

# BILANCIO 2018

## *di Sostenibilità*



 **fruttage**<sup>®</sup>  
scelta naturale

Fruttage Vincitore  
Premio  
Biblioteca Bilancio  
Sociale 2018



# BILANCIO 2018 *di Sostenibilità*



*Sostenibilità*

<i>Introduzione</i>	7
<b>1 Identità</b>	11
Storia	13
Modello istituzionale e organizzativo	16
Etica e controlli	22
Piano industriale, responsabilità sociale e sostenibilità	24
<b>2 L'Impresa e le sue performance</b>	29
Servizi, trasformazione, mercato	29
<i>Servizi ai produttori conferenti e controllo della filiera</i>	30
Trasformazioni	32
Commercializzazione	34
Supply Chain	38
Performance patrimoniali ed economiche	40
Reddito e patrimonio	40
Valore aggiunto	40
Finanza e investimenti	43
Lavoro	45
Politiche del personale e sviluppo organizzativo	46
Dipendenti	48
Relazioni industriali	51
Sicurezza e salute	52
Qualità, sicurezza alimentare e innovazione	55
Qualità e sostenibilità	57
Il processo di qualificazione in generale	58
Rintracciabilità di filiera	59
Sistema HACCP e Certificazioni	60
Innovazione	60
Ambiente e società	62
Il Bilancio Ambientale	63
Comunità sociali	74
Comunicazione	75

Sommario

<b>3 Il Piano di Sostenibilità</b>	81
Sintesi e sviluppo del Piano	81
La consultazione degli stakeholder	84
Le politiche, aggiornamenti	88
1. Sviluppo impegni nel biologico dei conferenti	88
2. Clienti e marketing del biologico	90
3. Sviluppo estero	91
4. Formazione/informazione	92
5. Società e territorio	93
6. Welfare aziendale	94
7. Appartenenza e codice	95
8. Qualificazione fornitori	97
9. Innovazione: prodotti e processi	99
10. Sostenibilità ambientale	100
La matrice di materialità	102

FruttageL è socio di IE





## Introduzione

Gli aspetti da segnalare in questa edizione del bilancio di sostenibilità (esercizio 2018) sono soprattutto due:

- l'inizio dell'attività di revisione del Codice etico, che poi si è conclusa nei primi mesi del 2019;
- una nuova fase di consultazione degli stakeholder, che ha indirizzato alcuni aggiustamenti e aggiornamenti del Piano di sostenibilità, come si potrà vedere nella parte finale di questo documento.

In modo particolare, il lavoro riguardante la revisione del Codice etico ha prodotto un'ulteriore riflessione sul sistema valoriale-normativo di Fruttage, con l'esigenza di esplicitare proprio i riferimenti valoriali, che il lettore troverà tra poche pagine, vicino alla missione della cooperativa, che è invece rimasta invariata.

Un ulteriore argomento meritevole di marcatura (che verrà anch'esso ripreso in seguito) è l'ampliarsi della partecipazione per la definizione del sistema regolamentare: dopo la Carta dell'appartenenza, anche il Codice etico è stato rivisto (e sostanzialmente arricchito) con un forte contributo della struttura interna. Si tratta di un passo in più per la diffusione e il consolidamento del principio di sostenibilità. Indicazioni più specifiche al riguardo si trovano all'inizio della sezione finale di questo documento.

La struttura si fonda sulle tre classiche e fondamentali sezioni:

- **aspetti strutturali dell'impresa**, cioè istituzione, organizzazione e ispirazione generale dell'attività;
- **componenti di tipo economico, patrimoniale e gestionale**, comprese le innovazioni tecniche e di prodotto e gli investimenti;
- **aggiornamenti del piano di sostenibilità**, con particolare riguardo all'esplicitazione delle politiche di sostenibilità e alla matrice di materialità.

Un'ultima cosa da sottolineare è l'impegno che è stato profuso nella specificazione e sintesi delle schede che illustrano le politiche perseguite e i risultati raggiunti. Per ogni scheda sono stati evidenziati gli impegni per l'esercizio in corso, che sono poi riassunti nella tabella della parte terza.



**Fruttage** si è aggiudicata la V edizione del **Premio Biblioteca Bilancio Sociale**, riconoscimento nazionale per le aziende che si distinguono nell'ambito della sostenibilità applicata al proprio ambito produttivo attraverso lo strumento della rendicontazione

Il Premio intende valorizzare i **bilanci sociali e ambientali e le rendicontazioni di sostenibilità delle aziende italiane**. La cerimonia di premiazione si è svolta a Milano in occasione della presentazione del rapporto 2018 "Io sono cultura. L'Italia della qualità e della bellezza sfida la crisi", promosso da Fondazione Symbola e Unioncamere, con il sostegno di Fondazione Cariplo, progetto che dal 2011 misura e racconta annualmente il settore culturale, con l'obiettivo di valorizzarlo come leva di sviluppo del Paese.





**PARTE**  
*Prima*



## Valori di riferimento

Tutta l'attività di FruttageL è guidata da questi valori:

- **Salute alimentare** Il primo impegno di FruttageL riguarda la salute dei consumatori. La loro alimentazione deve corrispondere al loro benessere
- **Ambiente** Il risparmio del suolo, il rispetto delle risorse naturali, il risparmio dell'energia sono per FruttageL regole fondamentali
- **Imprenditorialità** FruttageL intende il suo essere impresa come produzione di valore condiviso, confronto col mercato, innovazione
- **Cooperazione** L'idea e la pratica cooperativa rappresentano per FruttageL la radice storica, l'intenzione sociale, la volontà di collaborazione tra lavoratori dentro e fuori la fabbrica
- **Integrazione** FruttageL persegue l'incremento di valore della filiera agroalimentare e lavora per l'equilibrio degli interessi tra i suoi protagonisti
- **Comunità** FruttageL considera le persone come individui con le loro relazioni, attivi nei loro ambienti fisici e sociali
- **Responsabilità** FruttageL crede che ognuno sia responsabile non solo di se stesso, ma per l'insieme di cui è parte

## 1 Identità

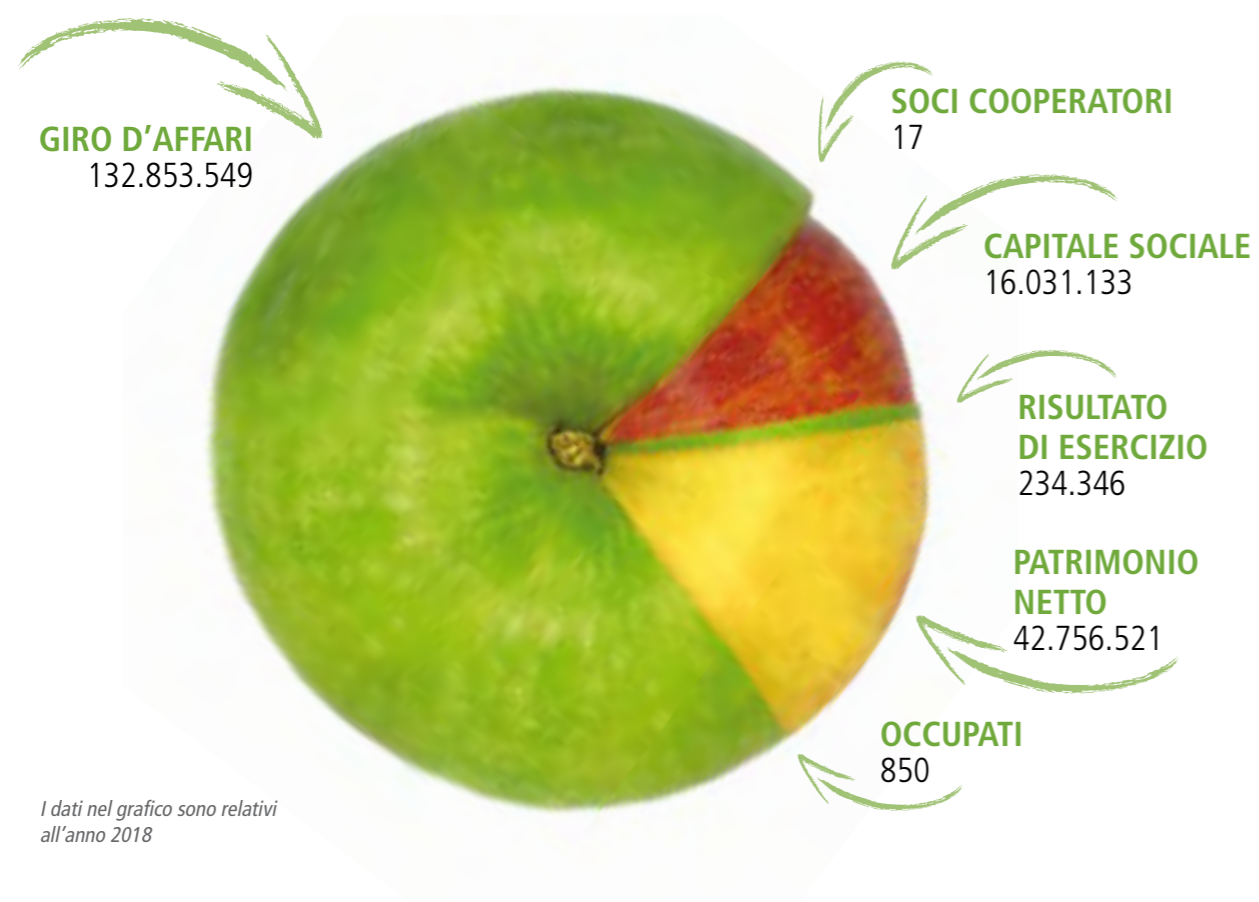
## Missione di FruttageL

Un protagonista significativo della filiera agroindustriale che qualifica la presenza cooperativa nella produzione, nella trasformazione e nella distribuzione per il benessere alimentare delle persone.

- **Nutrire** le relazioni imprenditoriali, professionali e umane di responsabilità, partecipazione, rispetto e trasparenza
- **Consolidare** il valore patrimoniale, industriale, relazionale dell'impresa come dotazione per i soci attuali e futuri e per lo sviluppo della cooperazione
- **Realizzare** l'innovazione, il miglioramento del servizio e la qualificazione professionale che aumentino l'efficienza della filiera e la competitività
- **Adottare** i sistemi tecnologici e organizzativi che garantiscano la salute dei consumatori, dei lavoratori e la salvaguardia dell'ambiente; concorrere allo sviluppo sociale delle comunità di riferimento
- **Dimostrare** che anche in condizioni di forte complessità industriale è possibile fare impresa rispettando le persone, il loro lavoro, la competizione e il mercato

## Dati Essenziali

	2016	2017	2018
Organizzazioni socie	17	17	17
Occupati	878	846	850
Giro d'affari (€)	126.671.062	129.781.270	132.853.549
Risultato di esercizio (€)	661.669	543.684	234.346
Capitale sociale (€)	13.517.600	14.014.600	16.031.133
Patrimonio netto (€)	39.876.981	40.810.320	42.756.521



## Storia

*I passi fondamentali che hanno portato FruttageI all'attuale configurazione, sono 3:*

### 1)

- Nei primi anni 60 nasce Ala Frutta, azienda Cooperativa per la lavorazione della frutta fresca.
- A metà degli anni 60 inizia la lavorazione del prodotto di risulta: albicocche, pere, pesche, mele per la produzione di cremogenato di frutta e per la produzione interna di succhi di frutta.
- All'inizio degli anni 70 viene effettuato il primo investimento in una linea di succhi in vetro completamente automatizzata.
- Alla fine degli anni 70 iniziano i primi problemi finanziari che conducono al concordato e alla messa in liquidazione nell'agosto 1981 di Ala Frutta.



ALA FRUTTA 1971 - Produzione succhi



ALA FRUTTA 1967 - Sede veduta aerea

ALA FRUTTA 1971 - Veduta aerea



2)

- Nel mese di novembre 1981, Parmasole, un'azienda cooperativa di Martorano di Parma, leader del mercato per la lavorazione del pomodoro, affitta gli impianti Alafrutta in liquidazione di Alfonsine.
- Nel 1983 sono installati un impianto per la lavorazione del pomodoro e la prima linea dei succhi in brik, una linea di lavorazione per le mele solid pack.
- Alla fine degli anni 80 Parmasole acquisisce lo stabilimento Arrigoni di Cesena (azienda chiusa da ormai 10 anni), acquisizione che tuttavia non ottiene i risultati sperati.
- L'intero gruppo Parmasole entra in forti difficoltà: il sito produttivo di Alfonsine, con i debiti di tutto il gruppo, chiede il concordato preventivo.



PARMASOLE 1987  
Inserzione pubblicitaria Arrigoni



PARMASOLE 1987 - Sede veduta esterna

3)

- Nel 1994 viene costituita FruttageL che acquisisce lo stabilimento di Alfonsine (RA). Due anni dopo entra nella compagine sociale, Co.ind, cooperativa industriale con Sede a Castelmaggiore.
- Nel 1998 viene costituito a Termoli (CB) il Consorzio FruttageL Molise per la gestione in affitto dello stabilimento di Larino, di proprietà della Regione Molise, per la produzione e lavorazione locale di ortaggi.
- Nel 2000 FruttageL costituisce, unitamente ad altre importanti aziende Emiliano Romagnole, il Consorzio AlmaverdeBio per lo sviluppo e commercializzazione di prodotti Biologici.
- Nel 2009 il Consorzio FruttageL Molise acquisisce dalla regione Molise lo stabilimento di Larino. In novembre, viene sottoscritto l'atto di fusione per incorporazione in FruttageL.

FRUTTAGEL  
Consorzio Molise 1997  
Sede veduta esterna



FRUTTAGEL 2014  
Ventennale della Costituzione

## Modello istituzionale e organizzativo

### Istituzione

I soci di FruttageI si dividono in due categorie:

**1. Soci cooperatori conferenti**, ovvero cooperative di produttori agricoli o di conduzioni terreni, che vedono in FruttageI uno strumento per il completamento della filiera agro-industriale e la valorizzazione economica e strategica delle loro produzioni sul mercato, dell'impresa agricola e del lavoro in generale.

Calcolo della prevalenza	2016	2017	2018
Conferimenti da soci (materie prime agricole e semilavorati) (A)	81.588,2	82.983,8	77.695,57
Conferimenti da non soci (materie prime agricole e semilavorati) (B)	39.340,9	38.446,5	40.905,29
<b>TOTALE (C)</b>	<b>120.929,1</b>	<b>121.430,3</b>	<b>118.600,86</b>
<b>RAPPORTO DI PREVALENZA (A)/(C)</b>	<b>67,47%</b>	<b>68,3%</b>	<b>65,51%</b>

Tabella 1  
Attestazione della mutualità prevalente (tonnellate)

**2. Soci cooperatori non conferenti**, espressione di cooperative che vedono in FruttageI uno strumento per la presenza nella filiera agro-alimentare e dunque per una maggiore garanzia e tutela dei consumatori.

Ciò che accomuna questi diversi soggetti - e che rappresenta la "ragione d'essere" dell'esistenza di FruttageI - è il concetto di "creazione di valore" lungo i diversi stadi della filiera agro-industriale mettendo in collegamento stretto la produzione e il consumo.



Tabella 2  
Compagine societaria di FruttageI al 31.12.2018

Compagine societaria	Categoria	% Capitale	N. Voti	Quota capitale
<b>Soci Cooperatori</b>				
PROMOSAGRI soc. coop. p.a. (RA)	agricoltura	3,61	1	579.000
CO.IND. soc.coop (BO)	agro-industria	6,99	5	1.119.900
CO.IND. IMMOBILIARE S.R.L. (RE)	agro-industria	6,99	5	1.119.900
CO. IND. TRADING S.r.l. (BO)	agro-industria	6,98	5	1.119.800
CAFFÈ PREMIUM S.r.l.	agro-industria	6,98	5	1.119.300
TERREMERSE soc.coop (RA)	agricoltura	9,33	5	1.495.000
Coop. Agric. Braccianti Giulio Bellini	agricoltura	1,87	1	300.000
APOFRUIT ITALIA soc. coop. agricola (FC)	agricoltura	5,36	1	860.000
AGRISFERA soc. coop. agricola p.a. (RA)	agricoltura	2,40	1	385.100
A.F.E. Associazione Frutticoltori Estense srl	agricoltura	2,18	1	350.000
CO. PRO. AGR. soc. coop. agricola (RA)	agricoltura	6,79	1	1.090.000
PEMPACORER soc. cons. agr. a.r.l. (RA)	agricoltura	2,45	1	392.000
AS.I.P.O. soc. coop. a.r.l. (PR)	agricoltura	2,20	1	351.900
ORTOFRUTTA SOL SUD OP soc. coop	agricoltura	2,18	1	350.000
APO CONERPO soc. coop. agricola (BO)	agricoltura	2,50	1	400.000
CAB MASSARI S.C	agricoltura	1,40	1	224.000
C.A.B. TER.RA Soc. Coop. Agricoltura	agricoltura	0,68	1	108.700
<b>TOTALE</b>		<b>70,89</b>	<b>37</b>	<b>11.364.600</b>
<b>Soci sovventori e finanziatori</b>				
Federazione delle COOPERATIVE della provincia di RAVENNA (RA)	finanziaria	4,05	1	650.000
COOPFOND S.p.a. (BO)	finanziaria	12,58	1	2.016.533
PARFINCO S.p.a.	finanziaria	12,48	1	2.000.000
<b>TOTALE</b>		<b>29,11</b>	<b>3</b>	<b>4.666.533</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>		<b>100</b>	<b>40</b>	<b>16.031.133</b>

### L'Assemblea dei soci e le regole di voto

Nelle cooperative di trasformazione prodotti agricoli come Fruttagei è previsto il voto plurimo. In Fruttagei l'art. 36 dello Statuto sociale prevede che ogni socio cooperatore può avere diritto a più voti, ma non oltre cinque, in relazione all'ammontare della quota sociale sottoscritta e versata in base al seguente criterio: fino a € 1.110.000,00 un voto, oltre cinque voti. Ai soci sovventori possono essere attribuiti più voti, ma non più di 5 cinque ciascuno e fino ad un massimo di 1/3 dei voti spettanti all'Assemblea.

Assemblea	Capitale sociale	%	N. voti	%
<b>Soci Cooperatori</b>				
Agricoli	6.885.700	42,95	17	42,50
Agro-industria	4.478.900	27,94	20	50,00
<b>TOTALE SOCI COOPERATORI</b>	<b>11.364.600</b>	<b>70,89</b>	<b>37</b>	<b>92,50</b>
<b>Soci sovventori e finanziatori</b>				
Finanziari	4.666.533	29,11	3	7,50
<b>TOTALE SOCI SOVV. E FINANZ.</b>	<b>4.666.533</b>	<b>29,11</b>	<b>3</b>	<b>7,50</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>16.031.133</b>	<b>100,00</b>	<b>40</b>	<b>100,00</b>

Tabella 3  
Composizione dell'Assemblea dei soci nel 2018

### Il Consiglio di Amministrazione

L'art. 39 dello Statuto prevede che il Consiglio di Amministrazione sia composto da un limite minimo di 3 ad un massimo di 15 componenti. La maggioranza dei consiglieri deve essere scelta fra persone indicate dai soci cooperatori; i soci finanziatori possono nominare 1/3 dei consiglieri con il limite massimo di 3 amministratori e non più di un amministratore per ogni socio finanziatore.

#### Consiglio di Amministrazione

Stanislao Fabbrino - *Presidente*  
Emilio Sabatini - *Vice Presidente*  
Cristian Maretti - *Vice Presidente*  
Vincenzo Alberti  
Emanuele Pertile  
Ilenio Bastoni  
Tommaso Cattini  
Tino Cesari  
Luca Cioffi  
Danilo Gherghi  
Remo Magnani  
Giovanni Giambi  
Stefano Urso  
Ibrahim Saadeh

#### Collegio Sindacale

Aristide Pincelli - *Presidente*  
Piertommaso Caldarelli  
Pierluigi Brandolini  
Giancarlo Gamberini (suppl.)  
Laura Macri (suppl.)

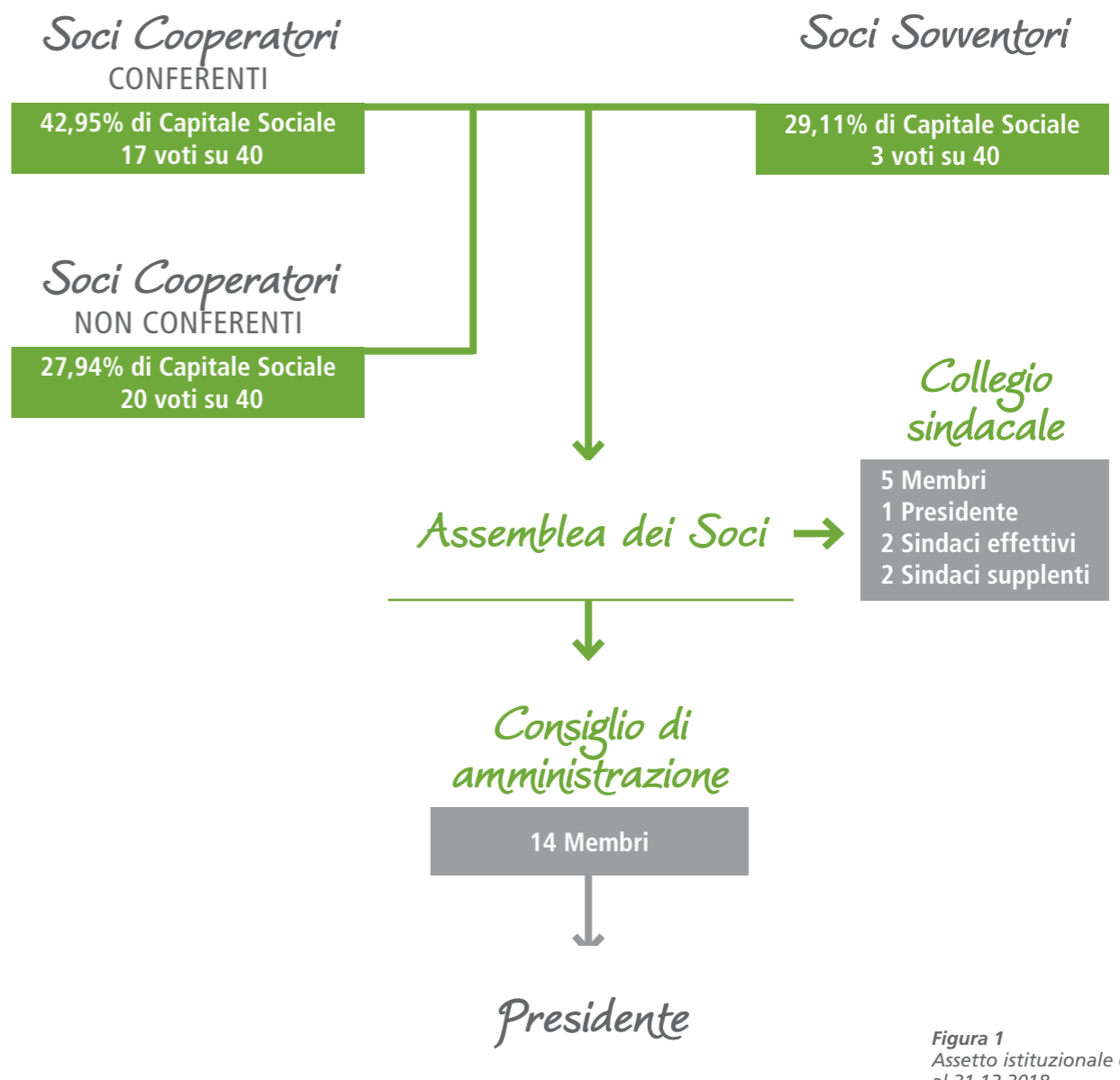


Figura 1  
Assetto istituzionale di Fruttagei al 31.12.2018

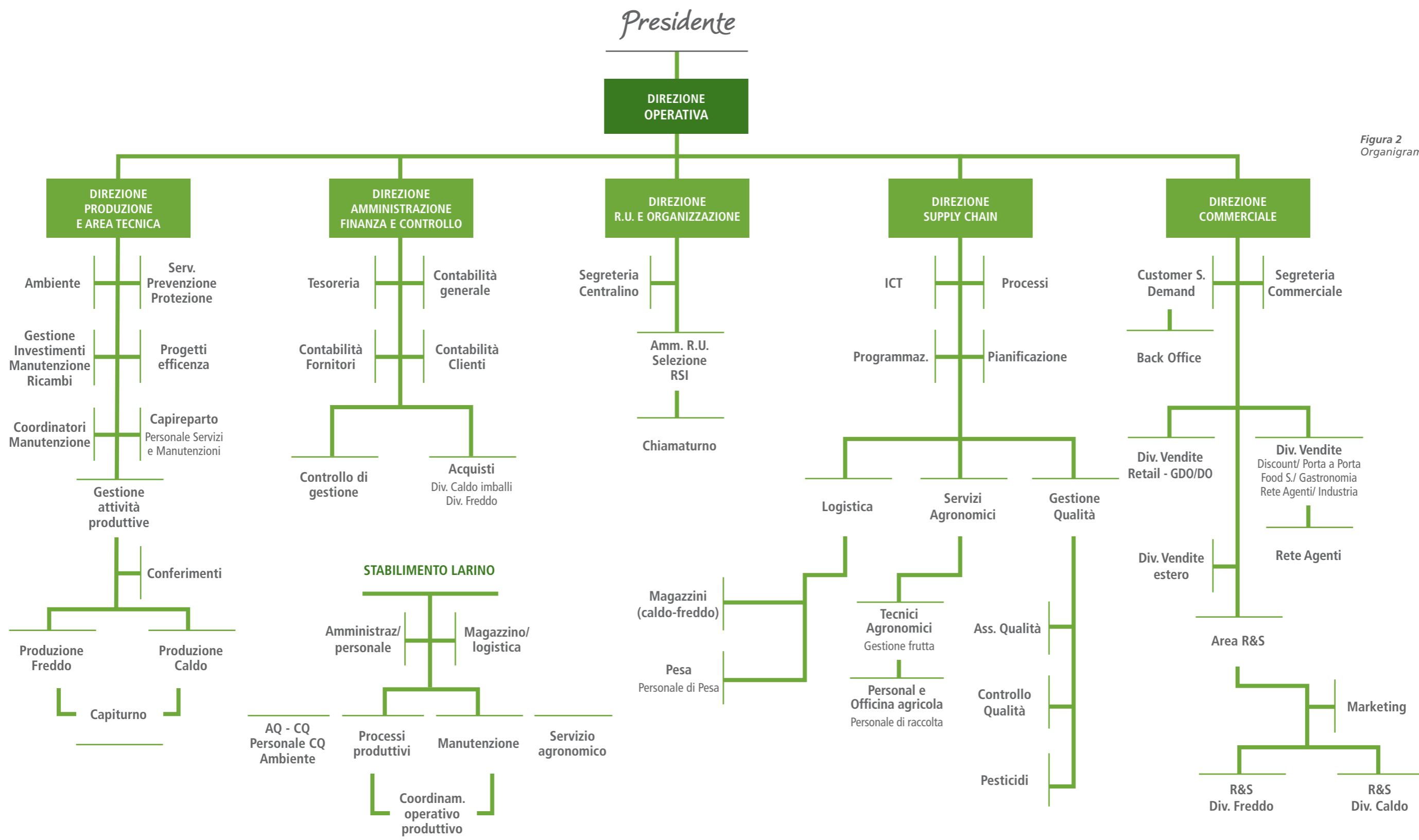


Figura 2  
Organigramma al 31/12/2018

## Etica e controlli

Il titolo di questo paragrafo fa riferimento innanzitutto alle istituzioni e ai meccanismi deputati a controllare il comportamento dei manager e di tutti coloro che a nome dell'impresa gestiscono relazioni con gli stakeholder. Il concetto (e la prassi) si allarga però ai comportamenti di tutti coloro che concorrono alla realizzazione degli obiettivi dell'impresa, dai dipendenti ai partner e ai fornitori.

