delle emissioni (Scope 1+Scope 2) di Arbi dal 2019 al 2022

EMISSIONI SCOPE 1 + SCOPE 2					
EMISSIONI	UNITÀ DI MISURA	2019	2020	2021	2022
Emissioni (Scope 1 + Scope 2)	tCO <sub>2</sub> eq.	596,13	696,5	631,95	555,55
Produzione a peso netto	t	5.202,10	5.854,08	6.159,79	5.430,19
Intensità emissioni	Gj/Kg	0,114594471	0,118977606	0,102592831	0,102306913

Tabella 14 - Intensità emissiva di Arbi dal 2019 al 2022

<sup>8</sup> Calcolato tramite la differenza tra le emissioni che si sarebbero avute tramite l'approccio location based e l'approccio market based.



Anche l'indice dell'intensità emissiva che rapporta le emissioni di Scope 1 e Scope 2 alla produzione, rappresentando dunque il valore più corretto per esprimere le emissioni per unità di prodotto,

è in costante calo nel corso del quadriennio, risultando pari a 0,1023 kg di CO<sub>2</sub> equivalente per kg di prodotto, il 10,72 % in meno rispetto al 2019.

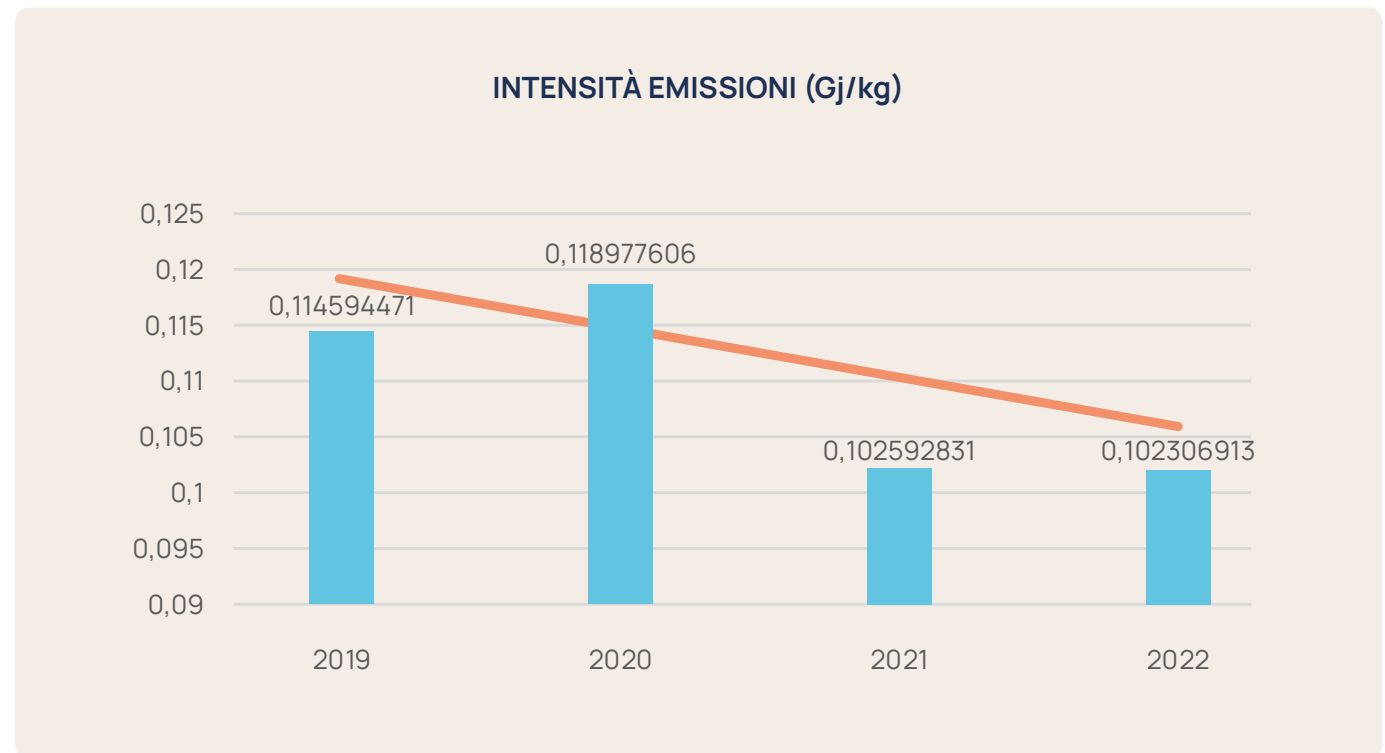


Figura 14 - Intensità emissiva di Arbi dal 2019 al 2022

## 4.3 RISORSA IDRICA

Per l'approvvigionamento idrico ci avvaliamo di due pozzi e dell'acquedotto municipale. Quest'ultimo serve gli uffici e i servizi, mentre l'acqua estratta dai pozzi viene utilizzata quasi esclusivamente nel ciclo produttivo e per l'alimentazione dei sistemi frigo.

Il maggior consumo di acqua si ha per il lavaggio dei macchinari, dei locali produttivi e per l'alimentazione delle torri evaporative di raffreddamento del circuito frigorifero. Segue poi il consumo di acqua come ingrediente dei sughi e come glassatura.

La rete di raccolta delle acque reflue assimilabili a domestiche non richiede alcun pretrattamento prima del recapito finale, mentre la rete di raccolta delle acque industriali necessita di una serie di stazioni e trattamenti prima dell'immissione in fogna. Tali reflui, infatti, passano dapprima attraverso una stazione di grigliatura meccanica, diverse vasche di accumulo e una stazione di grigliatura fine. Inoltre, è presente una pompa trituratrice di sollevamento presente a monte, che permette una riduzione del carico organico (parametri B.O.D. e C.O.D.) sufficiente a rientrare nel range dei limiti massimi ammessi per scarico in pubblica fognatura.

**-24%**  
DI PRELIEVO DI ACQUA  
RISPETTO AL 2019

FONTE DEL PRELIEVO (m <sup>3</sup> )	2019	2020	2021	2022
<b>Prelievo totale da acque sotterranee</b>	<b>83.392</b>	<b>73.656</b>	<b>66.886</b>	<b>63.212</b>
di cui altra acqua (> 1.000 mg/L di solidi disciolti totali)	83.392	73.656	66.886	63.212
<b>Prelievo totale da acqua di terze parti (acquedotto)</b>	<b>71</b>	<b>83</b>	<b>196</b>	<b>201</b>
di cui acqua potabile (<= 1.000 mg/L di solidi disciolti totali)	71	83	196	201
<b>PRELIEVO TOTALE DI ACQUA</b>	<b>83.463</b>	<b>73.739</b>	<b>67.082</b>	<b>63.413</b>

Tabella 15 - Prelievo totale di acqua suddiviso per fonte dal 2019 al 2022



Dal 2019 abbiamo implementato i programmi di monitoraggio della risorsa idrica all'interno del processo produttivo, con l'obiettivo di ottimizzare i consumi. Infatti, monitoriamo tutti i consumi idrici sia in ingresso che in uscita, al fine di valutare l'impatto relativo all'utilizzo dell'acqua e identificare eventuali aree di miglioramento.

Grazie a tale attività è possibile osservare come nel corso degli ultimi quattro anni i prelievi idrici siano costantemente diminuiti; infatti, nel 2020 si è registrata una diminuzione del 11,65% rispetto all'anno precedente, nel 2021 del 9,03% e nel 2022 del 5,47%. Complessivamente, grazie al nostro impegno nel promuovere un utilizzo responsabile della risorsa idrica e agli interventi di miglioramento, nel corso del 2022 abbiamo prelevato il 24,02% in meno di acqua rispetto al 2019. Tale diminuzione appare ancora più significativa se rapportata alla produzione, infatti nonostante un incremento significativo della produzione, il consumo di acqua è costantemente diminuito.

L'intensità di prelievo, dunque, è diminuita del 21,49% nel 2020 rispetto al 2019, del 13,54% nel 2021 rispetto al 2020 ed è leggermente aumentata nel 2022 del 7,23% rispetto all'anno precedente. Complessivamente nel quadriennio considerato l'intensità di prelievo è diminuita del 27,21%.

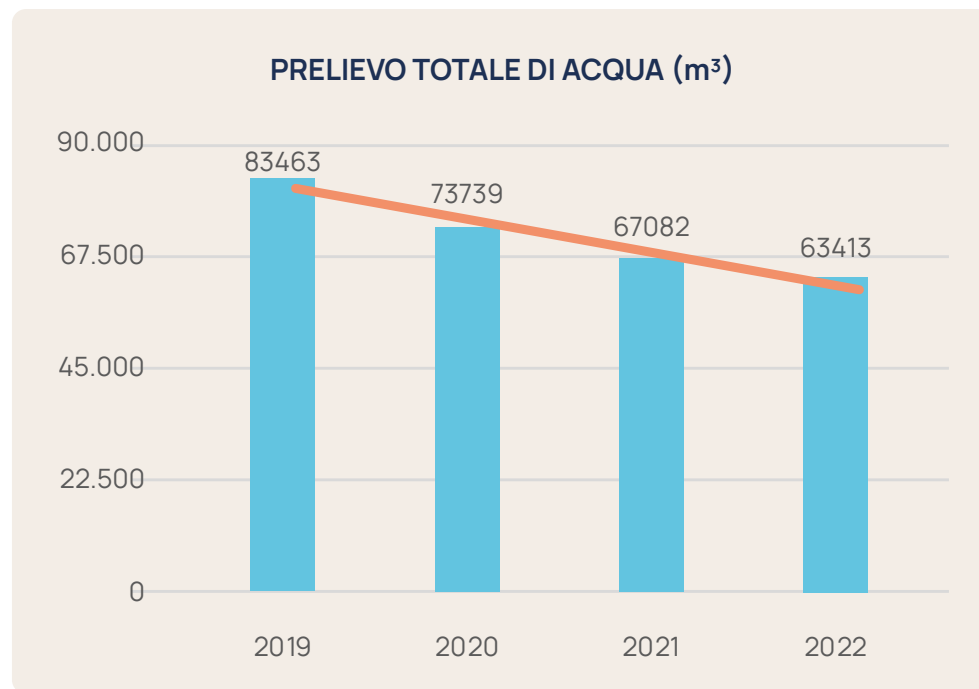


Figura 15 - Prelievo totale di acqua dal 2019 al 2022

	2019	2020	2021	2022
Prelievi idrici totali (m³)	83.463	73.739	67.082	63.413
Produzione a peso netto (kg)	5.202.104,11	5.854.081,36	6.159.786,29	5.430.185,91
Intensità di prelievo idrico	0,016044085	0,012596169	0,010890313	0,011677869

Tabella 16 - Intensità di prelievo dal 2019 al 2022

Questi risultati sono stati raggiunti grazie all'indirizzo strategico volto alla razionalizzazione dei consumi e alle relative attività implementate. In particolare, i primi interventi di efficientamento hanno coinvolto la razionalizzazione dei consumi sulle torri di evaporazione di raffreddamento e i cicli di pulizia sia in COP (ovvero manuali con operatore) che in CIP (sistema totalmente automatico di lavaggio della cucina industriale). Questi interventi hanno portato a una riduzione dell'uso della risorsa mantenendo però gli alti livelli igienico-sanitari. L'ottimizzazione dell'uso dell'acqua è perseguita anche grazie a una corretta programmazione della produzione, allo sviluppo di istruzioni operative, seguito da modifiche di alcuni aspetti tecnici dell'utilizzo di acqua in fase di produzione. Grazie a tutto questo, nel quadriennio abbiamo ridotto del 14,93% il quantitativo di acque reflue immesse in pubblica fognatura.

**-14,9%**  
DI ACQUE REFLUE  
IMMESSE IN FOGNA  
RISPETTO AL 2019

Nel 2022, inoltre, abbiamo avviato i lavori preparatori per il revamping dell'impianto di depurazione.

Con questo nuovo impianto saremo in grado di applicare il modello di Economia Circolare alle acque reflue, così da ridurre sensibilmente le acque immesse in fogna e di riutilizzare la frazione depurata per l'alimentazione delle torri evaporative di raffreddamento dei sistemi frigo, l'irrigazione delle aree a verde dello stabilimento e per l'alimentazione delle reti duali di adduzione.

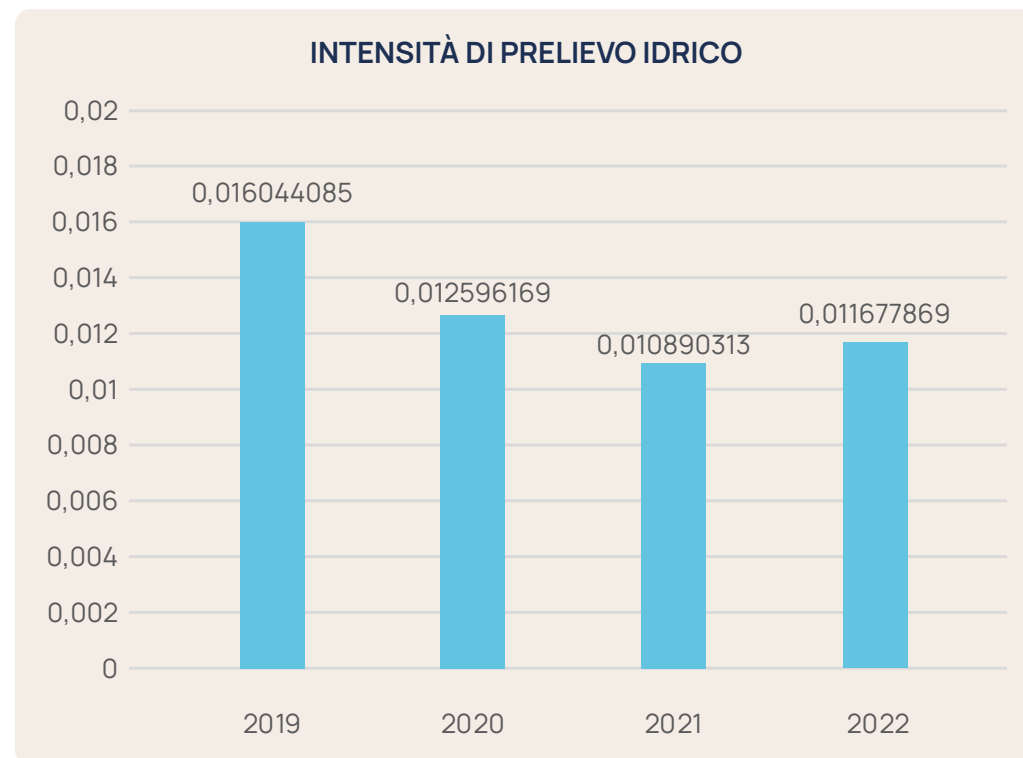


Figura 16 - Intensità di prelievo idrico di Arbi dal 2019 al 2022

SCARICO DI ACQUA PER DESTINAZIONE (M³)	2019	2020	2021	2022
Scarico di acqua in fognatura	29.695	30.565	31.675	25.261
di cui acqua dolce (<= 1.000 mg/L di solidi disciolti totali)	29.695	30.565	31.675	25.261
<b>SCARICO TOTALE DI ACQUA</b>	<b>29.695</b>	<b>30.565</b>	<b>31.675</b>	<b>25.261</b>

Tabella 17 - Scarico totale di acqua di Arbi suddiviso per destinazione dal 2019 al 2022

## 4.4 GESTIONE RIFIUTI

La gestione dei rifiuti e il loro corretto smaltimento avvengono in conformità con le norme vigenti. Adottiamo soluzioni tecnologiche in grado di ridurre la produzione di rifiuti all'interno del nostro processo produttivo, tra cui il sistema denominato "piggig system", progettato per recuperare il prodotto liquido residuo nelle tubazioni della cucina industriale.

Dal 2019 al 2022 la quantità totale di rifiuti generati ha avuto un andamento non costante. Dal 2019 al 2020 si è registrato un leggero aumento dato del 1,41% (si è passati da un tot. di 391,36 (t) nel 2019 a un tot di 396,88 (t) nel 2020) per poi diminuire del 6,11% raggiungendo una quantità pari a 372,63 tonnellate nel 2021.

**Nel 2022 il 97% dei rifiuti generati è non pericoloso  
l'81% è destinato a recupero**

Tuttavia, nel 2022 si è verificato un aumento della quantità di rifiuti prodotti pari al 18,98% rispetto all'anno precedente. Questo incremento dipende in particolare da un aspetto gestionale, in quanto i rifiuti non vengono conferiti interamente nell'anno effettivo di produzione.

Particolarmente positiva risulta essere la quasi assenza di

rifiuti pericolosi. La quota di rifiuti pericolosi è variata negli anni passando da 1,06 ton. nel 2019, a 2,31 ton. nel 2020, a 5,66 ton nel 2021 e a 1,07 ton. nel 2022 (Figura 17). I rifiuti pericolosi vengono gestiti seguendo tutte le normative attualmente in vigore, in modo da garantire la sicurezza delle persone e il rispetto dell'ambiente.

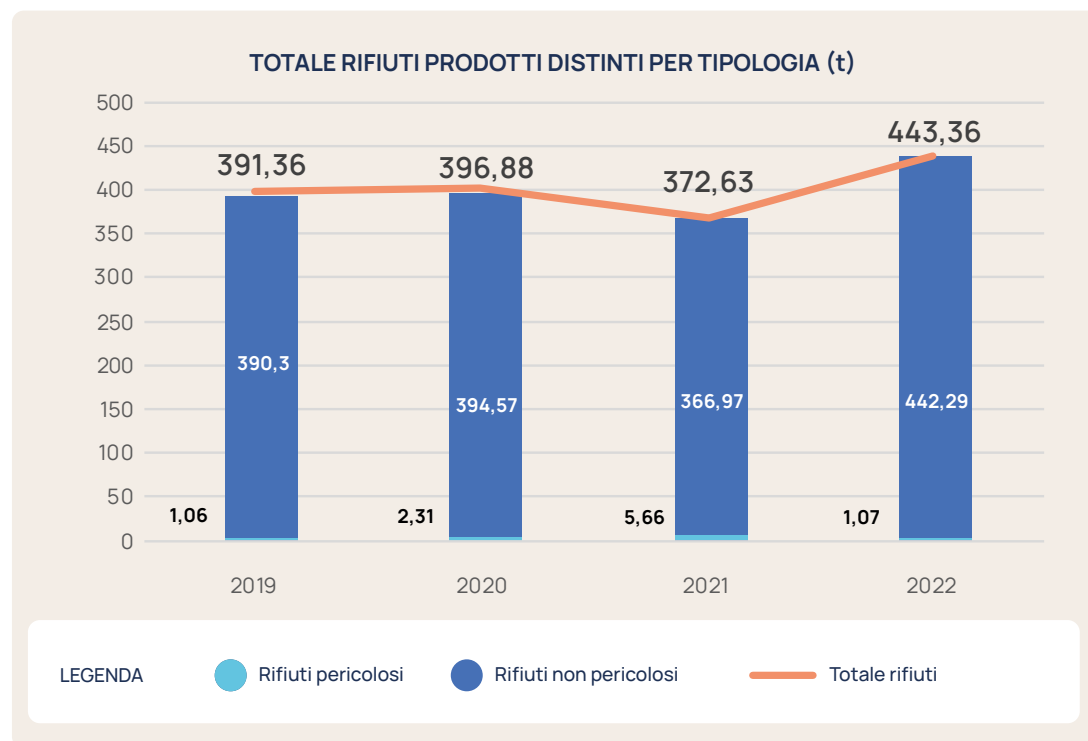


Figura 17 - Totale rifiuti prodotti dal 2019 al 2022 distinti per tipologia (t)



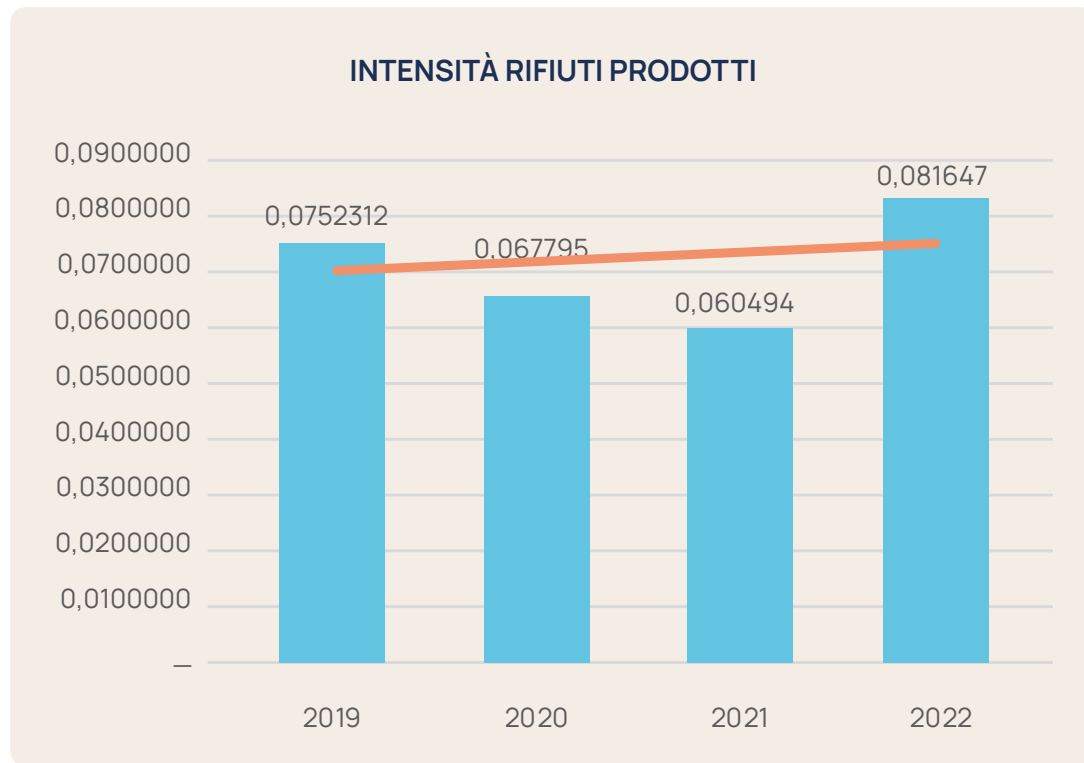


Figura 18 - Intensità rifiuti prodotti dal 2019 al 2022



Guardando i dati derivanti dall'intensità dei rifiuti prodotti (rifiuti rapportati ai volumi di produzione) nel corso degli anni di riferimento (Figura 18), si evidenzia un andamento differente rispetto a quanto riportato precedentemente. Dal 2019 al 2020, infatti, abbiamo avuto una diminuzione dei rifiuti totali pari al 9,88% (a differenza di quanto emerge dai dati assoluti mostrati precedentemente). Diminuzione che nel 2021 è aumentata ulteriormente rispetto all'anno precedente, raggiungendo una percentuale pari al 11% nonostante l'aumento di produzione del 5,22%.

Tali performance positive nel 2022 però hanno riscontrato un'inversione di andamento che ha portato un aumento della produzione di rifiuti rapportata ai volumi prodotti pari al 34,97%.

Le principali tipologie di rifiuti prodotti nel 2022 (Figura 19) sono rappresentate da imballaggi in carta/cartone (38,91%), imballaggi in plastica (19,80%) e fanghi prodotti dal processo di depurazione (16,44%).

Nel 2022 la quasi totalità dei rifiuti rientra nella categoria dei rifiuti non pericolosi. La percentuale di rifiuti pericolosi è rappresentata da altri oli motore (0,23%) e da una minima quantità di rifiuti sanitari, derivanti dal laboratorio interno di analisi microbiologiche (0,02%).

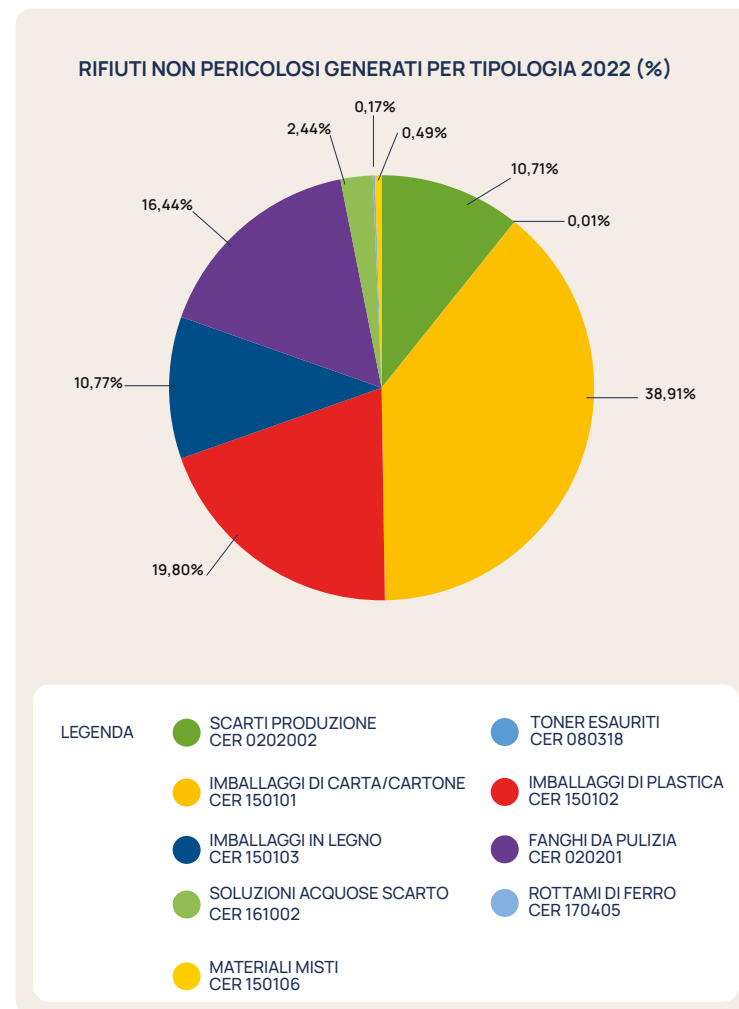


Figura 19 - Rifiuti non pericolosi generati per tipologia (%) nel 2022

Guardando l'arco temporale dei 4 anni tendenzialmente si conferma la prevalenza di imballaggi in carta e cartone, plastica e scarti di produzione (Figura 20).

Anche per i rifiuti pericolosi nel corso dei 4 anni si confermano le stesse tipologie date da altri oli motore e i rifiuti sanitari.

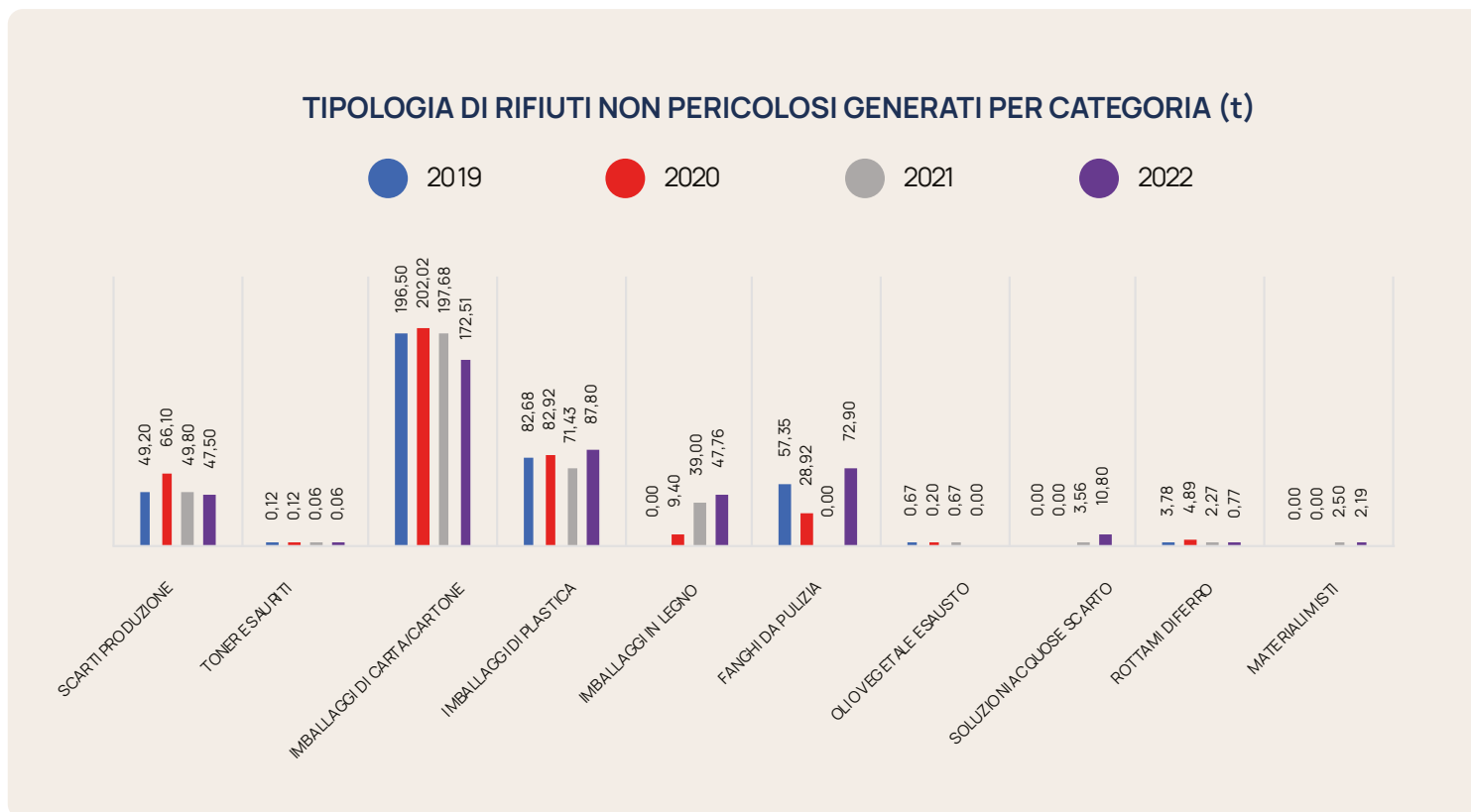
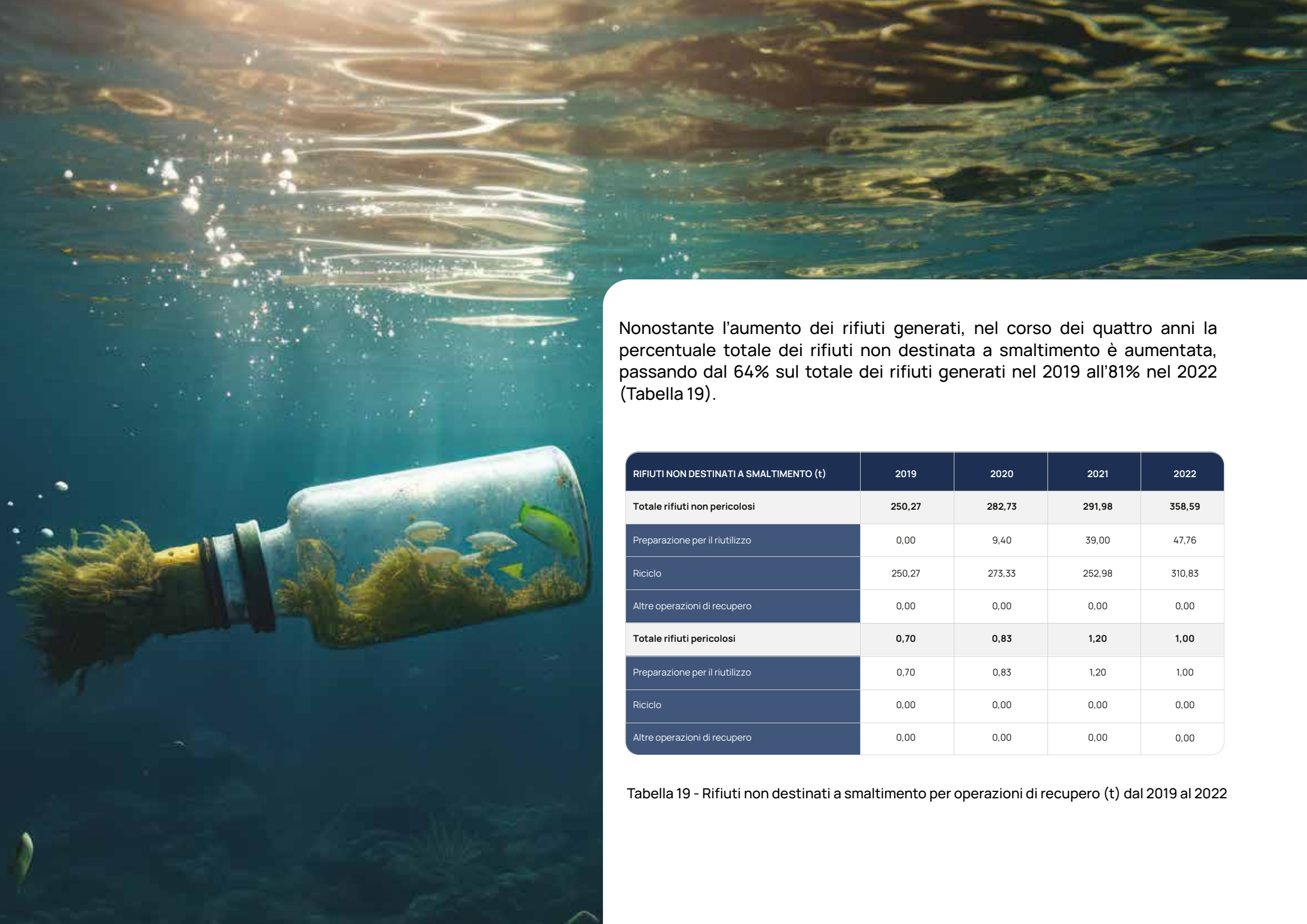


Figura 20 - Rifiuti non pericolosi generati per tipologia dal 2019 al 2022



TIPOLOGIA	2019		2020		2021		2022	
	NON DESTINATI A SMALTIMENTO	DESTINATI A SMALTIMENTO	NON DESTINATI A SMALTIMENTO	DESTINATI A SMALTIMENTO	NON DESTINATI A SMALTIMENTO	DESTINATI A SMALTIMENTO	NON DESTINATI A SMALTIMENTO	DESTINATI A SMALTIMENTO
Pericolosi	0,70	0,36	0,83	1,48	1,20	4,46	1,00	0,07
Non pericolosi	250,27	140,03	282,73	111,84	291,98	74,99	358,59	83,70
<b>Totale</b>	<b>250,97</b>	<b>140,39</b>	<b>283,56</b>	<b>113,32</b>	<b>293,18</b>	<b>79,45</b>	<b>359,59</b>	<b>83,77</b>
Percentuale	64%	36%	71%	29%	79%	21%	81%	19%
<b>TOTALE RIFIUTI PRODOTTI</b>	<b>391,36</b>		<b>396,88</b>		<b>372,63</b>		<b>443,36</b>	

Tabella 18 - Rifiuti generati distinti per categoria e destinazione (t) dal 2019 al 2022



Nonostante l'aumento dei rifiuti generati, nel corso dei quattro anni la percentuale totale dei rifiuti non destinata a smaltimento è aumentata, passando dal 64% sul totale dei rifiuti generati nel 2019 all'81% nel 2022 (Tabella 19).

RIFIUTI NON DESTINATI A SMALTIMENTO (t)	2019	2020	2021	2022
<b>Totale rifiuti non pericolosi</b>	<b>250,27</b>	<b>282,73</b>	<b>291,98</b>	<b>358,59</b>
Preparazione per il riutilizzo	0,00	9,40	39,00	47,76
Riciclo	250,27	273,33	252,98	310,83
Altre operazioni di recupero	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Totale rifiuti pericolosi</b>	<b>0,70</b>	<b>0,83</b>	<b>1,20</b>	<b>1,00</b>
Preparazione per il riutilizzo	0,70	0,83	1,20	1,00
Riciclo	0,00	0,00	0,00	0,00
Altre operazioni di recupero	0,00	0,00	0,00	0,00

Tabella 19 - Rifiuti non destinati a smaltimento per operazioni di recupero (t) dal 2019 al 2022

Nello specifico, guardando le operazioni di recupero per i rifiuti non pericolosi non destinati a smaltimento, si evince che la maggior parte di questi viene inviata a riciclo per recupero di materia. Ad esempio, gli scarti di produzione sono sottoposti a recupero di materia per essere destinati a mangimi zootecnici, gli imballaggi di carta e cartone vengono inviati a cartiere e i rottami di ferro sono destinati a fonderie e così via.

Una quantità inferiore di rifiuti viene invece preparata a un riutilizzo. I pallet, per esempio, dopo essere sottoposti a una cernita, vengono ripristinati e ritrasformati in beni utilizzabili. Riguardo i rifiuti pericolosi non destinati a smaltimento la principale operazione rientra in “preparazione per il riutilizzo” e fa riferimento prettamente ad azioni di rigenerazione di oli motore in appositi impianti di recupero (Tabella 19).

Guardando i dettagli dei rifiuti non pericolosi destinati invece a smaltimento (Tabella 20), si evidenzia che dal 2019 al 2022 vi è una prevalenza dei rifiuti destinati a incenerimento con recupero di energia. Nello specifico, si fa riferimento agli imballaggi in plastica che fino al 2021 erano destinati a smaltimento, mentre nel 2022 l'Azienda li ha destinati completamente a impianti di recupero. Nelle “altre operazioni di smaltimento”, si ha una variazione altalenante della quantità di rifiuti a esse destinate. Tale andamento deriva prettamente dalla variazione della generazione di rifiuti rientranti in tali operazioni, ovvero i “fanghi da pulizia e soluzioni acquose”. In particolare, nel 2021 la quantità di fanghi risulta essere pari a zero.

Riguardo i rifiuti pericolosi destinati a smaltimento, la principale operazione rientra in “altre operazioni di smaltimento” e riguarda prettamente la destinazione del carbone attivo, che nel 2022 risulta pari a zero in quanto rifiuto che non è stato generato (Tabella 20).

RIFIUTI NON DESTINATI A SMALTIMENTO (t)	2019	2020	2021	2022
<b>Totale rifiuti non pericolosi</b>	<b>140,03</b>	<b>111,84</b>	<b>74,99</b>	<b>83,70</b>
Incenerimento (con recupero di energia)	82,68	82,92	71,43	0,00
Incenerimento (senza recupero di energia)	0,00	0,00	0,00	0,00
Conferimento in discarica	0,00	0,00	0,00	0,00
Altre operazioni di smaltimento	57,35	28,92	3,56	83,70
<b>Totale rifiuti pericolosi</b>	<b>0,36</b>	<b>1,48</b>	<b>4,46</b>	<b>0,07</b>
Incenerimento (con recupero di energia)	0,00	0,00	0,00	0,00
Incenerimento (senza recupero di energia)	0,16	0,10	0,10	0,07
Conferimento in discarica	0,00	0,00	0,00	0,00
Altre operazioni di smaltimento	0,20	1,38	4,36	0,00

Tabella 20 - Rifiuti destinati a smaltimento con operazioni di smaltimento (t) dal 2019 al 2022



CAPITOLO 5

# FILIERE SOSTENIBILI



## 5.1 MATERIE PRIME

Un aspetto distintivo dei nostri prodotti è l'assenza di additivi chimici, conservanti e coloranti aggiunti, poiché essi vengono conservati utilizzando esclusivamente il freddo. Questo approccio garantisce un prodotto più autentico e salutare, preservando al meglio le proprietà organolettiche degli ingredienti. Inoltre, il sapore degli alimenti viene esaltato grazie all'utilizzo di pesce e verdure esclusivamente di qualità, evitando l'impiego di brodi concentrati in polvere o esaltatori di sapidità. Circa il 75% degli approvvigionamenti è costituito da materie prime ittiche, in prevalenza pescate, mentre la restante parte è costituita da spezie, olio, vino e verdure, necessari per la preparazione dei vari condimenti. Nello specifico le materie prime utilizzate sono classificabili in:

- Materie prime ittiche: molluschi (cozze e vongole), crostacei (gamberi ed astice) e pesci (merluzzi).
- Spezie: peperoncino, pepe, origano.
- Oli: olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, olio di semi di girasole alto oleico per la pre-frittura industriale.
- Estratti e concentrati: estratto di lievito, concentrato di pomodoro, passata di pomodoro, sale, fibre vegetali.
- Vegetali: pomodoro e zucchine a cubetto, cipolla, scalogno, prezzemolo, aglio, carota, basilico.

Materie utilizzate per i prodotti	Unità di misura	2019	2020	2021	2022
Allevate	Kg	424.512	515.960	510.366	468.884
Pescate	Kg	2.093.142	2.408.338	2.431.297	1.895.299
<b>Materie prime ittiche</b>	<b>Kg</b>	<b>2.517.654</b>	<b>2.924.298</b>	<b>2.941.663</b>	<b>2.364.183</b>
Spezie, oli, vino, estratti e concentrati	Kg	495.328	538.418	538.418	485.379
Vegetali	Kg	386.275	456.143	462.723	410.168
<b>Totale materie prime utilizzate</b>	<b>Kg</b>	<b>3.399.257</b>	<b>3.918.859</b>	<b>3.942.804</b>	<b>3.259.730</b>

Tabella 21 - Materie prime utilizzate da Arbi dal 2019 al 2022

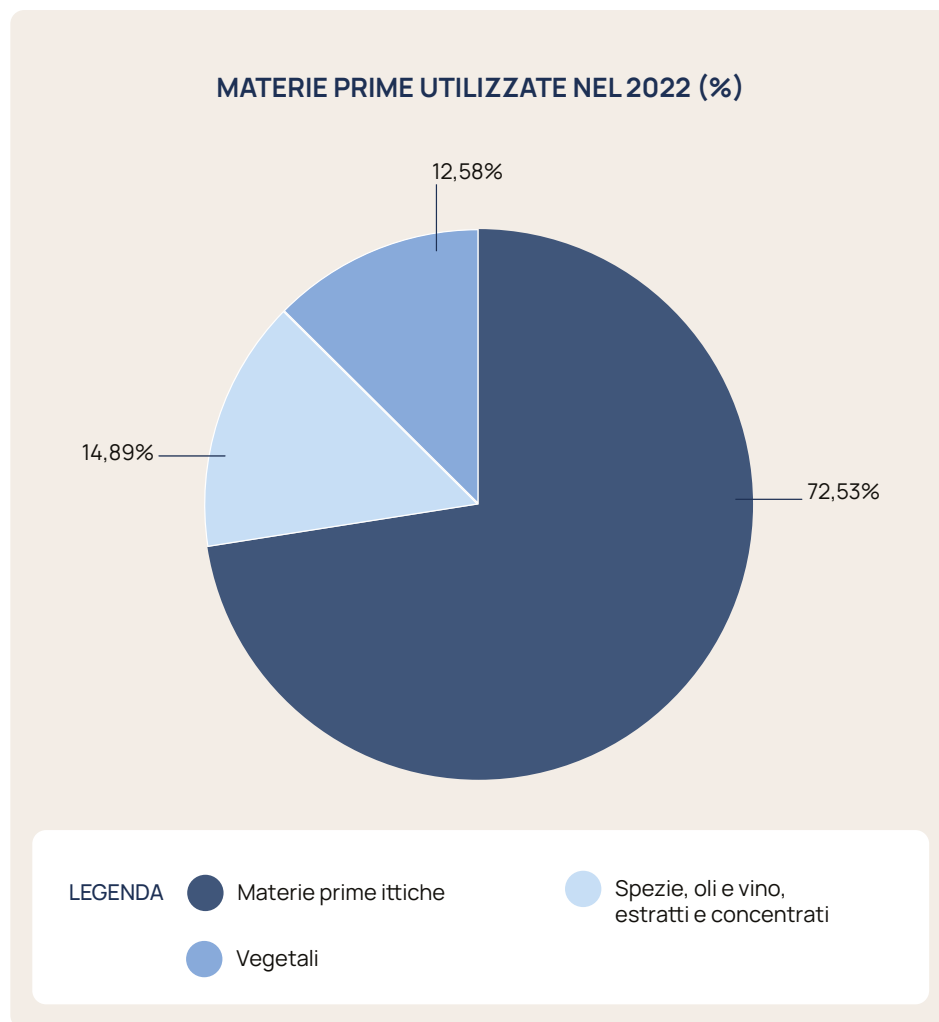


Figura 21 - Proporzione delle materie prime utilizzate da Arbi nel 2022

In quanto utilizzatori di risorse naturali, siamo consapevoli dell'importanza di garantire una gestione efficace ed efficiente delle risorse ittiche, preservando e tutelando da un eccessivo sfruttamento. Numerosi sono gli accorgimenti che adottiamo al fine di gestire in maniera sostenibile il nostro business e preservare l'equilibrio degli ecosistemi.

La provenienza (zona FAO di pesca) e il metodo di cattura rivestono un'importanza particolare nella scelta delle risorse ittiche. Utilizziamo unicamente pescato proveniente da aree autorizzate, controllate e regolamentate da organi internazionali e da stock ittici non classificati, come a bassa capacità di recupero o a elevata vulnerabilità. Facciamo ricorso a metodi di pesca e di allevamento ritenuti pubblicamente sostenibili secondo criteri sociali e ambientali. Poniamo grande attenzione anche al rispetto della stagionalità di pesca, rispettando i periodi in cui determinate specie sono più abbondanti, e alla riduzione della pesca durante i periodi di fregola, ossia quando gli stock ittici si trovano in fase di riproduzione intensa, che permette alla specie di riprodursi in modo naturale e aiuta a preservare la biodiversità marina.

Al fine di contribuire alla conservazione delle risorse ittiche e degli ecosistemi marini per le future generazioni, svolgiamo accurati controlli del prodotto in arrivo per verificare che le taglie rispettino i minimi stabiliti per gli specifici mari (reg. (CE) 1967/2006, Allegato III). Nel rispetto della legge ci impegniamo a non commercializzare pesce allo stato giovanile.