A oggi (marzo 2019), in Fruttage gli strumenti per il controllo dei comportamenti e delle relazioni sociali sono essenzialmente:

- il **Modello organizzativo** (e conseguente Organismo di Vigilanza) ai sensi del D.Lgs. 231/2001 (mappatura dei rischi e definizione delle responsabilità di amministratori e management);
- il **Codice etico per la Rsi**, cioè lo strumento specificamente rivolto al presidio dei comportamenti di tutti i soggetti dell'impresa (dagli addetti ai fornitori, dai soci ai collaboratori di ogni tipo) in relazione ai principi e valori enunciati;
- la **Carta dell'appartenenza**, rivolta in modo specifico ai dipendenti.

Di entrambi gli strumenti normativi (Codice e Carta) si darà anche conto nelle successive sezioni del documento e in particolare nella scheda "Appartenenza e Codice" nella terza parte.

Uno degli obiettivi di miglioramento del 2018 riguardava la revisione del Codice etico. Il Codice è entrato in vigore nel 2009 e non era mai stato revisionato.

Si è trattato di un'attività molto impegnativa, che ha visto il concorso e il coinvolgimento di pressoché tutta la struttura dirigente, dalla Direzione al Comitato Esecutivo, al Gruppo di Lavoro che a suo tempo aveva elaborato la Carta dell'appartenenza. Il testo revisionato è stato illustrato successivamente a gruppi di Stakeholder, tra cui le rappresentanze sindacali.

Che si sia trattato di un'operazione di largo respiro è manifestato dal fatto che gli articoli del Codice sono passati da 48 a 75, con una ristrutturazione degli stessi capitoli in cui è articolato il documento.

L'obiettivo ora è di sviluppare un'intensa attività di promozione, che faccia conoscere lettera e spirito del documento non solo a tutti i lavoratori, ma - per quanto possibile - a tutti gli stakeholder che potranno trovare, se lo vorranno, una base d'appoggio per lo sviluppo dei loro diritti e interessi.



Il Consiglio d'amministrazione ha nominato la nuova Commissione etica, costituita da

### Commissione Etica

**Cristian Maretti** - *Presidente Commissione e membro CDA Fruttage*

**Franco Zamuner** - *membro esterno*

**Cristina Di Lenardo** - *membro interno*

**Elisa Rossi** - *membro interno*

**Nicolina Sarno** - *membro interno*

La Commissione è attualmente in fase di insediamento. Si darà conto del suo piano di attività nella prossima edizione del rapporto di sostenibilità.

### Organismo di Vigilanza 231

**Riccardo Sabadini** - *Presidente*

**Sergio Pezzi**

**Massimo Tampieri**

L'Organismo di Vigilanza, nel corso del 2018, ai sensi del D.Lgs 231, si è riunito in 4 occasioni, svolgendo la seguente attività:

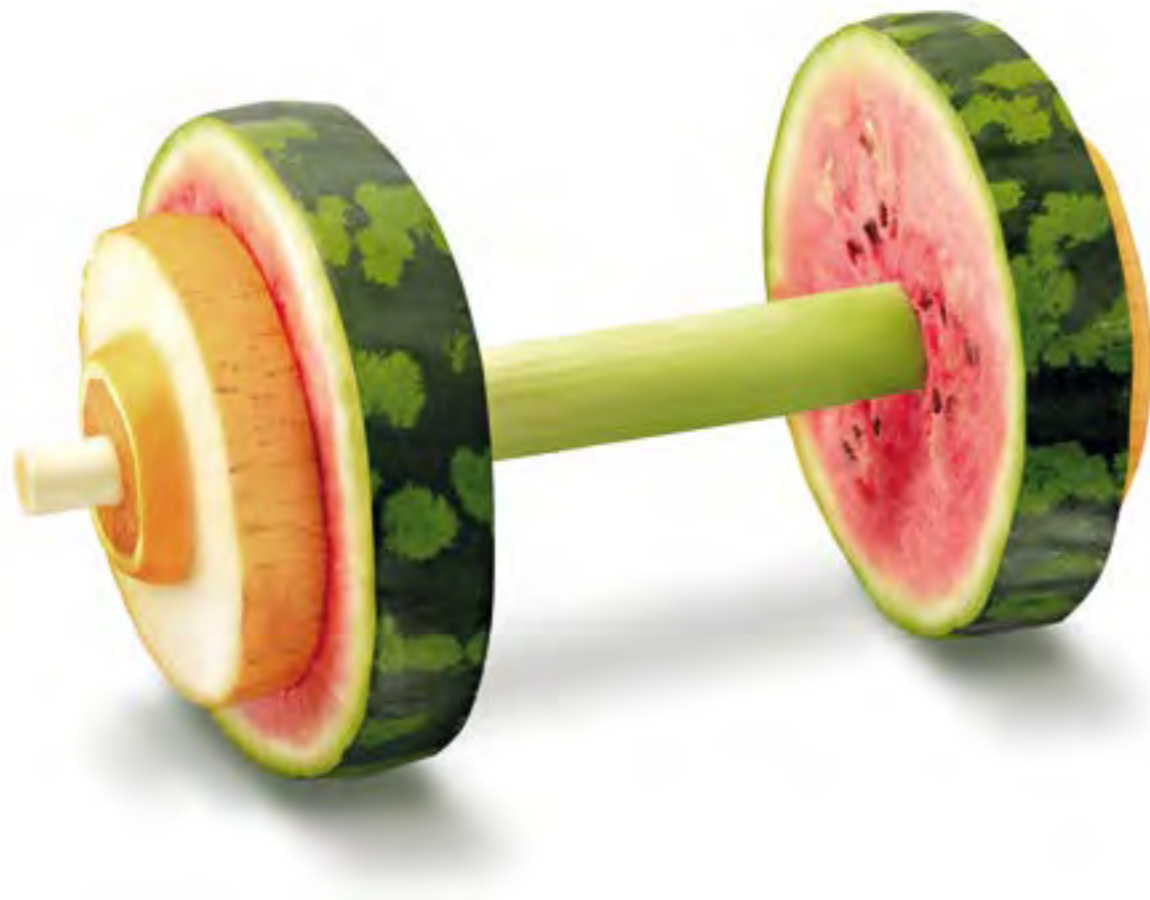
Tematiche	Indicazioni fornite alla direzione aziendale	Riscontro verificato
Valutazione adeguatezza MOG 231	Invito all'azienda ad aggiornare il MOG 231 con gli ultimi reati introdotti.	Mancanza di una procedura per il whistleblowing, aggiornamento per quanto riguarda i reati di razzismo e xenofobia. Aggiornamento rispetto al modello organizzativo interno
Verifica operativa: gestione manutenzioni	Nessuna	Corrispondenza con le procedure previste dal MOG 231
Verifica operativa: sistema qualità: verifica gestione non conformità ed etichettatura prodotti.	Nessuna	Corrispondenza con le procedure previste dal MOG 231.
Verifica operativa: gestione sistemi informativi.	Nessuna	Corrispondenza con le procedure previste dal MOG 231. Verifica dell'attuazione delle nuove norme relative al GDPR
Verifica operativa: processo amministrativo, gestione del ciclo attivo	Nessuna	Corrispondenza con le procedure previste dal MOG 231
Incontro con gli altri organi di controllo aziendale (Collegio Sindacale e Società di Revisione)	Nessuna	Nessun fatto significativo rispetto ai reati ex L231/01

## Piano industriale, responsabilità sociale e sostenibilità

La formulazione “bilancio di sostenibilità” ha sostituito quella di “bilancio sociale” con la rendicontazione relativa all’esercizio **2014**, quando si ravvisarono rilevanti cambiamenti in atto nel mercato e nell’economia e di tipo più generale collegati alla relazione con gli stakeholder, a partire dai conferenti e dai dipendenti.

Per questi motivi nel **2015** si è svolto un intenso programma di elaborazione e definizione dei capisaldi delle politiche di sostenibilità che ha impegnato la Direzione e un nutrito gruppo di quadri, anche in relazione agli sviluppi della dottrina e della normativa europea e nazionale, che stava evolvendo rapidamente. Si è dunque arrivati nel **2016** alla prima formulazione del Piano di sostenibilità, che nel **2017** si è di fatto concretizzato nella revisione del Piano industriale, talché ora esiste un unico e coordinato documento di riferimento strategico.

Nel **2018** si è ulteriormente accorciata la distanza tra fatti imprenditoriali e ricadute sociali e ambientali come è descritto nella terza parte del documento.



La storia della responsabilità sociale di Fruttagel è così sintetizzabile per punti:

### **2006**

Nel 2006 Fruttagel avvia il suo programma di responsabilità sociale con la prima definizione della *missione-visione* dell’impresa attraverso il coinvolgimento di un ampio gruppo di lavoro, dai dirigenti alle seconde linee, contemporaneamente alla elaborazione del primo piano strategico.

### **2008**

Viene redatto il bilancio sociale “numero zero”, un documento sperimentale, con circolazione unicamente interna.

### **2009**

Per la preparazione del primo vero e proprio bilancio sociale reso pubblico sono stati realizzati diversi focus group tra lavoratori di varie aree e livelli. Nello stesso anno è stato elaborato il Codice etico e costituito il relativo Comitato.

### **2010**

Contemporaneamente a una profonda revisione delle modalità gestionali, dettata anche da stringenti questioni di equilibrio economico e finanziario, viene elaborato e presentato il secondo bilancio sociale, che ha chiuso il cosiddetto “periodo sperimentale” delle politiche di Rsi.

### **2011**

Si dà corso alla ristrutturazione del documento, con l’introduzione della sezione “intangibili”, cioè con la rendicontazione dei patrimoni non economici (umani, strutturali, relazionali) posseduti da Fruttagel. Si avvia la pratica della doppia presentazione: nella sede principale di Alfonsine e nello stabilimento di Larino.

### **2012**

Arrivata alla quarta edizione, il bilancio sociale è caratterizzato dall’introduzione della sintesi rappresentata dalle schema “Orizzonte Obiettivi Ambiti”.

### **2013**

In quest’anno si realizza un importante adeguamento metodologico, con la decisione di presentare il bilancio sociale contemporaneamente al bilancio economico (cosa che avviene nel maggio 2014). Viene redatta una versione “interna” del rapporto, con lo sforzo di maggiore coordinamento con il piano industriale, che proprio nel 2013 arriva alla sua seconda formulazione.

### **2014**

Il bilancio sociale assume una forma definitivamente pubblica, contrassegnata anche dall’aspetto grafico. Si percepisce l’avvicinarsi di una nuova “chiusura di ciclo” e si inizia a ragionare di due aspetti fondamentali: la “validazione” del documento da parte di un ente di certificazione e la maggiore adesione agli standard internazionali di rendicontazione.

### **2015**

L’esercizio è contrassegnato dall’elaborazione del primo piano di sostenibilità. Il rapporto riguardante il 2014 indica i passi principali da realizzare per raggiungere il risultato.

### **2016**

Si è ulteriormente sviluppato il criterio di individuazione degli stakeholder e si è raffinata la matrice di materialità. Un aspetto ancora da completare è il processo di *stakeholder engagement*, che solo parzialmente è stato possibile attuare.

### **2017**

Gli aspetti salienti hanno riguardato la consultazione degli stakeholder, la relativa verifica e aggiornamento del Piano di sostenibilità e la sua integrazione col Piano industriale. Un ulteriore importante aspetto è stato rappresentato dall’elaborazione e varo della Carta dell’appartenenza. Fruttagel aderisce a Impronta Etica.

### **2018**

Il fatto saliente del 2018 è stato la revisione del Codice Etico, completata all’inizio del 2019.



**PARTE**  
*Seconda*



Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile  
"dare un Futuro alla Vita e Valore al Futuro"

SDGS - Sustainable Development Goals

17 Obiettivi – 169 Target

6 Riferimenti per Fruttagei



<b>2</b> SCONFIGGERE LA FAME 	<b>8</b> LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA 
<b>6</b> ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI 	<b>7</b> ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE 
<b>12</b> CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 	<b>13</b> LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO 

Servizi, trasformazione, mercato

Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile  
L'ONU dice:

**Obiettivo n. 2**  
"...migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile"

**Obiettivo n. 12**  
"garantire modelli sostenibili di produzione e consumo"

<b>2</b> SCONFIGGERE LA FAME 	<b>12</b> CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 
--	---

**2** L'Impresa e le sue performance

*I valori nei nostri investimenti:  
produzione e valorizzazione della filiera*

*Impianto estrazione soia e cernite ottiche*  
vantaggi per i produttori, qualità del prodotto, efficienza

*Desabbiatori:*  
qualità ed efficienza

*Pack compostabile:*  
busta biodegradabile Cert. UNI EN 13432

## Servizi ai produttori conferenti e controllo della filiera

### Fruttage - Produttori

**Condivisione:** programmazione, obiettivi, regole, investimenti

**Fidelizzazione:** utilità reciproca duratura nel tempo, intenti comuni; investimenti industriali e di ricerca

**Specializzazione:** innovazione, qualità prodotto, mercato, vocazione aziende agricole

Delle relazioni ed aspettative di sviluppo strategico che Fruttage intende costruire con i propri soci conferenti si darà conto diffusamente nell'ultima parte del presente report.

In questa parte ci limitiamo ad evidenziare le pur importanti e consolidate attività "operative" che caratterizzano in modo continuativo la relazione con i conferenti, contraddistinta da una sempre maggiore necessità di specializzazione e fidelizzazione.

La continua ricerca della diversificazione e dell'innovazione di prodotto ha reso necessario incrementare qualitativamente e quantitativamente la ricerca di filiere innovative caratterizzate dalla necessità di una relazione sempre più stretta tra conferenti, istituzioni e centri universitari da un lato, servizio agronomico e Ricerca e Sviluppo di Fruttage dall'altro.

In tale direzione, i principali progetti e sperimentazioni portati avanti in questi ultimi anni sono i seguenti:

- **Anagrafica dei produttori:** quaderni di campagna e diario di laboratorio (consente la mappatura informatizzata di terreni - trattamenti, visite effettuate, ecc - e piani colturali appartenenti alle filiere seguite da Fruttage);
- **Filiera dell'Asparago italiano** (integralmente operativa dal 2015 con la piena funzionalità della nuova linea di confezionamento asparagi presso lo Stabilimento di Larino);
- **Sperimentazione/coltivazione varietale:** cavolo nero (realizzata positivamente e già oggetto di raccolti e trasformazione in Fruttage);
- **Sperimentazione/coltivazione varietale:** cavolo riccio rosso e verde (Kale) (realizzata positivamente su superficie ridotta e già oggetto di trasformazione in Fruttage); in itinere ulteriore sperimentazione allargata propedeutica alla coltivazione vera e propria.

Le principali attività e servizi gestiti e/o forniti da Fruttage ai propri soci conferenti (attraverso la propria Area Agronomica), sono:

- **acquisto sementi dalle principali aziende multinazionali olandesi e americane, richiedendo la certificazione "OGM FREE";**
- **disponibilità di 15 macchine per la raccolta**, di cui 9 per la raccolta del borlotto e del pisello, 4 per il fagiolino e 2 per i prodotti in foglia (spinacio, bieta e cicoria);
- **trasporto degli ortaggi** dai campi allo stabilimento a carico di Fruttage (frutta e pomodoro sono viceversa gestiti direttamente dai conferenti).



Un approfondimento specifico, inoltre, meritano le attività di campionamento e controllo che Fruttage esegue. In fase di pre-raccolta, **il campionamento** avviene mediante piani *ad hoc*, in funzione delle difficoltà della specie nel raggiungimento di determinati livelli di qualità:

- **pisello:** campionamento del 100% delle aziende agricole per il prodotto Bio e del 10% per convenzionale (non sussiste un elevato grado di difficoltà di coltivazione);
- **fagiolino:** campionamento del 100% del prodotto;
- **prodotti in foglia:** campionamento del 100%;
- **borlotto:** campionamento al 100% del prodotto;
- **biologico:** campionamento pre-raccolta al 100% (per obbligo normativa CE).

La gestione dei **controlli** sulle materie prime agricole, ha invece le seguenti caratteristiche:

**Ortaggi:** Fruttage compra il seminato degli ortaggi (che vende ai soci) e concorda il piano di semina e raccolta secondo precisi disciplinari, che prescrivono le caratteristiche tecniche e organolettiche del prodotto a seconda delle richieste dello specifico cliente. I tecnici di Fruttage controllano periodicamente lo stato di avanzamento della coltivazione del prodotto. In fase di pre-raccolta l'Ufficio qualità (Laboratorio pesticidi) organizza un piano di campionatura per verificare il rispetto dei disciplinari e dei tempi di coltivazione. A maturazione del prodotto vengono organizzate le raccolte e i trasporti.

La determinazione dei prezzi di conferimento avviene l'anno precedente all'anno di coltivazione, secondo specifiche di conferimento relative al livello qualitativo richiesto per le surgelazioni e secondo gli andamenti previsionali del mercato.

**Pomodoro:** l'assistenza agronomica alla produzione è affidata direttamente alle OP (Organizzazione di Produttori), Fruttage è solo responsabile del prodotto dal momento del conferimento fino al termine della sua lavorazione.

**Frutta:** viene effettuata una programmazione per l'approvvigionamento giornaliero o settimanale in modo da permettere l'aggiornamento costante dei fabbisogni, sulla base dell'andamento dei prezzi di mercato. I controlli sulla frutta e sul pomodoro vengono fatti a campionamento solo nel momento del conferimento o dell'acquisto.

### Trasformazioni

Le linee di produzione rappresentano un momento fondamentale per la determinazione della qualità del prodotto finito. Di seguito vengono descritte le principali caratteristiche delle due linee di produzione di Fruttage, linea del freddo per gli ortaggi surgelati e linea del caldo per i succhi di frutta e i derivati del pomodoro.

#### Le lavorazioni della linea del freddo

La linea del freddo si compone dei processi di lavorazione di prodotti in foglia (*spinaci, bieta, cicoria, cime di rapa*), i fagiolini, i piselli e i borlotti, oltre alla miscelazione degli ortaggi per i minestrini, le linee di confezionamento per i surgelati e la linea di produzione di pomodoro per cubetti surgelati. Le linee del freddo lavorano alternativamente per circa 10 mesi all'anno, tranne il confezionamento surgelato che lavora in modo continuativo.

Nello stabilimento di Larino sono presenti solo lavorazioni della linea del freddo: è presente una linea per la lavorazione della foglia (*spinacio, cicoria, bieta e cime di rapa*), le lavorazioni di zucchine a rondelle e cubetti, le carote a rondelle e cubetti, poi sedani in cubetti, verze, porri, patate, broccolo, cavolfiori, asparagi, gran parte di questi ortaggi utilizzati per le miscele dei vari minestrini, altri vengono confezionati in busta come mono ingrediente.

Lo stabilimento è dotato inoltre di una linea di grigliatura di melanzane, zucchine peperoni, patate, prodotti che vengono surgelati e dopo il loro scongelamento domestico sono pronti per l'immediato consumo. A partire dal mese di gennaio 2015 è inoltre entrata in funzione la nuova linea per la lavorazione ed il confezionamento di asparagi integralmente provenienti da filiere italiane.

#### Le lavorazioni della linea del caldo

La linea del caldo comprende la lavorazione della frutta in succhi e nettari di diversi gusti (*albicocche, pesche, pere e mele*) in brik e bottiglia nei diversi formati; la lavorazione del pomodoro; la lavorazione di latti vegetali in diverse tipologie e ricettazioni.

Sia per i prodotti che provengono dai conferimenti dei soci che per quelle che arrivano come semilavorati in fusti congelati o in cisterne a zero gradi, Fruttage effettua controlli per non compromettere ex ante la garanzia qualitativa del processo di trasformazione.

I controlli sui pesticidi vengono compiuti su ogni materia prima in ingresso. Sul pomodoro, di cui Fruttage

è responsabile anche nella coltivazione, questi controlli vengono effettuati anche in campagna per validarne ulteriormente la qualità.

### Produzioni biologiche

La quantità di ortaggi e frutta biologica certificata nel 2018 rappresenta il 21,92 % del totale ortaggi e frutta complessivamente lavorati. La quantità di frutta e pomodoro biologico acquistato nell'anno subiscono un decremento in termini percentuali rispetto al totale pomodoro lavorato nel biennio precedente. Viceversa vedono un significativo incremento gli ortaggi biologici.

Tali dati rappresentano, complessivamente, un consolidamento del ruolo di Fruttage quale primo trasformatore di materia prima biologica nel nostro paese e consolidano allo stesso tempo, unitamente a quanto già contenuto nella nostra *Mission*, il recepimento delle indicazioni ed interessi emersi, in sede di consultazione degli stakeholder, dai soci conferenti e dai nostri principali clienti.

	MPA	2016	2017	2018
Quantità totale MPA (tonnellate)		108.577,85	109.326,60	106.449,12
Quantità totale MPA biologica (tonnellate)		23.993,54	26.964,28	23.330,99
<b>% bio sul totale MPA</b>		<b>22,10</b>	<b>24,66</b>	<b>21,92</b>

Tabella 4  
Materia prima agricola (MPA)  
biologica lavorata nel triennio

	MPA Ortaggi	2016	2017	2018
Quantità totale MPA (tonnellate)		51.585,83	49.608,73	53.141,71
Quantità totale MPA biologica (tonnellate)		7.538,57	6.451,21	7.545,56
<b>% bio sul totale MPA</b>		<b>14,61</b>	<b>13,00</b>	<b>14,20</b>

Tabella 5  
Ortaggi biologici nel triennio

	MPA Frutta	2016	2017	2018
Quantità totale MPA (tonnellate)		13.133,15	13.879,59	14.636,54
Quantità totale MPA biologica (tonnellate)		3.064,03	3.413,72	3.217,60
<b>% bio sul totale MPA</b>		<b>23,33</b>	<b>24,60</b>	<b>21,98</b>

Tabella 6  
Frutta biologica nel triennio

	MPA Pomodoro	2016	2017	2018
Quantità totale MPA (tonnellate)		43.858,87	45.838,29	38.670,87
Quantità totale MPA biologica (tonnellate)		13.390,94	17.099,35	12.567,83
<b>% bio sul totale MPA</b>		<b>30,53</b>	<b>37,30</b>	<b>32,50</b>

Tabella 7  
Pomodoro biologico nel triennio



## Commercializzazione

La Distribuzione Organizzata indirizzata verso il consumatore finale rappresenta per Fruttage un patrimonio relazionale da salvaguardare e promuovere. Fruttage sviluppa il suo fatturato principalmente nei seguenti canali:

- **retail (GDO, DO, Indipendente);**
- **ristorazione commerciale;**
- **food service;**
- **porta a porta;**
- **industria.**

L'investimento nel formato brik prisma 125 ml abbinato a bevande ad alto contenuto di frutta (95-97%) ha consentito alla Cooperativa di siglare importanti operazioni di co-marketing con primarie aziende alimentari italiane (Amica Chips, Nuova Ruggeri, Citterio, Grandi Salumifici Italiani) che hanno scelto Fruttage come partner per porre snack box indirizzati a target diversi di consumatori (bambini/adulti).

## Marchi

Fruttage opera sul mercato attraverso diversi canali di vendita applicando sia strategie di marchio proprio, o di marchi del distributore. I marchi che Fruttage gestisce direttamente sono:

- **Almaverde Bio** per verdure surgelate, bevande e succhi di frutta, bevande vegetali, passata e polpa di pomodoro biologici;
- **Sucor, Sica, Sungel** per ortaggi e surgelati convenzionali;
- **Sucor** per pietanze vegetariene surgelate;
- **Il Giardino dei Sapori**, marchio "ombrello" che raggruppa e valorizza i prodotti ambient nel mercato domestico e internazionale (passata di pomodoro, bevande vegetali, nettari, succhi 100% e bevande di frutta).



### Fatturato per linee di prodotto

I ricavi di vendita caratteristici al 31.12.2018 hanno raggiunto i 132.854 mln/€, in crescita rispetto all'esercizio precedente.

Nel comparto ambiente, il fatturato Fruttage ha segnato un valore di 50.844 mln/€, registrando un andamento positivo rispetto il 2017.

I succhi di frutta 100% e i nettari hanno registrato per il 2018 a livello nazionale un calo rispettivamente del 4% rispetto all'anno precedente in termini di volumi e del 5% in termini di valore. Questo risultato deriva da una buona performance del comparto succhi e bevande a base frutta nel quale l'azienda ha investito in nuovi prodotti sfruttando il trend di mercato favorevole nell'ambito dei succhi veggies, come ad esempio nuove proposte a base di frutta e verdura, frutta e spezie.

Sul fronte delle bevande vegetali, il mercato ha mostrato un costante aumento in termini di valore di fatturato a favore di nuovi gusti alternativi (ad es. riso, mandorla, avena, etc )

Fruttage chiude l'anno con un risultato positivo per quanto riguarda l'andamento delle bevande vegetali, grazie allo sviluppo di nuovi gusti e combinazioni di ingredienti (avena, miglio, mandorla, nocciola, cocco-riso, cocco-avena) in abbinamento alla gamma "classica" di bevande base riso e soia, sia convenzionali che biologiche.

Il mercato dei derivati del pomodoro ha sofferto un calo dei consumi sia in termini di volume (-4%) che di valore (-3%). In tale comparto, Fruttage è riuscita a conservare il fatturato sviluppato nell'esercizio 2017, nonostante tale situazione non favorevole.




L'andamento del mercato delle verdure surgelate al naturale si è mostrato per il 2018 stabile rispetto al 2017 Fruttage in linea con tale tendenza a livello nazionale, ha sostanzialmente confermato il dato dell'anno precedente, arrivando a circa 61.721 mln/€.

Secondo i dati Nomisma per Osservatorio SANA 2018, le vendite dei prodotti BIO in Italia sono cresciute dell'8% rispetto al 2017.




Una riflessione trasversale e complessiva, per la tipologia del biologico nella quale Fruttage nel corso del 2018 ha investito nello sviluppo di nuove referenze biologiche a marchio Almaverde Bio e nell'ampliamento di gamma di clienti trattanti la categoria del biologico, sia nel comparto ambiente che frozen.

Tali investimenti hanno portato all'azienda un incremento del fatturato in tale ambito del 16,15%.



Fatturato di vendita/000		2016	%	2017	%	2018	%
	Succhi di frutta, bevande frutta, bevande vegetali e tè	49.344	38,95	47.921	36,66	50.844	38,27
	Ortaggi surgelati	56.651	44,72	61.818	47,32	61.721	46,46
	Derivati del pomodoro	18.312	14,45	17.532	13,42	17.658	13,29
	Altri ricavi	2.364	1,86	2.510	0,25	2.631	1,98
<b>Totale</b>		<b>126.671</b>	<b>100</b>	<b>129.781</b>	<b>100</b>	<b>132.854</b>	<b>100</b>

**Tabella 8**  
Fatturato di vendita per linee di prodotto: trend 2016-2018

Vendite estere/000		2016	%	2017	%	2018	%
	Succhi di frutta, bevande frutta, bevande vegetali e tè	282	0,6	281	0,6	612,49	1,2
	Ortaggi surgelati	764	1,3	1.440	2,3	902,50	1,5
	Derivati del pomodoro	6.183	33,5	5.565	31,7	4.660,74	26,4
	Altri ricavi	0	0	0	0	0	0
<b>Totale</b>		<b>7.229</b>	<b>5,6</b>	<b>7.286</b>	<b>5,6</b>	<b>6.176</b>	<b>4,6</b>

**Tabella 9**  
Fatturato di vendita estera: trend 2016-2018 (% sul totale fatturato)

\*NB Il totale degli importi suddetti, considerando altresì le quote fatturate in Italia ma relative a prodotti con destinazione estero ammontano a :

- anno 2017: € 7.751 ml

- anno 2018: € 7.041 ml

## Supply Chain

### Progetti e indicatori

L'obiettivo principale dell'Area Supply Chain è quello di garantire ai clienti e un adeguato livello di servizio minimizzando le inefficienze ed ottimizzando il livello delle scorte ed i flussi logistici. Questo obiettivo è perseguito attraverso la pianificazione ed il controllo dei flussi di materie prime, semilavorati, imballaggi e prodotti finiti e mediante la gestione integrata e coordinata di informazioni ed attività connesse con i processi commerciali, distributivi, produttivi, di acquisto ed agronomici.

I progetti di efficientamento, razionalizzazione e miglioramento gestionale cui si è dato corso negli ultimi anni sono stati numerosi ed hanno consentito di migliorare i livelli di servizio e di ottenere un più puntuale controllo delle scorte ed una pianificazione più funzionale ai complessi bisogni aziendali. Gli schemi che seguono riportano un riepilogo dei principali progetti ed alcuni dei principali indicatori adottati per il monitoraggio delle rese produttive.

### Principali progetti eseguiti dal 2014 al 2017

**Progetto "Diario di Laboratorio Controllo Qualità" 2014, 2015 e 2016**  
Introduzione di uno strumento apposito per gli stabilimenti di Alfonsine e Larino

**Progetto "RF sui flussi di surgelati" 2014, 2015 e 2016**  
Lettura in radiofrequenza dei flussi di semilavorati surgelati

**Progetto "Budget Commerciale" 2015**  
Definizione del Budget Commerciale sul sistema Board

**Progetto "Revisione criteri di schedulazione ed efficientamento al Reparto Confezionamento Surgelati" 2014, 2015 e 2016**

**Progetto "Etichette cartone/vassoio" 2016 e 2017**  
Attivazione di un sistema per la definizione e la gestione rapida ed efficiente dei "lay-out" delle etichette per le unità di vendita

**Progetto "OCG Reparto TetraPak" iniziato nel 2016 - termine previsto nel 2018**  
Mirato alla riduzione dei costi operativi nel reparto

**Progetto "Gestione Non Conformità di prodotto" 2016 e 2017**  
Revisione del processo di gestione delle Non Conformità di prodotto e definizione di uno strumento apposito

**Progetto "Etichette box/pallet" 2017 e 2018**  
Attivazione di un sistema per la definizione e la gestione rapida ed efficiente dei "lay-out" delle etichette dei box di surgelati e dei pallet di prodotti finiti

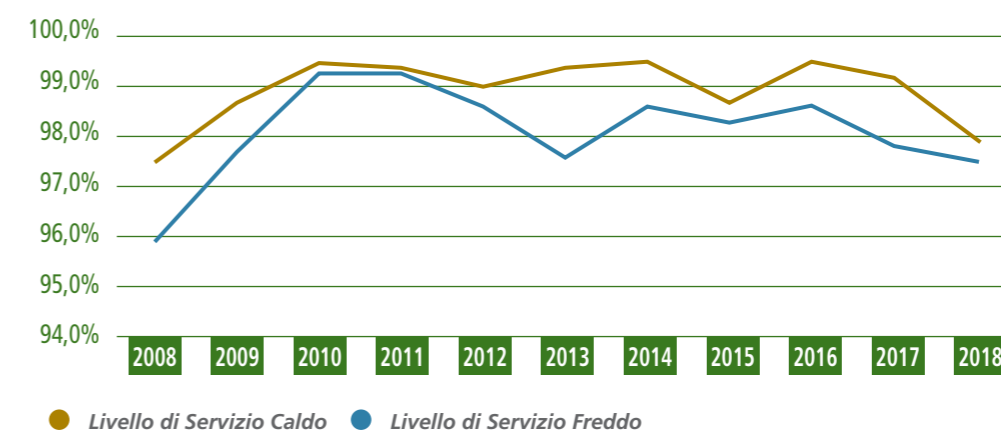
### Importanti progetti pianificati dal 2018

**Progetto "Nuovo magazzino automatico per prodotti surgelati"**  
Realizzazione, in un'area adiacente allo stabilimento di Alfonsine, di un nuovo grande magazzino automatico per conservare prodotti surgelati al fine di ridurre i costi di stoccaggio e di trasporto

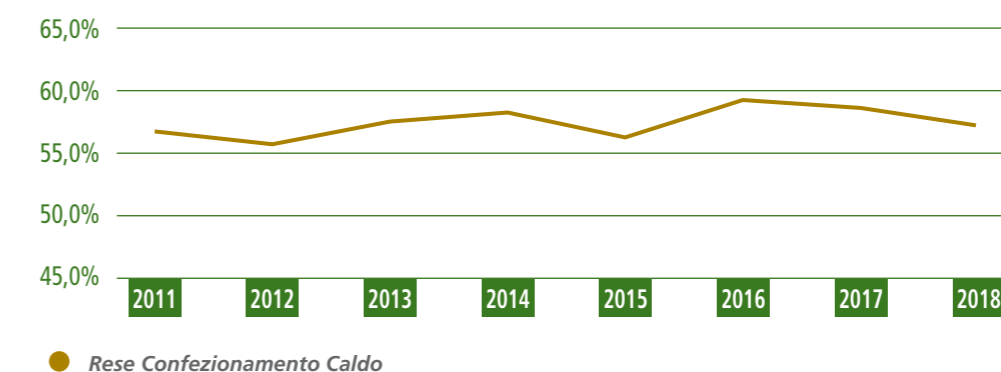
**Progetto "Fruttage 4.0"**  
Questo progetto di studio si pone l'obiettivo di definire scenari di miglioramento nei seguenti ambiti: architettura generale processi/sistemi, modello di controllo e contabilità analitica, gestione dei dati di produzione



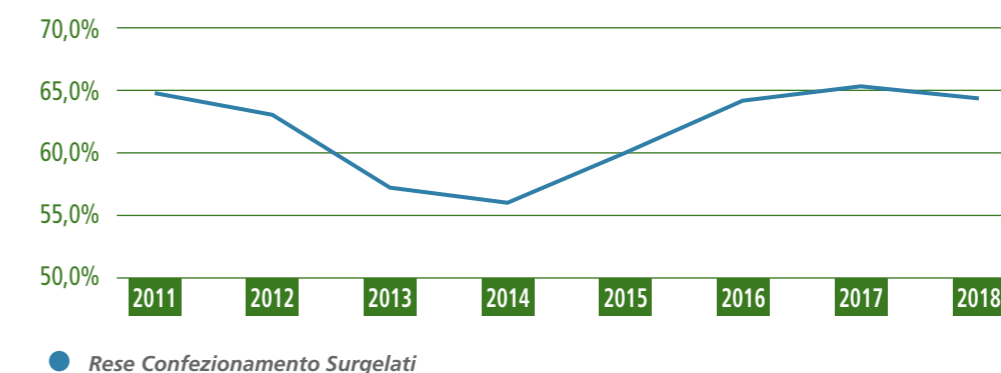
I dati riportati nel grafico che segue, evidenziano l'andamento del livello di servizio al cliente (incidenza delle quantità spedite sulle quantità ordinate) e l'andamento delle rese medie delle linee di confezionamento.



**Grafico 1**  
Livello di servizio al cliente (medie annuali)



**Grafico 2**  
Andamento delle produttività medie nei reparti di Confezionamento Caldo



**Grafico 3**  
Andamento delle produttività medie al Confezionamento Surgelati

## Performance patrimoniali ed economiche

### Reddito e patrimonio

Il 2018 -secondo esercizio del piano industriale triennale in corso- ha evidenziato un mantenimento dei principali indicatori economici e reddituali e il miglioramento di tutti gli indici patrimoniali e finanziari in continuità con il piano di consolidamento avviato negli anni precedenti.

Il mantenimento dell'equilibrio finanziario e la presenza di flussi finanziari quantitativamente e temporalmente adeguati alla copertura delle passività hanno qualificato l'andamento dell'esercizio.

Il risultato netto di gestione è stato pari a € 234.346 con una marginalità operativa lorda in valore assoluto di circa 7,3 milioni di euro, pari al 5,36% sul Valore della Produzione. Il risultato della gestione caratteristica è risultato positivo per 637 mila euro e l'attività industriale ha mostrato un incremento delle vendite caratteristiche di oltre il 2,5% rispetto al 2017.

Principali risultati	2016	2017	2018
Valore della produzione	131.552.937	131.647.781	136.081.323
di cui ricavi di vendita	126.671.062	129.781.270	132.853.549
Risultato netto	661.669	543.684	234.346
Patrimonio Netto	39.876.981	40.810.320	42.756.521
di cui capitale sociale	13.517.600	14.014.600	16.031.133
<b>P F N</b>	<b>62.234.000</b>	<b>63.097.000</b>	<b>62.305.000</b>

Tabella 10  
Sintesi dei principali risultati economici e patrimoniali: trend 2016-2018 (valori in €)

### Valore aggiunto

Lo "schema del valore aggiunto" (la sua determinazione e il suo riparto) è ciò che caratterizza lo standard GBS, congiungendo gli aspetti economici della gestione con quelli sociali.

Il valore aggiunto viene rappresentato in due prospetti, uno che espone il modo in cui esso è stato prodotto e l'altro che ne evidenzia il riparto, cioè come la ricchezza è stata distribuita agli interlocutori principali.

Questo schema viene utilizzato per due motivi principali: permette di quantificare – e soprattutto di descrivere come - la ricchezza è stata prodotta, poi la sua distribuzione, cioè chi, e in quale misura, ne ha beneficiato. In secondo luogo lo schema consente di collegare il bilancio sociale con il bilancio ordinario.

In sostanza: lo schema di produzione e distribuzione del valore aggiunto è uno strumento per "rileggere il bilancio dal punto di vista degli stakeholder".

Tabella 11  
Determinazione del valore aggiunto 2016-2018

DETERMINAZIONE DEL VALORE AGGIUNTO	2016	2017	2018
<b>A) Valore della Produzione</b>			
Ricavi delle vendite delle prestazioni (meno rettifiche di ricavo)	126.671.062	129.781.270	132.853.549
Variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti	3.014.015	-671.687	1.235.979
Variazione dei lavori in corso su ordinazione			
Altri ricavi e proventi	1.835.774	2.501.554	1.951.076
<b>Totale Valore della Produzione</b>	<b>131.520.851</b>	<b>131.611.137</b>	<b>136.040.604</b>
<b>B) Costi intermedi della produzione</b>			
Consumo materie prime, sussidiarie, di consumo e di merci	-55.479.024	-55.495.513	-58.332.287
Costi per servizi	-27.976.325	-27.208.439	-27.735.186
Costi per godimento di beni di terzi	-2.701.604	-2.989.998	-3.256.708
Accantonamenti	-75.000	-80.000	-68.000
Oneri diversi di gestione	-249.733	-280.159	-182.450
<b>Totale Costi Intermedi della Produzione</b>	<b>-86.481.686</b>	<b>-86.054.109</b>	<b>-89.574.631</b>
<b>VALORE AGGIUNTO CARATTERISTICO LORDO (A-B)</b>	<b>45.039.165</b>	<b>45.557.028</b>	<b>46.465.973</b>
<b>C) Gestione accessoria e straordinaria</b>			
+/- Saldo Gestione Accessoria	<b>203.364</b>	<b>214.163</b>	<b>-272.021</b>
Ricavi Accessori	270.684	279.843	-20.413
Costi Accessori	-67.320	-65.680	-251.608
+/- Saldo Gestione Straordinaria			
Ricavi straordinari			
Costi straordinari			
<b>Totale Gestione Accessoria</b>	<b>203.364</b>	<b>214.163</b>	<b>-272.021</b>
<b>VALORE AGGIUNTO GLOBALE LORDO (A-B+/-C)</b>	<b>45.242.529</b>	<b>45.771.191</b>	<b>46.193.952</b>
D) Ammortamenti della gestione per gruppi omogenei di beni	-5.652.031	-5.717.399	-6.050.619
E) Accantonamenti imposte anticipate e differite	-49.037	-43.452	47.669
<b>VALORE AGGIUNTO GLOBALE NETTO (A-B+/-C-D)</b>	<b>39.541.462</b>	<b>40.010.340</b>	<b>40.191.002</b>

## Distribuzione del valore aggiunto

Grafico 4  
Quote di remunerazione 2016

- **A) Personale** (salari stipendi oneri sociali ecc.)
- **B) Soci conferenti** (valorizzazione della materia prima conferita)
- **C) Pubblica amministrazione** (imposte dirette e indirette e tasse)
- **D) Capitale di credito** (oneri finanziari)
- **E) Capitale di rischio** (dividendi e rivalutazione quote)
- **F) Azienda** (variazione patrimonio netto per utili o perdite)
- **G) Movimento cooperativo** (contributi associativi e fondo mutualistico)
- **H) Contributo alla collettività**

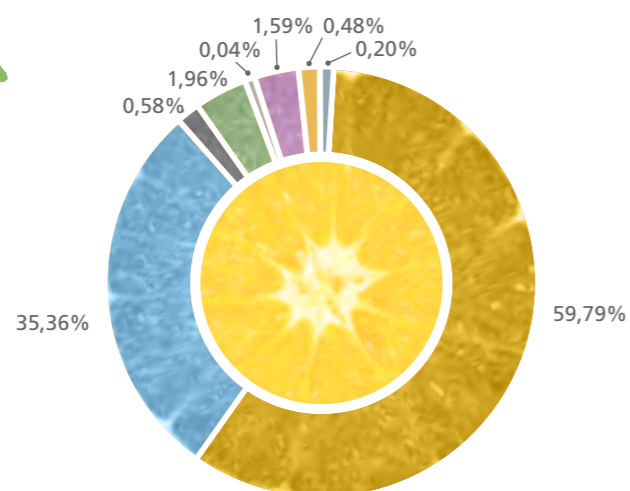


Grafico 5  
Quote di remunerazione 2017

- **A) Personale** (salari stipendi oneri sociali ecc.)
- **B) Soci conferenti** (valorizzazione della materia prima conferita)
- **C) Pubblica amministrazione** (imposte dirette e indirette e tasse)
- **D) Capitale di credito** (oneri finanziari)
- **E) Capitale di rischio** (dividendi e rivalutazione quote)
- **F) Azienda** (variazione patrimonio netto per utili o perdite)
- **G) Movimento cooperativo** (contributi associativi e fondo mutualistico)
- **H) Contributo alla collettività**

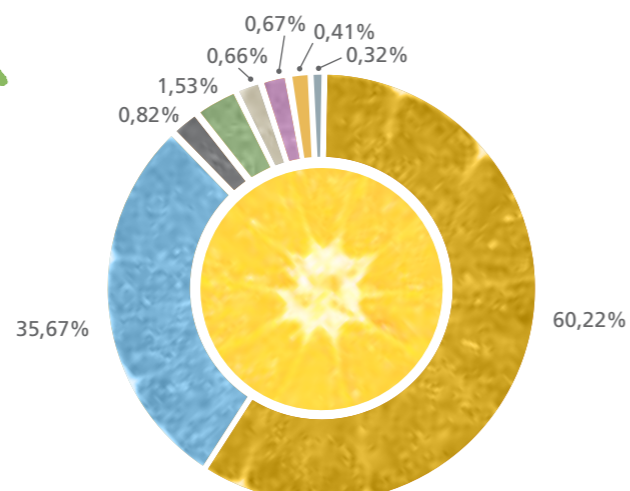
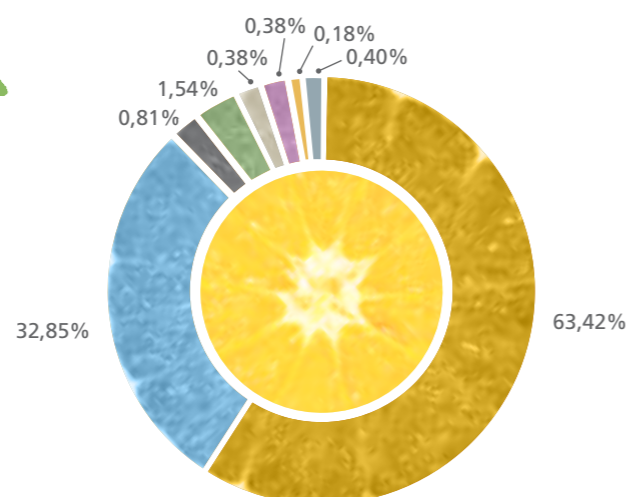


Grafico 6  
Quote di remunerazione 2018

- **A) Personale** (salari stipendi oneri sociali ecc.)
- **B) Soci conferenti** (valorizzazione della materia prima conferita)
- **C) Pubblica amministrazione** (imposte dirette e indirette e tasse)
- **D) Capitale di credito** (oneri finanziari)
- **E) Capitale di rischio** (dividendi e rivalutazione quote)
- **F) Azienda** (variazione patrimonio netto per utili o perdite)
- **G) Movimento cooperativo** (contributi associativi e fondo mutualistico)
- **H) Contributo alla collettività**



### A) Remunerazione del personale

Contiene sia la remunerazione diretta (salari, stipendi comprensivi della remunerazione variabile) che quella indiretta (oneri sociali, tfr, costi per mensa aziendale, etc.) dei lavoratori. Come si nota, non si tratta unicamente della voce a cui spetta la massima percentuale di valore aggiunto, ma che tende gradualmente a crescere negli anni.

### B) Remunerazione dei soci conferenti

Si tratta della valorizzazione della materia prima conferita. Anche per questa seconda voce in ordine d'importanza si nota un graduale incremento, nonostante che gli spostamenti - come per le altre voci - siano sempre di pochi punti.

### C) Remunerazione della Pubblica Amministrazione

La voce comprende la quota di risorse destinate allo Stato sotto forma di imposte dirette sul reddito d'esercizio (correnti, differiti o anticipate), imposte indirette e tasse.

### D) Remunerazione del capitale di credito

Si tratta essenzialmente degli oneri finanziari a lungo e breve termine.

### E) Remunerazione del capitale di rischio

Rappresenta - sul piano formale - i dividendi e l'eventuale rivalutazione delle quote di capitale sociale versate dai soci.

### F) Remunerazione dell'azienda

È costituita dalla variazione in positivo o in negativo del patrimonio netto, dovuto all'accantonamento a riserva dell'utile di bilancio o all'impiego del patrimonio a copertura delle perdite.

### G) Remunerazione al movimento cooperativo

Questa quota è composta dal 3% dell'utile (se presente) versato a Coopfond, il Fondo Mutualistico dell'Associazione, e dai contributi associativi a Legacoop.

## Finanza e investimenti

Il mantenimento sia prospettico che dinamico dell'equilibrio economico dell'impresa, elemento essenziale ai fini della sua sopravvivenza, è fortemente correlato alle condizioni finanziarie attuali e future dell'impresa stessa.

La struttura finanziaria teoricamente ottimale è a sua volta condizionata da una serie di vincoli di natura esterna ed interna all'impresa difficilmente derogabili.

I vincoli esterni sono principalmente relativi:

- **al capitale sociale:** l'effettiva disponibilità/volontà di investire risorse nell'azienda,
- **al capitale di finanziamento:** riguarda l'effettiva possibilità/capacità dell'azienda di raccogliere capitale di debito finanziario,

I vincoli interni sono relativi:

- **al piano industriale:** i fabbisogni finanziari che ne derivano necessitano di essere finanziati con forme di copertura appropriate;
- **alla sostenibilità finanziaria:** la composizione delle fonti di finanziamento deve essere ponderata in relazione ai flussi di cassa che l'azienda è in grado di generare.

Dall'analisi dello stato patrimoniale al 31.12.2018 si evidenzia il miglioramento di tutti gli indici patrimoniali e finanziari coerentemente all'obiettivo di consolidamento previsto nel piano triennale.

L'attività del 2018 si è concentrata oltre che sull'individuazione del corretto mix di strumenti di debito

destinati a finanziare gli investimenti in circolante e soprattutto in beni strutturali previsti dal piano industriale anche sul perfezionamento dell'importante operazione di *equity* di euro 2 milioni sottoscritta dal Socio Finanziatore Parfinco.

È anche dalla capacità di mantenere nel tempo la sostenibilità finanziaria dei piani di investimento mediante il continuo monitoraggio dei flussi di cassa generati e assorbiti dall'impresa – oltre che – evidentemente- dalla capacità economica dell'impresa, che ne è derivata una migliore possibilità di attrarre fonti nuove e "alternative" di finanziamento.

Gli investimenti realizzati nel corso del 2018 ammontano a 6,6 milioni di euro e prevalentemente hanno riguardato interventi destinati a generare maggiore efficienza dei processi delle diverse aree produttive, alla sostituzione di impianti obsoleti, alla loro diversificazione e potenziamento in relazione con gli sviluppi commerciali ipotizzati ed al miglioramento della sicurezza nei reparti produttivi sia dello stabilimento di Alfonsine che di Larino.

### Principali investimenti dell'ultimo triennio

#### 2016

- Realizzazione impianto di cogenerazione ad Alfonsine
- Installazione impianto di rilevazione fughe di ammoniaca e adeguamento strutture alla protezione incendi: installati sensori e rilevatori di ammoniaca in sala macchine e sensori di calore e fumo nei vari reparti
- Installazione ulteriori macchine a Raggi X per le ispezioni delle bottiglie di vetro chiuse
- Linea confezionamento Tetrapak per il formato brik 125 Prisma Square (unica in Italia)
- Perfezionamento acquisto impianto estrazione soya

#### 2017

- Avviamento impianto di cogenerazione
- Collaudo impianto rilevazione fughe di ammoniaca.
- Avviamento impianto di estrazione bevande vegetali
- Installazione 4 macchine di cernita ottica sulle linee piselli-fagiolini
- Installazione nuova batteria di de sabbiatori nel reparto lavorazione foglia

#### 2018

- Nuova linea confezionamento surgelato
- Impianto di Hidrocutter per la linea spinacio
- Nuovo pastorizzatore e impianto fusti linea passata
- Unità di stoccaggio per magazzino semilavorati surgelati
- Impianto trattamento acque depurate
- Ammodernamento linea miscelazione

## Lavoro

### Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile

L'ONU dice:

#### Obiettivo n. 8

*"incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti"*



### I valori del lavoro in Fruttage

Alcuni principali aspetti:

*Nessuna causa-vertenza lavorativa*

*Piena attuazione obblighi di assunzione collocamento obbligatorio*

*Formazione e tirocini ordinari e di solidarietà sociale*

*Relazioni Sindacali e Welfare aziendale*

*Stabilità rapporti di lavoro personale avventizio*

*Corretto utilizzo tipologie contrattuali – No voucher*

## Politiche del personale e sviluppo organizzativo

Negli ultimi anni le politiche del personale in Fruttage sono state fortemente legate alle importanti revisioni organizzative che hanno caratterizzato tutta l'azienda. L'esercizio 2018 ha visto un ulteriore importante cambiamento, già anticipato nel precedente rapporto, finalizzato ad assicurare all'azienda maggiore equilibrio ed efficacia nei propri processi gestionali, vale a dire:

- nomina di un Direttore Operativo;
- ridefinizione di procure e deleghe nei confronti dei Direttori di Area;
- ridefinizione delle Responsabilità di gestione Risorse Umane.

In particolare, all'interno di tali mutamenti, anche una parte importante del "ciclo di gestione delle risorse umane" in Fruttage, ha visto un impegno/attenzione maggiore da parte di tutte le funzioni aventi responsabilità di gestione di collaboratori, impegno che dovrà continuare con intensità. A fianco, infatti, delle ormai consolidate procedure di selezione, formazione, sviluppo competenze, occorre ulteriormente "strutturare" meccanismi di ascolto, soluzione dei conflitti e recepimento delle istanze provenienti da tutto il personale, che necessariamente dovranno impegnare non solo l'Area Risorse Umane. Le attività di sviluppo e formazione, anche attraverso il ricorso alla formazione finanziata (Foncoop), sono proseguite con grande intensità. Consolidando il rapporto con Quadri (Scuola di Formazione Cooperativa), sul biennio 2018/2019, Fruttage ha partecipato nuovamente al MIC (Master in Management dell'impresa Cooperativa), oltre a proseguire con grande soddisfazione nell'organizzazione di un ciclo di seminari interni all'Azienda, su temi di attualità e interesse per l'azienda, tenuti da importanti docenti universitari. Analoga importanza hanno peraltro avuto le ulteriori attività formative sui temi della Sostenibilità, dell'integrazione funzionale, dei Progetti di efficientamento produttivo, che hanno interessato un numero elevatissimo di dipendenti di entrambi gli stabilimenti.