Materie prime ittiche certificate	Unità di misura	2019	2020	2021	2022
Materie prime ittiche certificate MSC/ASC utilizzate nel ciclo produttivo	Kg	148.737	213.133	251.482	205.573

Tabella 22 - Materie prime ittiche certificate MSC/ASC utilizzate da Arbi dal 2019 al 2022

Nel corso del 2022 abbiamo utilizzato nel ciclo produttivo circa 205.573 kg di materie prime certificate MSC, ASC, incrementando del 38,21% il quantitativo rispetto al 2019.

Marine Stewardship Council (MSC) certifica che il pesce sia pescato in maniera sostenibile in accordo con i principi del programma Chain of Custody. Tale certificazione assicura la sostenibilità degli stock ittici, la permanenza di un numero di pesci sufficiente alla prosecuzione infinita della specie, attività di prelievo che mantengano struttura, produttività, funzionalità e diversità dell'ecosistema marino e una gestione complessiva efficiente, responsabile, legale e in grado di rispondere rapidamente ai cambiamenti.

Aquaculture Stewardship Council (ASC) è un'organizzazione internazionale nata con lo scopo di elaborare e gestire uno standard di acquacoltura responsabile per la certificazione di allevamenti ittici. Il sistema di catena di custodia ASC garantisce la tracciabilità dei prodotti ittici lungo tutta la catena di trasformazione, lavorazione e distribuzione del prodotto.

Nel corso del 2020 abbiamo creato una nuova linea di prodotti totalmente certificata MSC/ASC, giungendo nel 2022 a incrementare del 144,16% rispetto al 2019 la quota di prodotti finiti certificati MSC e ASC.

Prodotti ittici certificati	Unità di misura	2019	2020	2021	2022
Prodotti certificati MSC/ASC realizzati	Kg	75.862	90.904	251.482	185.221

Tabella 23 - Prodotti certificati MSC/ASC realizzati da Arbi negli anni dal 2019 al 2022

Oltre all'utilizzo di materie prime ittiche certificate, ci rivolgiamo, nel caso dell'acquisto di gamberi argentini, anche a pescherecci facenti parte del progetto FIP (Fishery Improvement Project), dove i pescatori e gli armatori, le organizzazioni non governative (ONG), le autorità governative, i ricercatori e gli altri membri dell'industria ittica lavorano insieme per migliorare le pratiche e la gestione della filiera di pesca.

Inoltre, allineandoci ai principi dell'economia circolare, adottiamo un approccio innovativo e virtuoso anche nell'utilizzo, nel processo produttivo di realizzazione dei condimenti, di materie prime ittiche (by products) derivanti da progetti di simbiosi industriale, permettendo così di ridurre la pressione sul prelievo ittico. Nel corso del quadriennio l'impiego di tali ingredienti è aumentato del circa 65%.

Materie prime ittiche	Unità di misura	2019	2020	2021	2022
Materie prime ittiche by products utilizzate in produzione	kg	111.201	104.112	193.507	182.929
Totale materie prime ittiche utilizzate in produzione	kg	2.515.844	2.922.410	2.940.583	2.363.191
Percentuale di materie prime ittiche by products utilizzate nel ciclo produttivo	%	4,42%	3,56%	6,58%	7,74%

Tabella 24 - Materie prime ittiche by product utilizzate da Arbi dal 2019 al 2022

## 5.2 PACKAGING

Sostenibilità e circolarità sono tra i principi che guidano le tipologie di confezionamento dei nostri prodotti, con l'obiettivo di proporre al consumatore finale una soluzione di packaging realizzato con materiale riciclato e a sua volta riciclabile al 100%.

Grazie ad un approccio scientifico e multistakeholder, abbiamo e stiamo effettuando numerosi studi e collaborazioni con enti di ricerca ed altre aziende, al fine di individuare nuove soluzioni o azioni per la massimizzazione della circolarità dei nostri imballaggi.

Ci concentriamo sulla ricerca di alternative per l'impiego di materie prime seconde e sottoprodotti, sulla formulazione e testing di nuovi materiali e sulla ricerca per migliorare il design. Ne è un esempio il premio

“Prevenzione CONAI” per gli imballaggi a ridotto impatto ambientale, ricevuto nel 2019.

Tali impegni sono stati concretizzati all'interno del programma pluriennale chiamato ARS, acronimo che richiama le tre azioni principali implementate in tal senso, ossia, Abolizione, Riduzione e Sviluppo:

- Abolizione: dal 2018 sono stati eliminati tutti gli imballaggi non riciclabili.
- Riduzione: è stato minimizzato il quantitativo di materiale plastico utilizzato.
- Sviluppo: sono stati effettuati ingenti investimenti al fine di essere sempre più efficienti e rispettosi dell'ambiente e delle risorse naturali.



Materiali utilizzati per il packaging	Unità di misura	2019	2020	2021	2022
Materiali non rinnovabili	t	143,36	166,08	176,51	156,45
di cui plastica	t	143,36	166,08	176,51	156,45
Materiali rinnovabili	t	594,88	693,62	733,08	651,41
di cui carta/cartone	t	594,88	693,62	733,08	651,41
<b>Totale materiali</b>	<b>t</b>	<b>738,24</b>	<b>859,70</b>	<b>909,58</b>	<b>807,86</b>

Tabella 25 - Materiali utilizzati da Arbi per il packaging dal 2019 al 2022



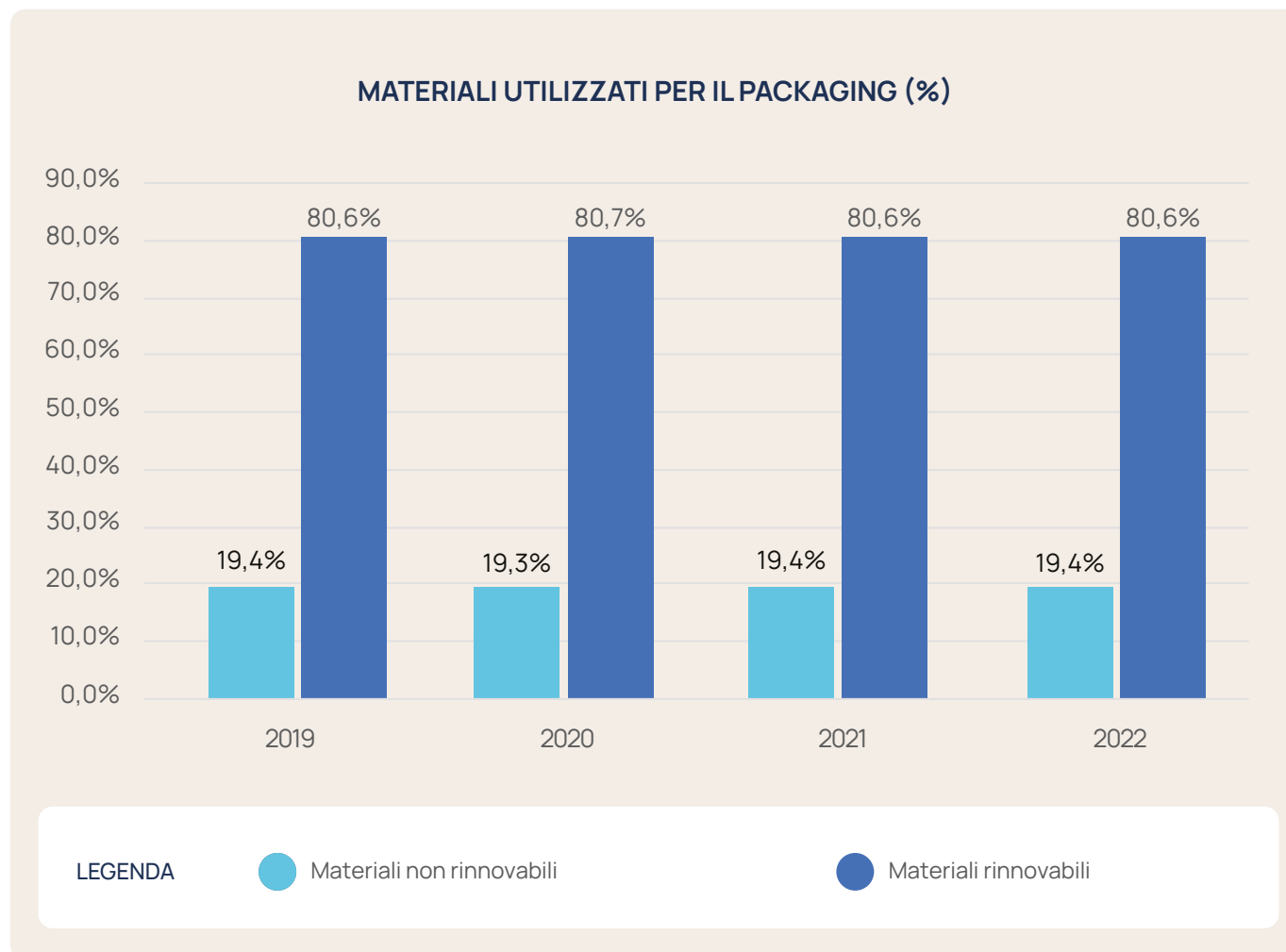


Figura 22 - Materiali utilizzati da Arbi per il packaging dal 2019 al 2022

Nel corso degli ultimi quattro anni, la percentuale di plastica utilizzata rispetto al totale dei materiali è inferiore al 20%. Infatti, già da diversi anni abbiamo avviato un percorso di riduzione dell'impiego delle materie plastiche, attraverso la riduzione degli spessori di film e vaschette per tutte le tipologie di confezionamento.

Inoltre, per i vassoi dei nostri prodotti della linea "Condi", utilizziamo esclusivamente materiale con il 100% di PET post consumo, quindi interamente da fonti riciclate, mentre per il confezionamento dei prodotti panati e pre-fritti, abbiamo eliminato l'utilizzo del vassoio e utilizziamo esclusivamente film mono-materiali in PET.

Anche per gli imballaggi secondari (carta e cartone non a contatto diretto con il prodotto alimentare) utilizziamo esclusivamente cartone riciclato e interveniamo con ottimizzazioni continue, come ad esempio l'eliminazione dello scotch per la chiusura. Nel 2022 ha avuto inizio il processo di transizione per i cartoni ondulati da colore bianco ad avana, che ci ha permesso di ridurre il peso. Siamo passati da 150 g/mq della copertina bianca a 125 g/mq di quella avana, ottenendo con un risparmio di acqua, di energia e di cloro/ossigeno impiegati per sbiancare le carte.

Per quanto riguarda gli imballaggi terziari, si utilizza esclusivamente pallet del circuito EPAL e CHEP.

Nel corso del 2019 il quantitativo di materia prima riciclata è risultato pari al 76,51%, mentre nel corso del 2020 è arrivato a circa il 78,73%, per poi aumentare all' 82,40% nel 2021, attraverso l'introduzione anche dell'RPET (100% riciclato). Nell'ultimo anno il valore totale di imballi riciclati, tra carta e plastica, rispetto al totale di quelli utilizzati è pari a 86,78%.

Materiali riciclati utilizzati per il packaging	Unità di misura	2019	2020	2021	2022
Materiali riciclati <sup>9</sup>	t	564,84	676,88	749,48	701,08
Plastica riciclata	t	4,642	11,627	38,101	68,826
Carta/cartone riciclati	t	560,202	665,251	711,381	632,250
Percentuale materiali riciclati	%	76,51%	78,73%	82,40%	86,78%

Tabella 26 - Materiali riciclati utilizzati da Arbi per il packaging dal 2019 al 2022

<sup>9</sup> In tale classificazione vengono considerati tutti i componenti che presentano una percentuale di materiale riciclato al proprio interno uguale o superiore all'unità.

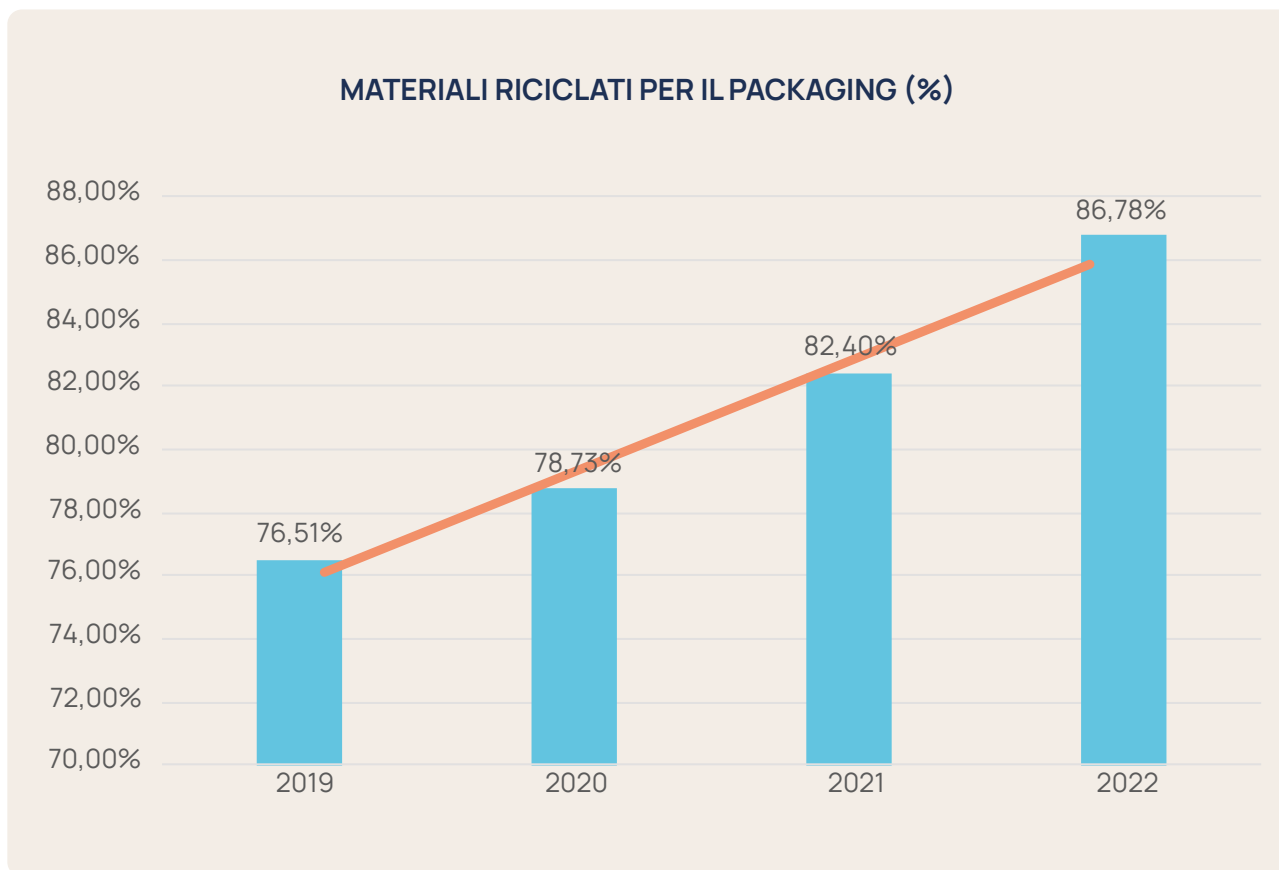


Figura 23 - Percentuale di materiali riciclati utilizzati da Arbi per il packaging dal 2019 al 2022



## 5.3 GESTIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Da diversi anni abbiamo intrapreso un percorso di riduzione e gestione degli sprechi, un utilizzo più consapevole delle risorse, una gestione efficiente delle materie prime nonché la gestione circolare degli scarti e dei prodotti invenduti.

In merito alle materie prime, abbiamo introdotto un sistema di ottimizzazione del processo di acquisto, stilato un nutrito capitolato per ogni referenza e introdotto un software di Corporate Performance Management (CPM) che ci permette di tenere traccia delle uscite al fine di ottimizzare l'utilizzo e l'ingresso delle risorse.

Abbiamo definito un KPI interno (Key Performance Indicator, ovvero

un indicatore chiave di prestazione) che monitora il superamento del termine minimo di conservazione, sia per le materie prime che per i prodotti finiti, con l'obiettivo di ridurre gli sprechi e prevederne l'eventuale destinazione a un ente caritatevole.

In merito agli scarti di natura organica, effettuiamo una gestione del tutto "circolare" cedendoli a un'azienda esterna che li recupera per poi destinarli alla produzione di "pet food".

I prodotti finiti e le materie prime, che possono rimanere invenduti o inutilizzate, ma che non hanno ancora superato il loro termine minimo di conservazione, vengono donati ad enti caritatevoli quali per esempio il Banco Alimentare.

## Progetto SIMTAP

Arbi S.p.A., attraverso l'Associazione Blue Resolution e in collaborazione con l'istituto di veterinaria dell'Università di Pisa, ha aderito al progetto SIMTAP (Self-Efficient Integrated Multi-Trophic AcquaPonic System for improving food production sustainability and brackish water use and recycling - SIMTAP) cedendo i propri scarti di cozze e vongole per lo svolgimento di una parte dello studio.

Coordinato dal Prof. Alberto Pardossi dell'Università di Pisa, il progetto SIMTAP ha come oggetto di studio una catena multi-trofica a ciclo chiuso in acqua salmastra per la produzione di pesci di mare (orate e spigole) e piante destinate al consumo fresco o alla trasformazione industriale (estrazione di principi attivi di interesse nutrizionale o medicinale). Il pesce è alimentato con alghe, vermi e molluschi (o altri organismi detritivori/filtratori), in sostituzione parziale o totale dei tradizionali mangimi a base di olio e farina di pesce.

L'obiettivo del progetto SIMTAP è valutare fino a che punto un'alimentazione integrata con alghe unicellulari (microalghe), filtratori e/o detritivori può sostituire l'alimentazione classica, costituita da mangimi prodotti in stabilimento, che ha notevoli impatti ambientali dovuti al sovrasfruttamento delle risorse ittiche mondiali e alla coltivazione estensiva di cereali e legumi.

Nel corso del 2021 sono state effettuate alcune prove di alimentazione di orate (*Sparus aurata*) allo scopo di studiare gli effetti sulla crescita e sulle caratteristiche qualitative dei pesci derivanti da una dieta a base di organismi (cozze, vongole e policheti) potenzialmente producibili all'interno del sistema SIMTAP e utilizzati senza ulteriori trattamenti rispetto a una dieta basata su mangime commerciale. Dal momento che non è stato possibile ottenere un'adeguata produzione di molluschi e policheti all'interno del prototipo SIMTAP, sono stati utilizzati ingredienti surgelati. Le cozze (*Mytilus chilensis*) e le vongole (*Chamelea gallina* e *Paphia textile*) congelate sono state gentilmente fornite dalla azienda Arbi Dario S.p.A. (Monsummano Terme, Italia).

Alla fine dell'esperimento, i pesci alimentati con la miscela di ingredienti freschi hanno mostrato un maggior accrescimento rispetto ai pesci alimentati con i mangimi commerciali.

Si rimandano ulteriori approfondimenti al seguente link:  
[www.associazioneblue.org](http://www.associazioneblue.org)





## L'impegno verso una pesca responsabile

Operiamo con successo nella trasformazione e confezionamento di prodotti ittici, con canali di approvvigionamento che coinvolgono fornitori operanti in diversi paesi del mondo e siamo, pertanto, consapevoli dei rischi legati al depauperamento delle risorse marine a seguito della pesca eccessiva e del sovra-sfruttamento degli stock ittici, e della pesca illegale o non regolamentata o riportata.

Proprio per questo, dall'Ottobre 2017, abbiamo avviato un confronto con il WWF Italia, per l'analisi della sostenibilità del nostro portfolio ittico, tramite lo strumento CAM (Common Assessment Methodology) di WWF.

La valutazione di sostenibilità si basa sulle seguenti informazioni:

- Specie ittica
- Area di pesca (zona FAO e relative sottozone)
- Strumento di pesca

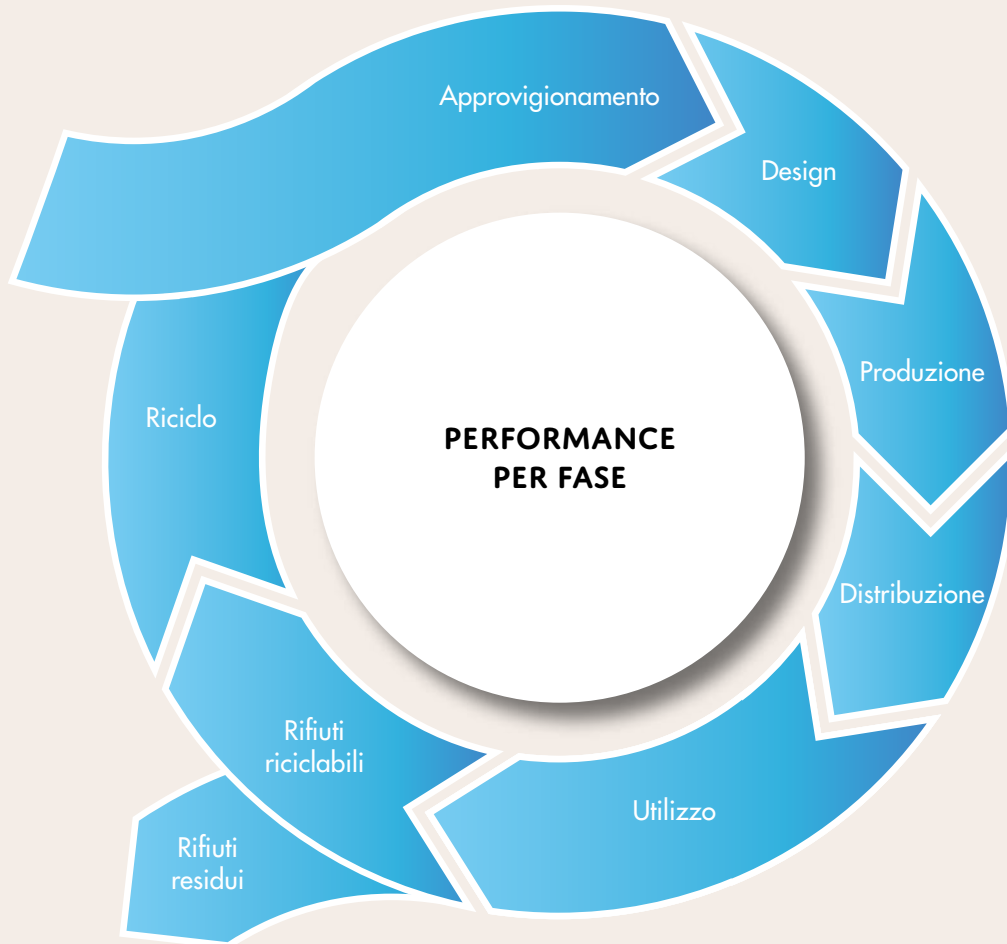
e tiene conto di:

- Stato dello "stock" (della specie oggetto della valutazione)
- Effetti ecologici della pesca
- Gestione delle attività di pesca

L'obiettivo di questa collaborazione sarà quello di valutare poi insieme il miglioramento del piano di approvvigionamento aziendale, con lo scopo di andare ad incrementare le materie prime ittiche provenienti da fonti sostenibili secondo le valutazioni del CAM.