Tabella 12  
Formazione del personale 2018  
Alfonsine e Larino

	Formazione	N. Dipendenti	Ore	Costo in euro
<b>Formazione esterna</b>				
(mes e industria 4.0, rischio microbiologico e sanificazione, novità lavoro 2018-2019, tracciabilità e qualità alimentare, fatturazione elettronica, finance forum, hedging policy, quality food)		19	209,5	8.699,00
<b>Formazione interna</b>				
(formazione bollettazione sull'utilizzo GEF, addestramento uso DPI, aggiornamento preposti, food defence - igiene del personale, TPM manutenzione programmata temporanea, affiancamenti e cambi mansione)		277	11.468	162.409,00
<b>Formazione trasversale</b>				
MIC Management - formazione finanziata foncoop (accrescimento conoscenza impresa cooperativa, della sua rilevanza nel contesto sociale e crescita manageriale e professionale)		3	224	26.400,00
MIC Bilancio e gestione finanziaria (principi di contabilità, elaborazione del bilancio e rendicontazione finanziaria)				
Percorso seminariale - formazione finanziata foncoop (scenari economici e monetari internazionali, etica e responsabilità, potenziale industria 4.0, gestione delle riunioni)		23	28	6.141,00
Gestione personale di linea e integrazione interfunzionale - stabilimento di Alfonsine e di Larino- formazione finanziata foncoop (accrescere la consapevolezza di quanto sia importante saper instaurare un rapporto di leadership al fine di ottenere efficienza nell'operatività quotidiana)		30	35	6.802,00
Formazione / aggiornamento antincendio e primo soccorso		34	9	6.282,00
Gestione rifiuti		63	1	2.443,00
Formazione nuovo regolamento UE 679 del 2016 GDPR – regolamento europeo protezione dati		96	2	4.008,00
Formazione - aggiornamento carrelli / Formazione escavatore gommato		23	14	5.689,00
Industry 4.0 (tecnologie digitali innovative. Automazione al digitale)		31	3	3.329,00
<b>Totale</b>		<b>599</b>	<b>11.993,5</b>	<b>232.202,00</b>

## Selezione

Le attività di ricerca e selezione, sono state svolte come sempre con il coinvolgimento di volta in volta, unitamente all'Area Risorse Umane, dei responsabili di funzione interessati.

Nel riquadro le attività effettuate.

### Ricerca e Selezione 2018

• Ricerche attivate	13
• Colloqui di selezione	143
• Assunzioni	52



### Scuola e Università: inserimenti lavorativi e tirocini di solidarietà sociale

Il consolidato rapporto con scuole ed università, finalizzato alla reciproca conoscenza e all'inserimento in stage/tirocinio di studenti o neolaureati, è proseguito con grande intensità anche nel 2018.

Vogliamo sottolineare come ad ogni forma di stage effettuata in azienda, viene riconosciuto da Fruttage (anche quando non obbligatorio o non richiesto dai soggetti proponenti) un corrispettivo o borsa lavoro (settimanale o mensile) a tutti i partecipanti.

Le assunzioni avvenute tra candidati conosciuti durante stage effettuati in azienda (fino a 2/3 anni successivi l'effettuazione dello stage stesso), sono significative e testimoniano l'utilità che tale forma di inserimento assume, sia per i ragazzi che iniziano ad affacciarsi sul mercato del lavoro, sia per Fruttage che ha ovviamente la possibilità di conoscere potenziali futuri candidati per i propri fabbisogni.

Abbiamo altresì attivato tirocini di solidarietà sociali rivolti a profughi richiedenti asilo (in collaborazione con Coop Camelot), al termine dei quali uno dei ragazzi interessati è stato assunto in forza ai reparti produttivi.

### Tirocini-Stage: quadriennio 2014-2018

• Tirocini/Alternanza Scuola Lavoro	53
• Assunzioni da tirocini (dal 2012 al 2018)	12



## Dipendenti

Per quanto concerne il numero di giornate lavorate, l'esercizio 2018, ha visto, su entrambi gli stabilimenti, un significativo incremento rispetto all'anno precedente (v. oltre). Tale incremento, riguardo allo stabilimento di Alfonsine, è da attribuire alla continuità delle lavorazioni ed all'incremento delle attività di produzione e trasformazione, ed è ancora più significativo se si considera l'alto numero di nuove assunzioni fatte in corso d'anno.

La prima causa illustrata, insieme ad un incremento delle lavorazioni che ha portato alla sostanziale saturazione delle capacità produttiva dello stabilimento, sono state le motivazioni dell'incremento altrettanto importante delle giornate medie lavorate presso il sito di Larino.

Riguardo al personale, nello stabilimento di Larino le nuove assunzioni in corso d'anno sono state solamente pari ad n. 1. Viceversa, a seguito del nuovo investimento inerente lo sdoppiamento della linea tuberi, si procederà ad un numero importante di nuove assunzioni nel 2019. Nello stabilimento di Alfonsine si è proceduto, per fabbisogni stabili, a n. 47 nuove assunzioni di personale OTD, a n. 2 impiegati e 2 apprendisti operai. (v. tabella 14), oltre alla trasformazione di 1 OTD in operaio a tempo indeterminato.

	Dipendenti Alfonsine	2018			Dipendenti Larino	2018		
		Uomini	Donne	Totale		Uomini	Donne	Totale
Dirigenti		6	0	6		1	0	1
Quadri		10	4	14		0	0	0
Impiegati		26	41	67		2	4	6
Apprendisti impiegati		1	3	4		0	0	0
Operaio tempo indeterminato		50	1	51		7	0	7
Apprendisti operai		2	0	2		0	0	0
Operaio a tempo determinato		93	461	554		30	108	138
<b>Totale generale</b>		<b>188</b>	<b>510</b>	<b>698</b>		<b>40</b>	<b>112</b>	<b>152</b>

Tabella 13  
Dipendenti per genere, qualifica e stabilimento al 31.12.2018

Nel 2018 il numero di addetti occupati all'interno dello stabilimento di Fruttigel di Alfonsine risulta essere pari a 698 addetti, di cui 144 a tempo indeterminato e apprendisti (20,63%) e 554 a tempo determinato (79,37%); il 26,94 % è composto da personale di sesso maschile e il 73,06 % di sesso femminile. Allo stesso modo, il numero di addetti occupati all'interno dello stabilimento di Larino risulta essere pari a 152 addetti, di cui 14 a tempo indeterminato (9,21 %) e 138 a tempo determinato (90,79%), il 26,32 % è composto da personale di sesso maschile e il 73,68% di sesso femminile.

I dati occupazionali sopra riportati, continuano a produrre effetti altamente positivi nella relazione tra dipendenti ed Azienda, con turnover in uscita molto basso

In altri termini, l'azienda garantisce stabilmente una continuità lavorativa e occupazionale che va ben oltre la tipologia contrattuale utilizzata e che ha reso anche i contratti di avventiziato, fonte di certezze retributive e contributive per tutti i lavoratori in entrambi gli stabilimenti.

Turnover Alfonsine	Impiegati	Operai t. i.	Operai t. d.	Totale
Nuove assunzioni	2	2	47	51
Cessazioni	1	3	17	21
Turnover Larino	Impiegati	Operai t. i.	Operai t. d.	Totale
Nuove assunzioni	0	0	1	1
Cessazioni	0	0	1	1
Cause di cessazione Stabilimento Alfonsine	2018	Cause di cessazione Stabilimento Larino	2018	
Dimissioni	6	Dimissioni	0	
Pensionamento	8	Pensionamento	0	
Fine contratto	6	Fine contratto	1	
Licenziamento	1	Licenziamento	0	
<b>Totale</b>	<b>21</b>	<b>Totale</b>	<b>1</b>	

Tabella 14  
Movimentazioni personale dipendente per stabilimento nel 2018

La media delle giornate lavorate da tutto il personale avventizio a tempo determinato, in forza nello stabilimento di Alfonsine, è risultata pari a circa **n. 183 giornate**, con un aumento medio di n. 2 giornate rispetto all'anno precedente.

Nello stabilimento di Larino le giornate lavorate medie sono risultate pari a **n.171** con un aumento medio di circa n. 20 giornate rispetto all'anno precedente. Tale dato può essere considerato anomalo per l'incremento determinatosi, dovuto ad un incremento significativo della programmazione delle produzioni nello stabilimento di Larino, affrontato senza nuove assunzioni e per tale motivo con qualche complicazione organizzativa in alcuni periodi dell'anno. Fisiologicamente ci aspettiamo pertanto che il 2019 possa vedere una parziale contrazione di tale incremento.

N. di giornate Alfonsine	2016		2017		2018	
	N. operai	%	N. operai	%	N. operai	%
Fino a 100 giornate	57	9,66	53	9,41	74	12,91
Da 101 a 151 giornate	100	16,95	58	10,31	66	10,47
Oltre le 151 giornate	433	73,39	452	80,28	439	76,62
<b>Totale</b>	<b>590</b>	<b>100,00</b>	<b>563</b>	<b>100,00</b>	<b>573</b>	<b>100,00</b>
N. di giornate Larino	N. operai	%	N. operai	%	N. operai	%
Fino a 100 giornate	24	16,90	19	13,57	14	13,07
Da 101 a 151 giornate	77	54,23	80	57,14	25	17,99
Oltre le 151 giornate	41	28,87	41	29,29	100	71,94
<b>Totale</b>	<b>142</b>	<b>100,00</b>	<b>140</b>	<b>100,00</b>	<b>140</b>	<b>100,00</b>

Tabella 16  
Giornate lavorate dagli operai a tempo determinato nel triennio 2016-2018

Grafico 7  
Alfonsine: giornate lavorate OTD  
2016-2018

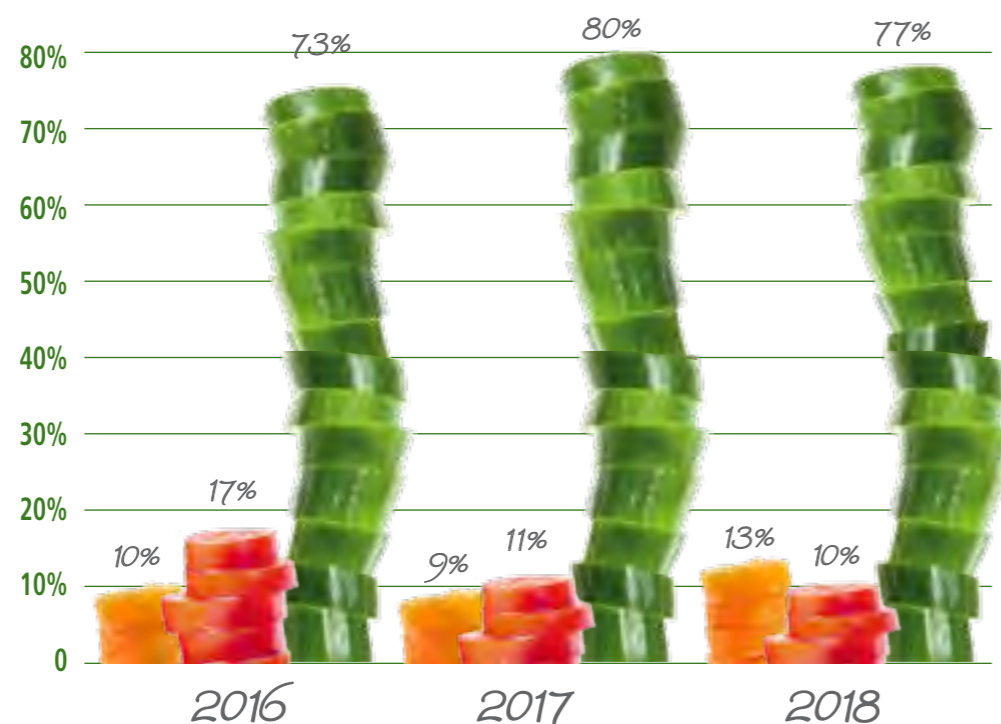


Grafico 8  
Larino: giornate lavorate OTD  
2016-2018



Fasce di età	N.	%
Fino a 30	73	8,59
Fa 31 a 40	182	21,41
Da 41 a 50	302	35,53
Oltre 50	293	34,47
<b>Totale</b>	<b>850</b>	<b>100,00</b>

Tabella 17  
Dipendenti complessivi per fasce di età nel 2017

Provenienze dipendenti sede di Alfonsine	N.	%
Provincia di Ravenna	572	81,95
di cui comune di Alfonsine	264	37,82
Provincia di Ferrara	116	16,62
Altre province	10	1,43
<b>Totale</b>	<b>698</b>	<b>100,00</b>

Provenienze dipendenti sede di Larino	N.	%
Provincia di Campobasso	151	99,34
di cui comune Larino	56	36,84
Altre province	1	0,64
<b>Totale</b>	<b>152</b>	<b>100,00</b>

Tabella 18  
Dipendenti per provenienza territoriale (residenza) nel 2018

### Relazioni industriali

Lo sviluppo delle relazioni sindacali nell'esercizio 2018 si è caratterizzato per la sottoscrizione del nuovo contratto integrativo aziendale avvenuta nel mese di giugno. Dando seguito ai lavori scaturiti dalle "Conferenze di produzione" del 2016 (sui temi, come noto, del ruolo di Fruttigel sul territorio, della cultura del lavoro e, soprattutto, sul tema delle Welfare aziendale), il nuovo contratto integrativo aziendale è certamente altamente innovativo e fortemente caratterizzato dall'introduzione di un vero e proprio sistema di welfare aziendale per tutti i dipendenti ed in particolare dalla previsione di misure di perequazione a favore dei diritti del personale avventizio.

Tra le principali misure adottate rientrano infatti:

- la messa a disposizione di tutti i dipendenti (impiegati, OTI e OTD) una somma fissa pari ad € 82 , a rimborso di spese sostenute per finalità di welfare (sanitarie, sociali e assistenziali). Ad essa, potrà, inoltre, sommarsi per la medesima destinazione, quanto riconosciuto a titolo di premio di risultato come risultante da precisi parametri inerenti l'incremento di produttività, qualità e redditività. Premio che pertanto viene erogato in aggiunta e non in sostituzione della somma citata.
- Il riconoscimento a tutte le lavoratrici madri durante l'intero periodo di astensione facoltativa dal lavoro, di una integrazione a carico dell'azienda (in aggiunta a quanto erogato dall'inps) pari all'8% della retribuzione lorda percepita;
- Il riconoscimento al personale avventizio (come già in essere per previsione normativa al personale a tempo indeterminato) di specifici permessi retribuiti in caso di: congedo matrimoniale (5 giorni); per lutto (4 giorni) e per studio.

La condivisione delle Organizzazioni Sindacali, rispetto ai temi citati, è stata piena e positiva, a conferma dell'interesse vero già mostrato rispetto a ciò che significa l'azienda in termini occupazionali e sociali per i territori di appartenenza, con la sottoscrizione tra le parti dell' **"Accordo per la condivisione di intenti in materia di Responsabilità Sociale"**, avvenuto nel 2016, che ha rappresentato una vera e propria svolta alto nella storia delle relazioni sindacali in Fruttage.

Con quanto sopra si è inoltre, con i fatti, realizzato l'obiettivo che ci si era dati in coincidenza con il triennio 2017-2019 di attuazione del piano strategico: aumentare le utilità, i benefici reali e le capacità di reddito dei dipendenti, senza eccessivi costi aggiuntivi per Fruttage.

Esprimendo un sincero ringraziamento alle Organizzazioni Sindacali territoriali di Alfonsine e Larino ed alle RSU e RSA di entrambi gli stabilimenti, auspichiamo naturalmente che la positiva collaborazione in essere possa continuare senza tentennamenti, tenendo sempre al centro delle relazioni sindacali l'attenzione ai dipendenti ed al lavoro da un lato, con l'obiettivo di contenimento dei costi e di miglioramento dell'efficienza produttiva dall'altro.

### Sicurezza e salute

I principali obiettivi della Politica Aziendale in materia di salute e sicurezza sul lavoro pongono in primo piano la riduzione degli infortuni e delle malattie professionali, la pianificazione di periodiche attività formative, informative e di addestramento, la scelta di tecnologie ed impianti che possano prevenire i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori, oltre che l'attenzione ai processi di comunicazione interna ed esterna, per lo sviluppo del "senso di appartenenza", in un orientamento focalizzato verso la consultazione e la partecipazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti.

#### Gestione del Sistema SSL e analisi del contesto

Gli stabilimenti di Alfonsine e Larino mantengono attiva la certificazione multi-sito per il Sistema di gestione della Sicurezza e Salute nei luoghi di lavoro ai sensi della norma ISO 45001.

Nel 2018, Fruttage ha infatti certificato il passaggio dalla Norma OHSAS 18001 alla Norma ISO 45001: questo aggiornamento normativo - che invita le Organizzazioni a ragionare in termini di comprensione del contesto in cui si opera, delle esigenze e delle aspettative delle "parti interessate" e di pensiero orientato al rischio e alle opportunità - ha permesso a Fruttage di effettuare un'attenta analisi dei fattori esterni ed interni ritenuti significativi per il raggiungimento di obiettivi strategici e che influenzano la sua capacità di conseguire i risultati attesi. L'analisi del contesto è quindi un'analisi dei rischi "organizzativi": gli obblighi di conformità legislativa, le condizioni di lavoro, le esigenze e le aspettative delle parti interessate, le risorse e i vincoli economico-finanziari, possono creare rischi e opportunità. Le opportunità di miglioramento possono derivare dalle scelte effettuate per la gestione di un rischio negativo, ma anche da decisioni prese in fase di progettazione nell'ambito della gestione dei cambiamenti.

Una volta individuate le esigenze e le aspettative delle "parti interessate" -valutati i rischi e le opportunità- si definiscono quali di questi sono obiettivi per Fruttage. La definizione e l'approvazione degli obiettivi di miglioramento da parte della Direzione Aziendale vengono periodicamente aggiornate e rivalutate.

Nella tabella seguente si riportano gli obiettivi e i programmi che sono stati definiti considerando:

- l'evoluzione della legislazione;
- l'evoluzione della Contrattazione Collettiva;
- la valutazione dei rischi e delle opportunità connessi alle attività svolte;
- la Politica Integrata;
- i Piani di Investimento;
- la consultazione ed il coinvolgimento delle parti interessate, tra cui i lavoratori.

Per verificare l'efficacia e il miglioramento nel tempo del Sistema Salute e Sicurezza sul Lavoro, Fruttage ha stabilito *indicatori* di prestazione (KPI): la misura di tali indicatori ha lo scopo di verificare che processi ed attività si svolgano conformemente a quanto pianificato e siano adeguati al raggiungimento dei risultati attesi.

Ambito di significatività SSL	Obiettivi qualitativi	Indicatore (KPI)	Obiettivi quantitativi (2018° 2019)
<b>Lavoro</b> Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile (Obiettivo n. 8)	Riduzione infortuni, prevenzione malattie professionali, miglioramento continuo della sicurezza e della salubrità dei luoghi di lavoro (già in fase di progettazione e scelta di tecnologie ed impianti).	Indice di Rischio	Rischio Chimico: nessuna mansione a rischio chimico "Rilevante" Rischio Rumore: riduzione 10% numero di mansioni esposte
<b>Formazione del personale</b> Qualificare il lavoro; assicurare che i lavoratori siano competenti (in particolare nella capacità di identificare i pericoli) e consapevoli del proprio contributo all'efficacia del SSL	Migliorare la cultura della sicurezza, accrescendo le competenze e incoraggiando i lavoratori a segnalare tempestivamente gli incidenti o le situazioni non sicure. Favorire la consultazione e la partecipazione di tutti i lavoratori, sia nella segnalazione di situazioni pericolose, sia nelle fasi di gestione del cambiamento.	n° ore formazione / n° ore lavorate	5%
<b>Sicurezza e Appartenenza</b> Rafforzare il senso di appartenenza e la cultura del lavoro e migliorare le relazioni tra dipendenti	Implementare un approccio BBS ( <i>Behavior Based Safety</i> ) per monitorare i comportamenti critici dei lavoratori e creare i presupposti comportamentali finalizzati alla riduzione del fenomeno infortunistico.	Non Conformità	Riduzione 5% n° di NC dovute a fattori comportamentali
<b>Qualificazione dei fornitori</b> Ottimizzazione delle procedure riguardanti i fornitori di beni e servizi, con particolare riferimento alla gestione dei rischi da interferenza	Assicurare che i fornitori e i visitatori siano consapevoli dei rischi per la salute e la sicurezza a cui possono essere esposti in Fruttage. Qualificare i fornitori secondo criteri che tengano conto dell'approccio alla sicurezza sul lavoro e della responsabilità sociale dell'impresa.		Divulgazione DTI "Informativa rischi da interferenza" agli ingressi stabilimento.

#### Attività e formazione

Nell'ambito del processo di consultazione e partecipazione dei lavoratori, nel 2018 si sono svolti regolarmente incontri periodici tra Direzione Aziendale, RSPP e RLS per analizzare in dettaglio e con continuità gli infortuni occorsi, le segnalazioni e le non conformità, e per valutare i rischi e le opportunità e implementare soluzioni migliorative mirate al conseguimento degli obiettivi pianificati dal Sistema di gestione per la SSL.

I percorsi formativi realizzati nel 2018 hanno riguardato la formazione continua e periodica dei lavoratori, dei nuovi assunti, degli RLS e del RSPP; l'addestramento su rischi specifici e sull'utilizzo in sicurezza delle attrezzature; l'aggiornamento delle conoscenze tecnologiche e delle competenze dei partecipanti rispetto al ruolo di responsabilità ricoperto.

La redazione e l'aggiornamento dei Documenti di Valutazione dei Rischi ai sensi del D.Lgs 81/08 e il coordinamento rivolto alle ditte esterne che operano negli stabilimenti Fruttage è stato continuo nel rispetto della conformità legislativa.

#### Principali indicatori sulla sicurezza

Nella tabella che segue sono riassunti i dati utilizzati per calcolare l'andamento degli indici infortunistici; nello specifico si tratta del *numero di infortuni* che hanno richiesto un periodo di assenza superiore ai tre giorni; il *numero di giorni non lavorati* a causa di un infortunio che ha richiesto un periodo di assenza inferiore ai tre giorni; il *numero totale delle ore lavorate* e il *numero totale di forza lavoro occupata*.

Tabella 19  
Principali indicatori sulla sicurezza

Indicatori stabilimento Alfonsine	2016	2017	2018
N. infortuni (> 3 giorni di assenza)	57	40	52
N. giorni infortunio (> 3 giorni di assenza)	1.578	1.180	1577
<b>N. ore lavorate totali</b>	<b>896.191</b>	<b>906.812</b>	<b>940.402</b>
<b>N. lavoratori totali</b>	<b>723</b>	<b>692</b>	<b>668</b>
Indicatori stabilimento Larino	2016	2017	2018
N. infortuni (> 3 giorni di assenza)	8	9	12
N. giorni infortunio (> 3 giorni di assenza)	231	204	416
<b>N. ore lavorate totali</b>	<b>149.608</b>	<b>155.420</b>	<b>171.833</b>
<b>N. lavoratori totali</b>	<b>155</b>	<b>154</b>	<b>139</b>

Gli indici utilizzati sono quattro e sono calcolati secondo le seguenti formule:

- *l'indice di frequenza* = (n. infortuni/n. ore lavorate) x 1.000.000;
- *l'indice di gravità* = (n. giorni persi per infortunio/n. ore lavorate) x 1.000;
- *l'indice di incidenza* = (n. infortuni/n. lavoratori) x 1.000;
- *l'indice di rischio* = IF x IG.

Il modello di riferimento è quello della Statistica Antinfortunistica, redatto ai sensi dell'art.53 D.Lgs 81/08.

Tabella 20  
Andamento degli indici

Stabilimento Alfonsine	2016	2017	2018
Indice di Incidenza	79,06	57,80	77,84
Indice di Frequenza	63,60	44,11	55,30
Indice di Gravità	1,76	1,30	1,68
Indice di Rischio	111,99	57,40	92,73
Stabilimento Larino	2016	2017	2018
Indice di Incidenza	51,61	58,44	86,33
Indice di Frequenza	53,47	57,91	69,84
Indice di Gravità	1,54	1,31	2,42
Indice di Rischio	82,56	76,01	169,08

Anche se il trend degli indici infortunistici è in leggero aumento, fondamentale si è rivelato il coinvolgimento di tutti i lavoratori, che hanno dimostrato tra l'altro di essere attivamente propositivi e costruttivi nella segnalazione di situazioni e comportamenti pericolosi.

La quasi totalità degli infortuni può essere ricondotta a fattori comportamentali (come ad esempio mancato rispetto delle procedure e istruzioni operative, mancato utilizzo dei DPI previsti), e solo in misura minima a carenze strutturali legate agli impianti o alle attrezzature.

Il processo di gestione e valutazione degli infortuni e dei mancati infortuni è sempre più approfondito e puntuale, rivolto ad attuare efficaci azioni correttive per raggiungere gli obiettivi della Politica Aziendale.

## Qualità, sicurezza alimentare e innovazione

### Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile

L'ONU dice:

#### Obiettivo n. 12

"garantire modelli sostenibili di produzione e consumo"



*I valori delle scelte (produttive e di consumo) Fruttage!:*  
*qualità e benessere alimentare*

Le azioni intraprese:

*Lo sviluppo del biologico:* 22% MPA bio lavorata

*I controlli:* oltre 450.000 analisi interne e 855 esterne

*I progetti con le scuole* su corretta alimentazione e consumo sostenibile:  
5 anni - 426 classi aderenti - circa 10.600 alunni

*Le certificazioni*

## Certificazioni



STABILIMENTO DI ALFONSINE

15/10/2004	<b>BRC</b>	GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY standard globale per la sicurezza alimentare. POMODORO E DERIVATI
12/03/2009	<b>UNI EN ISO 9001</b>	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ
13/10/2009	<b>BRC-IFS FOOD</b>	GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY standard globale per la sicurezza alimentare. ESTENSIONE STANDARD BRC A BEVANDE, NETTARI, SUCCHI E INTEGRAZIONE STANDARD IF S FOOD
21/09/2010	<b>BRC-IFS FOOD</b>	GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY standard globale per la sicurezza alimentare. ESTENSIONE A PRODOTTI SURGELATI
16/04/2015	<b>SMETA-SEDEX</b>	Somma le certificazioni 14001-ISO 18001-SA8000 e certifica l'ASSENZA DI COMPORTAMENTI NON ETICI E DI SFRUTTAMENTO DI LAVORO MINORILE
2002	<b>FAIR TRADE</b>	SUCCHI DI FRUTTA



STABILIMENTO DI LARINO

17/04/2011	<b>UNI EN ISO 9001</b>	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ
13/12/206	<b>BRC-IFS FOOD</b>	GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY standard globale per la sicurezza alimentare.



STABILIMENTI DI ALFONSINE

08/11/2011	<b>CERTIF. DI ITALIANITÀ</b>	ORIGINE ITALIANA DELLA MATERIA PRIMA AGRICOLA trasformata negli stabilimenti di Larino e Alfonsine
08/11/2011	<b>CERTIF. DI PROD. INTEGRATA</b>	Materia prima agricola coltivata secondo DISCIPLINARI DI PRODUZIONE INTEGRATA
08/01/2015	<b>ISO 14001</b>	SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE
2016	<b>KOSHER</b>	CERTIFICA PRODOTTI ALIMENTARI "CONSENTITI E CONFORMI" alle regole della legge ebraica PRODOTTI SURGELATI E POMODORO
09/02/2019	<b>ISO 45001</b>	Sistema di gestione della SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORATORE
12/04/2017	<b>CERTIF. DI CONF. PROD. COMPOST</b>	Certificato per l'uso e assegnazione del marchio "OK COMPOST" per film surgelati
	<b>CERTIF. secondo il REG. CE 834/2007</b>	RELATIVO ALLA PRODUZIONE BIOLOGICA



LARINO

in itinere	<b>ISO 26000</b>	Relativo alla Governance in ambito di RESPONSABILITÀ SOCIALE
------------	------------------	--

## Qualità e sostenibilità

Negli ultimi anni le filiere agroalimentari sono diventate oggetto di un crescente interesse, questo principalmente per due motivi:

- la qualità e la sicurezza degli alimenti;
- la sostenibilità, vale a dire la valutazione degli impatti che le stesse generano sull'ambiente circostante.

Realizzare **Qualità** per l'industria alimentare significa integrare gli sforzi di tutti i soggetti coinvolti nella complessa filiera agroindustriale: produzione agricola, trasformazione, distribuzione, preparazione e consumo.

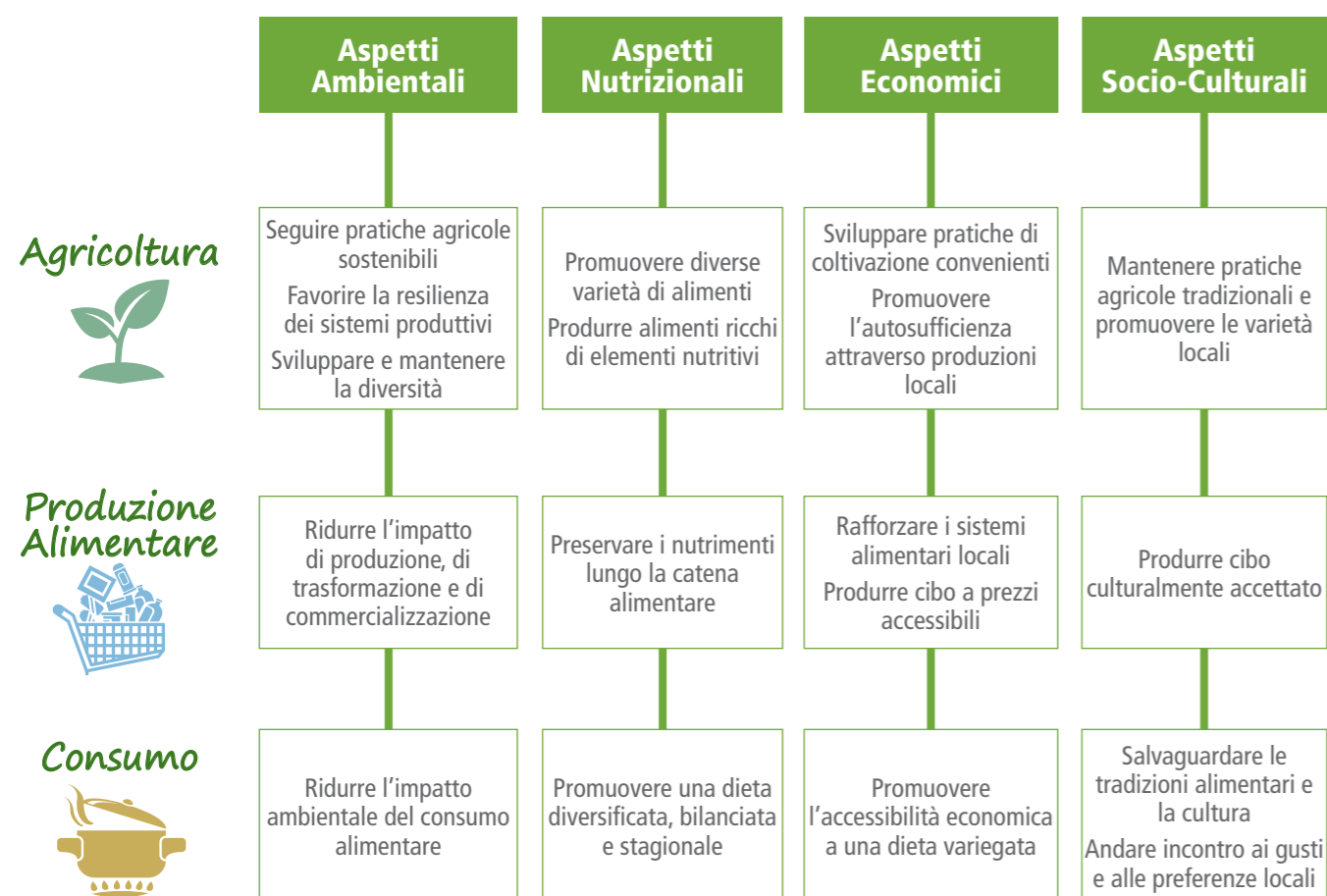


Per mantenere la qualità e la sicurezza degli alimenti in tutta la catena alimentare sono necessarie, procedure operative e sistemi di monitoraggio per garantire che le operazioni vengano effettuate correttamente. La sicurezza di un alimento non è data solo da un'analisi chimica o microbiologica, ma si realizza attraverso un percorso sintetizzabile in diverse fasi.

Essere **Sostenibili** significa integrare la tutela dell'ambiente, la corretta nutrizione e lo sviluppo economico del territorio, lungo tutta la filiera agroalimentare. Ciò implica un equilibrio durevole nel tempo su più fronti: ambientale, sociale ed economico.

Ecco ad esempio come la FAO schematizza i rapporti tra agricoltura, trasformazione e consumo che possono influire positivamente sulla sostenibilità

### Caratteristiche e obiettivi di un sistema alimentare sostenibile.



Fonte: Padilla M., Capone R., Palma G., Sustainability of the food chain from field to plate: the case of the Mediterranean Diet. In FAO, Sustainable Diets and Biodiversity. FAO: Rome 2010

### Il processo di qualificazione in generale

#### Scelta delle zone di coltivazione e Selezione delle sementi

Le aree di produzione vengono scelte in base alle caratteristiche del terreno e del clima, privilegiando le regioni geografiche tradizionalmente vocate alla coltivazione dei vegetali migliori e differenziando le zone per poter disporre di raccolti di qualità anche in caso di avverse condizioni meteorologiche; FruttageL grazie ai due stabilimenti dislocati strategicamente, uno nel Nord Italia (Alfonsine RA) e uno nel Sud Italia (Larino CB), è in grado di approvvigionarsi dei prodotti nei loro naturali luoghi di coltivazione.

A monte del processo di coltivazione, viene effettuata una specifica attività di ricerca e selezione delle migliori varietà di sementi.

### Campionamento e Analisi dei prodotti

Per ogni prodotto e per ogni cliente, si identificano procedure e limiti diversi, in particolare:



**ortaggi surgelati:** selezione del seme, crescita in campo, pre-raccolta, ricevimento e lavorazione sono tutte le fasi in cui FruttageL, tramite uno staff selezionato di agronomi e analisti, campiona il prodotto al differente stadio vegetativo o step di lavorazione. Sui semilavorati in acquisto (matrici non reperibili in Italia o di cui FruttageL non ne segue la filiera in campo) destinati alla linea produttiva del freddo, il piano di campionamento per le analisi interessa il 100% del prodotto.



**pomodoro:** per la coltivazione biologica il campionamento interessa il 100% del prodotto durante la pre-raccolta; per la coltivazione a produzione integrata la percentuale di campionamento varia a seconda del capitolato del cliente. Il biologico è inoltre ricampionato al momento del conferimento e successivamente anche nella fase di stoccaggio in tank. Infine, a seconda della destinazione, segue il piano di campionamento richiesto dal cliente.



**linea del caldo:** la frutta (pesca, albicocca, mela e pera) è monitorata dal ricevimento alla trasformazione finale.

Tipologia	N. addetti	N. analisi interne	N. analisi esterne
Laboratorio Chimico-Microbiologico	20	445.000	485
Laboratorio Fitofarmaci	3	3.492	150
Ricerca e Sviluppo	6	1.800	40
Assicurazione Qualità	5	NA	180
<b>Totale</b>	<b>34</b>	<b>450.292</b>	<b>855</b>

Tabella 21  
Indicatori dell'Ufficio  
Assicurazione Qualità nel 2018

### Rintracciabilità di filiera

Nell'ottica del Reg. CE n. 178/02 la rintracciabilità di filiera è da intendersi come la documentazione dei flussi di input ed output tra le aziende della filiera.

Lo scopo è di proteggere la salute dei consumatori e assicurare pratiche corrette nel commercio di prodotti alimentari adottando normative sul rispetto dell'igiene dei cibi, degli additivi, dei residui chimici, dei pesticidi e di altri contaminanti, sull'etichettatura e sulla presentazione degli alimenti, sui metodi di analisi del rischio e sulla campionatura.

FruttageL garantisce e documenta la rintracciabilità dei propri prodotti lungo tutte le fasi della produzione ed effettua un piano di campionamento per ogni tipologia di materia prima agricola considerando destinazione finale (ovvero se si tratta di culture biologiche, convenzionale oppure produzione integrata), capitolato stabilito con il cliente e standard relativi ai vincoli di legge vigenti sulle norme alimentari.

## Sistema HACCP e Certificazioni

### Sistema HACCP

Si tratta di un sistema di autocontrollo nel settore della produzione di alimenti (Regolamento CE 852/2004) necessario a valutare rischi e pericoli nonché stabilire misure di controllo per prevenire problemi igienico-sanitari.

Per ogni tipologia di lavorazione vengono dunque realizzati appositi piani che ne identificano eventuali pericoli biologici, chimici o fisici. Per ogni pericolo evidenziato vengono predisposte misure preventive necessarie a ridurre o annullare i relativi rischi, identificando gli eventuali Punti Critici di Controllo (CCP). Per ogni Punto Critico identificato sono previsti parametri da tenere sotto controllo e i relativi Limiti Critici.

### Certificazioni

Sono i riconoscimenti dell'impegno che FruttageL mette nel miglioramento continuo della Qualità a garanzia di un prodotto sicuro e in linea con le aspettative dei propri clienti.

Sono rilasciate dagli Enti Internazionali Bureau Veritas per quanto concerne agli standard di prodotto IFS "International Food Standard" (Higher Level) e BRC "Global Standard for Food Safety" (Grade AA) e kiwaCERMET per quanto riguarda il Sistema di Gestione della Qualità secondo la Norma UNI EN ISO 9001:2015. Si tratta delle certificazioni più prestigiose del settore Food, che FruttageL ha ottenuto con il livello massimo di conformità.

Nel 2018 è stata inoltre rinnovata la certificazione di "produzione integrata e italianità" dei prodotti vegetali surgelati: piselli, bietta, fagiolini, cipolla, fagioli borlotti, spinaci, pomodoro, carote, patate, cavolfiori, zucchine, verze, sedano, porro, aglio, cavolo riccio e cavolo nero. Tramite un Ente Terzo accreditato (KiwaCERMET) si assicura la coltivazione secondo i disciplinari di produzione integrata e l'origine Italiana della materia prima agricola trasformata interamente da FruttageL negli stabilimenti di Alfonsine e di Larino.

FruttageL è un'azienda di trasformazione di prodotti biologici autorizzata dall'Organismo di Controllo CCPB secondo il Reg.CE 834/2007 relativo alla Produzione biologica.

## Innovazione

Negli ultimi anni la R&S in FruttageL è stata qualitativamente e quantitativamente implementata allo scopo di rafforzare l'autonoma capacità di sviluppare nuovi prodotti, sia nell'area succhi e bevande che nell'area dei prodotti orticoli surgelati. Riepiloghiamo di seguito le principali azioni realizzate e le modifiche organizzative intervenute:

- adozione della procedura di sviluppo nuovi prodotti, con la quale si identificano le modalità e le responsabilità attraverso le quali FruttageL:
  - realizza nuovi prodotti (progettazione prodotto);
  - realizza nuove referenze con ricetta esistente (progettazione prodotto light);
  - progetta, realizza e/o modifica impianti e strutture per nuove esigenze produttive e/o tecnologiche;
- nel mese di luglio 2014 la R&S è entrata all'interno dell'Area commerciale, rispondendo alla nuova Direzione Commerciale;
- all'inizio del 2015 si è dato il via alla strutturazione ex novo di una funzione Marketing (rispondente direttamente alla R&S, dunque all'interno dell'Area Commerciale), che ha visto l'inserimento di una risorsa dedicata nel successivo mese di marzo;

- nel 2015/2016 è stato formato un *Panel Group* aziendale di assaggiatori addestrati. Il percorso di selezione e formazione ha coinvolto circa 20 persone, 12 delle quali selezionate per entrare a far parte del Panel Group. La valutazione organolettica dei prodotti è diventata ormai attività qualificante e complementare alla produzione. L'oggettività di questo tipo di valutazione consente di poter meglio rispondere alle esigenze dei nostri clienti e di poter indirizzare, valutare/monitorare la nostra produzione;
- nel 2016 la struttura della R&S si è ulteriormente rafforzata con una nuova risorsa.

Ad oggi, le prospettive per l'attività di R&S, nell'ambito degli scopi precedentemente espressi e in un'ottica di continuo miglioramento, riguardano in particolare, due ambiti specifici di sviluppo:

### Area succhi e bevande vegetali

Il business dei latti vegetali e più in generale dei succhi e bevande a caratterizzazione "salutistica" è ormai per FruttageL un fattore di crescita imprescindibile, perfettamente in linea con i valori di Mission più volte espressi.

La gamma dei latti vegetali (soia in particolare, riso, avena..) è oggetto di continua ricerca e sperimentazione, finalizzata ad abbinare alle proprietà salutistiche di questi prodotti, caratteristiche organolettiche, che rendano sempre più gradevoli e piacevoli tali bevande.

Sviluppo altrettanto importante è rappresentato dalle bevande a base di succhi di frutta, combinati con le verdure e con le spezie, che seguono le mode e tendenze del momento, come l'arricchimento con Zenzero, Curcuma, spirulina e altri ingredienti considerati dai consumatori "buoni" per la salute.

Sviluppo di kit della merenda nutrizionalmente equilibrati, rivolti a diverse fasce di età (bambini in età scolare e adolescenti), in collaborazione con l'Università degli Studi di Bologna-Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari

Molti dei Nuovi prodotti di FruttageL seguono il filone salutistico della riduzione del contenuto di zuccheri, al fine di offrire al consumatore un'esperienza di consumo appagante, garantendogli un minor apporto di zuccheri semplici.

### Area del surgelato

- Integrazione ed internalizzazione della filiera dei broccoli e cavolfiori.
- Sviluppo di mercati esteri, es. cavolfiore rice per gli Stati Uniti e Canada.
- Partnership con aziende terze per lo sviluppo di vellutate e zuppe bio, partendo dalla materia prima biologica dei nostri soci agricoli.

### Area del pomodoro

Nel 2018 abbiamo prodotto Passata e Polpa di pomodoro da Datterino e da varietà di pomodoro lungo, seguendo l'interesse e richiesta dei consumatori. Stiamo sviluppando Salse di pomodoro biologiche, la cui ricetta lieve e delicata, rendono tali Salse ideali come basi per le ricette o condimenti pronti, aromatici e profumati.



## Ambiente e società

### Agenda ONU 2030 per lo Sviluppo Sostenibile

L'ONU dice:

#### Obiettivo n. 6

"ridurre la percentuale di acque reflue non trattate e aumentarne il riutilizzo..."

"proteggere gli ecosistemi dell'acqua... tra cui le falde acquifere"

#### Obiettivo n. 7

"raddoppiare il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica"

#### Obiettivo n. 12

"...ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione..."

"ridurre la produzione di rifiuti attraverso prevenzione... e riutilizzo"

#### Obiettivo n. 13

"Integrare nelle politiche le misure di contrasto ai cambiamenti climatici"



### I valori nelle scelte ambientali in Fruttage

**Depuratore** recupero acque 220.000 mc nel 2018; attenzione al prelievo da falda - riduzione subsidenza

**Cogenerazione** efficienza utilizzo energie - attenzione immissioni CO<sub>2</sub>

**Pack compostabile** busta biodegradabile Cert. UNI EN 13432

**Nuovo magazzino automatico surgelato** Mobilità e Riduzioni CO<sub>2</sub> (47.000 l di gasolio non utilizzati da riduzione navettamenti; oltre 120 t di CO<sub>2</sub> non immesse)

**Relamping stabilimento Larino** (fatto)

**Relamping stabilimento Alfonsine** (da fare: massimizzazione efficienza energetica)

**Installazione Meter** per misurazione e riduzione consumi energetici

### Il Bilancio Ambientale

Come dichiarato nel documento "Politica della Qualità, Sicurezza ed Ambiente" Fruttage si pone l'obiettivo di lavorare al fine di realizzare prodotti non solo buoni, sicuri e disponibili, ma anche nutrizionalmente equilibrati, rispettosi dell'ambiente e dei diritti delle persone.

A tal fine Fruttage si impegna ad adottare sistemi tecnologici ed organizzati che garantiscano la salute dei consumatori, dei lavoratori e la salvaguardia dell'ambiente.

Il monitoraggio delle sue performance ambientali, riassunto nel presente Bilancio Ambientale, diviene uno strumento fondamentale per misurare l'impegno in campo ambientale di Fruttage, per definire nuovi obiettivi e per perseguirne il miglioramento continuo.

Si tratta di un Bilancio di "Corporate", che riguarda entrambe le unità locali (Alfonsine e Larino) e mette in evidenza:

- gli impatti ambientali dei siti produttivi;
- un'analisi dei processi orientata al contenimento degli impatti ambientali;
- la razionalizzazione dell'utilizzo delle risorse primarie (soprattutto in riguardo all'approvvigionamento idrico);
- la razionalizzazione della gestione della depurazione delle acque e quella dei rifiuti, degli imballaggi e degli scarti di produzione.

### Gli aspetti ed impatti ambientali delle attività dei siti produttivi

Di seguito viene presentato un rendiconto Ambientale nel quale, a ciascuna tematica ambientale, viene sinteticamente dedicato un capitolo specifico. Sono elencati e descritti solo gli aspetti ambientali ritenuti significativi.

### Utilizzo di metano ed emissioni di CO<sub>2</sub>

Il metano è l'unico combustibile utilizzato nei siti produttivi di Fruttagei SCPA. Non si ha consumo di metano presso il magazzino di Via della cooperazione (cella di stoccaggio frigorifera).

Il suo utilizzo è principalmente finalizzato alla combustione per:

- generazione di vapore in centrale termica (sia nel sito di Alfonsine che in quello di Larino);
- generazione energia elettrica combinata a vapore ed energia termica in impianto di cogenerazione presso il sito di Alfonsine (attivo dal 2017);
- riscaldamento per locali adibiti ad uffici.

Gli utilizzi produttivi del vapore generato in centrale termica e in impianto di cogenerazione presso Alfonsine risultano a seguire:

- processi di cottura ortaggi (cottura foglia, fagiolino, fagiolo, pisello e pomodoro) prima della surgelazione;
- processi di pastorizzazione e sterilizzazione per la produzione di nettari, succhi, passate e polpe di pomodoro e bevande (compresi i processi di estrazione di bevande vegetali da cereali o soia);
- processi di grigliatura nei forni di grigliatura ortaggi (stabilimento di Larino).

Si riportano a seguire gli utilizzi di gas metano per il triennio passato e il calcolo dei due indicatori specifici di riferimento:

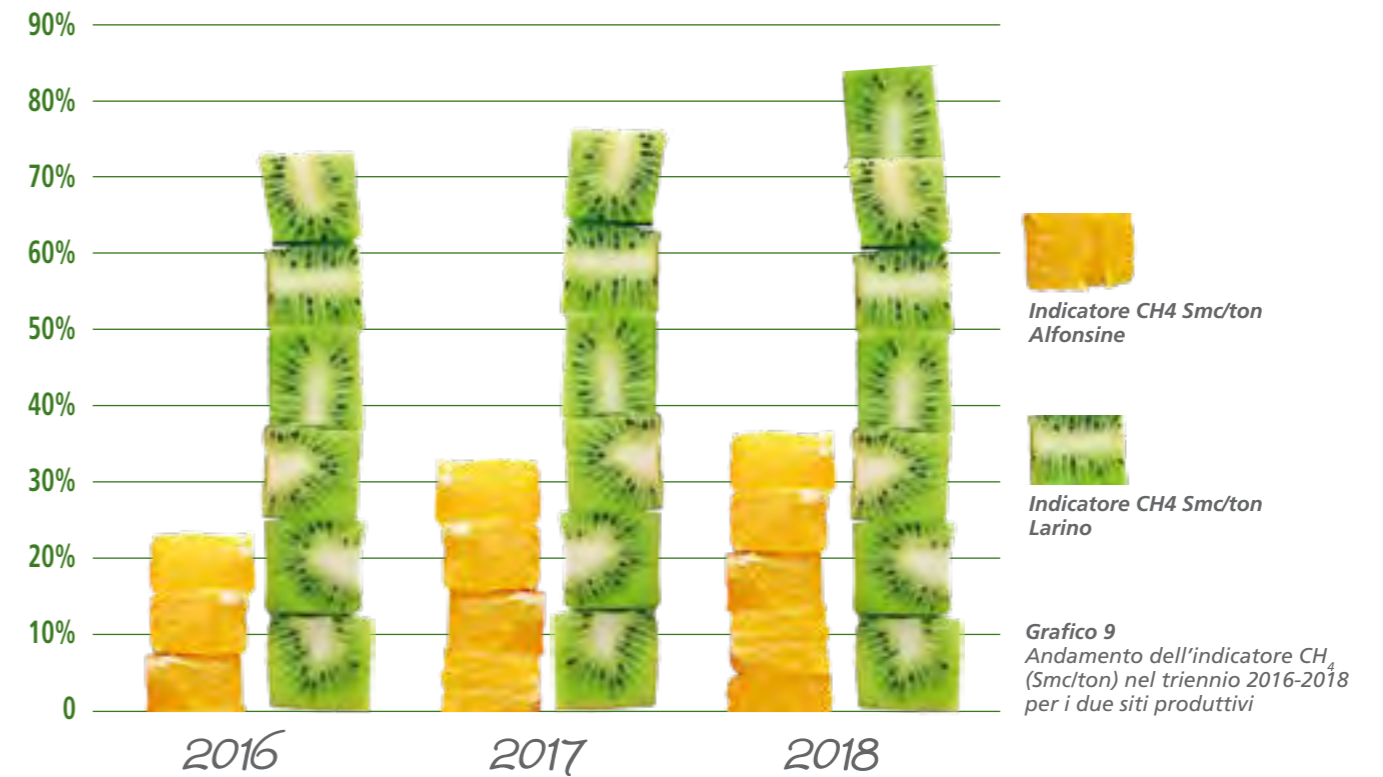
- **indicatore CH<sub>4</sub>**: restituisce i metri cubi di metano consumati rapportati alle tonnellate di prodotto finito relativi all'anno esaminato (Smc di metano / Ton prodotto finito);
- **indicatore CO<sub>2</sub>**: restituisce le tonnellate equivalenti di CO<sub>2</sub> emesse rapportate alle tonnellate di prodotti finito relativamente all'anno esaminato (Ton CO<sub>2</sub> eq / Ton prodotto finito).

La tabella di seguito riporta anche la quantità di CO<sub>2</sub> emessa a partire dal consumo di metano utilizzato ai fini produttivi (produzione di calore per la centrale termica e per la produzione di energie elettrica in cogenerazione su Alfonsine) calcolata con i fattori di conversione stabiliti dalla Direttiva CE 87/2003 di cui alla normativa Emission Trading.

Su Larino il calcolo è stato effettuato solo in relazione al 2018.

**Tabella 22**  
Utilizzi di metano (Smc/anno) e Tonnellate di CO<sub>2</sub> emesse divisi per sito produttivo e Indicatori CH<sub>4</sub> e CO<sub>2</sub> nel triennio 2016-2018

	2016		2017		2018	
	Alfonsine	Larino	Alfonsine	Larino	Alfonsine	Larino
Metano utilizzato Smc / anno	5.326.878	1.096.736	7.421.747	1.266.522	8.089.570	1.455.258
Tonnellate di CO <sub>2</sub> eq.	10.416	-	14.576	-	15.948	2.870
Tonnellate di prodotto finito Ton / anno	206.937	14.640	208.079	16.138	214.027	16.746
Indicatore CH <sub>4</sub> (Smc di metano/Ton prodotto finito)	25,74	74,91	35,67	78,48	37,80	86,90
Indicatore CO <sub>2</sub> (ton CO <sub>2</sub> eq / Ton prodotto finito)	0,05	-	0,07	-	0,07	0,17



Si evidenzia un aumento del consumo di metano e dell'indice specifico di consumo relativamente al triennio per entrambi i siti produttivi.

Nel caso dello stabilimento di Alfonsine l'andamento è determinato dall'attività dell'impianto di cogenerazione a metano per la produzione di energia elettrica, che ha aumentato il consumo netto di metano del triennio.

Il sito di Larino nell'ultimo triennio è stato oggetto di forti investimenti al fine di un aumento della capacità produttiva e l'indice calcolato ha subito forti variazioni in rialzo probabilmente in virtù di consumi specifici elevati per alcuni mix produttivi.