## Economia circolare

Abbiamo abbracciato con entusiasmo i principi dell'economia circolare e stiamo traghettando l'azienda verso questo nuovo paradigma basato sulla logica del riuso e del riciclo.

Dall'approvvigionamento energetico alla progettazione, dall'eliminazione degli sprechi alla scelta di materiali riciclati e riciclabili, dall'aggiornamento ecologico della catena produttiva all'ottimizzazione di stoccaggio e trasporto, l'economia circolare è diventata per noi una nuova linea di pensiero che si ramifica in ogni settore aziendale. Anche dai nostri fornitori pretendiamo il rispetto delle logiche di circolarità a partire dalla riduzione degli imballaggi.

### Extended Check-Up Tool

Il report sulla misurazione della circolarità redatto dall'Istituto di Management della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa a seguito dell'applicazione dell'Extended Check-Up Tool ci ha classificato come proactivist, ovvero come azienda che ha intrapreso un proprio percorso di circolarità e ha predisposto una pianificazione di azioni future per la massimizzazione della stessa. La valutazione è stata redatta analizzando approvvigionamento, progettazione e design, produzione, distribuzione, gestione dei rifiuti, completezza delle informazioni fornite ai consumatori.

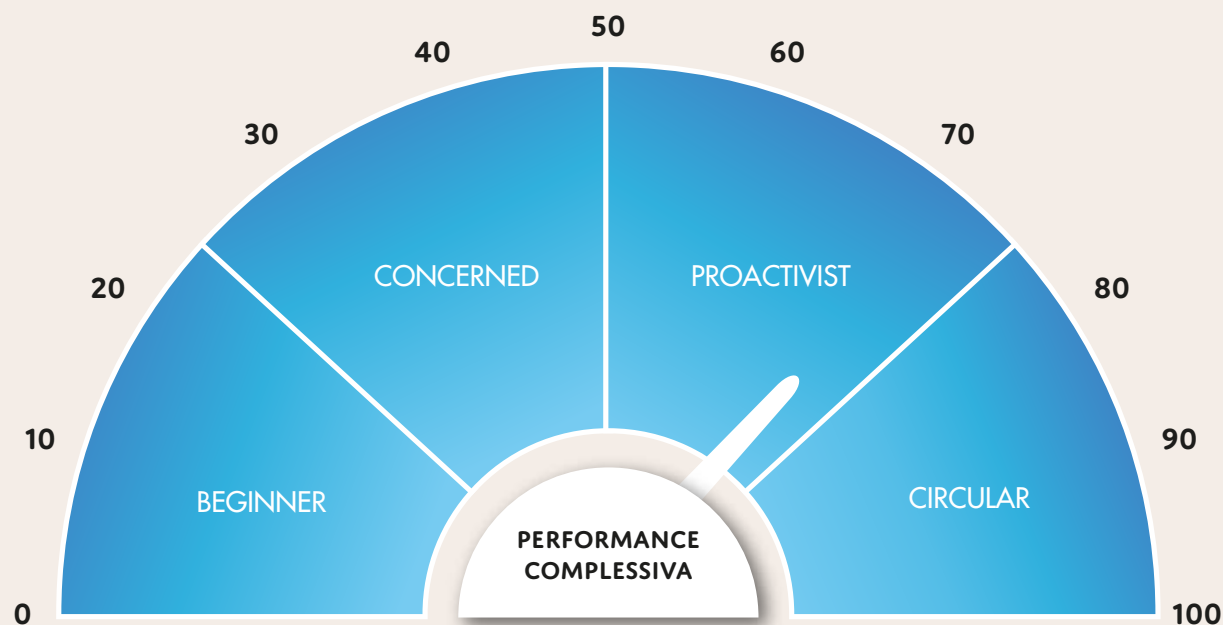
L'Extended Check-Up Tool è uno strumento di indagine che permette la valutazione di 39 aspetti del sistema produttivo, grazie all'applicazione di scale qualitative e quantitative. Il punteggio totalizzato nel 2021 è pari a 70%, un punteggio considerato molto positivo che pone la nostra società fra le più qualificate e attive in termini di circolarità, non solo a livello nazionale ma anche internazionale.

## Le nostre performance

Nel dettaglio, le principali considerazioni redatte dall'Istituto di Management:

- **Approvvigionamento:** siamo stati valutati come proattivi nell'adozione di misure circolari perché andiamo a ricercare materie prime, semilavorati e materie prime seconde che permettano quindi, riciclo, recupero e la riduzione dei rifiuti.
- **Design:** la propensione ad adottare scelte circolari viene definita come "forte", già dalla fase progettuale del prodotto, sia a livello di materie prime che di imballaggio.
- **Produzione:** il report descrive la validità del percorso intrapreso, in particolare nella gestione degli scarti organici, definita come circolare al 100%. Di grande importanza anche lo sfruttamento di energia elettrica interamente prodotta sfruttando energie rinnovabili.

- **Distribuzione:** ricerchiamo l'ottimizzazione dei trasporti, da parte dei nostri fornitori di servizi logistici, sia in termini di percorso, che dei carichi.
- **Consumo:** informazioni complete e chiare al consumatore e realizzazione di campagne di sensibilizzazione, fanno di noi un'azienda decisamente attiva nella diffusione di buone pratiche e consapevolezza ambientale.
- **Gestione rifiuti:** particolarmente rilevante il fatto che non abbiamo la necessità di gestire l'invenduto, in funzione di progetti che prevedono la donazione prima della scadenza. Il report sottolinea inoltre la validità del progetto "pigging system" relativo al recupero dei sughi nelle tubazioni della cucina industriale e le politiche di imballaggio che minimizzano la produzione di rifiuti durante la lavorazione.



CAPITOLO 6

**L'IMPEGNO**

**VERSO LE PERSONE**





## 6.1 IL NOSTRO PERSONALE: LA NOSTRA FAMIGLIA

### Attenzione e valorizzazione dei dipendenti

Le persone sono il fulcro dell'energia che alimenta la crescita e l'innovazione. Sono più di colleghi, sono la nostra famiglia.

E proprio grazie all'impegno, alla competenza e alla dedizione di ogni individuo possiamo offrire quotidianamente prodotti e servizi di alta qualità. Per noi, il nostro team rappresenta una ricchezza inestimabile. Le abilità e le conoscenze di ognuno di loro si uniscono in modo armonioso, creando un ambiente lavorativo dinamico e stimolante.

Al 31 dicembre 2022 la maggior parte dei nostri dipendenti è assunta con un contratto a tempo indeterminato (circa l'89%) o con un contratto di apprendistato (9,5%). Solo un dipendente ha un contratto a tempo determinato (1,5%). L'impiego prevalente è il full time con una percentuale di circa il 97% (Figura 24 e Tabella 27).

Nel corso dei quattro anni l'andamento non è variato particolarmente, a conferma della nostra volontà di adottare forme di assunzioni durature e solide.

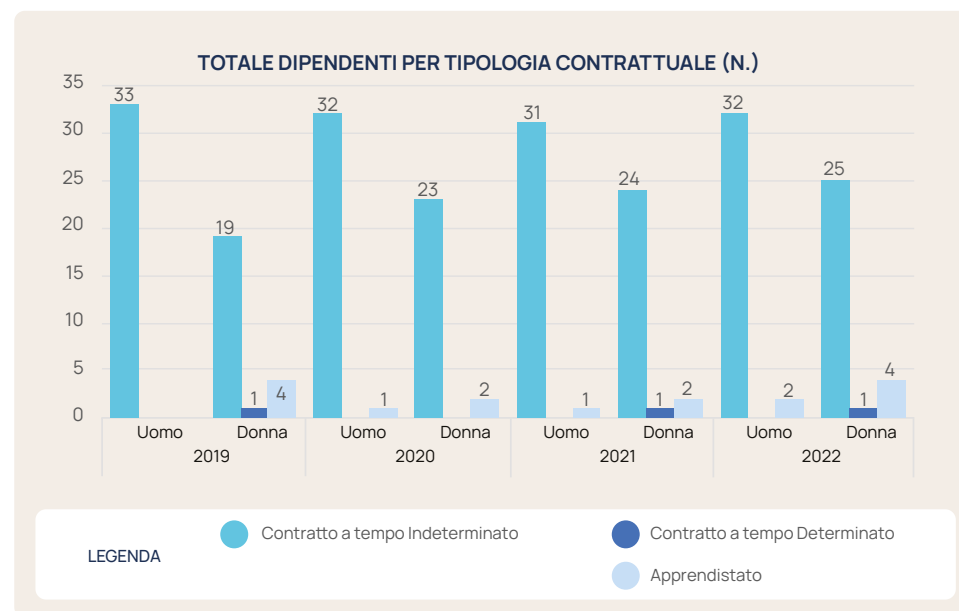


Figura 24 - Totale dipendenti per tipologia contrattuale (n.) dal 2019 al 2022

Dal 2019 al 2022 il personale è cresciuto del 12 % e il differenziale tra il personale in entrata e in uscita risulta essere positivo. Entrando nel dettaglio dell'andamento del nostro organico, riportiamo di seguito

un prospetto dei nuovi assunti e cessati nel corso dei quattro anni di riferimento (Figura 25).

Tipo di contratto	2019				2020				2021				2022			
	Uomo	Donna	Totale	%	Uomo	Donna	Totale	%	Uomo	Donna	Totale	%	Uomo	Donna	Totale	%
Part-time		1	1	1,7%						1	1	1,7%	1	1	2	3%
Full-time	33	23	56	98,3	33	25	58	100%	31	26	57	98,3	33	29	62	97%
Totale	33	24	57	100%	33	25	58	100%	31	27	58	100%	34	30	64	100%

Tabella 27 - Totale dipendenti per tipologia di impiego (n. e %), esclusi i collaboratori esterni, dal 2019 al 2022.



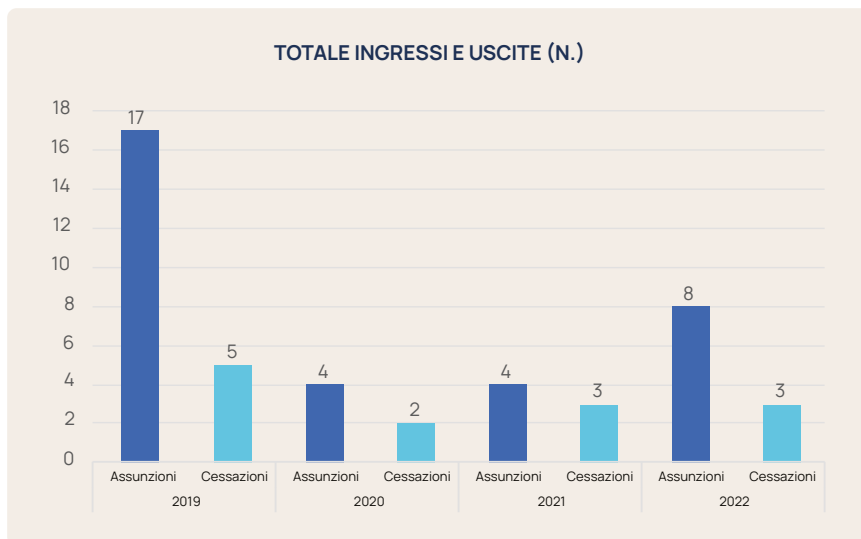


Figura 25 - Totale assunzioni e cessazioni per genere (n.) dal 2019 al 2022

Nel 2019 si è avuto il maggior numero di assunzioni, rispetto ai quattro anni di riferimento, pari a 17 persone con un tasso di turnover positivo del 36%. Nei due anni successivi si è avuta una crescita aziendale produttiva che ha portato a definire un piano di riorganizzazione e distribuzione delle attività favorendo nuovi ingressi nel 2022. In quest'anno, abbiamo raddoppiato il numero di nuove entrate rispetto ai due anni precedenti, per un totale di 8 e un tasso positivo pari al 13% (Figura 25 e Tabella 28).

Il numero di cessazioni evidenzia un andamento che differenzia leggermente rispetto al numero delle assunzioni. Nel 2019 abbiamo il maggior numero di cessazioni pari a 4 persone con un turnover negativo dell'11%. Nel 2020 diminuisce per una quantità pari a 2 persone e un turnover del 3% per poi aumentare di 1 unità nel 2021 e 2 unità nel 2022 con un turnover negativo costante al 5% (Figura 25 e Tabella 28).









	2019	2020	2021	2022
TURNOVER POSITIVO	36%	7%	7%	13%
TURNOVER NEGATIVO	11%	3%	5%	5%

Tabella 28- Turnover positivo e turnover negativo (%) dal 2019 al 2022

Di seguito si riportano ulteriori dettagli relativi alle assunzioni e cessazioni suddivisi per genere e fasce d'età:

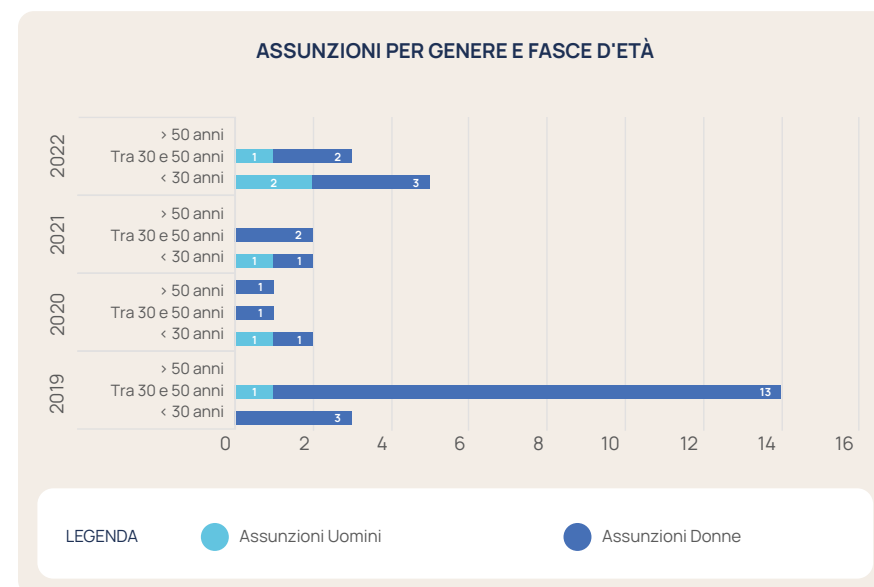


Figura 26 - Assunzioni per genere e fasce d'età (n) dal 2019 al 2022



TURNOVER POSITIVO PER GENERE E FASCE D'ETÀ					
Genere	Età	2019	2020	2021	2022
Donne	< 30 anni	150%	33%	25%	75%
	Tra 30 e 50 anni	217%	6%	12%	11%
	> 50 anni	0%	25%	0%	0%
Turnover positivo donne		160%	13%	12%	19%
Uomini	< 30 anni	0%	25%	25%	40%
	Tra 30 e 50 anni	7%	0%	0%	9%
	> 50 anni	0%	0%	0%	0%
Turnover positivo uomini		3%	3%	3%	9%

Tabella 29 - Turnover positivo per genere e fasce d'età (%) dal 2019 al 2022

Nel 2022 i tassi di assunzione suddivisi per genere e fasce d'età (Tabella 29) mostrano che tra il numero di nuovi assunti e numero di dipendenti vi è un rapporto maggiore per il genere femminile rispetto a quello maschile, andamento che si evidenzia anche negli anni precedenti.

Nel 2019, la percentuale più alta di turnover positivo per fascia d'età rientra tra i 30 e i 50 anni mentre nel triennio successivo e quindi anche nel 2022 la fascia d'età prevalente è quella inferiore ai 30 anni.

Allo stesso modo, anche per gli uomini nel 2019 la maggior parte delle assunzioni rientra tra i 30 e i 50 anni (turnover del 7%). Mentre nel triennio successivo, e quindi anche nel 2022, la fascia d'età prevalente è quella inferiore ai 30 anni (turnover positivo del 25% nel 2020 e 2021 e 40% nel 2022).

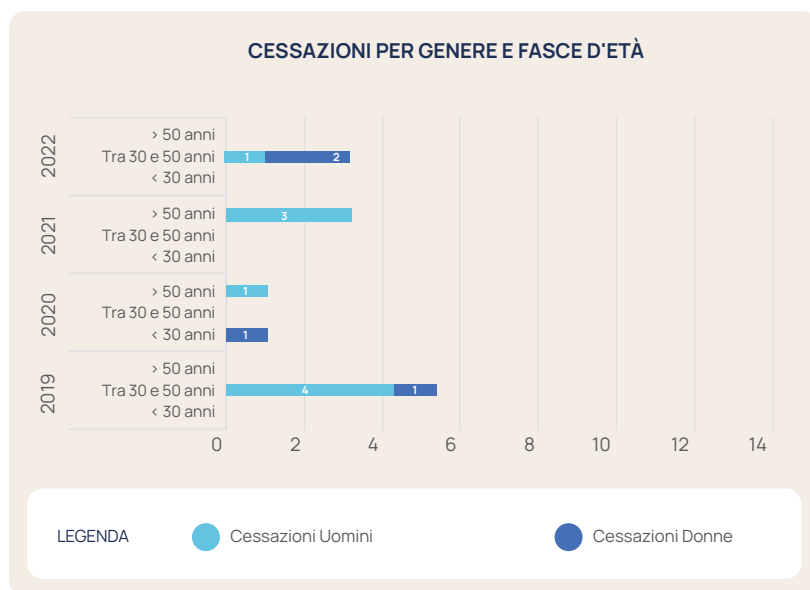


Figura 27 - Cessazioni per genere e fasce d'età (n) dal 2019 al 2022

Nel 2022 i tassi di cessazione suddivisi per genere e fasce d'età (Tabella 30) mostrano che il rapporto tra il numero di cessati e il numero di dipendenti più elevato è dato dal genere femminile con una percentuale del 7% contro il 3% degli uomini. Negli anni precedenti l'andamento si alterna con una prevalenza del turnover negativo degli uomini nel 2021 e nel 2019 e delle donne nel 2020. Non risulta esservi una particolare correlazione delle cessazioni alle fasce d'età in quanto il tasso di turnover negativo nel corso dei quattro anni varia per entrambi i generi tra le diverse fasce (Tabella 30).

TURNOVER NEGATIVO PER GENERE E FASCE D'ETÀ					
Genere	Età	2019	2020	2021	2022
Donne	< 30 anni	0%	33%	0%	0%
	Tra 30 e 50 anni	17%	0%	0%	11%
	> 50 anni	0%	0%	6%	0%
<b>Turnover positivo donne</b>		<b>10%</b>	<b>4%</b>	<b>0%</b>	<b>7%</b>
Uomini	< 30 anni	0%	0%	0%	0%
	Tra 30 e 50 anni	29%	0%	0%	9%
	> 50 anni	0%	5%	60%	0%
<b>Turnover positivo uomini</b>		<b>11%</b>	<b>3%</b>	<b>12%</b>	<b>3%</b>

Tabella 30 - Turnover negativo per genere e fasce d'età (%) dal 2019 al 2022

## Congedo parentale

In linea con le normative vigenti e la legislazione locale, prevediamo la possibilità per tutti i dipendenti, indipendentemente dal sesso, di usufruire del congedo parentale.

Considerando il genere femminile una richiesta di congedo si è avuta solo nel 2019, ma la persona che ne ha usufruito non è rientrata al lavoro. Per il genere maschile invece si sono registrate richieste di congedo in quasi tutti gli anni di riferimento e il tasso di rientro al lavoro è stato pari al 100%.

Totale Dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale (n.)				
GENERE	2019	2020	2021	2022
DONNE	1	\	\	\
UOMINI	3	\	4	2
TOTALE	4	0	4	2

Tabella 31 - Totale dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale (n.) dal 2019 al 2022

## Dipendenti per genere, fascia di età e categoria professionale

Applichiamo per i nostri dipendenti il CCNL Commercio-Confcommercio. La composizione dell'organico è costituita da Quadri aventi ruoli gestionali e organizzativi, da Impiegati e da Operai. Ci impegniamo nel riconoscere i singoli impegni, garantendo una continua crescita nonché meriti e premi aziendali. Per specifiche mansioni di natura commerciale e gestionale è previsto anche un piano di incentivi basato su un sistema di MBO (management by objectives), ovvero un sistema che si basa sul raggiungimento di target assegnati.

Nel corso dei quattro anni, la categoria professionale che comprende il maggior numero di lavoratori è rappresentata dagli impiegati, seguita dagli operai. Nello specifico, nel 2022 gli impiegati rappresentano il 45% circa del personale, seguiti dagli operai, con il 39%. Per entrambe

le categorie, la fascia di età più rappresentativa è quella compresa tra i 30 e 50 anni. I quadri rappresentano il 16% della popolazione aziendale, con prevalenza di età superiore ai 50 anni.

Considerando le categorie dei dipendenti suddivisi per genere, nel 2022 si ha una prevalenza della componente femminile tra gli impiegati, pari al 55% del totale. Percentuale che nel corso dei quattro anni è aumentata del 45%, ovvero di 5 unità. Sempre in tale categoria risultano essere presenti 3 persone appartenenti a categorie vulnerabili di cui 2 donne e 1 uomo (Tabella 32).

CATEGORIA	2019					2020					2021					2022				
	< 30 anni	Tra 30 e 50 anni	> 50 anni	Totale	%	< 30 anni	Tra 30 e 50 anni	> 50 anni	Totale	%	< 30 anni	Tra 30 e 50 anni	> 50 anni	Totale	%	< 30 anni	Tra 30 e 50 anni	> 50 anni	Totale	%
QUADRI		1	6	7	13%		2	7	9	16%		2	7	9	15%		1	9	10	16%
IMPIEGATI	10	10	7	27	47%	8	12	5	25	43%	7	15	5	27	46%	10	15	4	29	45%
OPERAI	2	17	4	23	40%	3	15	6	24	41%	3	14	6	23	39%	4	15	6	25	39%

Tabella 32 - Totale dipendenti per categoria professionale e fasce d'età (n.e %) dal 2019 al 2022



		2019		2020		2021		2022	
CATEGORIA	GENERE	N	%	N	%	N	%	N	%
QUADRI	DONNE	1	14%	2	22%	2	22%	2	20%
	UOMINI	6	86%	7	78%	7	78%	8	80%
TOTALE QUADRI		7		9		9		10	
IMPIEGATI	DONNE	11	41%	11	44%	13	48%	16	55%
	UOMINI	16	59%	14	56%	14	52%	13	45%
TOTALE IMPIEGATI		27		25		27		29	
OPERAI	DONNE	12	52%	12	50%	12	52%	12	48%
	UOMINI	11	48%	12	50%	11	48%	13	52%
TOTALE OPERAI		23		24		23		25	

Tabella 33 - Totale dipendenti per categoria professionale e genere (n.e %) dal 2019 al 2022

## Rapporto dello stipendio base e della retribuzione media delle donne rispetto agli uomini per categorie professionali

Guardando il rapporto dello stipendio base (l'importo fisso minimo corrisposto a un dipendente senza remunerazione aggiuntiva) delle donne rispetto agli uomini, per le categorie professionali di quadri, impiegati e operai, dal 2019 al 2022 si evidenzia una tendenza all'aumento per la categoria "Operai" e minime fluttuazioni per le restanti categorie (Tabella 34).