### Utilizzo di energia elettrica

#### Sito di Alfonsine e magazzino Via della Cooperazione

Nel fabbisogno energetico del sito di Alfonsine vengono inseriti anche i consumi della cella di Via della Cooperazione, nella quale si procede a stoccare il prodotto semilavorato del sito produttivo di Alfonsine per il successivo confezionamento. L'andamento annuale del fabbisogno energetico dello stabilimento conferma il picco nel periodo estivo per le attività di:

- surgelazione degli ortaggi (pisello, fagiolino, pomodoro, borlotto e foglia);
- mantenimento delle temperature delle celle frigorifere (in estate lo sforzo è maggiore a causa della temperature esterne);
- climatizzazione estiva di locali di lavorazione a temperatura controllata.

Per il sito produttivo di Alfonsine si riportano anche i dati relativi alla autoproduzione di energia elettrica in impianto di cogenerazione.

### Sito di Larino

Per il sito di Larino, che trasforma ortaggi freschi in semilavorati surgelati, le principali attività coinvolte nell'utilizzo di energia elettrica risultano:

- attività di surgelazione ortaggi (reparti e gruppi frigoriferi);
- mantenimento delle temperature delle celle frigorifere;
- impianto di depurazione e trattamento acque.

In tabella a seguire si riportano i dati relativi al fabbisogno di energia elettrica dei due siti produttivi (Alfonsine e Larino) ed il sito Magazzino di via della Cooperazione per il triennio 2016-2018 ed il calcolo dell'indicatore EE così definito:

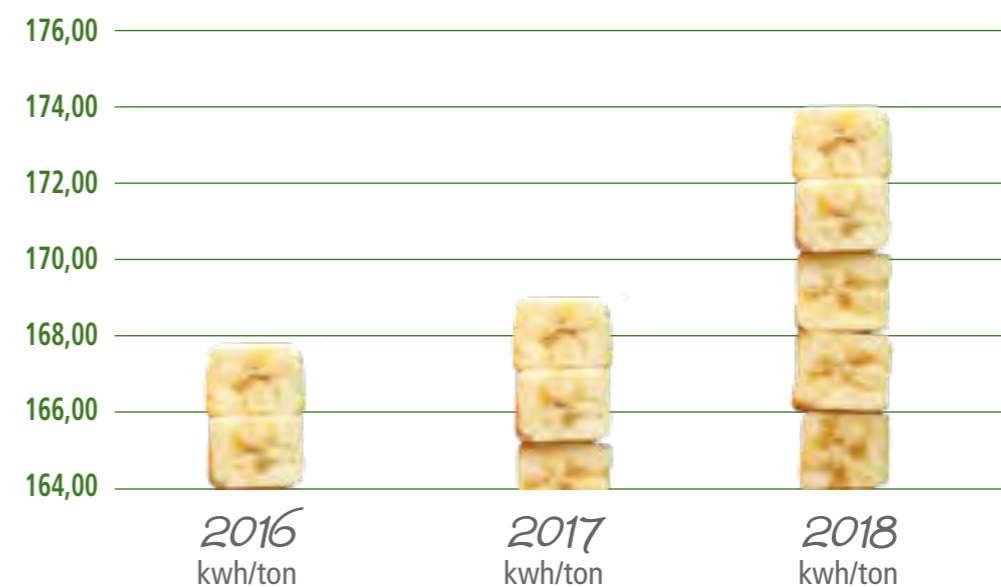
- **indicatore EE:** restituisce i kwh di energia elettrica utilizzata (sia prelevata dalla rete che, per sito di Alfonsine, autoprodotta in cogenerazione) rapportati alle tonnellate di prodotto finito relativi all'anno esaminato (Kwh / Ton prodotto finito).

Anno	Sito	Energia Elettrica dalla rete (Kwh/anno)	Energia Elettrica Autoprodotta (Kwh/anno)	Prodotto finito (ton/anno)	Indicatore EE (Kwh/anno)
2018	Alfonsine	25.717.693	10.868.229	214.027	174,57
	Magazzino Cooperazione	776.213	Non presente		
	Larino	9.007.790	Non presente		
2017	Alfonsine	25.343.420	9.123.542	208.079	169,21
	Magazzino Cooperazione	741.791	Non presente		
	Larino	8.220.201	Non presente		
2016	Alfonsine	34.079.647	Non presente	206.937	167,87
	Magazzino Cooperazione	658.060	Non presente		
	Larino	8.317.414	Non presente		

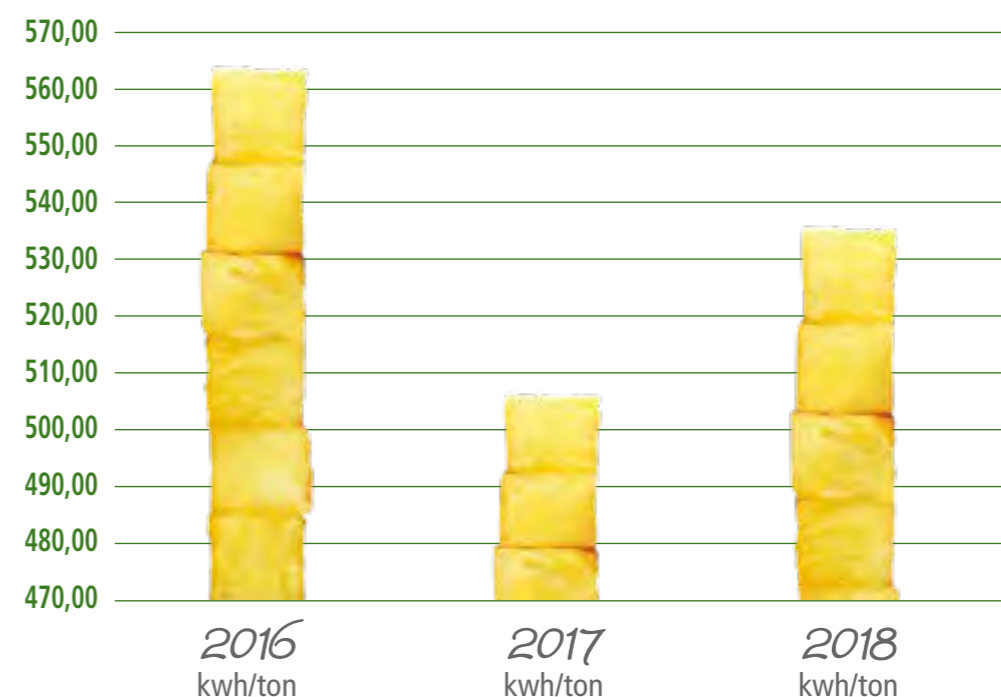
**Tabella 23**  
Fabbisogno di energia elettrica triennio 2016-2018 per Fruttagei (Kwh) e calcolo Indicatore EE (Kwh/ton)

Analizzando gli andamenti degli indicatori specifici di consumo (kwh/ton) per i due siti produttivi si evidenzia:

- per il sito di Alfonsine: un andamento in aumento costante dei consumi specifici nel triennio 2016-2018;
- per il sito di Larino: l'andamento di questo indice risulta altalenante nel triennio, anche se diminuito complessivamente rispetto al 2016. Il sito di Larino, come già segnalato, infatti ha subito nel corso del triennio, diversi interventi tecnologici e impiantistici mirati sia all'efficientamento energetico che all'aumento della produzione. Il gruppo di interventi, che si è chiuso con lo sdoppiamento della linea tuber e verdure nei primi mesi del 2019, porterà quindi ad una ridefinizione dell'indice specifico e degli indicatori in generale..



**Grafico 10**  
Andamento dell'indicatore EE (kwh/ton) relativo ai consumi elettrici 2016-2018 per siti di Alfonsine



**Grafico 11**  
Andamento dell'indicatore EE (kwh/ton) relativo ai consumi elettrici 2016-2018 nello stabilimento di Larino

### Sito di Alfonsine - Impianto di cogenerazione

A marzo 2017 è stato collaudato ed avviato l'impianto di cogenerazione nel Sito di Alfonsine.

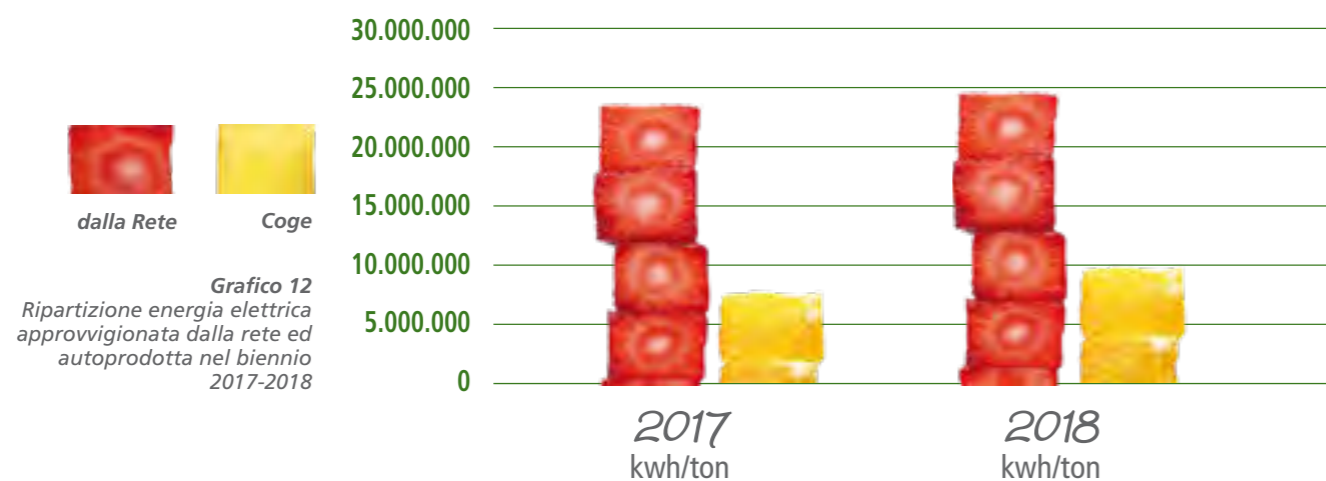
L'impianto di cogenerazione realizzato in Fruttagei è un impianto costituito da due motori JENBACHER a gas metano, accoppiati ad altrettanti generatori elettrici e ad un generatore di vapore che produce vapore grazie ai fumi bollenti dei motori del cogeneratore.

La realizzazione dell'impianto ha consentito a Fruttagei di produrre, nel corso del biennio 2017-2018 in media il 28% dell'energia elettrica necessaria per il funzionamento del sito produttivo di Alfonsine.

**Tabella 24**  
Energia elettrica dalla rete ed autoprodotta da impianto Cogenerazione (kwh) biennio 2017-2018

	Kwh 2017	Kwh 2018
Energia elettrica dalla rete Nazionale	25.343.420	25.717.693
Energia elettrica autoprodotta COGE	9.123.542	10.868.229
<b>Totale necessaria per Sito di Alfonsine</b>	<b>34.466.962</b>	<b>36.585.922</b>
% autoprodotta	26,47 %	29,71 %

### Partizione energia elettrica da rete e autoprodotta - Alfonsine



Inoltre, parte del calore prodotto dai motori dei cogeneratori viene recuperato ottimizzando l'efficienza energetica dello stabilimento grazie al rendimento combinato di energia elettrica e termica:

- mediante produzione di vapore necessario ai cicli produttivi nel generatore a recupero associato all'impianto di cogenerazione facendo sì che anche le caldaie della centrale termica possano complessivamente lavorare meno. Si misurano 5.016.322 kwth recuperati nel 2018 per la produzione di vapore;
- mediante recupero di calore per il riscaldamento di acqua necessaria a processi e/o a fini di riscaldamento uffici e/o locali tecnici (acqua reintegro centrale termica). Si misurano 3.020.422 kwth recuperati nel 2018 per riscaldamento acqua.

Se da un lato con l'utilizzo dell'impianto di cogenerazione non possiamo ancora parlare di una riduzione delle emissioni di CO2 in atmosfera, certamente si è realizzato un beneficio complessivo elettrico e termico in termini di riduzione di prelievo dalla rete nazionale di energia elettrica.

### Consumo di acqua

#### Sito di Alfonsine

L'acqua utilizzata presso il sito produttivo di Alfonsine deriva principalmente dai pozzi artesiani di proprietà di Fruttigel SCPA e dall'acquedotto municipale. L'acqua dei pozzi artesiani, addizionata con biossido di cloro prima dell'utilizzo, viene inviata alle utenze non potabili del sito produttivo ed usata per lavaggio impianti ed attrezzature e circuiti di raffreddamento impianti (es torri evaporative).

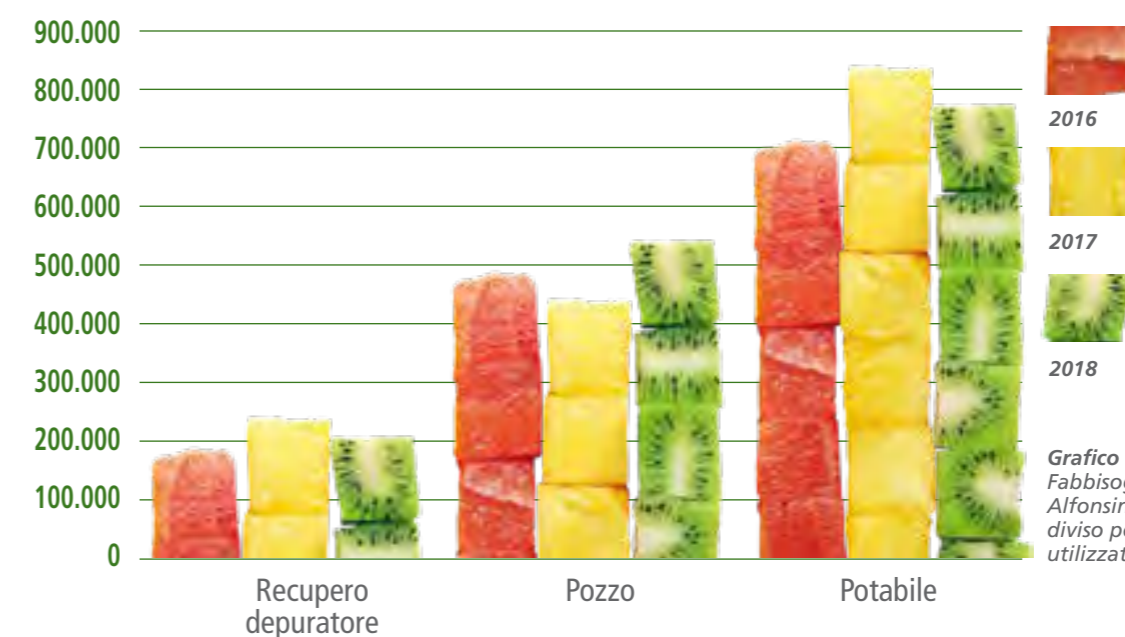
Fruttigel ha in essere una concessione al prelievo delle acque di falda che permette un prelievo annuo massimo pari a 750.000 mc. A fronte di tale concessione nel 2018 Fruttigel ha prelevato da falda 563.946

mc di acqua. Tale dato, pur essendo in crescita rispetto al 2017 (anche a causa della maggiore produzione effettuata) risulta molto inferiore a quanto autorizzato a riprova dell'attenzione che Fruttigel riserva al tema dell'utilizzo razionale della risorsa idrica ed al problema della subsidenza che caratterizza il territorio di Alfonsine. L'acqua dall'acquedotto municipale viene utilizzata per le fasi a contatto con il prodotto alimentare, per la produzione di vapore dopo demineralizzazione e/o osmotizzazione e per le fasi di cottura del prodotto. I processi produttivi tipici della lavorazione della materia prima fresca in arrivo dalla raccolta in campagna sono per loro natura molto idroesigenti (lavaggio ortaggi e frutta in ingresso, fasi di trasporto in acqua, fasi di riscaldamento e raffreddamento, cottura per immersione ecc ecc). La risorsa idrica viene quindi vista con estrema importanza e a tal fine Fruttigel recupera, mediante impianto dedicato, parte dell'acqua chiarificata in uscita dall'impianto di depurazione aziendale al fine di razionalizzare l'utilizzo di acqua primaria. Tali acque, depurate e successivamente filtrate e sanificate, vengono riutilizzate per lavaggio piazzali, macchine ed impianti. A seguire si riportano i consumi idrici del sito di Alfonsine relativamente al triennio 2016-2018 ed il calcolo dell'Indicatore AQ così definito:

- **indicatore AQ:** restituisce i mc acqua utilizzata globalmente dalle attività produttive (acqua da pozzi, acquedotto e acqua recuperata dal depuratore) rapportati alle tonnellate di prodotto finito relativi all'anno esaminato (mc H<sub>2</sub>O/Ton prodotto finito).

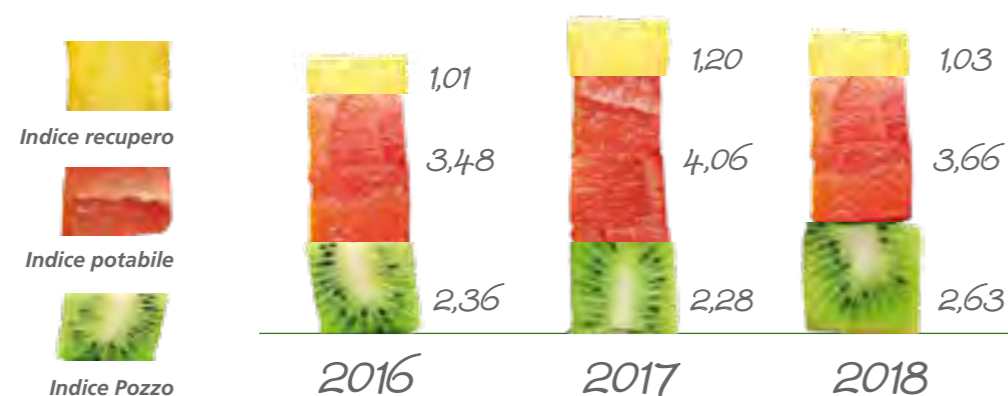
Tipologia di consumo	2016	2017	2018
Pozzi (mc)	488.368	474.477	563.946
Acquedotto (mc)	719.631	844.499	782.288
Recupero depuratore (mc)	208.264	249.758	219.846
Prodotto finito (ton)	206.937	208.079	214.027
Indicatore AQ (mc H <sub>2</sub> O/ton prodotto finito)	6,84	7,54	7,32

**Tabella 25**  
Consumi idrici annuali sito di Alfonsine per pozzo ed acquedotto e acque recuperate dal depuratore aziendale (mc) per il triennio 2016-2018 e calcolo dell'Indicatore AQ (mc H<sub>2</sub>O/Ton prodotto finito)



A seguire andamento dell'Indicatore AQ suddiviso per gli apporti specifici delle sue differenti componenti.

#### Indicatore AQ sito di Alfonsine



**Grafico 14**  
Rappresentazione andamento dell'Indicatore AQ per il sito di Alfonsine triennio 2016-2018 (mc H<sub>2</sub>O /ton prodotto finito)

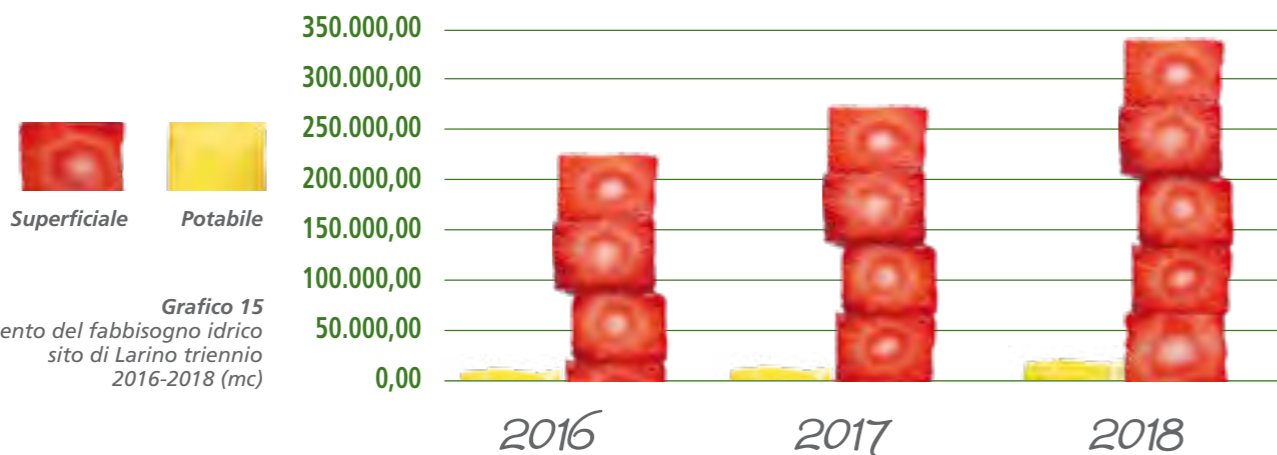
#### Sito di Larino

Approvvigionamento da acque superficiali: tale tipologia di acqua viene sottoposta ad un trattamento di potabilizzazione in impianto dedicato. Lo stabilimento ha anche la possibilità di approvvigionarsi d'acqua dalla linea potabile comunale.

A seguire l'andamento triennale del fabbisogno idrico di stabilimento diviso per le diverse tipologie di acqua, confrontato successivamente con l'Indicatore AQ calcolato per il sito di Larino in rialzo dal 2016.

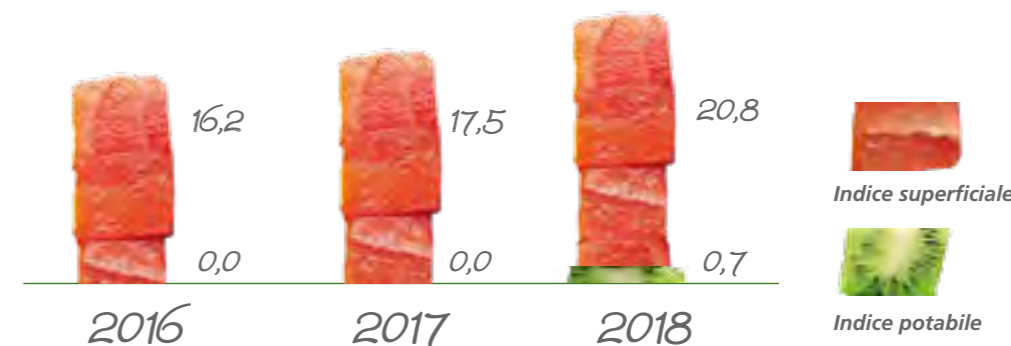
Tipologia di consumo	2016	2017	2018
Acque superficiali (mc)	237.088	282.849	348.758
Acquedotto comunale (mc)	0	0	12.095
Prodotto finito (ton)	14.640	16.138	16.745
Indicatore AQ (mc H <sub>2</sub> O/ton prodotto finito)	16,19	17,53	21,54

**Tabella 26**  
Approvvigionamento triennio 2016-2018 per sito di Larino



**Grafico 15**  
Andamento del fabbisogno idrico sito di Larino triennio 2016-2018 (mc)

#### Consumi idrici specifici (mc/ton) - Sito Larino



**Grafico 16**  
Consumi idrici specifici sito di Alfonsine triennio 2016-2018 (mc/ton)

#### Emissioni in atmosfera

Le principali emissioni in atmosfera derivano dalla combustione di gas metano per la produzione di vapore in centrale termica ed impianto di cogenerazione e per la produzione di calore ed acqua sanitaria a riscaldamento di uffici, laboratori e spogliatoi come già descritto nei paragrafi precedenti.

Per le emissioni fuggitive rivestono interesse particolare i serbatoi di stoccaggio dell'ammoniaca, del circuito di raffreddamento delle celle frigorifere e dell'acqua di raffreddamento. Tutti i serbatoi di stoccaggio dell'ammoniaca sono periodicamente controllati da personale addestrato e monitorati da sensori di controllo elettronico.

Per eventuali fughe di ammoniaca, è stata redatta una specifica procedura di intervento.

Nel sito di Larino, le emissioni in atmosfera sono imputate a:

- impianti termici adibiti a riscaldamento indiretto e produzione di vapore corrispondenti ai generatori di vapore alimentati sempre a gas metano;
- emissioni prodotte da impianti termici a servizio della linea ortaggi surgelati, ovvero 4 bruciatori a gas metano da 450.000 Lcal/h composti da 4 camere di combustione ed estrattori di vapore.

Entrambi i siti inoltre hanno un piano di controllo relativo agli impianti che contengono F-GAS (gas fluorati ad effetto serra), per i quali sono previsti, ai sensi della normativa vigente, controlli delle fughe e manutenzione programmata. Le frequenze di controllo degli impianti F-GAS sono state riviste alla luce delle modifiche apportate dal Regolamento CE 517/2014. Annualmente viene redatta la dichiarazione F-GAS.

#### Rifiuti

Di seguito si riportano in forma tabellare i quantitativi di rifiuti prodotti (espressi in tonnellate), sia pericolosi che non pericolosi, prodotti dai due siti di Larino ed Alfonsine.

#### Sito produttivo di Alfonsine

Dall'analisi dei dati del sito di Alfonsine si evidenzia come nel triennio si sia ridotta la quantità di rifiuti prodotta dallo stabilimento nonostante si sia aumentata la produzione annuale.

Si calcola inoltre l'Indicatore RT e l'Indicatore RP definiti come a seguire:

- **indicatore RT (Rifiuti Totali):** restituisce il rapporto tra le tonnellate di rifiuti totali (pericolosi e non pericolosi) del sito produttivo con le tonnellate di prodotto finito relativi all'anno esaminato (Tonnellate di rifiuti / Ton prodotto finito);
- **indicatore RP (Rifiuti Pericolosi):** restituisce il rapporto tra le tonnellate di rifiuti classificati pericolosi del sito produttivo con le tonnellate di prodotto finito relativi all'anno esaminato (Tonnellate di rifiuti / Ton prodotto finito).

Gli indicatori risultano in calo nel 2018 (0.043 ton/ton) rispetto al 2016 (0.047 ton/ton); tali dati si

giustificano grazie ad una valorizzazione nella raccolta interna dello scarto fresco dalle linee di produzione che da marzo 2017 è stato destinato, come sottoprodotto ai sensi dell'art. 184 bis del D.LGS 152/06, ad impianti di digestione anaerobica per la produzione di biogas da biomasse vegetali.