RAPPORTO DELLO STIPENDIO BASE MEDIO DELLE DONNE RISPETTO AGLI UOMINI				
CATEGORIA	2019	2020	2021	2022
QUADRI	0,90	0,89	0,88	0,89
IMPIEGATI	0,86	0,87	0,85	0,82
OPERAI	0,69	0,72	0,73	0,75

Tabella 34 - Rapporto dello stipendio base medio delle donne rispetto agli uomini dal 2019 al 2022

Dal rapporto della retribuzione media (stipendio base più gli importi aggiuntivi corrisposti a un dipendente) delle donne rispetto agli uomini, nel corso dei quattro anni si evidenzia una progressiva crescita

del rapporto per la categoria Quadri, nonché delle fluttuazioni per la categoria degli Impiegati con un miglioramento complessivo negli ultimi due anni rispetto agli anni precedenti.

Nella categoria "Operai" invece il rapporto della retribuzione media delle donne rispetto agli uomini evidenzia una differenza importante tra i due generi che, se spiegato, conferma l'andamento generale dell'Azienda verso una differenza di retribuzione tra genere decrescente. I valori del rapporto per la categoria degli operai, infatti, sono dovuti a:

1. Nel 2019 gli 11 ingressi sono avvenuti a ottobre.
2. Le donne inserite non ricoprivano ruoli di responsabilità; mentre alcuni uomini avevano maggiore anzianità di servizio e ruolo di responsabilità.
3. Alcuni degli uomini che ricoprivano ruoli di responsabilità tendevano a fare più straordinari.

RAPPORTO DELLA RETRIBUZIONE MEDIA DELLE DONNE RISPETTO AGLI UOMINI				
CATEGORIA	2019	2020	2021	2022
QUADRI	0,78	0,73	0,76	0,81
IMPIEGATI	0,64	0,50	0,80	0,77
OPERAI	0,15	0,57	0,51	0,58

Tabella 35 - Rapporto della retribuzione media delle donne rispetto agli uomini dal 2019 al 2022

## Uno sguardo ai giovani

Abbiamo deciso di investire nelle nuove generazioni offrendo opportunità di apprendimento / formazione in Azienda a studenti universitari, nonché opportunità di lavoro a neolaureati e figure junior.

Riconosciamo che i giovani rappresentano una risorsa preziosa per il futuro della società. Pertanto, ci dedichiamo a fornire loro strumenti e risorse per sviluppare il proprio potenziale e garantire una crescita e una consolidazione della propria figura all'interno dell'Azienda.

Nel corso dei quattro anni di riferimento del bilancio, infatti, si evidenziano diverse soluzioni di tirocini curriculari ed extra-curriculari con successiva assunzione in apprendistato. In particolare, nel 2022 sono stati programmati 2 tirocini extracurriculari e 4 curriculari.



# Arbi Academy

Arbi ha sviluppato un programma dedicato ai giovani studenti che stanno seguendo un percorso formativo nel settore igienico-sanitario. L'obiettivo dell'Azienda è offrire loro un'opportunità concreta di esperienza pratica nell'ambito della Sicurezza Alimentare, attraverso un percorso di "full immersion".

Questo programma è stato sviluppato in modo più strutturato a partire dal 2021 e si sta articolando in diverse forme di collaborazione tra l'Azienda e il mondo accademico. Tra queste forme rientrano progetti di tesi, stage curricolari ed extracurricolari, interventi del personale di Arbi durante lezioni universitarie e visite guidate presso lo stabilimento produttivo.

## Panoramica delle attività svolte.

Nel 2019 è stato realizzato uno stage con l'Istituto ITCS Filippo Pacini di Pistoia.

Nel 2020, a causa della pandemia di COVID-19, non sono state effettuate attività.

Nel 2021 si è svolto un tirocinio curricolare e una successiva redazione di tesi presso l'Università di Pisa (UNIFI), uno stage con l'Istituto ITCS Filippo Pacini e tre stage extracurricolari.

Sempre nel 2021 l'interesse verso la formazione delle nuove generazioni si è estesa sino a prevedere degli interventi del personale di Arbi presso un corso di laurea in Biotecnologie e Qualità Alimentare (BQA) dell'UNIFI, al fine di illustrare le modalità di controllo igienico-sanitario in ambito aziendale.



## Formazione dei dipendenti

Poniamo particolare attenzione alla formazione del nostro personale attraverso una modalità in presenza, presso la nostra sala formazione, ma anche attraverso webinar e altre piattaforme online.

Nel corso dei quattro anni di riferimento l'andamento delle ore totali di formazione e delle ore medie per dipendente è stato costante e si differenzia di poco tra un anno e l'altro (a esclusione del 2020 che ha visto un calo delle ore a causa della situazione pandemica).

Nel 2022 le ore totali di formazione sono state 689 con una quantità di ore medie per dipendente pari a 10,77 (Figura 28). Oltre alle ore di formazione obbligatoria (Salute e Sicurezza, Qualità ecc.) previste da normative specifiche, prevediamo anche altre tipologie di formazione, volte ad accrescere sia le competenze tecniche (es. bilancio consolidato, monitoraggio performance economico finanziarie, business intelligence, lingua inglese, informatica, sales e marketing) che le competenze trasversali (coaching, intelligenza emotiva, relazioni umane) del nostro personale.

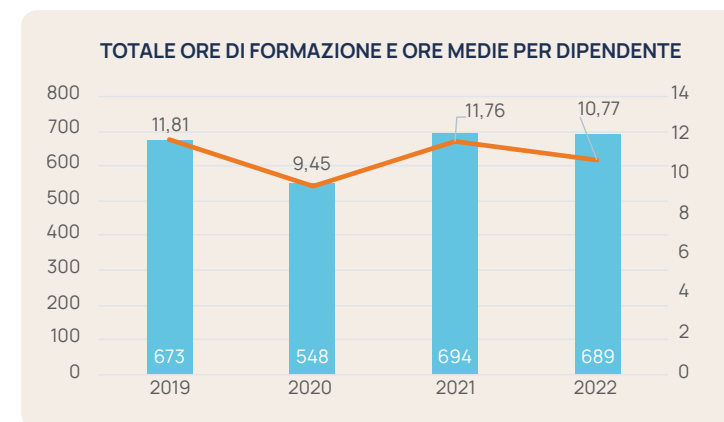


Figura 28 - Totale ore di formazione e totale ore medie per dipendente (h) dal 2019 al 2022





## Gamificazione come strategia didattica innovativa

Nel corso del 2022, Arbi ha collaborato con il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa per sperimentare un approccio innovativo alla formazione di igiene e sicurezza alimentare, basato sulla gamificazione.

Tale modalità di ha visto la partecipazione del personale di Arbi, in particolar modo degli operatori di produzione, e si è basata su un gioco interattivo costituito da domande specifiche sul tema di riferimento a cui il partecipante doveva associare una risposta. Per ogni risposta corretta si sono assegnati dei punteggi che hanno generato una classifica e i primi tre classificati hanno ricevuto un premio sotto forma di buono spesa.

La collaborazione con il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa ha permesso di sperimentare con successo l'uso della gamificazione come strategia didattica innovativa. Questa modalità, infatti, si è rivelata efficace non solo nel coinvolgimento delle persone, ma anche nello sviluppo di una maggiore consapevolezza del ruolo degli operatori di produzione. Inoltre, ha permesso di intervenire in maniera più efficace nel chiarire dubbi e nell'applicare le norme di comportamento in produzione.

Guardando nel dettaglio le ore di formazione per tipologia, negli ultimi due anni si evidenzia un aumento della formazione non obbligatoria rispetto agli anni precedenti. Questo dato conferma la nostra attenzione a investire sul personale oltre quanto richiesto dalle varie normative. Nel 2022, la quantità di ore di formazione non obbligatorie è pari a 364 ovvero al 53% delle ore totali di formazione (Figura 29).

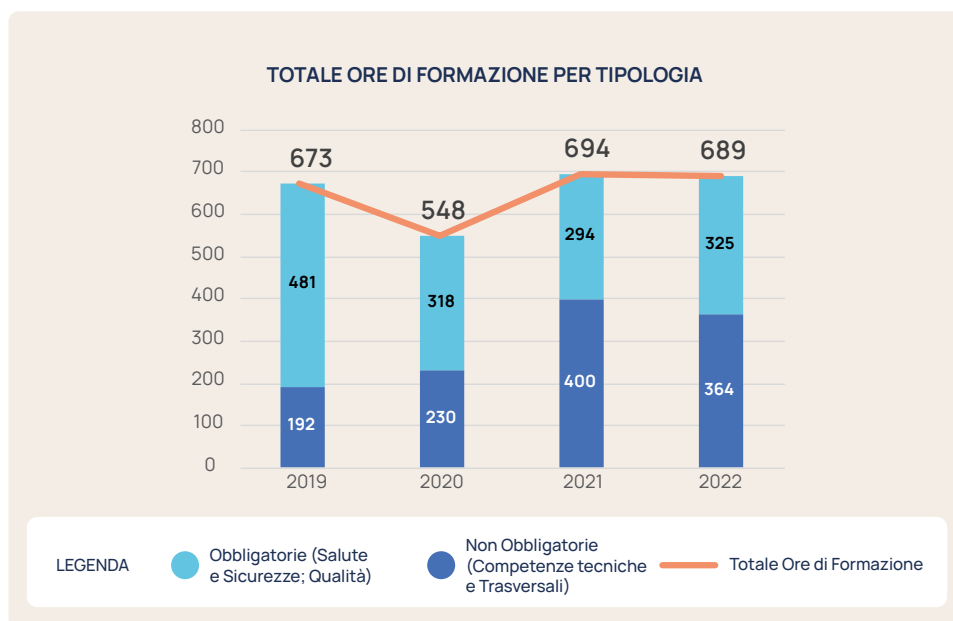


Figura 29 - Totale ore di formazione per tipologia (h) dal 2019 al 2022

Guardando il dettaglio delle ore medie per categoria (Tabella 36) si evidenzia un picco della formazione per la categoria Quadri avutasi dal 2020 in poi. Tale risultato è dovuto all'entrata di nuove persone nel 2019 con qualifica di Quadro, ma soprattutto a un investimento sulla formazione volto a sviluppare competenze tecniche e manageriali. Tale andamento evidenzia anche il nostro percorso evolutivo verso un'Azienda a carattere più manageriale. Riguardo la categoria degli Operai, nel 2019 abbiamo effettuato un aggiornamento della formazione in materia di Haccp di tutto il personale operativo in produzione, che ha richiesto una quantità di ore medie di 16,65. Tale processo negli anni successivi ha portato a una formazione tendenzialmente egualitaria.

Infine, per gli Impiegati si evidenzia un andamento delle ore medie di formazione complessivamente costante a esclusione del 2021, anno in cui abbiamo scelto di posticipare alcuni percorsi formativi per garantirne una maggiore completezza e qualità.

ORE MEDIE FORMAZIONE PER CATEGORIA	2019	2020	2021	2022
QUADRI	1,14	12,44	34,67	21,2
IMPIEGATI	10,44	9,52	6,3	8,69
OPERAI	16,65	8,25	8,22	9

Tabella 36 - Ore medie formazione per categoria (h.) dal 2019 al 2022

## Salute e sicurezza dei dipendenti

Ci impegniamo nel garantire condizioni di lavoro che rispettino il diritto alla salute e alla tutela dell'integrità fisica e psicologica dei nostri lavoratori, con il fine di prevenire qualsiasi impatto negativo sul personale come infortuni, incidenti sul lavoro e malattie professionali.

A tal fine, adottiamo un Sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro che si basa sul rispetto della normativa vigente (Decreto Legislativo 81/2008) che ha portato all'implementazione di figure quali:

- Il dirigente per la sicurezza sui luoghi di lavoro: figura avente poteri gerarchici e funzionali adeguati a organizzare l'attività lavorativa e vigilare sulla stessa, sia in prima persona che attraverso i preposti, individuati in base alle singole competenze, professionalità e aree di lavoro. In tal modo si assicura un controllo continuativo e completo all'interno dell'azienda.
- Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP): un consulente esterno che ha il compito di coordinare il servizio di prevenzione protezione dei rischi sul lavoro.
- Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS): figura interna che ha il compito di dare voce ai lavoratori sulle tematiche della salute e della sicurezza.
- Il medico competente: figura esterna all'Azienda in possesso di specifici titoli e requisiti formativi e professionali funzionali alla valutazione dei rischi, che avviene insieme al datore di lavoro, nonché alla sorveglianza sanitaria di tutti i dipendenti.

Tutti i lavoratori dell'Azienda e i luoghi in cui operano sono oggetto del sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro. Le varie mansioni presenti in Azienda includono operatori di linea, magazzinieri, addetti alle pulizie, impiegati tecnici, impiegati amministrativi e impiegati quadri, i quali operano in diversi ambienti lavorativi, tra cui locali di

produzione, magazzini a bassa temperatura e uffici.

Anche i lavoratori non dipendenti, ma il cui lavoro e/o luogo di lavoro è controllato da Arbi, sono soggetti al sistema di gestione. Il personale impiegato dalle società esterne infatti è gestito formalmente, attraverso l'acquisizione della documentazione comprovante la formazione/addestramento del personale, la consegna e la gestione dei dispositivi di Protezione individuali (DPI) e la segnalazione di scadenze prossime, in tale ambito, alla società di appartenenza.

Ai fini di una valutazione sistematica dei rischi presenti nelle diverse attività lavorative e di una definizione di misure di prevenzione e protezione da adottare per ridurli, utilizziamo il documento di valutazione di rischi (DVR) redatto e aggiornato in conformità con quanto previsto dal D.Lgs 81/08. Nello specifico attraverso il DVR individuiamo e descriviamo i rischi presenti all'interno dell'Azienda, considerando sia gli aspetti legati all'ambiente di lavoro che quelli relativi alle attività svolte. Ciascun rischio individuato viene valutato in termini di valore della probabilità che un evento si verifichi (in scala da 1 a 4) e il valore del danno causato in caso di evento (in scala da 1 a 4). Se il risultato del prodotto tra i due valori è maggiore di 8, il rischio individuato è da considerarsi di livello elevato.

Nella valutazione dei rischi sono coinvolte anche le aziende oggetto di appalto. Le procedure aziendali emesse in materia di salute e sicurezza sono condivise e soggette ad aggiornamento della comunicazione ogni qualvolta ci sia una revisione del documento interessato.

Secondo la normativa vigente, i lavoratori hanno l'obbligo di collaborare attivamente con il datore di lavoro per favorire la propria sicurezza e quella degli altri, attenendosi agli insegnamenti ricevuti attraverso









la partecipazione ai corsi di formazione previsti in materia e agli addestramenti ricevuti. Secondo quanto stabilito dall'art.35 del D.Lgs. 81/08, non è prevista una partecipazione diretta dei lavoratori in sede di riunioni decisionali. Infatti, l'ascolto delle singole necessità è garantito dalla partecipazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS) alla riunione periodica, il quale si fa portavoce delle osservazioni dei lavoratori.

Tuttavia, i lavoratori sono coinvolti in prima persona ogni qualvolta si rendano protagonisti o comunque testimoni di eventi quali infortuni, near-miss e/o incidenti. Sono comunque chiamati a segnalare, se ritenuto necessario, tutte quelle situazioni che ritengono possano mettere a rischio l'incolumità delle persone. A loro disposizione sono affissi nelle bacheche aziendali copia dell'Organigramma della Sicurezza, per l'individuazione della persona a cui ritengono utile rivolgersi.

Per segnalare situazioni di pericolo sul lavoro, sono state installate anche quattro cassette postali dove ogni dipendente può lasciare segnalazioni anonime di qualsiasi natura. È presente, inoltre, il sistema di Whistleblowing, attraverso cui le persone possono inoltrare segnalazioni all'Organismo di Vigilanza mantenendo sempre l'anonimato.

Accogliamo anche ogni possibile segnalazione e tutti gli eventi rilevati sono oggetto di confronto con i lavoratori stessi, di analisi e di fonte per eventuali azioni correttive e/o migliorative che ne possano scaturire. In linea con il nostro interesse verso la salute e la sicurezza dei lavoratori, garantiamo la qualità e l'attendibilità del sistema di gestione e ci impegniamo a svolgere un'azione continua di mitigazione dei rischi,

attraverso le seguenti misure:

- Monitoraggio delle attività e dei luoghi di lavoro: monitoraggio regolare delle attività svolte dai lavoratori, al fine di identificare eventuali situazioni di rischio e adottare misure correttive tempestive.
- La gestione delle attrezzature, delle macchine e degli impianti nell'azienda viene condotta con cura al fine di garantire il loro corretto funzionamento e l'utilizzo in massima sicurezza da parte del personale coinvolto.
- Revisione periodica del documento di valutazione dei rischi (DVR): il DVR viene regolarmente riveduto e aggiornato per tener conto di eventuali cambiamenti nel contesto produttivo dell'Azienda assicurando che i rischi siano adeguatamente valutati e gestiti.
- Riunione annuale con la partecipazione di tutte le figure professionali previste dalla normativa: in questa occasione sono presenti tutte le figure coinvolte nella gestione della sicurezza (datore di lavoro, responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), medico competente e rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, RLS).
- Audit da parte dell'Organismo di Vigilanza (OdV): l'OdV effettua audit regolari per verificare il rispetto delle leggi e dei regolamenti locali in materia di sicurezza, fondamentali per garantire la conformità alle norme di sicurezza e individuare eventuali aree di miglioramento.
- Formazione e informazione: ai singoli lavoratori vengono fornite le adeguate conoscenze e competenze in materia di salute e sicurezza sul lavoro, al fine di sensibilizzarli e renderli consapevoli dei rischi e delle misure preventive da attuare.

Nel 2022 abbiamo implementato strumenti ed elementi migliorativi in termini di sicurezza, quali: integrazione segnaletica di sicurezza, implementazione uscita sicurezza in locale tecnico, sistema di monitoraggio da remoto dei quadri dedicati all'impianto ad ammoniaca

(oltre al già presente sistema di allarme), installazione di protezioni da fuoriuscite accidentali di vapore su impianto locato in prossimità di scale antincendio, implementazione sgancio manuale dei tornelli di accesso ai locali di produzione.

Nel corso dei quattro anni di riferimento non risultano essersi verificati infortuni. Riguardo la salute dei dipendenti, monitoriamo costantemente la situazione sanitaria aziendale grazie al presidio del medico del lavoro, quale soggetto competente alla valutazione dei rischi per la salute dei dipendenti e allo svolgimento di visite periodiche per verificare l'idoneità delle persone alle mansioni svolte.

Il medico del lavoro è tenuto a fornire all'Azienda copie dei certificati di idoneità, che possono includere eventuali limitazioni. In caso quest'ultime fossero presenti, si procede con l'analisi del caso specifico, che viene gestito secondo le indicazioni ricevute e le misure necessarie per tutelare la salute del lavoratore, inclusa la possibilità di cambiare mansione o qualifica, se necessario. Oltre alla figura del medico competente prevediamo forme di servizi sanitari riconosciute dal FONDOEST (fondo di assistenza sanitaria integrativa per i dipendenti previsto dal CCNL) e dal FONDO QUAS previsto per gli impiegati quadro.

## Formazione, salute e sicurezza

Ci impegniamo a promuovere attivamente la formazione continua dei nostri dipendenti accogliendo con favore anche possibili richieste a partecipare a corsi specifici aggiuntivi rispetto a quelli previsti da normativa.

Sulla base dell'accordo stato-regioni, a ogni lavoratore eroghiamo una formazione obbligatoria basata su: un corso di Formazione Generale di quattro ore gestito da organismi accreditati e su un corso di Formazione Specifica, che varia a seconda della mansione svolta dal dipendente, che prevede ulteriori 4, 8 o 12 ore di lezione a seconda del livello di rischio a cui il lavoratore è sottoposto. Gli addetti di magazzino e di produzione sono soggetti a una formazione complessiva di 16 ore (4+12) mentre per gli impiegati sono previste 8 ore di formazione (4+4).

La formazione dei lavoratori si completa con l'addestramento specifico alla mansione svolta e all'uso delle attrezzature/locali oggetto delle proprie attività. Tutte le formazioni sono pianificate e archiviate attraverso un gestionale che permette di tenere traccia delle attività formative svolte e le loro scadenze, sulla base del Piano di Formazione annuale.



## 6.2 I NOSTRI CLIENTI

### Qualità e sicurezza dei prodotti

La qualità rappresenta un aspetto fondamentale e la sua importanza è riconosciuta in tutte le fasi del processo produttivo: dall'accettazione delle materie prime, al controllo durante la produzione fino ad arrivare alla gestione dei reclami. Tali aspetti sono gestiti all'interno di un contesto ricco di certificazioni, che sono state colte come un'opportunità per continuare a migliorare i processi. Ogni giorno, infatti, una squadra multidisciplinare, formata da sei persone provenienti da percorsi di laurea diversi si dedica a condurre e a migliorare il sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare, presidiando tutte le fasi con azioni di prevenzione e controllo. L'adozione di questo sistema costituisce un vero e proprio impegno che abbiamo intrapreso nei confronti della distribuzione e del consumatore finale, per garantire prodotti buoni e sicuri.

Il sistema di qualità e gestione della sicurezza alimentare permette di identificare e prevenire eventuali rischi (sia noti che emergenti) legati alle materie prime, agli imballaggi e all'ambiente di produzione. Nello stabilimento di produzione è adottata la metodologia HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) per la gestione di rischi derivanti da contaminanti chimici, biologici, microbiologici e fisici. Grazie a questa metodologia vengono definiti e monitorati i punti critici di controllo del

processo produttivo (CCP), fondamentali per garantire la sicurezza dei prodotti.

Tale sistema è in linea con i requisiti degli schemi certificativi BRC ed IFS, certificazioni internazionali riconosciute dal GFSI - Global Food Safety Initiative - che costituiscono il riferimento più importante per la sicurezza e la qualità alimentare per la grande distribuzione. Entrambi i certificati hanno validità annuale e sono rilasciati dopo severi audit di verifica non annunciati, che ci hanno portato nel 2022 ad essere valutati "Higher Level" per IFS e con "Grade AA+" per BRC.

Nel 2022 abbiamo effettuato 47 audit interni, ricevuto 6 audit da terza parte per il rinnovo delle certificazioni (audit di BRC e IFS) e 4 da parte dei clienti, ottenendo i massimi punteggi.



QUALITÀ



Qualità



Nel corso del 2022, in continuità con gli anni precedenti, abbiamo dedicato particolare impegno per garantire la massima sicurezza dei prodotti. A tale scopo, sono stati effettuati più di 3700 controlli chimico-microbiologici sulle materie prime in arrivo, condotti sia da laboratori esterni accreditati, che dal nostro laboratorio interno.