Tipologia di consumo	2016	2017	2018
Totale rifiuti Non pericolosi (ton)	9.752,53	9.526,97	9.159,84
Totale rifiuti Pericolosi (ton)	13,59	42,18	10,85
Totale rifiuti prodotti (ton)	9.766,12	9.569,15	9.170,69
Prodotto finito (ton)	206.937	208.079	214.027
Indicatore RT (ton rifiuti totali /ton prodotto finito)	0,047	0,046	0,043
Indicatore RP (ton rifiuti pericolosi /ton prodotto finito)	0,0001	0,0002	0,0001

**Tabella 27**  
Rifiuti prodotti nel triennio 2016-2018 per sito di Alfonsine (ton) e andamenti indicatori specifici (RT e RP)

Inoltre, con la fine del 2018 Fruttage ha evidenziato la necessità di migliorare la sua capacità di differenziare gli imballaggi al fine di ridurre la frazione di questi destinata a termovalorizzazione.

#### Sito produttivo di Larino

Come per il sito di Alfonsine, anche su Larino si evidenzia come nel triennio si sia ridotta la quantità di rifiuti prodotta dallo stabilimento nonostante sia aumentata la produzione annuale.

Si calcola inoltre l'Indicatore RT e l'Indicatore RP definiti come a seguire:

- **indicatore RT (Rifiuti Totali):** restituisce il rapporto tra le tonnellate di rifiuti totali (pericolosi e non pericolosi) del sito produttivo con le tonnellate di prodotto finito relativi all'anno esaminato (Tonnellate di rifiuti / Ton prodotto finito);
- **indicatore RP (Rifiuti Pericolosi):** restituisce il rapporto tra le tonnellate di rifiuti classificati pericolosi del sito produttivo con le tonnellate di prodotto finito relativi all'anno esaminato (Tonnellate di rifiuti / Ton prodotto finito).

Gli indicatori risultano leggermente in calo nel 2018 (0.06 ton/ton) rispetto al 2016 (0.07 ton/ton).

Tali dati si giustificano grazie ad una valorizzazione nella raccolta interna dello scarto fresco dalle linee di produzione che da marzo 2017 è stato destinato, come sottoprodotto ai sensi dell'art. 184 bis del D.LGS 152/06, ad impianti di digestione anaerobica per la produzione di biogas da biomasse vegetali e successivamente valorizzato come Materia prima per Mangimi ai sensi del REG CE 183/2015 e smi.

Tipologia di consumo	2016	2017	2018
Totale rifiuti Non pericolosi (ton)	1.087.365	1.188.080	1.079.730
Totale rifiuti Pericolosi (ton)	1.020,5	1.295	787
Totale rifiuti prodotti (ton)	1.088.385,5	1.189.375	1.080.517
Prodotto finito (ton)	14.640	16.138	16.745,52
Indicatore RT (ton rifiuti totali /ton prodotto finito)	0,07	0,07	0,06
Indicatore RP (ton rifiuti pericolosi /ton prodotto finito)	0,00007	0,00008	0,00005

**Tabella 28**  
Rifiuti prodotti nel triennio 2016-2018 per sito di Larino (ton) e andamenti indicatori specifici (RT e RP)

#### Scarichi idrici

Lo stabilimento di Alfonsine presenta differenti tipologie di scarichi:

- cinque scarichi in pubblica fognatura che raccolgono le acque nere e alcune sezioni di acque meteoriche;
- uno scarico in acque superficiali che raccoglie le acque reflue di processo, preventivamente processate in depuratore interno, e le acque di dilavamento dei piazzali e tetti interni allo stabilimento.

La gestione dell'impianto di depurazione avviene secondo procedure interne del Sistema di Gestione Ambientale certificato ISO 14001. Parte delle acque chiarificate in uscita dal depuratore aziendale vengono filtrate e disinfettate per essere riutilizzate a fini non nobili come processi di lavaggio e lavaggio piazzali ed attrezzature (vedi quantitativi di acqua chiarificata recuperata al paragrafo "Bilancio idrico"). Il processo di recupero delle acque chiarificate è finalizzato ad una progressiva riduzione degli emungimenti di acqua di falda ed inserito in progetti di risparmio idrico. Lo stabilimento di Larino processa tutti i reflui di produzione nel depuratore aziendale e scarica il chiarificato in acque superficiali. Anche la gestione dell'impianto di Larino avviene secondo procedure stabilite nel Sistema di Gestione Ambientale.

#### Interventi di efficientamento energetico

##### Installazione meter per misure elettriche e termiche (DLGS 102/2014)

Prosegue e si sviluppa nel 2018 l'analisi dei consumi iniziata nel 2017 con l'installazione di meter (elettrici e termici) per il monitoraggio di linea e reparto. Questa analisi è finalizzata alla definizione e controllo dei consumi specifici per tipologia di prodotto al fine di:

- evidenziare anomalie di consumo;
- finalizzare meglio gli interventi di efficientamento energetico;
- misurare e monitorare gli interventi di efficientamento realizzati.

Con il 2018 si è proceduto all'acquisto ed implementazione di software per la realizzazione di progetti di gestione energetica e di integrazione di macro dati che è finalizzato al calcolo dei consumi specifici per reparto e di supporto per la definizione dei modelli energetici e termici necessari per le future valutazioni di efficientamento energetico. Grazie all'analisi dei nuovi modelli energetici (termici ed elettrici) per reparto saranno ridefiniti ed affinati i gruppi di indicatori specifici per la misura dell'efficientamento energetico dei siti produttivi e in base a questo verranno indirizzati i relativi progetti di efficientamento.

##### Relamping dei siti di Alfonsine e Larino

Il Relamping del sito di Larino ha portato, nel 2018, ad un risparmio netto di energia elettrica per illuminazione pari a 251.123 kwh. Tutte le lampade di produzione e dei locali magazzino e celle sono state sostituite con la tecnologia LED. Inoltre, in celle e magazzini dove non si ha presenza di personale fisso, si è scelta la tecnologia LED abbinata a sistemi di rilevazione delle presenze, al fine di ridurre l'accensione delle lampade solo quando strettamente necessario e diminuire anche il monte ore di utilizzo di tali punti luce. Il relamping del sito di Alfonsine, conclusasi la fase di progetto nel 2018/, verrà inserito nei progetti di efficientamento energetico in previsione per il prossimo piano industriale triennale.

##### Sostituzione di compressori centrale frigorifera con motori di nuova generazione ed inverterati

Il 2018 vede anche una profonda revisione della centrale frigorifera sia del sito di Larino che di quello di Alfonsine. Nel sito di Alfonsine si procede ad un adeguamento del sistema di rilevazione antincendio e alla sostituzione di compressori e torri evaporative di vecchia generazione con nuovi compressori dotati di motori con inverter. Il sito di Larino vede invece una profonda revisione della centrale frigorifera necessaria per l'ampliamento delle linee produttive e lo sdoppiamento della linea tuberi e verdure.

## Comunità sociali

Il rapporto tra FruttageI e le comunità sociali può essere considerato secondo tre accezioni.

### Comunità come territorio

Il tema dei rapporti tra FruttageI il territorio e le "comunità sociali" che lo caratterizzano, ha assunto dal 2017 ed è proseguito nel 2018 un volto nuovo a cui è dedicato uno specifico ambito di lavoro nella parte terza del presente rapporto.

### Comunità come solidarietà

Una prima accezione di comunità fa riferimento invece ai bisogni o alle opportunità che si presentano nella società locale. Si tratta in questo caso di iniziative meno collegate alle attività caratteristiche, ma che manifestano la predisposizione di FruttageI al "farsi carico" di aspetti che migliorano generalmente la convivenza

Contributi alla collettività	2016	2017	2018
1) Sostegno alle fasce deboli della popolazione	63.410	66.010	76.176
2) Iniziative a favore dei dipendenti	31.782	33.353	35.450
3) Attività culturali e sportive	15.402	8.116	16.690
<b>Totale</b>	<b>110.594</b>	<b>107.479</b>	<b>128.316</b>

Tabella 29  
Sponsorizzazioni ed erogazioni liberali 2016-2018 (euro)

Delle voci riportate in tabella è opportuno sottolineare l'impegno da parte di FruttageI nel sostegno alle fasce deboli della popolazione, consapevolmente motivato dalle difficoltà che negli ultimi anni, a seguito della difficile congiuntura economica, hanno interessato un numero sempre crescente di persone.

In tale ottica il contributo fornito dall'azienda al Banco Alimentare dell'Emilia Romagna, della Sardegna e dell'Abruzzo, attraverso propri prodotti per un ammontare corrispondente a € 76.176, manifesta chiaramente come FruttageI intende interpretare il tema della solidarietà.

Relativamente alle iniziative a favore dei dipendenti, oltre a quelle indicate nella Tab. 30, punto 2) l'azienda ha istituito stabilmente, uno sconto del 10% per gli acquisti allo spaccio aziendale.

### Comunità come movimento cooperativo

Una terza fondamentale accezione di comunità è quella specificamente cooperativa. FruttageI è parte attiva del movimento sia per quello che riguarda la partecipazione alle attività sia per quello che riguarda il sostegno economico.

Contributi erogati	2016	2017	2018
Contributi associativi a organizzazioni di categoria	215.500	255.070	238.690
Contributi a enti del settore di lavorazione	8.357	8.511	12.011
<b>Totale generale</b>	<b>223.857</b>	<b>263.581</b>	<b>250.701</b>

Tabella 30  
Contributi versati trend 2016-2018 (euro)

## Comunicazione

Il tema di ciò che *FruttageI intende comunicare e di come farlo*, affrontato in modo trasversale anche dagli ambiti descritti nella terza parte del presente rapporto, è stato oggetto negli ultimi anni di grande e consapevole attenzione ed ha avuto ulteriore impulso a seguito dell'inserimento della funzione Marketing, appositamente dedicata agli aspetti citati.

Uno dei primi bisogni sentiti ed affrontati, è stato quello di implementare e gestire strumenti comunicativi che, sia verso l'interno che verso l'esterno, possano trasmettere il principio cardine caratterizzante già da tempo l'attività produttiva di FruttageI: l'attenzione alla qualità, sostenibilità e benessere alimentare dei consumatori. Ricordiamone schematicamente i motivi:

### Valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli e benessere alimentare

*Stile di vita e alimentazione corretti* si stanno affermando come strumento di prevenzioni di numerose e gravi patologie (*ridurre l'apporto delle proteine animali nella dieta e degli zuccheri semplici aumentando i consumi di frutta e verdura, in particolare da agricoltura biologica*)

*Consumare frutta e verdura* è molto più sostenibile per il nostro pianeta che consumare cibi di origine animale (*un ettaro di terreno utilizzato per produrre frutta e verdura può sfamare 30 persone in un anno; lo stesso ettaro utilizzato per produrre carne, latte e uova sfama solo 6 persone*)



Per raccontare l'operato dell'azienda, i valori sottesi, le innovazioni e i prodotti ai diversi portatori di interesse di Fruttagel sono stati implementati strumenti molteplici:

- house organ e comunicazioni periodiche rivolte ai dipendenti;
- newsletter e informative destinate ai clienti Italia ed estero e ai soci, in relazione alle principali novità di Fruttagel e agli appuntamenti fieristici di settore;
- canali social ufficiali (facebook e twitter) per intraprendere una comunicazione regolare con gli utenti finali al fine di promuovere e rendere sempre più trasparente l'immagine corporate dell'azienda, la filosofia, i marchi e i prodotti.



Tra i canali di comunicazione aziendale, nel corso del 2018 si è proceduto a un intenso lavoro di riprogettazione del *sito web aziendale* [www.fruttagel.it](http://www.fruttagel.it), che ha visto una sostanziale rivisitazione del layout grafico e dei contenuti, finalizzata ai più attuali obiettivi di comunicazione di Fruttagel.

A tal fine, si è dato ampio respiro alle sezioni *Corporate* e *Sostenibilità*, si sono dedicate pagine dettagliate per i diversi prodotti a marchio Fruttagel e per le diverse opportunità per ogni canale commerciale (consumatore, ristorante, private label, industria.) e sono state implementate nuove sezioni quali la rubrica *Sana Alimentazione*, per la quale l'azienda si è avvalsa della consulenza del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna e la rubrica *Ricette* a base di prodotti Fruttagel, in collaborazione con una importante foodblogger del territorio.

Il nuovo sito web Fruttagel in doppia lingua italiano e inglese, è on-line dal mese di maggio 2019.

Sempre nell'ambito delle attività di comunicazione e promozione dell'immagine di Fruttagel, si sottolinea inoltre il sostegno alle società sportive nel territorio e alle iniziative locali (sia ad Alfonsine che a Larino).

*Educazione e comunicazione* sui temi citati, significano per Fruttagel impegnarsi a:

- 1) proporre ai nostri clienti nuovi prodotti buoni, sani e da abbinare ad uno stile di vita adeguato;
- 2) aumentare la consapevolezza di clienti e consumatori sui temi della corretta alimentazione e della sostenibilità (soprattutto i bambini);
- 3) promuovere il consumo dei prodotti biologici.

Sul piano educativo, per il quinto anno consecutivo Fruttagel propone un importante progetto di educazione alimentare rivolto alle classi delle scuole primarie di primo grado dei comuni di Alfonsine e Ravenna.

Il progetto didattico, denominato *"Dal campo al banco con Ortilio"*, intende promuovere, con approfondimenti e riflessioni sia a scuola che in famiglia, stili di vita sani ed abitudini alimentari corrette ed equilibrate, valorizzando qualità e genuinità della filiera alimentare, incentivando comportamenti rispettosi dell'ambiente.

All'interno del progetto, ogni anno viene proposto alle classi un concorso caratterizzato da differenti tematiche, che si sintetizzano nello storico qui di seguito:

- **2014:** *"Cuochi designer"*, si richiedeva alle classi di comporre delle vere e proprie "opere d'arte" utilizzando frutta e verdura;
- **2015:** *"Invito a pranzo con l'atleta"*, ogni classe doveva individuare un atleta ed elaborare un invito a pranzo con le varie portate studiate ad hoc per il tipo di sport praticato, basate soprattutto sull'utilizzo di frutta e verdura;
- **2016:** *"Le stagioni nel piatto"*, finalizzato alla conoscenza della stagionalità di frutta e verdura e all'importanza di un consumo orientato al rispetto della stagionalità medesima;
- **2017:** *"Lo Chef degli avanzi"*, ha lo scopo di far riflettere i ragazzi sul valore del cibo e sul riutilizzo sostenibile degli alimenti.
- **2018:** *"L'etichetta perfetta"*, si propone di far riflettere i più piccoli sulle funzioni delle indicazioni presenti nelle etichette e nelle confezioni degli alimenti, e sull'importanza di una loro attenta lettura e comprensione ai fini di compiere scelte alimentari consapevoli.





**PARTE**  
*Terza*



## Sintesi e sviluppo del Piano

Nel corso dell'esercizio 2018 si è operato in coerenza con le indicazioni e le richieste emerse nella consultazione degli stakeholder di fine 2017.

Si sono inoltre realizzate nuove tornate di consultazione concentrandosi su due fondamentali categorie: **i lavoratori** e **i conferenti di materie prime agricole**. Si è contemporaneamente convenuto di realizzare più avanti in corso d'esercizio 2019 la consultazione dei **clienti**, ed eventualmente quella dei fornitori di servizi.

Questa scelta è stata indotta dal particolare momento che sta attraversando il mercato: da un lato i consumatori continuano a manifestare una crescente sensibilità verso la salute, l'ambiente, l'uso consapevole delle risorse naturali, ma dall'altro l'economia manifesta segnali di ripresa ancora incerti, addirittura venuti meno in chiusura d'anno 2018, con evidenti rischi pesanti sull'economia nel suo complesso.

La grande distribuzione appare segnata da questo stato di cose, con effetti che si riverberano su un'impresa come Fruttage, così sensibile a ciò che capita sia a monte che a valle per la sua posizione così centrale nella filiera.

La difficoltà a prevedere l'andamento dell'economia ha consigliato di concentrarsi su ciò che è per Fruttage indiscutibile e necessario per la ripresa: promozione dei prodotti biologici, introduzione di nuovi prodotti e miglioramento dell'efficienza. Si ritiene che questa triade, oltre a essere un vantaggio per l'impresa, lo sia, come si è detto, sia a monte che a valle, qualificando da un lato il consumo e dall'altro le produzioni di base.

Come si potrà vedere di seguito - prima nella tabella riassuntiva delle politiche, successivamente nella matrice di materialità e infine nelle schede analitiche - nel 2018 si sono realizzati alcuni significativi miglioramenti indotti anche dalla verifica presso gli stakeholder e sono state messe a fuoco alcune situazioni più problematiche:

- **i miglioramenti** riguardano soprattutto gli aspetti di sostenibilità ambientale, lo sviluppo del biologico e le politiche del personale;
- **le condizioni più incerte** (e su cui è necessario concentrare la riflessione) riguardano da un lato lo sviluppo estero e dall'altro le relazioni con i territori e le comunità. Per entrambe queste politiche è attualmente in corso un aggiustamento del piano.

Per quello che riguarda le altre politiche in cui si articola il Piano di sostenibilità non si registrano scostamenti rispetto agli impegni e obiettivi definiti a suo tempo.

Le specificazioni e gli approfondimenti di questi concetti riassuntivi sono contenuti nelle schede analitiche che seguono.

## 3 Il Piano di Sostenibilità

<b>Ambito rilevante</b>	<b>DMA</b> <i>Disclosure Management Approach</i>	<b>Stakeholder critico</b>	<b>Valore per gli stakeholder</b>	<b>Rilievo per l'impresa</b>	<b>Rilievo per gli stakeholder</b>	<b>Trend 2018</b>
<b>1.</b> Conferenti: aumento impegni nel biologico	<i>Un gruppo fidelizzato di conferenti che sviluppino coltivazioni biologiche nel medio periodo</i>	<i>Conferenti materia prima agricola</i>	<i>Perseguire redditi maggiori e più stabili nel medio periodo Sviluppare/innovare l'impresa</i>	••••	••••	positivo
<b>2.</b> Clienti e "marketing del biologico"	<i>Operare nei confronti dei clienti per promuovere/consolidare i prodotti bio</i>	<i>Clienti</i>	<i>Garanzia di qualità e di impegno complessivo (ambientale) di Fruttage!</i>	••••	••••	stabile
<b>3.</b> Sviluppo estero	<i>Aprire e sviluppare un segmento di mercato verso i mercati esteri</i>	<i>Impresa Conferenti</i>	<i>Promuovere il valore legato ai caratteri di "qualità" e "italianità" dei prodotti</i>	••••		revisione
<b>4.</b> Formazione, informazione	<i>Fidelizzare, qualificare il lavoro e l'atteggiamento dei dipendenti</i>	<i>Dipendenti</i>	<i>Stabilità e qualità del lavoro; miglioramento del clima interno</i>	••••	••••	positivo
<b>5.</b> Società/territorio	<i>Sostegno allo sviluppo imprenditoriale e sociale territoriale; economia circolare</i>	<i>Comunità locali, imprese, start up, conferenti</i>	<i>Proporre e sostenere iniziative di sviluppo; qualificazione del paesaggio</i>	••	••	revisione
<b>6.</b> Welfare aziendale	<i>Programmi e iniziative che qualifichino la condizione occupazionale</i>	<i>Dipendenti</i>	<i>Programmi di valorizzazione del "lavorare in Fruttage!"</i>	••••	•••	positivo
<b>7.</b> Appartenenza e Codice	<i>Partecipazione dei dipendenti al sistema delle regole (Carta), revisione Codice</i>	<i>Dipendenti</i>	<i>rafforzamento etica ed efficienza</i>	••••	••••	positivo
<b>8.</b> Qualificazione fornitori	<i>Coordinamento/ottimizzazione delle politiche di fornitura di beni e servizi</i>	<i>Fornitori di beni e servizi</i>	<i>Garantire la qualità della relazione e la fidelizzazione</i>	••		revisione
<b>9.</b> Innovazione: prodotti e processi	<i>iniziative e progetti per una maggiore produzione di valore e sostenibilità</i>	<i>Clienti, consumatori, dipendenti, conferenti</i>	<i>Nuovi prodotti e processi, impatti dell'impresa in campo ambientale e della nutrizione</i>	••••	••••	positivo
<b>10.</b> Sostenibilità ambientale	<i>Garantire riduzione d'uso di energia e razionalizzazione d'uso delle Energia, risorse, ecc</i>	<i>Consumatori, ambiente, collettività</i>	<i>Ispirare ogni azione, interna ed esterna, al criterio generale della sostenibilità; influire sulla filiera</i>	•••	•••	positivo

## La consultazione degli stakeholder

La consultazione inerente l'anno 2018, riprendendo in buona parte quanto già fatto l'anno precedente, ha riguardato conferenti e lavoratori. Nel 2019 verrà altresì ripresa analoga consultazione nei confronti dei clienti.

### Consultazione conferenti materia prima agricola

Hanno partecipato tutte le maggiori strutture associative e di rappresentanza dei conferenti di materia prima agricola, oltre alle principali imprese agricole socie di Fruttage. Sono stati inizialmente richiamati i risultati della precedente consultazione, svoltasi oltre un anno fa, dove erano stati proposti ai partecipanti gli ambiti rilevanti che costituivano a suo tempo i capisaldi del piano di sostenibilità ed era stato chiesto quali i partecipanti ritenessero i più importanti e soprattutto più confacenti alla produzione di valore condiviso. Nella discussione erano stati individuati due temi portanti: **lo sviluppo delle coltivazioni biologiche** (e il relativo impegno da parte dei coltivatori) e **l'innovazione e la ricerca**. In riferimento a questi ambiti sono stati illustrati i cambiamenti e gli sviluppi registrati nel 2018 (si possono osservare nelle schede analitiche delle pagine seguenti). Si è poi avviata la discussione, nella quale sono intervenuti tutti i presenti. Il risultato finale si può così riassumere:

1. il tema complessivo della **sostenibilità** è stato ritenuto fondamentale nella visione comune: sia Fruttage che le imprese che conferiscono materia prima agricola non possono prescindere da un aspetto che segna il più grande cambiamento culturale in atto, per quanto i suoi esiti siano ancora indeterminati. Si è detto infatti che "è necessario stare dentro e cavalcare la sostenibilità (cambiamento climatico, sensibilità ecologica, ecc.), anche se ciò significherà un impegno di lunga lena e non privo di intoppi";
2. strettamente collegato è proprio l'aspetto principale indicato nella precedente consultazione: lo **sviluppo del biologico**, che tuttavia ha assunto nella discussione un connotato fondamentale: non solo biologico in senso stretto, ma complessiva valorizzazione della naturalità e qualità delle produzioni agricole;
3. in diretta relazione è così emerso un altro tema, che era rimasto un poco in disparte nella precedente consultazione: l'esigenza di mettere in campo - come obiettivo di Fruttage e dei suoi conferenti - il **territorio**, inteso come *paesaggio, filiera, marchio, persone* e complessivamente *ambienti fisici antropizzati* in cui si svolge l'attività produttiva. Si è trattata della principale nuova enfasi rispetto alla precedente consultazione;
4. gli aspetti di **innovazione** sono stati ancora considerati al vertice degli interessi e degli impegni (sia per Fruttage che per i conferenti). Anche in questo caso il concetto è stato arricchito di nuove connotazioni: non ci si limita al prodotto, ma a ogni aspetto della produzione che produca aumento di sostenibilità ed efficienza. Si potrà trattare dunque di *prodotti*, di *packaging*, di *processi*, di *relazioni*, di *canali distributivi* (è stato evocato il web) o altro;
5. l'ultimo aspetto ha riguardato la **comunicazione**: dato che si dovrà operare per tempi lunghi con il coinvolgimento di diversi soggetti (dai coltivatori ai consumatori finali) e che tali soggetti vivono la propria esperienza professionale e umana su orizzonti temporali differenti, bisognerà produrre un collegamento tra tali esperienze, interessi e disponibilità, cosa che potrà avvenire attraverso pratiche comunicative (e di coinvolgimento) adatte. Si tratta naturalmente di un criterio generale che avrà la necessità di più approfondite riflessioni e della costruzione di un sistema di relazione apposito, dato che nessuno dei soggetti partecipanti, da solo, può avvicinarsi a un obiettivo del genere.

In sintesi, gli stakeholder hanno confermato con ancora maggiore forza le tendenze e richieste della passata consultazione, marcando, relativamente agli ambiti rilevanti, alcune particolari priorità che non modificano, ma specificano e arricchiscono gli argomenti già individuati come fondamentali:

Ambiti rilevanti	Preferenze 2018	Enfasi 2019
Sviluppo impegni del biologico dei conferenti	8	*
Clienti e "marketing del biologico"	1	
Sviluppo estero	4	
Formazione e informazione	2	
Società e territorio		*
Welfare aziendale	2	
Appartenenza e Codice		
Qualificazione fornitori	3	
Finanza e qualificazione delle fonti	1	
Innovazione e ricerca	8	*
Nuovi prodotti	7	*
Sostenibilità		*
Comunicazione		*

### Consultazione dei lavoratori

È avvenuta con il coinvolgimento dello stesso panel a suo tempo impegnato nell'elaborazione della Carta dell'appartenenza e che era stato protagonista della precedente inchiesta a fine 2017, i cui risultati erano stati riportati nel bilancio di sostenibilità 2017.

In questo caso la consultazione si è realizzata contemporaneamente alla presentazione della nuova versione del Codice etico, una ulteriore tappa di qualificazione delle politiche di sostenibilità, con particolare riguardo ai dipendenti.

Come nella precedente inchiesta, si è trattato di una discussione libera, sostanzialmente richiamante la metodologia del focus group. In sostanza sono stati presi in considerazione gli stessi argomenti della precedente valutazione e su di essi si è chiesto di individuare gli scostamenti in termini di miglioramento o peggioramento. Si è tenuto conto non solo dei giudizi puntuali dei partecipanti, ma anche delle interrelazioni e delle dialettiche che si sono sviluppate sui diversi temi all'interno del panel.

Nella precedente consultazione erano stati formulati questi quesiti:

1. Quanto è chiara e diffusa tra i lavoratori la percezione del rapporto stretto tra "comportamento giusto", sviluppo del welfare aziendale e, complessivamente, vantaggio individuale del singolo?
2. Qual è, tra i dipendenti, il grado di predisposizione all'aiuto reciproco?
3. Qual è il grado di ascolto e collaborazione con i colleghi?
4. Qual è lo stato complessivo di cordialità-correttezza, o in altri termini della "buona educazione"?