Nel corso dell'ultimo anno, sono stati effettuati oltre 900 controlli sul prodotto finito, confermando il nostro impegno per garantire un elevato standard di qualità e sicurezza. Di non minore importanza risultano essere le determinazioni analitiche che abbiamo effettuato per monitorare l'ambiente di produzione, attraverso le analisi microbiologiche, in particolare, dei due principali veicoli di contaminazione microbiologica, cioè l'aria e le superfici. Negli ultimi quattro anni, abbiamo condotto circa 30.000 analisi sull'ambiente di produzione, sia da parte dei laboratori esterni, che da parte del laboratorio interno.

I controlli analitici vengono effettuati in accordo al piano di campionamento, redatto in base al rischio specifico sulle materie prime. L'analisi del rischio viene svolta anno per anno rispetto all'anno precedente e permette di aggiornare i piani di campionamento, i quali sono in continua evoluzione, basandosi su aggiornamenti normativi e notizie dai paesi fornitori di provenienza. Il controllo per i corpi estranei, invece, è interno e avviene tramite raggi X o metal detector. Abbiamo anche installato una Real-Time PCR nel nostro laboratorio interno, per la sicurezza microbiologica delle materie prime e dei prodotti finiti, per andare, in tempi brevissimi, a individuare la presenza o meno di patogeni. Questo ci consente di dimostrare la sicurezza alimentare di tutti i prodotti, in meno tempo e con risultati assolutamente affidabili.

CONTROLLI	2019	2020	2021	2022
VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE	46	49	47	47
AUDIT 3° PARTE	BRC, ISO, IFS, BIO, FSSC 22000, MSC (6)	IFS, BRC, ISO, MSC (4)	ISO, MSC, BRC, IFS (4)	IFS, ISO, MSC, BRC, BRC, IFS (6)
AUDIT 2° PARTE	1	3	1	4
PRELIEVI DI 2° PARTE	3	3	22	29
ISPEZIONI ASL	5	6	5	5
PRELIEVI ASL	13	12	16	26

Tabella 37 - Audit e verifiche effettuati da Arbi e da enti terzi dal 2019 al 2022



TIPOLOGIA DI CONTROLLO	2019		2020		2021		2022	
	N° Determinazioni	N° Campioni	N° Determinazioni	N° Campioni	N° Determinazioni	N° Campioni	N° Determinazioni	N° Campioni
CONTROLLI SU MATERIE PRIME DA LABORATORIO ESTERNO	4235	1759	4406	1898	3572	2085	3720	1826
CONTROLLI SU MATERIE PRIME DA LABORATORIO INTERNO	423	1759	470	1898	493	2085	59	1826
CONTROLLI SU PRODOTTI FINITI DA LABORATORIO ESTERNO	953	849	1678	1117	797	1298	395	1215
CONTROLLI SU PRODOTTI FINITI DA LABORATORIO INTERNO	1092	849	691	1117	671	1298	507	1215
CONTROLLI ESTERNI SULL'AMBIENTE DI PRODUZIONE	6500	/	7220	/	6484	/	3800	/
CONTROLLI INTERNI SULL'AMBIENTE DI PRODUZIONE	1371	/	1315	/	1210	/	1194	/

Tabella 38 - Tipologie e numero di controllo effettuati sulle materie prime, sui prodotti finiti e sull'ambiente produttivo dal 2019 al 2022

Nel corso dell'anno, sono state dedicate 65 ore alla formazione del personale che si occupa di qualità, in aumento rispetto all'anno precedente, anche grazie alla possibilità di usufruire di tali corsi da remoto, al fine di garantire che tutti possiedano le competenze necessarie per svolgere il proprio lavoro in modo efficace. Tale investimento in formazione ha permesso di fornire ai dipendenti le conoscenze e le abilità fondamentali per aderire a metodologie e strumenti di gestione della qualità all'avanguardia, interpretare gli standard e le normative in modo appropriato e affrontare efficacemente l'analisi dei processi e la risoluzione dei problemi. La formazione continua, infatti, è un elemento chiave per tenere il passo con le ultime evoluzioni del settore, garantendo il costante miglioramento delle capacità del personale.

	2019	2020	2021	2022
N° ORE FORMAZIONE PER PERSONALE QUALITÀ	84	96	49	65

Tabella 39 - Ore di formazione svolte dal personale della qualità dal 2019 al 2022

Riconoscendo l'importanza cruciale di offrire alimenti sicuri e di alta qualità ai consumatori, abbiamo implementato un set di indicatori chiave di prestazione per quanto riguarda la qualità e la sicurezza alimentare. Questo sistema di raccolta e analisi dati consente di valutare regolarmente i progressi verso gli obiettivi prefissati e offre una panoramica completa delle prestazioni, consentendo di identificare punti di forza e le aree di miglioramento.

Gli indicatori riguardano: non conformità da fornitore, non conformità per linea di produzione, reclami dei clienti e consumatori con indice CPMU, numero di ritiri e richiami. L'indicatore sulle non conformità, calcolato come rapporto tra il numero di non conformità e le unità vendute, mostra valori per il quadriennio decisamente bassi, prossimi allo zero, dimostrando la nostra attenzione nell'assicurare la sicurezza dei prodotti. Inoltre, nel corso del quadriennio non si sono verificati episodi di non conformità a regolamenti che hanno causato una sanzione o una penale.

La gestione accurata e tempestiva delle segnalazioni è l'elemento chiave che ci permette di individuare prontamente le cause dei reclami e di intraprendere le azioni correttive necessarie per risolvere le problematiche segnalate. Attraverso i nostri canali comunicativi, come il sito web, l'e-mail e i social media gestiamo il dialogo aperto e costruttivo con i consumatori, consentendo di valutare la soddisfazione, identificare eventuali carenze e implementare misure correttive, riuscendo a mantenere elevati standard di qualità, trasparenza e soddisfazione del cliente.

	2019	2020	2021	2022
INDICE DI NON CONFORMITÀ	0,00000027	0,0000007	0,0000004	0,0000003

Tabella 40 - Indice di non conformità dei prodotti di Arbi dal 2019 al 2022

## Etichettatura e trasparenza delle informazioni al consumatore

Da sempre, ci impegniamo a garantire che le informazioni presenti sulle etichette e gli imballaggi dei nostri prodotti siano chiare e facilmente leggibili dal consumatore. Diversi sono i principi che guidano questo obiettivo:

- **Leggibilità e chiarezza:** l'etichetta e il confezionamento dei prodotti sono progettati al fine di essere facilmente leggibili e chiari per il consumatore. Utilizziamo caratteri di dimensioni adeguate, colori contrastanti e uno stile di scrittura leggibile.
- **Riconoscibilità:** adottiamo una struttura grafica dell'etichetta e dell'imballaggio ben definita per garantire un'immediata riconoscibilità dei prodotti da parte del consumatore.
- **Trasparenza:** l'etichetta e l'imballaggio sono progettati in modo che il consumatore possa vedere e confrontare facilmente ciò che sta acquistando. Questo include informazioni chiare sugli ingredienti e gli allergeni.
- **Intuitività:** per facilitare la comprensione da parte del consumatore, sull'etichetta disponiamo le informazioni chiave del prodotto in maniera intuitiva.

In conformità alle recenti normative in materia di etichettatura ambientale, ci impegniamo nel fornire al consumatore il maggior livello di completezza possibile riguardo alle migliori modalità di gestione finale degli imballaggi dei nostri prodotti.

La creazione dell'etichetta è svolta dalle funzioni di ricerca e sviluppo, assicurazione qualità e marketing. L'attività di food labelling ha inizio dal flusso approvativo della materia prima, che prevede la redazione di

una scheda tecnica, che costituisce il capitolato e che viene inviata al fornitore per approvazione. Qui vengono definiti ingredienti, allergeni, qualità, sicurezza e caratteristiche merceologiche. Attraverso poi il modulo "Progetti" del gestionale Ayama, al termine del percorso approvativo dello sviluppo delle nuove referenze, l'assicurazione qualità redige in modo automatico la lista ingredienti, comprensiva di allergeni, a partire dalle distinte base caricata a sistema. L'ufficio marketing condivide poi le caratteristiche da mettere in evidenza e comunicare al consumatore. Segue poi approvazione finale da parte dell'assicurazione qualità.

In caso di dubbi su alcune diciture o per particolari mercati di riferimento, l'assicurazione qualità si rivolge a consulenti esterni per un parere tecnico di conformità a normative e/o specifiche richieste dai mercati stranieri. Infine, il prodotto viene inviato a laboratorio esterno accreditato per l'analisi nutrizionale per poi inserire i valori nella tabella presente in etichetta.

Di particolare importanza in ambito di etichettatura è la gestione tempestiva e adeguata di eventuali segnalazioni e reclami in ottica di miglioramento continuo e attenzione alle preoccupazioni dei nostri clienti. A tale riguardo nel corso dei quattro anni di riferimento si sono registrati degli episodi di non conformità a regolamenti che hanno causato un avviso (2 nel 2019 e 2020, 5 nel 2021 e 4 nel 2022<sup>10</sup> un numero esiguo rispetto alla quantità di prodotti commercializzati). Non risultano invece essere presenti episodi di non conformità concernenti comunicazioni di marketing.

<sup>10</sup> Sono compresi 3 reclami per mancato rispetto delle tolleranze ai valori nutrizionali dichiarati.

# Come leggere l'etichetta

L'etichetta è la carta d'identità del prodotto e svolge un ruolo fondamentale nel fornire al consumatore tutte le informazioni necessarie per effettuare una scelta consapevole d'acquisto. Questa presenta informazioni obbligatorie stabilite per legge, come l'elenco degli ingredienti, il termine minimo di conservazione, le modalità

di conservazione e la presenza di allergeni. Oltre a ciò, l'etichetta può presentare informazioni volontarie che forniscono ulteriori dettagli sul prodotto o sull'azienda stessa. Di seguito si riporta un esempio esplicativo di quanto presente in etichetta di uno dei nostri prodotti, il Condiscoglio.



- 1** Denominazione commerciale
- 2** Termine minimo di conservazione
- 3** Lotto di produzione, obbligatorio per la tracciabilità del prodotto
- 4** Indicazione dell'effettivo ingrediente ittico utilizzato
- 5** Indicazione del peso
- 6** Contributo all'Associazione di Tutela Ambientale Blue Resolution

- 1** Denominazione legale del prodotto
- 2** Lista ingredienti con indicazione in "bold" degli ingredienti allergizzanti
- 3** Indicazione che il prodotto è idoneo al consumo da parte delle persone ciliache
- 4** Modalità di preparazione con l'impiego di pasta
- 5** Modalità di conservazione ed avvertenza sulla possibile presenza di frammenti di guscio
- 6** Indicazione del peso netto  
La "e" indica che il peso netto del prodotto è stato determinato da un apparecchio sottoposto a controllo metrologico, per verificare cioè l'affidabilità e l'esattezza delle misure registrate
- 7**
- 8** Etichettatura ambientale sul corretto smaltimento degli imballi
- 9** Claim sull'utilizzo di energia elettrica 100% da fonti rinnovabili
- 10** Codice Ean 13 che identifica il prodotto
- 11** Indicazione dello stabilimento di produzione
- 12** Servizio consumatori
- 13** Autorizzazione sanitaria
- 14** Energia per porzione
- 15** Tabella nutrizionale





CAPITOLO 7

**CREAZIONE E**

**CONDIVISIONE DI VALORE**



## 7.1 VALORE ECONOMICO E BUSINESS CONTINUITY

Il valore economico generato rappresenta la ricchezza economica prodotta nel corso dell'anno e l'analisi della distribuzione di questo valore ci permette di valutare l'impatto economico-sociale creato, rappresentando così il principale indicatore di riferimento per la quantificazione della ricchezza generata a beneficio di tutti i nostri stakeholder.

Al fine di presentare in modo trasparente questa distribuzione, il prospetto si basa sulla riclassificazione dello schema di conto economico presente nel bilancio d'esercizio. Tale prospetto offre una panoramica chiara e dettagliata di come il valore economico generato sia stato distribuito tra tutti gli attori coinvolti nel contesto operativo.

Esso è costituito dal valore della produzione e dai proventi della gestione finanziaria, come i proventi finanziari, le differenze di cambio nette positive e le rettifiche di attività e passività finanziarie nette positive. Il valore economico distribuito tra i diversi stakeholder si divide in:

- Remunerazioni dei fornitori: principalmente acquisti di materie prime, beni e servizi.
- Remunerazione del personale: remunerazione diretta costituita da salari, stipendi e TFR, nonché remunerazione indiretta costituita dagli

oneri sociali.

- Remunerazione dei finanziatori: interessi passivi.
- Remunerazione della Pubblica Amministrazione: imposte sul reddito di esercizio e altre imposte e tasse societarie.
- Remunerazioni dei terzi (comunità, territorio e associazioni di categoria): erogazioni liberali e contributi associativi.

VALORE ECONOMICO	UNITÀ DI MISURA	2019	2020	2021	2022
VALORE ECONOMICO GENERATO	€	47.377.346	51.872.125	62.838.100	56.339.626
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	€	44.806.600	46.617.502	58.498.389	53.519.813
REMUNERAZIONE DEI FORNITORI	€	41.749.812	42.608.464	54.881.310	49.766.995
REMUNERAZIONE DEL PERSONALE	€	2.553.285	2.762.911	2.869.704	2.994.536
REMUNERAZIONE DEI FORNITORI DI CAPITALE	€	442.209	283.875	190.462	377.714
REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE	€	24.970	812.695	413.191	231.326
REMUNERAZIONE DEI TERZI (COMUNITÀ, TERRITORIO, ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA)	€	86.264	149.557	143.722	149.242
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO	€	2.570.746	5.254.623	4.339.711	2.819.813

Tabella 41 - Ripartizione del valore economico generato da Arbi dal 2019 al 2022

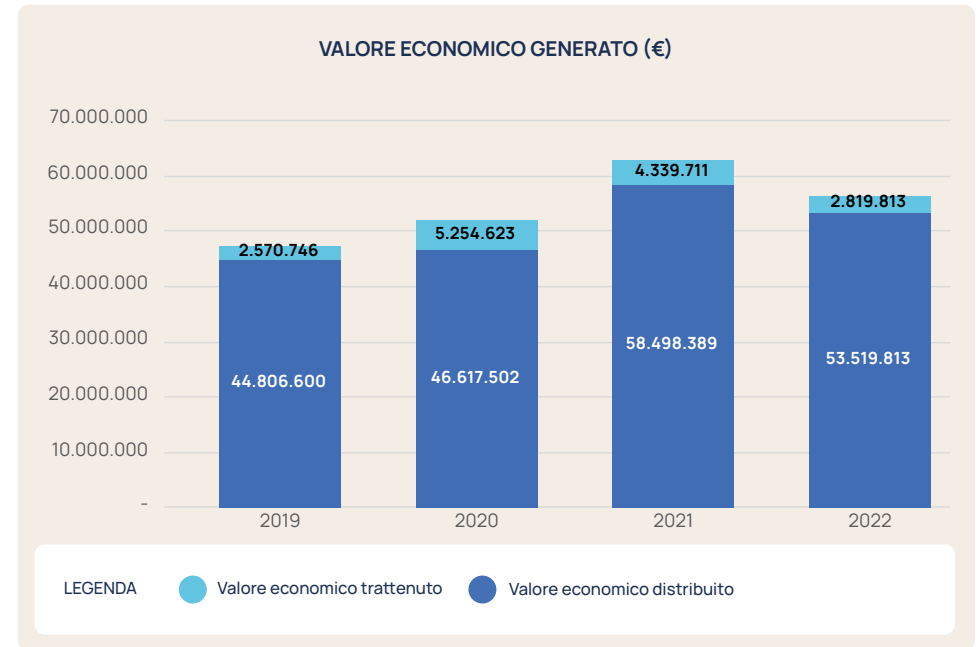


Figura 30 - Ripartizione del valore economico generato da Arbi dal 2019 al 2022

Durante il quadriennio 2019-2022, siamo riusciti a generare valore grazie a un solido modello di business e a una strategia improntata sulla crescita, l'innovazione e la sostenibilità. L'impegno verso tali principi si è riflesso positivamente sul valore economico generato, il quale ha mostrato una tendenza crescente nel tempo. Anche il valore economico distribuito è aumentato negli anni, toccando il suo apice nel 2021 (+25% rispetto all'anno precedente), dovuto principalmente agli acquisti di materie prime,

che sono stati più alti di 10,6 mln di euro circa rispetto al 2020. Questo risultato conferma la capacità dell'azienda di creare valore in maniera

sostenibile, assicurando benefici non solo per sé stessa, ma anche per gli stakeholder coinvolti.

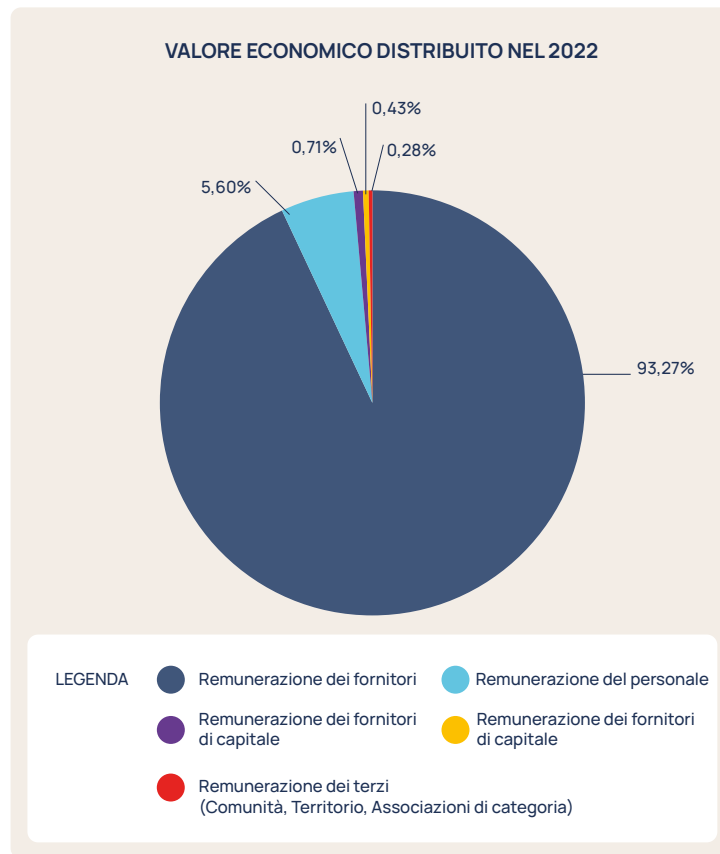


Figura 31 - Ripartizione del valore economico distribuito nel 2022

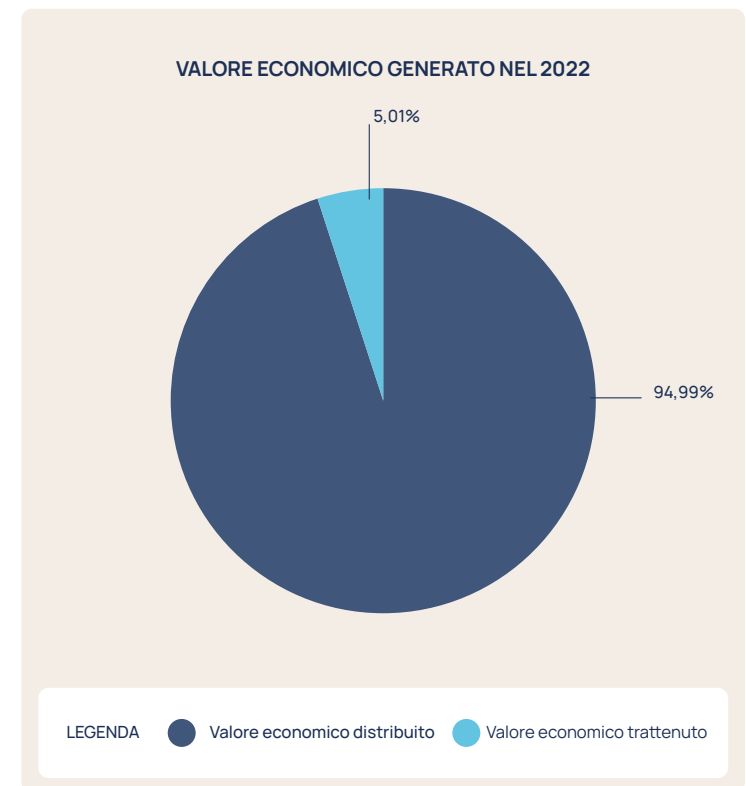


Figura 32 - Ripartizione del valore economico generato nel 2022 (%)



Nel 2022 il valore economico generato complessivo è stato di oltre 56 milioni di euro, di cui il 94,99% è stato distribuito tra i diversi stakeholder della filiera. In particolare, il 5,60% è stato distribuito ai dipendenti sotto forma di retribuzioni e contributi, in linea con la politica aziendale di equa retribuzione e di promozione di un clima di lavoro sereno e produttivo, il 93,27% ai fornitori di materie prime e servizi e la restante parte ai finanziatori, alle istituzioni e alla comunità, attraverso il pagamento di interessi, tasse e liberalità. Inoltre, ci impegniamo costantemente a destinare una quota significativa del valore economico generato (nel 2022 pari a 149.242 euro) a iniziative di beneficenza e progetti di sviluppo sostenibile del territorio. Questo impegno dimostra la volontà di andare oltre la semplice ricerca del profitto e di contribuire attivamente al benessere della comunità e alla protezione dell'ambiente.

Nonostante le difficoltà globali degli ultimi anni, legate alla diffusione della pandemia e i conseguenti cambiamenti nei modelli di consumo alimentare, il valore economico trattenuto è crescente negli ultimi anni, ad eccezione del 2022. Tali risultati confermano che gli investimenti

effettuati negli anni dalla società sono riusciti a soddisfare in maniera sempre più puntuale e precisa le richieste dei clienti e dei consumatori finali.

Questi risultati sono stati possibili grazie alla scelta della società di definire un approccio chiaro alla continuità aziendale, già riaffermato all'inizio del 2020 e modulato nei continui cambiamenti di contesto avvenuti nel corso degli ultimi anni, a cui sta dando concreta attuazione nel perseguire i propri orientamenti strategici:

- Consolidamento della liquidità, grazie alla fiducia degli istituti finanziari, un'oculata gestione di tutte le componenti del circolante e un approccio selettivo agli investimenti, privilegiando quelli orientati alla crescita.
- Corretta gestione dei costi operativi, conseguita attraverso un attento controllo dei costi fissi e l'ottimizzazione della gestione del network logistico e distributivo in modo flessibile nei vari momenti di tensione degli ultimi anni (pandemia, guerra in occidente), sempre con l'obiettivo di non far venire meno supporto al cliente.



- Consolidamento della propria posizione di leadership e di relazione con il mercato garantendo ai propri clienti un elevato standard di servizio, nell'assoluto rispetto delle norme sanitarie su tutta la filiera, in grado di soddisfare e garantire il consumatore finale.
- Individuazione di nuove opportunità di business con riguardo a nuove linee di prodotto.
- Elevata attenzione e implementazione di azioni concrete volte alla sostenibilità.

Tali orientamenti strategici sono fondamentali per gestire l'attività in un'ottica di continuità futura. Infatti, adottiamo un approccio proattivo per rispondere ai cambiamenti che possono verificarsi nel corso degli anni. Sia sul fronte del mercato che dei rischi finanziari a cui l'azienda è maggiormente esposta, come rischio di cambio, rischio tasso d'interesse, rischio di credito e rischio liquidità. Poniamo, infatti, particolare attenzione alla gestione dei rischi, implementando misure per mitigare gli impatti negativi potenziali, ad esempio tramite operazioni di copertura a pronti e a termine per il rischio di cambio o

tramite la sottoscrizione di polizze crediti per il rischio di credito. Inoltre, attraverso un'analisi approfondita degli scenari futuri, ci impegniamo a sviluppare strategie e politiche mirate all'adattamento delle mutevoli esigenze del settore e alla captazione delle opportunità emergenti, tramite la promozione della cultura dell'innovazione e della sostenibilità. Si propone dunque di garantire la continuità futura e la crescita sostenibile nel settore dei prodotti ittici surgelati, preservando al contempo l'ambiente e creando valore per i suoi stakeholder. Nel 2021, grazie a tale approccio, abbiamo ottenuto il riconoscimento Cribis Prime Company, rilasciato esclusivamente a quelle imprese che mantengono in modo costante un'elevata affidabilità economico-commerciale. Abbiamo ottenuto questo riconoscimento conseguendo il massimo livello di valutazione del sistema di rating D&B Cribis, che rappresenta la conferma del livello di solidità economica e una garanzia per tutte le imprese che ci scelgono come partner commerciale.







## Spesa verso i fornitori locali

Nel corso del quadriennio gli acquisiti da fornitori sono aumentati in linea con l'incremento del fatturato. In particolare, si nota una crescita degli acquisti verso fornitori locali, che nel quadriennio osservato è stata pari a circa 2 milioni di euro, mentre la quota percentuale di spesa verso i fornitori non locali ha vissuto oscillazioni da un anno all'altro. Tali oscillazioni, dovute principalmente alle differenti importazioni di materie prime ittiche, dipendono da numerosi fattori tra cui il livello di scorte, che a causa della congiuntura geopolitica attuale, abbiamo deciso di mantenere alto, nonostante ci fosse un aumento del costo dovuto alle peggiorate condizioni di approvvigionamento, all'allungamento del transit time nelle consegne, ai riflessi della pandemia sulla filiera e alla logistica internazionale.

	2019		2020		2021		2022	
SPESA VERSO FORNITORI LOCALI	17.648.271	42,3%	18.660.176	43,8%	18.478.209	33,7%	19.670.894	39,53%
SPESA VERSO FORNITORI NON LOCALI	24.101.541	57,7%	23.948.288	56,2%	36.403.102	66,3%	30.096.101	60,47%
<b>TOTALE SPESA VERSO I FORNITORI</b>	<b>41.749.812</b>		<b>42.608.464</b>		<b>54.881.311</b>		<b>49.766.995</b>	

Tabella 42 - Ripartizione della spesa effettuata da Arbi nei confronti dei fornitori dal 2019 al 2022

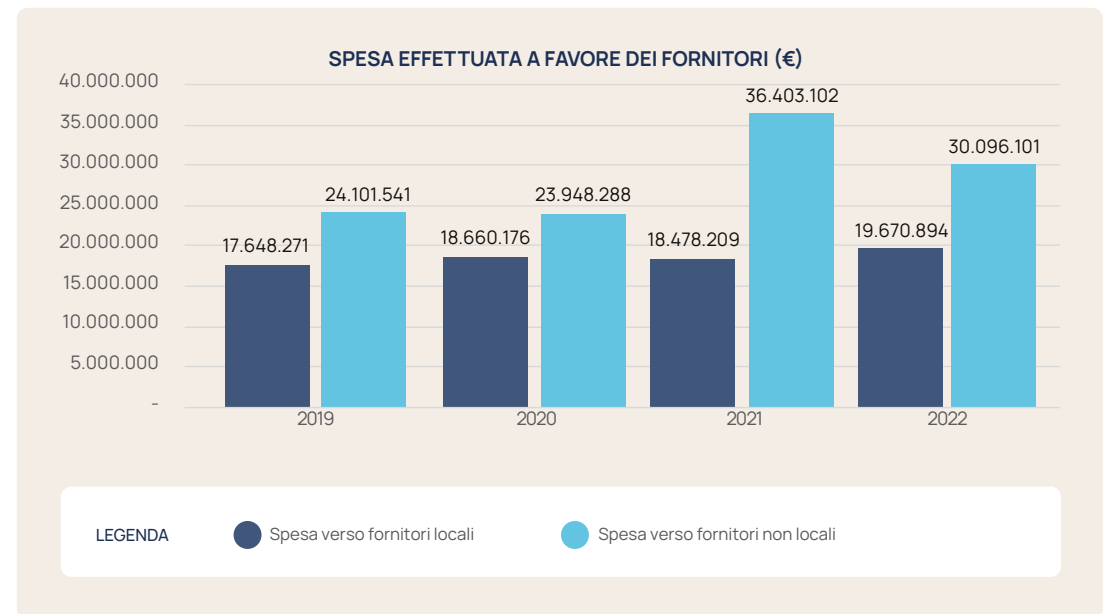


Figura 33 - Ripartizione della spesa effettuata da Arbi nei confronti dei fornitori dal 2019 al 2022

Sempre in relazione agli acquisti, nel corso del 2022 la proporzione di spesa verso fornitori locali si è attestata al 39,5%, in aumento rispetto alla quota dell'anno precedente. La spesa verso i fornitori non locali, è passata infatti dagli oltre 36 milioni di euro nel 2021 ai circa 30 milioni nel 2022. La proporzione complessiva ha quindi visto un nuovo bilanciamento proprio in considerazione dei minori acquisti effettuati nei confronti dei fornitori di materie prime ittiche.





Figura 34 - Ripartizione della spesa effettuata da Arbi nei confronti dei fornitori dell'anno 2022

## 7.2 PROMOZIONE DELL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA E DI PRODOTTO

Da sempre investiamo nell'innovazione tecnologica attraverso impianti all'avanguardia e un sistema avanzato di controlli che ci ha consentito di ottenere importanti certificazioni a livello nazionale e internazionale.

Allo stesso tempo tuteliamo e trasmettiamo i valori del territorio che si ispirano alla tradizione toscana e mediterranea attraverso partnership con cuochi specializzati per la ricerca di ricette ad hoc e di qualità. Il nostro team di ricerca e sviluppo che si occupa di innovazione è costituito da quattro persone: il direttore tecnico, un coordinatore tecnico e due coordinatori operativi:

- Il direttore tecnico è la figura professionale che si occupa di presidiare il processo di innovazione, coordinando la ricerca di base e interpretando, insieme all'Ufficio Marketing, i cambiamenti del settore in cui opera, per assicurare lo sviluppo e l'innovazione dei prodotti e dei processi.
- Il coordinatore tecnico si occupa di gestire e organizzare prove di shelf-life, di stress sui prodotti e challenge test. Ricerca nuovi ingredienti, imballaggi e soluzioni tecniche e organizza le prove pilota.
- I coordinatori operativi si occupano di elaborare le nuove ricette in cucina R&D, organizzare i panel test aziendali interni e quelli presso istituti esterni. Collaborano con l'ufficio marketing per la creazione di ricette e video-ricette per i canali web e social, scatti fotografici dei piatti per le nuove etichette. Gestiscono le campionature di prodotto per clienti nazionali ed internazionali. Organizzano le prove di collaudo

in produzione di nuovi prodotti e gestiscono il flusso di Ricerca e Sviluppo attraverso il gestionale "Ayama", interfacciandosi con tutte le funzioni aziendali.

In ottica di ottimizzazione della gestione dei progetti di ricerca e sviluppo dell'Azienda, utilizziamo un software chiamato "AYAMA" che attraverso il modulo "Progetti", ci consente di monitorare tutti gli input e output delle singole attività e di assegnare le fasi e i compiti alle diverse funzioni aziendali. Ogni progetto è infatti accompagnato da un diagramma di GANTT che evidenzia le fasi del progetto e le relative scadenze. In questo modo, gestiamo in modo efficace ed efficiente i progetti di Ricerca e Sviluppo, assicurandoci che le varie attività siano svolte in modo tempestivo e coordinato.

Quando ci troviamo a dover definire nuove formulazioni di ricette o a modificare quelle esistenti sono previsti dei panel test volti ad approvare o respingere i nuovi prodotti o le modifiche apportate. I panel test interni sono condotti, inizialmente, all'interno del gruppo di Ricerca e Sviluppo. In seguito a esito positivo o per conferma/dubbi su alcuni aspetti, l'assaggio viene ampliato all'ufficio qualità. Raccolte le osservazioni, il gruppo modifica la ricetta iniziale che sottopone di nuovo a test. Approvato internamente da R&D e ufficio qualità, il panel test si estende poi a tutta l'Azienda, somministrando oltre al prodotto anche un questionario anonimo, per la valutazione di prodotto e packaging.





L'obiettivo principale del panel test è di ottenere informazioni di mercato affidabili e utili per prendere decisioni informate sul lancio di un nuovo prodotto o sulle modifiche da apportare a prodotti esistenti.

Per i nuovi prodotti spesso viene coinvolto un panel test esterno all'azienda, presso istituti riconosciuti ed accreditati che raccolgono opinioni da un'ampia gamma di consumatori, sia riguardo al prodotto stesso che al suo packaging.

L'ufficio ricerca e sviluppo collabora costantemente sia con i propri fornitori, per recepire nuove opportunità (sia tecniche che di mercato), che con l'ufficio marketing per andare a individuare nuovi modelli o stili di consumo e necessità del mercato e dei consumatori.

I dati relativi agli investimenti in ricerca e sviluppo evidenziano la nostra volontà di farne un punto cardine dell'azienda. Nel corso dei quattro anni, infatti, in tale ambito, si evidenzia una tendenza complessiva degli investimenti in aumento pari al 33% in più nel 2022 rispetto al 2020.

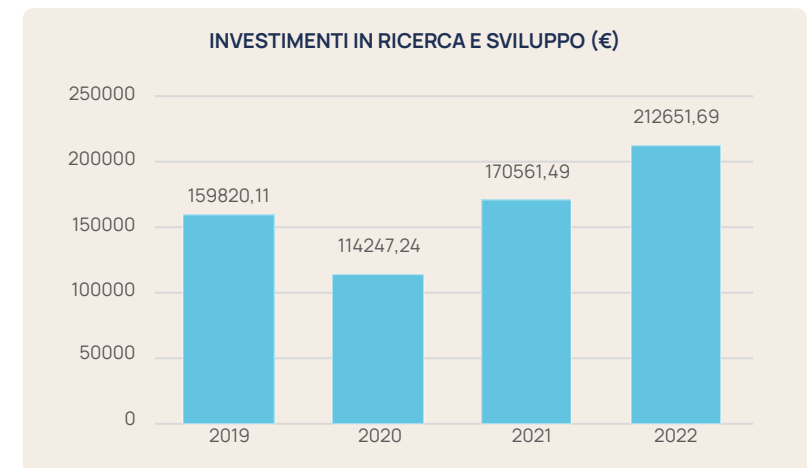


Figura 35 - Investimenti in ricerca e sviluppo (€) dal 2019 al 2022



## Innovazioni di prodotto

Nel 2022 abbiamo investito nella riformulazione dei prodotti della linea di condimenti per pasta e hanno riguardato i seguenti aspetti:

- Migliorie qualitative: è stata ridotta la temperatura di cottura della salsa, il che ci ha permesso di ottenere un miglioramento complessivo delle caratteristiche organolettiche del prodotto.
- Migliorie nutrizionali: è stata eliminata l'aggiunta di olio extra-vergine di oliva crudo dosato direttamente sulla salsa contribuendo così a un'opzione più salutare dal punto di vista nutrizionale.

## Innovazioni di processo

Da sempre poniamo una particolare attenzione all'innovazione dei processi, adottando soluzioni volte all'efficienza dei locali e degli impianti.

Nel 2016, abbiamo realizzato un nuovo impianto frigorifero, introdotto una caldaia ad olio diatermico, ed implementato anche una serie di misure per il recupero dell'energia da riutilizzare nell'intera area frigorifera.

Come già anticipato, nel corso del 2020, abbiamo apportato importanti cambiamenti al proprio sistema produttivo. In particolare, abbiamo introdotto un turno di lavoro unico, a differenza del precedente sistema spezzato (4+4) che comportava due ore di fermo macchine con le apparecchiature refrigeranti in standby.

Nel 2022 abbiamo dato inizio a tre nuovi importanti progetti di efficientamento, che termineranno entro l'inverno 2023 e la successiva primavera.

Il primo è un nuovo impianto di depurazione che ci permetterà di:

- recuperare l'acqua reflua mediante adeguato trattamento depurativo, al fine di renderla adatta alla distribuzione (circa 40.000 metri cubi).
- riutilizzare l'acqua reflua per specifica destinazione d'uso, in parziale o totale sostituzione d'acqua superficiale o sotterranea.

Oltre a ciò, abbiamo scelto di investire nel revamping dell'impianto frigo localizzato nella porzione più vecchia dello stabilimento, con una soluzione bistadio che ci permetterà notevoli risparmi attraverso:

- il passaggio da idrofluorocarburi a refrigeranti naturali (NH<sub>3</sub> e CO<sub>2</sub>).
- il recupero e il riutilizzo del calore di scarto.- la dotazione di apparecchiature per il controllo e il monitoraggio che consentano il minimo consumo energetico ed evitino perdite di temperatura e refrigeranti.

Infine, l'ultimo progetto riguarderà l'installazione di pannelli solari con le seguenti caratteristiche:

- 4 generatori fotovoltaici composti da n° 1336 moduli.
- una potenza nominale complessiva di 534,4 kWp per una produzione di 575.531,6 kWh annui.
- una superficie di 2.364,72 m<sup>2</sup>.







## 7.3 COINVOLGIMENTO DELLE COMUNITÀ LOCALI

### Blue Resolution

Con l'acquisto di questa confezione, contribuisce a sostenere "Blue Resolution - Associazione di tutela ambientale" senza scopo di lucro, per attuare interventi e servizi finalizzati alla salvaguardia e al miglioramento delle condizioni dell'ambiente e all'utilizzazione accorta e razionale delle risorse naturali, nonché alla tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e del paesaggio. Per maggiori informazioni [www.associazioneblue.org](http://www.associazioneblue.org)



Finanziamo dal 2019 l'Associazione di Tutela Ambientale Blue Resolution, che, trova la sua ragion d'essere nella volontà da parte della famiglia Arbi e della Società Arbi Dario S.p.A. di veicolare e sostenere progetti a tutela dell'ambiente, promuovendone la realizzazione e la diffusione, al fine di sensibilizzare la popolazione ad un uso più attento delle risorse naturali e al rispetto dell'ecosistema naturale. Fra questi rientra il progetto Blue Resolution, in collaborazione fra Arbi Dario S.p.A., la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa ed Ergo S.r.l., nato al fine di individuare e proporre soluzioni innovative per la difesa e la tutela dell'ambiente marino, in special modo dall'inquinamento da plastiche, con una risposta reale e concreta alla loro eliminazione, da sviluppare

su tre fronti principali:

1. La salvaguardia e la tutela dei nostri mari attraverso soluzioni tecnologiche innovative.
2. L'informazione, la sensibilizzazione e la cooperazione di tutti, al fine di migliorare i comportamenti e il rispetto verso l'ambiente e le sue risorse naturali.
3. La riduzione del consumo e dell'utilizzo di plastica da parte del nostro sistema produttivo per un minor impatto ambientale a favore del benessere collettivo.

Fra le attività di interesse generale definite nel proprio atto costituzionale e oggetto dell'attività dell'Associazione Blue Resolution, ci sono:

1. Gli interventi e i servizi finalizzati alla salvaguardia, al miglioramento delle condizioni dell'ambiente e alla utilizzazione accorta e razionale delle risorse naturali, con esclusione dell'attività di raccolta e riciclaggio dei rifiuti urbani speciali e pericolosi.

2. Gli interventi di tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e del paesaggio, ai sensi del D.lgs. 22 gennaio 2004 n. 42 e successive modificazioni. In particolare, l'Associazione ha come scopo la raccolta di fondi per la realizzazione di progetti ed iniziative nei suddetti settori, proponendosi in via prioritaria di finanziare, realizzare e sostenere attività dirette a:

- Promuovere la ricerca scientifica nel campo della protezione, della qualità dell'ambiente e delle politiche ambientali, sostenendo in particolare lo sviluppo di nuove soluzioni tecnologiche relative al monitoraggio, alla cura ed alla pulizia del mare, nonché a nuovi sistemi produttivi che consentano una maggiore sostenibilità ambientale.
- Sensibilizzare e animare le comunità e ogni Ente e/o Persona Pubblica e/o Privata al fine di renderle più consapevoli e disponibili nei confronti della salvaguardia e del miglioramento dell'ambiente, della tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e del paesaggio.
- Promuovere, anche attraverso l'apporto di Enti ed Associazioni, iniziative di coinvolgimento delle suddette comunità, enti e persone.
- Promuovere e favorire iniziative nei suddetti settori, con ideazione e realizzazione di programmi di assistenza, recupero, sviluppo dell'ambiente e della tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e del paesaggio.

• Costituire comitati e supporti scientifici e legali, anche attraverso l'istituzione di convenzioni e intese con Enti del terzo settore, Istituti, imprese e quant'altro possa necessitare per il raggiungimento degli scopi istituzionali.

• Creare e rafforzare il senso civico e della legalità, favorendo il dialogo e la collaborazione con le Istituzioni, ma anche promuovendo campagne contro il degrado civile e ambientale, educando al senso civico e alla conoscenza dei propri diritti e doveri.

• Istituire corsi di formazione culturale, civile e professionale, per migliorare e facilitare le prospettive di accesso al modo del lavoro, nonché la fruizione e qualità dei servizi pubblici nei suddetti settori dell'ambiente e della tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e del paesaggio.

• Promuovere iniziative editoriali per divulgare i propri fini e le proprie attività, attraverso iniziative su tematiche ambientaliste ed ecologiche, ma anche incentivando, promuovendo e favorendo studi e ricerche in merito.

• Promuovere iniziative rivolte alla riscoperta del comune patrimonio ambientale e culturale, facilitando una migliore utilizzazione del tempo libero, proponendo e organizzando attività culturali, ricreative e sportive aperte a tutti.

• Supportare le iniziative promosse da altri enti del terzo settore aventi le medesime finalità.







# CI FACCIAMO IN 1000 PER L'AMBIENTE.

Per quanto riguarda le attività già realizzate dall'Associazione, di seguito riportiamo le principali:

## **CAMPAGNA MOSAICO VERDE**

L'Associazione ha sottoscritto un accordo con AzzerOCO2 partecipando a un importante progetto di piantumazione e riqualificazione del territorio italiano per la gestione sostenibile dei boschi. Una campagna pluriennale che potrà alla piantumazione di circa 3000 alberi nelle aree urbane ed extraurbane e in parchi presenti sul territorio nazionale, in particolare in area Toscana, in un periodo di tempo di circa tre anni. Il primo intervento di forestazione è stato realizzato nel Parco Regionale Migliarino di San Rossore e Massaciuccoli, una vasta area protetta di circa 23.000 ettari che si estende sulla fascia costiera e comprende le provincie di Pisa e Lucca e ampiamente frequentata dalla cittadinanza. L'obiettivo principale del progetto è stato quello di incrementare la superficie arborea del Parco utilizzando specie autoctone, nello specifico il pino domestico, già presente nel parco, ma anche arbusti, che contribuiranno a mitigare e ridurre l'effetto serra assorbendo CO<sub>2</sub> durante il loro ciclo di vita. I pini sono stati piantati in formazioni circolari, inserendo all'interno delle circonferenze anche gli arbusti, in modo da creare dei microhabitat per uccelli e piccoli mammiferi. Una scelta dipesa anche dal fatto che questa formazione fosse storicamente già presente nella Tenuta di San Rossore e si sia voluto in questo senso rispettarne la tradizione.



### MONITORAGGIO DEI RIFIUTI MARINI

In collaborazione con l'Istituto di Management della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e la Società Ergo S.r.l, nell'ambito del progetto Blue Resolution, è stata pianificata una serie di campagne di monitoraggio per sondare e classificare i rifiuti presenti nelle spiagge del litorale toscano. Il monitoraggio è stato ripetuto sia in siti differenti per composizione del substrato, ampiezza della spiaggia e localizzazione, sia in stagioni diverse, in modo da valutare:

- L'impatto della stagione balneare turistica rispetto alle attività presenti tutto l'anno.
- Le variabili del sito con un impatto potenziale sulla quantità e composizione dei rifiuti presenti.

Le campagne di campionamento sono state condotte durante l'estate e l'autunno 2021. Al termine delle campagne i risultati delle statistiche sui campionamenti sono stati analizzati e sintetizzati in report dedicati. I risultati hanno mostrato una presenza ingente di rifiuti nelle tre spiagge esaminate, con una netta predominanza di rifiuti plastici (plastica dura, soffice, film) e mozziconi di sigaretta, seguiti da bottiglie e cannuce. La plastica rappresenta il 62% della totalità dei rifiuti campionati, seguita da vetro con il 10% e la gomma anch'essa con il 10%.

Al fine di comprendere le potenziali fonti da cui provenivano i rifiuti campionati dal gruppo di ricerca, sono stati predisposti due incontri con stakeholder locali, esperti nelle tematiche relative alla gestione dei rifiuti, all'inquinamento marino e alla tutela degli ecosistemi marittimi.

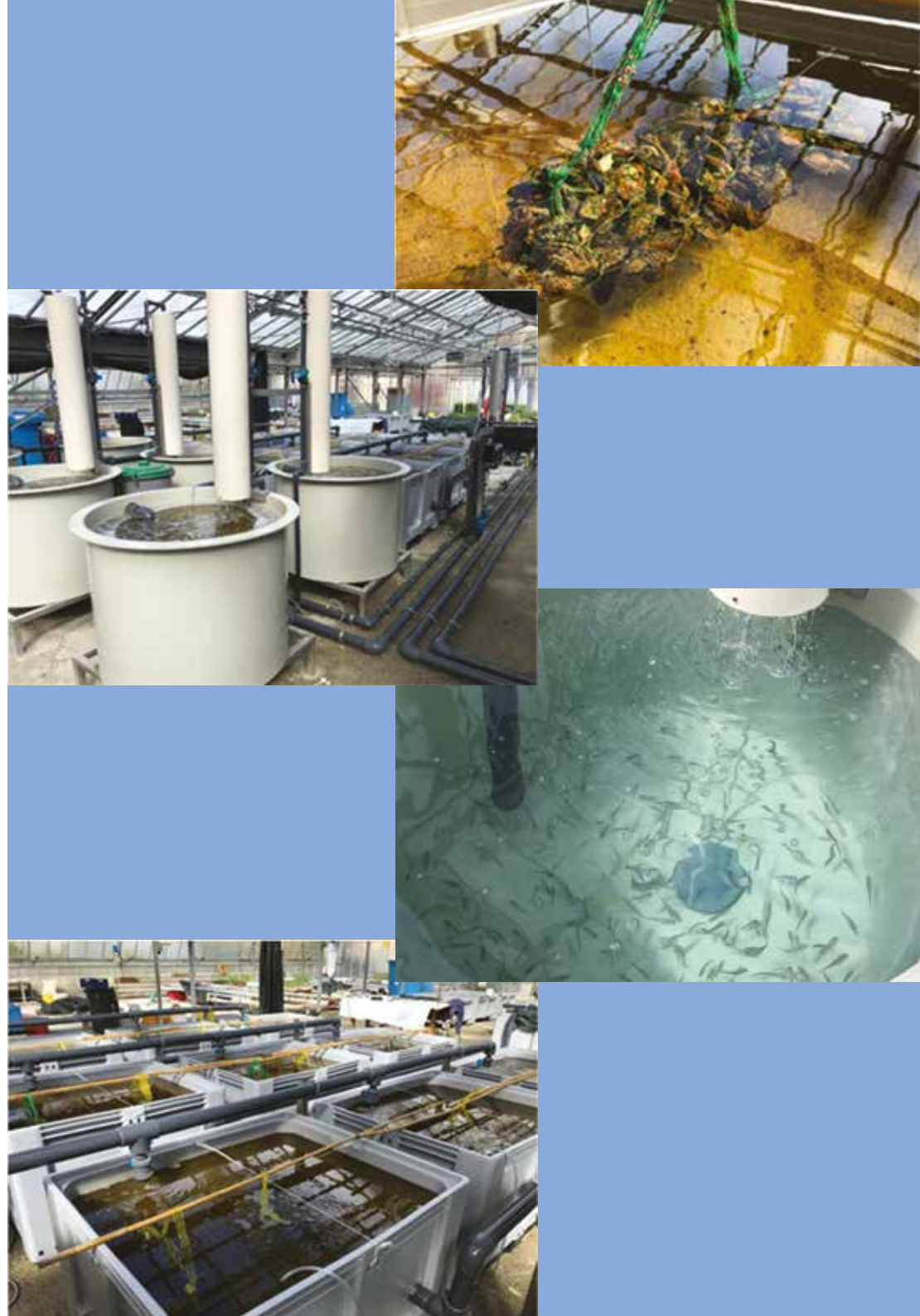


## PROGETTO SIMTAP

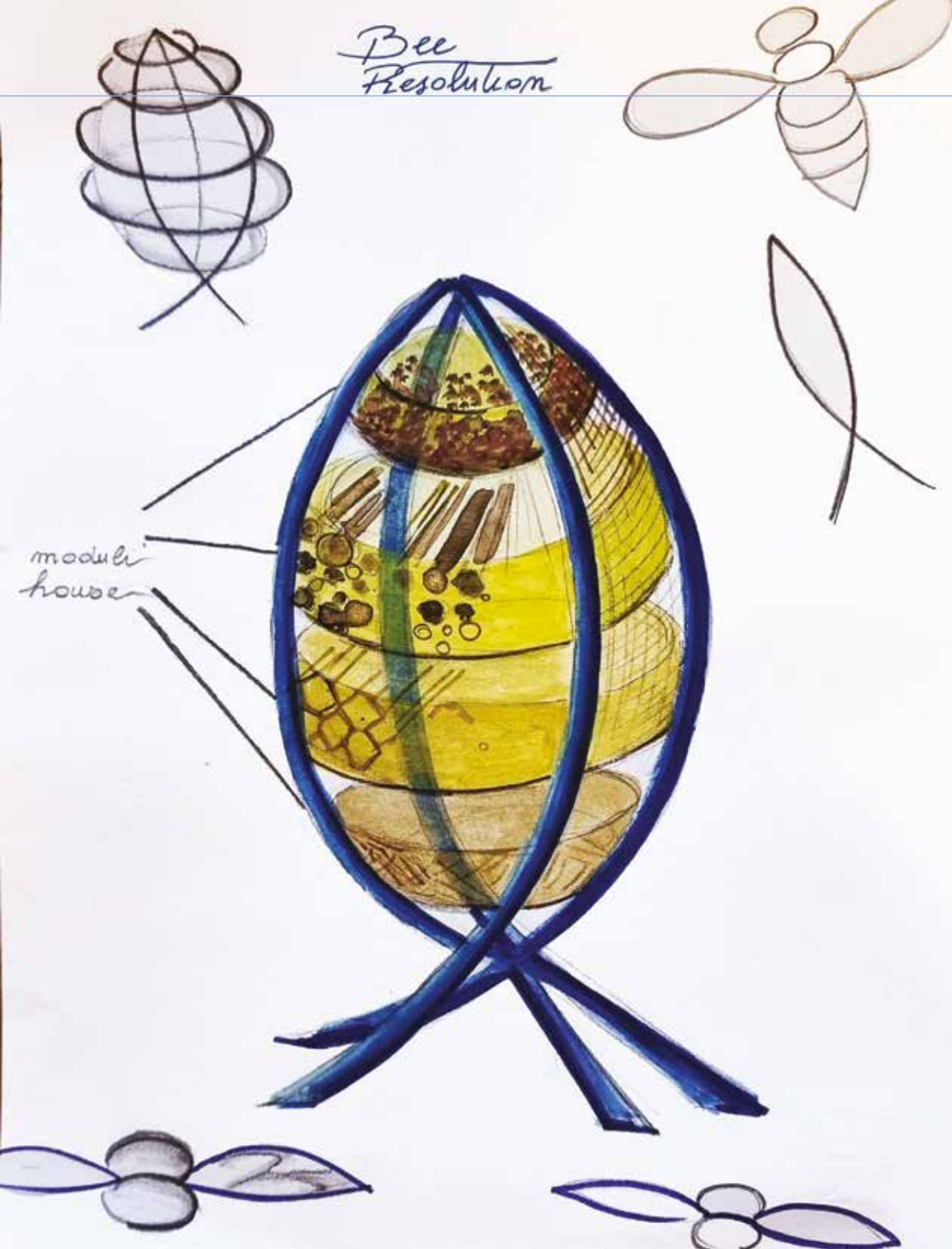
In collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali e Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa è stato realizzato il progetto SIMTAP: acquaponica multi-trofica per una produzione alimentare sostenibile. Un progetto innovativo rispetto all'acquacoltura convenzionale con acqua marina degli impianti a terra, che prevede l'allevamento di altre specie intermedie nella catena trofica, la coltivazione di piante commerciabili e una struttura a ciclo chiuso dell'allevamento. Questo permette di valutare possibili vantaggi dal punto di vista ambientale ed economico, come ad esempio:

- il riutilizzo degli effluenti/sottoprodotti nel sistema,
- una maggiore diversificazione delle produzioni,
- la possibilità di allevare specie di elevato pregio commerciale,
- una riduzione dell'impatto ambientale complessivo.

Sono state evidenziate difficoltà e criticità che possono manifestarsi nella conduzione di un sistema multitrofico, ma si sono anche delineati possibili scenari di collaborazione con l'industria e con le aziende del settore food in una prospettiva produttiva di rilievo commerciale.







### BEE-RESOLUTION

È in fase di sviluppo il progetto Bee-Resolution, che prevede la realizzazione di una struttura modulare dalle geometrie naturali per l'accoglienza delle api, studiata per integrarsi nel paesaggio e nell'ambiente urbano, nel quale troverà appunto sistemazione. Un elemento non solo di difesa e accoglienza delle api in cerca di un alveare in cui insediarsi, ma anche di educazione e conoscenza delle specie animali, in particolare di quelle che più contribuiscono al benessere e alla salute delle persone, con una proposta che finalmente le include realmente nel nostro tessuto sociale quotidiano. L'Associazione, all'interno del progetto Bee-Resolution, promuove la realizzazione e il collocamento delle Bee-House nelle aree verdi del nostro territorio, coinvolgendo gli stakeholder interessati, per la tutela del paesaggio e dell'ambiente.



## ARAMBÌ

Collaborazione con gli autori del libro Arambì. Edito da Feltrinelli, Arambì è un libro illustrato che raccoglie le storie di diciotto personaggi che sono riusciti, in Italia e nel mondo, a fare qualcosa di positivo ed efficace per la tutela ambientale. 18 storie alternate da schede di approfondimento a cura di Gianluca Lentini, esperto di cambiamenti climatici, che con chiarezza e competenza affronta da un punto di vista prettamente scientifico i temi discussi nei vari racconti. Ad accompagnare le

storie di questi diciotto personaggi ci sarà il granchietto Silver, molto competente in materia. Arambì, che in linguaggio swahili, significa “fare insieme”, rappresenta il grido dei pescatori che tirano le reti a riva, richiamando in maniera metaforica la comunità a compiere un lavoro per beneficio di tutti. Gli autori hanno destinato all'Associazione Blue Resolution i propri compensi per la realizzazione di progetti a difesa della natura e dell'ambiente marino.



### COLLABORAZIONE CON LO SPIN-OFF ERGO S.R.L.

Al fine di poter realizzare le varie attività già descritte e realizzarne di nuove, l'Associazione ha deciso di avvalersi del supporto di Ergo S.r.l., spin off della Scuola Sant'Anna di Pisa, attraverso un'attività di assistenza condotta da un team di consulenti qualificati, che ha maturato una rilevante esperienza nell'ideazione e conduzione di progetti di sostenibilità, inclusi gli interventi per il contrasto al fenomeno dei rifiuti marini. Al fine di potenziare e amplificare l'impatto socioeconomico e ambientale del progetto Blue Resolution e di ampliare il novero delle progettualità sviluppate per la sostenibilità dall'Associazione, saranno sviluppate una serie di azioni quali ad esempio:

- Supporto nell'identificazione e coinvolgimento degli stakeholder per lo sviluppo di azioni per la tutela del mare dai rifiuti marini e la protezione dell'ambiente in generale.
- Individuazione di partner e networking per lo sviluppo delle azioni individuate.
- Attività di divulgazione, informazione e sensibilizzazione.
- Attività di formazione.

### UN MONDO SENZA PLASTICA

Nell'ambito delle attività portate avanti dall'Associazione e sostenute da Arbi Dario S.p.A., indirizzate alla tutela della propria comunità locale, l'Associazione ha promosso in Azienda l'uso di bottigliette di alluminio in sostituzione di quelle in plastica, l'utilizzo di distributori di acqua per i dipendenti.



**OSSERVAZIONI**

**CONCLUSIVE**



Il documento presentato rappresenta il nostro primo bilancio di sostenibilità. Abbiamo voluto portare l'evidenza di un impegno e di una sensibilità costruita e già maturata negli anni e che trova, in questo documento, la sua formalizzazione.

Di fatto questo bilancio si profila come il primo di un percorso di rendicontazione destinato a perdurare negli anni e per questo intende delineare, in queste conclusioni, il punto di partenza verso un impegno di monitoraggio della sostenibilità a partire non solo dalle evidenze dell'ultima annualità, ma anche attraverso una narrazione più ampia. I temi materiali, ovvero quelli su cui generiamo maggiori impatti, hanno dato evidenza di un efficientamento costante dei sistemi produttivi.

Diamo evidenza di attenzione alla dimensione ambientale della sostenibilità attraverso l'osservazione dei dati relativi al consumo energetico da dove emerge una riduzione del consumo di combustibili fossili e dall'aumento di consumi di energia rinnovabile. Allo stesso modo, rispetto alla risorsa idrica si evidenzia una importante riduzione complessiva del prelievo totale, dell'intensità del prelievo e della quota totale di acqua reflua.

La rendicontazione sulla quota dei rifiuti ha mostrato, invece, una leggera crescita dei rifiuti prodotti e questo, costituirà elemento di riflessione allo scopo di definire strategie per un abbassamento delle quote registrate.

La definizione di una filiera controllata e che assicuri al consumatore un prodotto di qualità, l'uso sempre più importante di materiali rinnovabili e riciclati nel packaging e l'attenzione alla riduzione degli sprechi alimentari

mostrano un impegno costante e riscontrabile attraverso i dati. Insieme a queste evidenze, il ruolo di collaborazione con l'Associazione Blue Resolution completa il nostro quadro di impegno verso l'ambiente e le sue risorse. Il racconto della dimensione sociale ha costituito l'occasione per osservare e raccontare le iniziative nei confronti dei nostri dipendenti e della comunità. In questo senso possiamo mettere in evidenza l'apertura della "Arbi Academy" per offrire a giovani studenti un'opportunità concreta di esperienza pratica nell'ambito della Sicurezza Alimentare e della sostenibilità nelle tre dimensioni. Non di secondaria importanza è l'avvio di un processo di coinvolgimento dei dipendenti sui temi della sostenibilità e della circolarità che ha proprio preso inizio con la redazione di questo bilancio. Le evidenze riportate rappresentano, quindi, un punto di partenza da cui definire nuove sfide e attraverso le quali assicurare quel ciclo di miglioramento continuo tipico delle imprese che vogliono affermare la propria etica di impresa. Tra le opportunità di miglioramento, su cui andremo ad incrementare le nostre attività, abbiamo identificato:

1. Incrementare la consapevolezza interna del contributo positivo fornito all'ambiente e alla società in cui si opera.
2. Incrementare il coinvolgimento dei dipendenti sui temi della sostenibilità e della circolarità, allo scopo di cogliere spunti e suggerimenti da tutti i livelli.
3. Coltivare il dialogo con tutti gli stakeholder della filiera allo scopo di far maturare la relazione tra le parti e rendere il dialogo proficuo dal punto di vista delle nuove opportunità da crearsi congiuntamente.



# APPENDICE



## Nota metodologica

Siamo alla prima edizione del Bilancio di Sostenibilità, un documento redatto con il fine di avviare un sistema strutturato per il monitoraggio e la rendicontazione delle performance ambientali, sociali ed economiche dell'Azienda. Il bilancio in oggetto riporta dati e osservazioni relative agli anni 2019-2020-2021-2022.

La stesura del bilancio ha visto la collaborazione con i consulenti di Ergo S.r.l., società di consulenza spin-off della Scuola Superiore di Studi Universitari e di Perfezionamento Sant'Anna di Pisa, che ci hanno supportato e seguito nella fase di raccolta e analisi dei dati.

Il bilancio di sostenibilità è stato redatto secondo le linee guida dei GRI Universal Standard del 2022 secondo l'opzione "in accordance with the GRI Standards", entrate in vigore il 1° gennaio 2023 e pubblicate dal Global Reporting Initiative (GRI). Queste linee guida rappresentano lo standard maggiormente diffuso e distinto a livello internazionale in materia di rendicontazione non finanziaria ed assicurano la produzione di un'analisi di qualità.

Nel documento sono rappresentati gli impatti economici, ambientali e sociali più significativi. Tali impatti sono stati individuati sulla base dell'analisi di materialità e vengono descritti secondo gli aggiornamenti più recenti delle linee guida GRI relative ai singoli temi che sono risultati

materiali. Fonte considerata per l'individuazione di alcuni impatti materiali è stato lo Standard Sector GRI-13 relativo all'acquacoltura e la pesca. Sebbene siamo al termine di questa filiera, abbiamo ritenuto opportuno capire su quali dimensioni abbiamo il potenziale per fornire un miglioramento in termini di performance ambientali e responsabilità di impresa.

L'elenco degli indicatori rendicontati e la loro collocazione all'interno del Bilancio sono riportati nel "GRI Content Index" presente in coda al documento.

È importante evidenziare che abbiamo scelto, su base volontaria, di realizzare il presente report con il fine di iniziare un percorso di strutturazione e di preparazione all'obbligatorietà di rendicontazione secondo quanto prescritto dalla Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), a cui saremo sottoposti nei prossimi anni.

Il presente documento è stato sottoposto ad approvazione da parte del CdA in data 10/11/2023.

Il referente del report di sostenibilità è:  
Carlo Tofanelli (sostenibilita@arbi.it)

**INDICE DEI CONTENUTI GRI**

<b>DICHIARAZIONE DI UTILIZZO</b>	Arbi Dario S.p.A. ha effettuato la rendicontazione in conformità ai GRI Standards per il periodo (01.01.2019 -31.12.2022)		
<b>GRI 1 UTILIZZATO</b>	GRI 1: Principi Fondamentali 2021		
<b>INFORMATIVE GENERALI</b>	<b>DETTAGLI INFORMATIVA</b>	<b>PARAGRAFO DEL RAPPORTO DI SOSTENIBILITÀ</b>	<b>OMISSIONI/ NOTE</b>
	2-1 Dettagli organizzativi	<i>Arbi Dario: Highlights</i>	
	2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	<i>Nota metodologica</i>	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	<i>Nota metodologica</i>	
	2-4 Revisione delle informazioni		Non applicabile, perché prima edizione del Report
	2-5 Assurance esterna	<i>Nota metodologica</i>	
	2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	<i>Arbi Dario: Highlights</i>	
	2-7 Dipendenti	<i>Arbi Dario: Highlights; Il Nostro Personale</i>	
	2-8 Lavoratori non dipendenti	<i>Il Nostro personale</i>	
	2-9 Struttura e composizione della governance	<i>Struttura e strumenti di governance</i>	
	<b>GRI 2: INFORMATIVA GENERALE 2021</b>	2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo	<i>Struttura e strumenti di governance</i>

	2-11 Presidente del massimo organo di governo	<i>Struttura e strumenti di governance</i>	
	2-12 Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	<i>La governance di sostenibilità</i>	
	2-13 Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	<i>La governance di sostenibilità</i>	
	2-14 Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	<i>Analisi di materialità e Stakeholder engagement; Nota Metodologica</i>	
	2-15 Conflitti di interesse	<i>Struttura e Strumenti di Governance</i>	
	2-16 Comunicazione delle criticità		Non sono state comunicate preoccupazioni critiche al più alto organo di governo in quanto non sono state riscontrate nel periodo di rendicontazione
	2-17 Conoscenze collettive del più alto organo di governo	<i>Struttura e Strumenti di Governance</i>	
	2-18 Valutazione della performance del massimo organo di governo	<i>Struttura e Strumenti di Governance</i>	
	2-19 Norme riguardanti le remunerazioni		Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta non disponibile per vincoli di riservatezza
	2-20 Procedura di determinazione della retribuzione		Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta non disponibile per vincoli di riservatezza
	2-21 Rapporto di retribuzione totale annuo		Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta non disponibile per vincoli di riservatezza
	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	<i>Lettera agli stakeholder</i>	



2-23 Impegno in termini di policy	<i>Lettera agli stakeholder</i>	
2-24 Integrazione degli impegni in termini di policy	<i>Lettera agli stakeholder</i>	
2-25 Processi volti a rimediare impatti negativi	<i>Struttura e Strumenti di Governance</i>	
2-26 Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	<i>Struttura e Strumenti di Governance</i>	
2-27 Conformità a leggi e regolamenti		Si segnala nel 2021 una multa di 614,50€ per non conformità a leggi e regolamenti sulle acque pubbliche
2-28 Appartenenza ad associazioni		Appartenenza ad associazione di categoria Assoitica per aggiornamenti normativi di settore e/o supporto tecnico
2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Analisi di materialità e Stakeholder engagement	
2-30 Contratti collettivi	Il Nostro Personale	



TEMI MATERIALI			
GRI 3: TEMI MATERIALI 2021	3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	Analisi di materialità e Stakeholder engagement	
	3-2 Elenco di temi materiali	Analisi di materialità e Stakeholder engagement	
	3-3 Gestione dei temi materiali	Analisi di materialità e ciascun paragrafo relativo ai temi materiali	

TEMI ECONOMICI			
<b>GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICA 2016</b>	201-1 Valore economico diretto generato e distribuito	Valore economico generato e condiviso e Business Continuity	
<b>GRI 204: PRASSI DI APPROVVIGIONAMENTO 2016</b>	204-1 Proporzione della spesa effettuata a favore di fornitori locali	Valore economico generato e condiviso e Business Continuity	
<b>INNOVAZIONE TECNOLOGICA E DI PRODOTTO</b>		Promozione dell'Innovazione tecnologica e di prodotto	Il tema materiale non prevede un GRI di riferimento ed è stato rendicontato considerando KPI derivanti da un'analisi benchmark di settore



TEMI AMBIENTALI			
GRI 301: Materiali 2016	301-1 Materiali utilizzati in base al peso o volume	Materie prime Packaging	
	301-2 Materiali di ingresso riciclati utilizzati	Packaging	
GRI 302: ENERGIA 2016	302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione	Energia	
	302-3 Intensità energetica	Energia	
	302-4 Riduzione del consumo di energia	Energia	
GRI 303: ACQUA ED EFFLUENTI 2018	303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	Risorsa idrica	
	303-2 Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	Risorsa idrica	



TEMI SOCIALI

GRI 401: OCCUPAZIONE 2016	401-1 Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	Il nostro personale	
	401-2 Benefici per i dipendenti a tempo pieno che non sono disponibili per i dipendenti a tempo determinato o part-time	Il nostro personale	
	401-3 Congedo parentale	Il nostro personale	
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Il nostro personale	
	403-2 Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	Il nostro personale	
	403-3 Servizi per la salute professionale	Il nostro personale	
	403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	Il nostro personale	
	403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	Il nostro personale	
	403-6 Promozione della salute dei lavoratori	Il nostro personale	
	403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati ai rapporti di business	Il nostro personale	
	403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Il nostro personale	
	403-9 Infortuni sul lavoro	Il nostro personale	
	403-10 Malattia professionale	Il nostro personale	

GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE 2016	404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	Il nostro personale	
	404-2 Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti e di assistenza nella transizione	Il nostro personale	
GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ 2016	405-1 Diversità degli organi di governo e tra i dipendenti	Il nostro personale	Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta essere incompleta per vincoli di riservatezza.
	405-2 Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	Il nostro personale	Per il presente anno di rendicontazione l'informazione risulta essere incompleta per vincoli di riservatezza.
GRI 406: NON DISCRIMINAZIONE 2016	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate		Non si sono verificati episodi di discriminazione nel periodo di rendicontazione.

<b>GRI 413: COMUNITÀ LOCALI 2016</b>	413-1 Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	Coinvolgimento delle comunità locali	
	413-2 Operazioni con rilevanti impatti effettivi e potenziali sulle comunità locali	Coinvolgimento della comunità locali	
<b>GRI 416: SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI 2016</b>	416-1 Valutazione degli impatti sulla salute e la sicurezza di categorie di prodotti e servizi	I nostri clienti	
	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	I nostri clienti	
<b>GRI 417 MARKETING ED ETICHETTATURA 2016</b>	417-1 Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	I nostri clienti	
	417-2 Episodi di non conformità concernenti l'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	I nostri clienti	
	417-3 Episodi di non conformità concernenti comunicazioni di marketing	I nostri clienti	







**Stampato su carta 100% riciclata certificata FSC.**

**Arbi Dario S.p.A.**

+39 0572 957 71

+39 0572 957 860 (FAX)

**arbi@arbi.it**

Via Dott. Salvatore Giovannoli, 131-135

51015 Monsummano Terme (PT)



<https://www.arbi.it/it/>



<https://www.linkedin.com/company/arbi-dario-s-p-a-/>