Come nella precedente consultazione, si è chiesto ai partecipanti di esprimere un giudizio utilizzando una scala dall'1 al 4, dove 1 rappresenta il completamente negativo e 4 il completamente positivo. Si è ancora una volta chiesto di **definire collettivamente il giudizio**, cioè di sviluppare una discussione che al termine portasse a una indicazione il più possibile condivisa delle opinioni. Non tanto dunque a una valutazione "media", ma a un giudizio che contenesse contemporaneamente l'osservazione dell'evoluzione e l'individuazione dei possibili punti critici.

Si è detto prima che l'inchiesta è assomigliata a un focus group. L'obiettivo infatti non era di mettere a confronto in modo quantitativo i giudizi più positivi e quelli più negativi, ma di cogliere, attraverso la discussione all'interno del gruppo, il "sentiment" generale, la percezione dell'evoluzione dei fenomeni. Dunque non somma aritmetica di risposte singole, ma indicazioni di sintesi, mediate dalla discussione collettiva. A queste domande se ne sono poi aggiunte altre due, destinate a far parte in futuro dello schema sul quale valutare l'evoluzione del sentire collettivo:

**5. Come è valutata la condizione di genere (parità, non discriminazione)?**

**6. Quanto è "amata e compresa" Fruttagei dai suoi lavoratori?**

Rispetto alla precedente consultazione, la discussione è stata più approfondita e ricca. È stato necessario scendere di più negli esempi e nei casi, per cui i risultati che si riportano di seguito hanno l'esigenza di essere commentati. Questi sono i risultati, messi a confronto con quelli della precedente consultazione.

Item	2018	2019	2020
<b>1.</b> Percezione del rapporto tra "comportamento giusto", sviluppo del welfare aziendale e vantaggio individuale	2	3	
<b>2.</b> Qual è, tra i dipendenti, il grado di predisposizione all'aiuto reciproco?	2	3 <sup>(1)</sup>	
<b>3.</b> Qual è il grado di ascolto e collaborazione con i colleghi?	3	3	
<b>4.</b> Qual è lo stato complessivo di cordialità-correttezza, o in altri termini della "buona educazione"?	4 <sup>(3) (2)</sup>	3	
<b>5.</b> Come si valuta la condizione di genere (parità)?		3 <sup>(3)</sup>	
<b>6.</b> Quanto è "amata e compresa" Fruttagei dai suoi lavoratori?		3 <sup>(4)</sup>	

<sup>(1)</sup> Come nella consultazione del 2018, rispetto a questa domanda si sono registrati pareri alquanto diversi, soprattutto legati a dissimili condizioni di reparto. Una parte abbastanza consistente - per quanto minoritaria - sosteneva che non si sono registrati particolari miglioramenti nel corso dell'anno, mentre la maggioranza ha valutato positivamente l'evoluzione. Alla fine i partecipanti hanno convenuto sull'esistenza di miglioramenti, con tuttavia l'esigenza di insistere in quella che potrebbe essere indicata come una "educazione" al mutuo aiuto.

<sup>(2)</sup> Su questo item si è valutato che il giudizio dell'anno passato era stato forse un poco troppo positivo, e che esistono ancora diversi passi da compiere in questo campo. Il giudizio non indica dunque alcun arretramento, ma solamente un maggiore e più meditato giudizio sullo stato delle cose.

<sup>(3)</sup> Questa "nuova" domanda ha prodotto i maggiori problemi riguardo alla formulazione di un giudizio condiviso, o meglio riguardo alla possibilità di esprimere con una votazione secca il giudizio su una materia complessa. La valutazione condivisa generale è che in Fruttagei non si discrimina e che si realizzano, nella misura del possibile, delle efficaci politiche di parità. Sono però stati segnalati casi isolati di comportamento criticabile, con espressioni, atti e atteggiamenti individuali discriminatori riguardo a determinate minoranze o classi di persone. La limitatezza dei casi, e il loro concentrarsi in alcuni ambiti della linea di produzione, indica da un lato una condizione positiva del complesso della popolazione aziendale in fatto di non discriminazione, ma - si è sottolineato - le reazioni rispetto ai casi meritevoli di censura non sempre sono adeguate e pronte. Se il giudizio è dunque complessivamente positivo è stata segnalata l'esigenza da un lato di sanzionare i comportamenti difforni e dall'altro di operare in modo che il biasimo sociale nei loro confronti sia adeguato. Una specifica attenzione è stata richiamata sull'argomento "parità di genere" dei partecipanti di Larino, collegati in videoconferenza.

<sup>(4)</sup> Anche in questo caso va segnalata una netta particolarità dei lavoratori di Larino che hanno espresso - a differenza dei lavoratori di Alfonsine, il massimo punteggio.

La platea coinvolta ha trovato un punto di giudizio comune sui diversi argomenti, ma con maggiori spunti di approfondimento e originali considerazioni rispetto alla precedente consultazione. Non si è trattato di posizioni più critiche, ma di una maggiore predisposizione a entrare nei particolari, una volta formulato una valutazione generale sugli argomenti.

Esistono certamente ambiti di impegno sui quali insistere. D'altro canto proprio la revisione del Codice e il più forte impegno di applicazione della Carta dell'appartenenza vanno in questa direzione. In sintesi:

- esistono due ambiti in cui si registra un miglioramento (item 1 e 2), in particolare per quello che riguarda la comprensione tra impegno e vantaggio individuale (item 1) le attività di comunicazione, formazione e applicazione della Carta dell'appartenenza sembrano aver prodotto un risultato positivo, da consolidare ulteriormente;
- è necessario impegnarsi per ridurre ulteriormente gli aspetti (puntuali) ancora critici presenti in diversi item. Importante al riguardo sarà la verifica dei risultati dell'avvio di diffusione e impiego del Codice etico, certamente lo strumento principale del 2019 anche per il miglioramento delle politiche del personale. Su questo aspetto si concentrerà la verifica con il panel nella prossima consultazione.



## Le politiche, aggiornamenti

### 1. Sviluppo impegni nel biologico dei conferenti

#### Abbiamo detto

L'ambito in oggetto esprime la necessità per Fruttage di implementare, in un rapporto di reciproca fidelizzazione, un solido gruppo di conferenti (soci di fruttage) che sviluppino coltivazioni biologiche nel medio periodo. In particolare, si vuole:

- perseguire l'integrazione tra colture, associando allo sviluppo delle colture bio più tradizionali coltivazioni adatte alla produzione di bevande vegetali;
- incrementare il valore della relazione, determinando per gli stakeholder maggiore e più stabile redditività nel medio-lungo periodo.

#### Abbiamo fatto

Gli obiettivi quantitativi di sviluppo di fatturato nel Biologico contenuti nel piano industriale 2017/2019 sono evidenziati nel primo grafico nella pagina seguente.

Rispetto agli obiettivi del Piano industriale evidenziati nel primo grafico, i risultati dei consuntivi inerenti gli esercizi 2017 e 2018 vengono evidenziati nel secondo grafico nella pagina seguente.

Il raffronto evidenzia chiaramente come il risultato del primo anno del piano industriale (2017) abbia visto un disallineamento rispetto agli obiettivi dati, rimanendo allineato rispetto al 2016.

Tale gap non è stato colmato nell'esercizio 2018, ove, nonostante la crescita significativa di fatturato ed incidenza rispetto al 2017, il risultato effettivo sconta comunque un gap negativo rispetto agli obiettivi previsti dal piano per il medesimo anno.

#### Ci impegniamo a fare

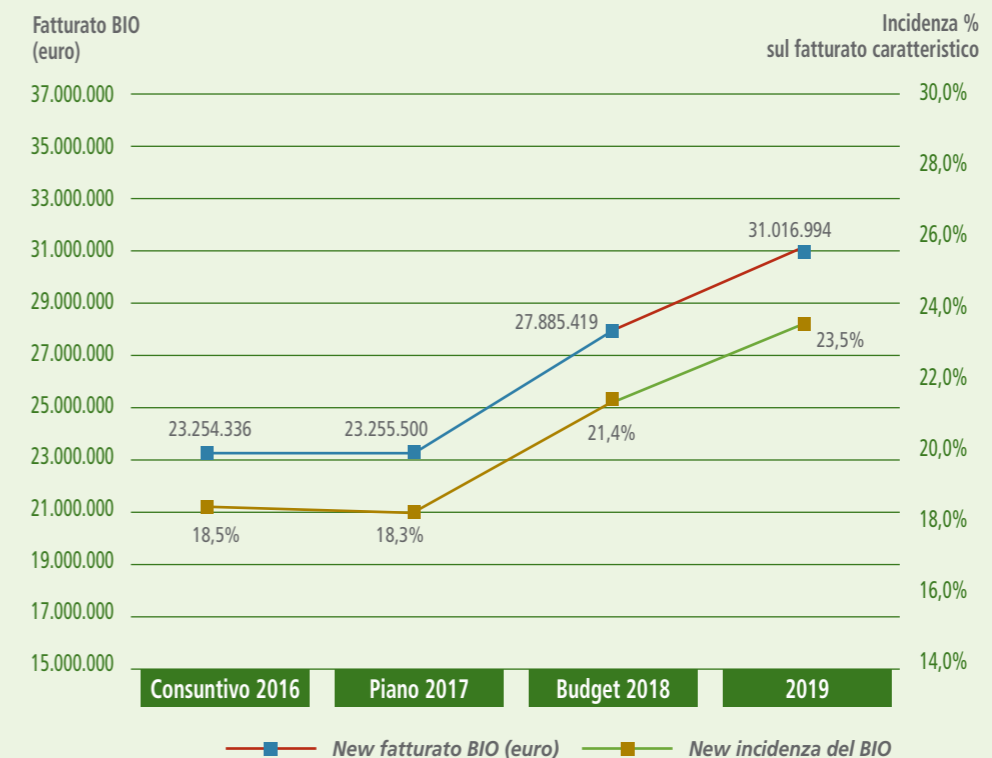
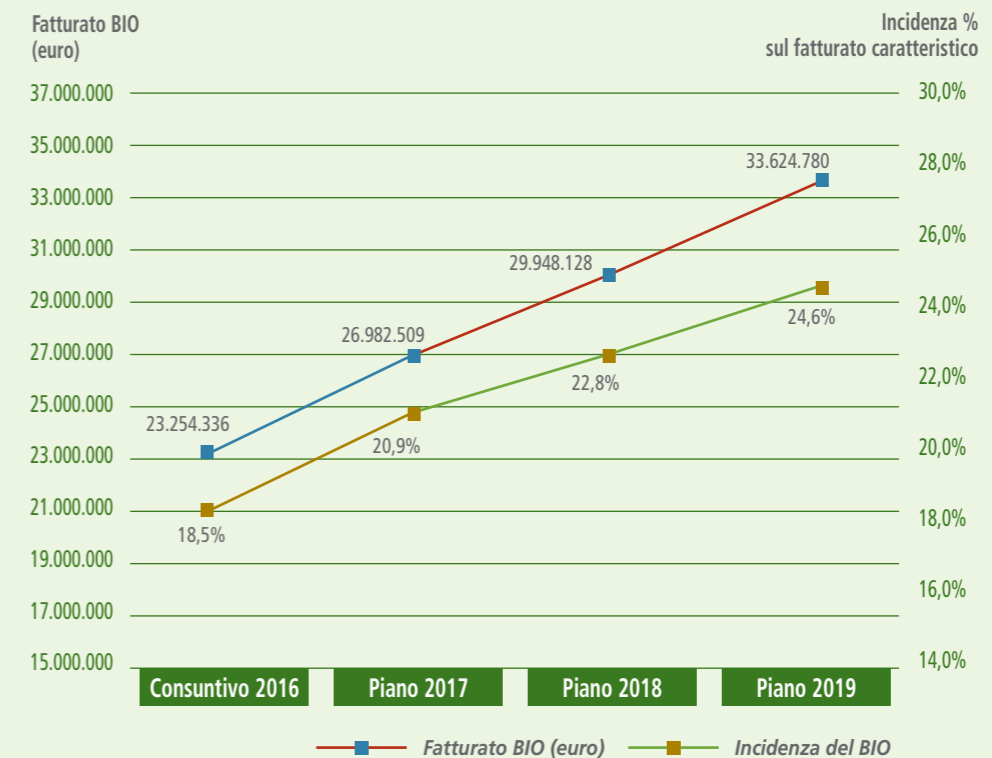
Fruttage, come detto, ritiene che la propria strategia di incremento delle quantità di prodotti biologici possa generare incrementi di redditività, per se e per i propri conferenti. Per tale motivo ci si propone di proseguire nell'incremento delle quantità trasformate di prodotti biologici, anche attraverso una riduzione delle tipologie convenzionali. Il primo obiettivo, pertanto, è quello di rispettare le complessive previsioni di budget 2019 evidenziate nei grafici.

Ciò si ritiene raggiungibile attraverso una stretta interazione con i propri conferenti e riguarda i principali prodotti agricoli conferiti, rispetto ai quali evidenziamo nella tabella che segue gli obiettivi specifici di quantità e fatturato assunti per l'anno 2019.

Prodotto Bio	Previsioni di semina HA/T	Obiettivo fatturato 2019* (comprensivo di eventuali acquisti)
Piselli	634 HA	2.865.000
Fagiolini	150 HA	988.000
Ortaggi in foglia (spinaci, bieta)	120 HA	2.041.000
Borlotti	50 HA	63.000
Frutta	3100 T	7.473.000
Pomodoro	16.000 T	7.434.000

\* I valori di fatturato obiettivo non comprendono le quote di prodotto eventualmente destinate a minestrone

### Obiettivi fatturato Biologico e sua incidenza sul fatturato complessivo



## 2. Clienti e marketing del biologico

### Abbiamo detto

Il bisogno di una precisa strategia di marketing, finalizzata a comunicare e valorizzare l'attività, le produzioni e gli impegni di Fruttage, è strettamente connesso ad un percorso di sviluppo anche comunicativo del "sistema agricolo Biologico".

Lo scopo è di valorizzare - anche rispetto alla concorrenza - le nostre caratteristiche di impresa, la nostra storia (società cooperativa, soci conferenti, produzione biologiche in essere da lunghissimo tempo, ecc.) e le differenze, organizzative, di controllo e di attenzione a specifiche tematiche quali la sostenibilità ambientale.

Il marketing del biologico sino ad oggi è principalmente legato alle attività ed eventi programmati e realizzati dal Consorzio Almaverde Bio (di cui Fruttage è socio fondatore). In quelle attività ed eventi tuttavia emerge solamente il marchio Almaverde, ma non la relazione tra lo stesso e le aziende produttrici. Da qua la necessità di implementare le attività di marketing specifico e di comunicazione, finalizzate ad una maggiore conoscenza di Fruttage e degli aspetti sopra descritti.

### Abbiamo fatto

Nel 2018 Fruttage ha assunto il controllo di AlmaverdeBio Ambiente (società di specifica emanazione del Consorzio Almaverde Bio che svolge attività di commercializzazione dei prodotti "ambiente") con il preciso scopo di poter gestire direttamente un marchio importante e conosciuto sul mercato e, anche attraverso ciò, ridurre quel gap di valorizzazione di "ciò che siamo".

Sempre nel 2018 si è strutturato un rapporto contrattuale con la società di comunicazione Homina, finalizzato, attraverso un supporto altamente professionale, alla migliore gestione e promozione degli eventi istituzionali e commerciali promossi, all'incremento della visibilità esterna ed al supporto di tutte le attività di marketing svolte internamente.

Abbiamo in tal modo, ed anche con le attività di stakeholder engagement, iniziato a condividere con i clienti attuali, sul mercato italiano ed estero, ciò che siamo, quali sono i nostri valori, cosa facciamo e cosa vogliamo fare per il contesto agro-industriale italiano.

### Ci impegnamo a fare

Per quanto sopra detto gli obiettivi prioritari sull'ambito in oggetto, sono i seguenti:

- mettere a punto strategie di Marketing "selettivo", finalizzato ad individuare, clienti potenziali con interessi e strategie imprenditoriali/commerciali, coerenti con i nostri valori;
- continuare con la partnership di sviluppo della comunicazione attivate nel 2018, implementando politiche e metodi di comunicazione istituzionale/commerciale, volte a promuovere e valorizzare la storia di Fruttage e il suo impegno per il futuro.

Questa attività dovrà svilupparsi sistematicamente nel territorio nazionale ed estero (tenendo conto dei target Paese individuati), sui clienti attuali e potenziali, attraverso specifici incontri di engagement.

A tale riguardo l'impegno è di dar seguito ad un numero minimo di 5 incontri specifici su tali temi, con singoli clienti diversificati per canali e territorialità.

## 3. Sviluppo estero

### Abbiamo detto

Le opportunità per Fruttage di sviluppo del proprio commercio all'estero sono direttamente proporzionali alla capacità dell'azienda di produrre qualità, affidabilità, livelli di servizio eccellenti e personalizzazione della proposta commerciale.

Come previsto all'interno del nuovo Piano industriale triennale, lo sviluppo estero è parte essenziale dello sviluppo complessivo dell'azienda, fortemente orientata a valorizzare la propria filiera ed il controllo della stessa, la qualità dei propri prodotti, contemporaneamente promuovendo e facendo leva sul concetto stesso di "italianità".

### Abbiamo fatto

All'interno del nuovo piano industriale, sono stati individuati specifici progetti di espansione commerciale all'estero che vedono l'agricoltura Biologica la tipologia di agricoltura trainante. Le destinazioni geografiche principali sono state:

- USA;
- Canada;
- Nord Europa.

Per tali destinazioni/mercati abbiamo già provveduto a definire certificazioni e requisiti minimi necessari per poter partecipare alle negoziazioni. Per alcuni mercati, caratterizzati da normative e controlli stringenti, questo aspetto - che ha visto un grande sforzo della struttura organizzativa di Fruttage - è stato essenziale.

Per dar corso a quanto detto, Fruttage dal 2016-2017 ha implementato la propria struttura commerciale dedicata all'estero e si resa promotrice e gestore di una specifica Rete d'impresa, denominata Romagna Coop Food, attraverso la quale, in collaborazione con altre 4 aziende cooperative Emiliano Romagnole e Mulino Spadoni, si è inteso creare una rete di sinergie, informazioni ed esperienze, finalizzate a proporre una idea congiunta di sviluppo prodotti del nostro territorio sui mercati esteri.

Ciò nonostante, le previsioni e le aspettative di sviluppo, hanno visto un ridimensionamento rispetto a quanto ipotizzato nel piano industriale, soprattutto per la destinazione USA, in gran parte per richieste di nuovi standard qualitativi non presenti precedentemente, poi per limiti alle possibilità di investimento necessarie ad entrare compiutamente e con le quantità richieste in alcuni mercati, in parte all'aumento della concorrenza che, anche sui prodotti biologico, si è determinata nell'ultimo periodo.

### Ci impegnamo a fare

Gli obiettivi individuati all'interno del "vecchio" piano industriale, che termina con la chiusura dell'esercizio 2019, si sono, come detto, ridimensionati. Il primo impegno dell'esercizio, sarà quello di impostare il prossimo piano industriale triennale 2020-2022 e all'interno di esso, alla luce delle esperienze fatte e dei nuovi requisiti minimi per l'export e per area geografica, definire obiettivi quantitativi e qualitativi di sviluppo fatturato e gestione delle relazioni che tengano conto della capacità produttiva e di investimenti dedicati, di adeguate marginalità, ma anche dei nostri valori e della nostra storia. Gli obiettivi qualitativi e quantitativi per l'esercizio 2019 sono:

- qualificare la proposta commerciale operando su mercati che cercano e premiano la filiera italiana ed il prodotto di qualità garantita e biologico;
- valorizzare anche i "marchi Fruttage", a partire dai nostri prodotti a marchio AlmaverdeBio;
- incremento fatturato: terminare l'esercizio 2019 con un fatturato estero in crescita di almeno il 20% rispetto all'anno 2018.

#### 4. Formazione/informazione

##### Abbiamo detto

Formazione e informazione dei dipendenti rappresentano uno strumento essenziale per rafforzare il senso di appartenenza all'Azienda, entrando nel merito dei temi inerenti la cultura del lavoro e l'attaccamento.

La crescita di conoscenze e competenze, l'agire sul fronte dell'integrazione tra le funzioni aziendali e tra gli stabilimenti di Alfonsine e Larino, sulla consapevolezza degli impatti del proprio lavoro su quello altrui, riteniamo sia il principale degli aspetti ritenuti utili ad un miglioramento del clima aziendale e conseguentemente delle performance

##### Abbiamo fatto

Nel 2018, negli ambiti sopra descritti, sono stati effettuati:

- specifici corsi di formazione integrati tra capiturno, caposquadra e coordinatori di reparto (della durata di 4 giornate ognuno), che hanno riguardato entrambi gli stabilimenti di Alfonsine e Larino;
- progetto di efficientamento reparto confezionamento surgelati e progetto OCG reparto Tetra;
- formazione manageriale: ciclo di seminari interni su tematiche di attualità o legate agli interessi strategici di Fruttage; qualificazione dei quadri aziendali attraverso la partecipazione al MIC (Master in Management dell'impresa Cooperativa);
- 4 numeri di *Noi di Fruttage*, l'House Organ pubblicato con periodicità trimestrale;
- 2 eventi rivolti a tutto il personale, di informazione sui temi dell'andamento aziendale, Bilancio di Sostenibilità e Carta dell'appartenenza;
- 2 incontri formativi specifici di aggiornamento su revisione codice etico e sostenibilità.

##### Ci impegniamo a fare

L'impegno a cui siamo chiamati è quello di continuare nella direzione intrapresa, rafforzando ulteriormente le occasioni di confronto, ascolto e informazione attraverso:

- 2 iniziative periodiche rivolte a tutti i dipendenti, sull'attività e i risultati di Fruttage, sulle scelte fatte, sulla propria visione, sulle criticità da gestire;
- confermare le 4 uscite trimestrali dell'House Organ *Noi di Fruttage*;
- convocazione minima mensile della Direzione e bimestrale del Comitato esecutivo;
- effettuare percorso di formazione specifica per il miglioramento tecnico-commerciale della conoscenza della lingua inglese;
- continuità dell'attività formativa sia verso le funzioni intermedie con maggiori responsabilità, sia con focus specifici sul tema della conoscenza dell'organizzazione e del corretto esercizio delle responsabilità.

#### 5. Società e territorio

##### Abbiamo detto

Il rapporto tra Fruttage e le comunità locali di riferimento su cui insistono gli stabilimenti di Alfonsine e Larino, è essenziale per implementare la conoscenza del valore che l'azienda produce e può produrre presso i cittadini/consumatori e presso gli stessi dipendenti, oltre che costruire possibilità di sviluppo, anche della filiera agricolo/imprenditoriale, ed opportunità di crescita occupazionale nei territori di interesse.

In passato, come espresso in precedenti rapporti, non sempre tale rapporto e la creazione di valore condiviso che può generare, sono stati oggetto di interesse o piena attenzione da parte dei nostri interlocutori.

Ciò rappresenta tuttavia, solo un ulteriore stimolo alla ricerca di un rapporto proattivo e di reciproca collaborazione con le comunità e le istituzioni territoriali di riferimento.

##### Abbiamo fatto

Nel 2018 Fruttage ha partecipato a numerose iniziative, tra cui le principali:

- sponsorizzazione e presenza con un proprio stand espositivo alla Sagra di Alfonsine;
- presenza alla Fiera Biennale di Lugo;
- sponsorizzazione Concorso enogastronomico Bartolomeo Scappi presso l'istituto alberghiero di Castel San Pietro Terme;
- collaborazione (anche come sponsor) con il Premio Cultura Bartolomeo Preziosi di Larino, premiando con un tirocinio retribuito presso lo stabilimento di Larino lo studente vincitore del concorso.

##### Ci impegniamo a fare

Fruttage vuole accrescere il proprio ruolo di Azienda che contribuisce attivamente, ogni qual volta possibile, alla gestione dei temi sociali ed occupazionali, alla ricchezza ed alle iniziative di impegno sociale organizzate sui territori, in particolare di Larino ed Alfonsine.

L'auspicio è che anche le Istituzioni ed Amministrazioni Comunali di riferimento abbiano un atteggiamento proattivo e piena consapevolezza della complessità e dei bisogni che un'azienda come Fruttage ha nel dar seguito ai propri progetti di investimento e sviluppo.

Gli impegni per l'anno 2019, sono i seguenti:

- consolidare l'occupazione del territorio in entrambi gli stabilimenti di Alfonsine e Larino;
- consolidare l'attivazione continuativa di specifici percorsi di tirocinio/alternanza scuola lavoro verso gli studenti delle scuole superiori;
- realizzare progetti scolastici sul benessere alimentare e corretta alimentazione;
- consolidare la partecipazione/sponsorizzazione di iniziative locali in linea con nostra missione;
- sviluppare in collaborazione con i nostri interlocutori, un'idea finalizzata alla salvaguardia e all'arricchimento del patrimonio paesaggistico.

## 6. Welfare aziendale

### Abbiamo detto

Il welfare aziendale doveva diventare la principale caratterizzazione delle politiche del lavoro e della gestione dei rapporti di lavoro in Fruttigel, migliorando il senso di appartenenza all'azienda, il livello reddituale dei dipendenti contenendo i costi ed incrementando l'efficienza organizzativo-produttiva.

Quanto sopra doveva nascere da una condivisione con le OOSS delle scelte e dei principi espressi da Fruttigel in materia di responsabilità sociale e trovare applicazione stabile all'interno del contratto integrativo aziendale.

### Abbiamo fatto

Si è dato seguito alle intenzioni espresse con i seguenti passi:

- anno 2016 - conferenze di produzione ad Alfonsine e Larino con cui Fruttigel ha espresso pubblicamente a OOSS territoriali e Istituzioni Locali, la volontà di aprire una fase nuova sul ruolo che intende svolgere sui temi della responsabilità sociale d'impresa, verso i propri dipendenti e sui territori di appartenenza;
- anno 2016/2017 - Fruttigel sottoscrive con le OOSS di competenza dei territori di Alfonsine e Larino specifico accordo denominato "Dichiarazione di intenti in materia di Responsabilità sociale" in cui si condividono:
  - la necessità di istituire un sistema di welfare aziendale;
  - la revisione e il rafforzamento dei principi etici posti a base dei propri comportamenti verso i dipendenti e verso gli stakeholders esterni;
- anno 2018 - sottoscrizione del nuovo contratto integrativo aziendale contenente un vero e proprio sistema di welfare aziendale. Principali misure:
  - una somma fissa pari ad € 82, a rimborso di spese sostenute per finalità di welfare (sanitarie, sociali e assistenziali), aggiuntiva e non alternativa al premio di risultato;
  - la convertibilità, a discrezione dei dipendenti, del premio di risultato a welfare aziendale;
  - l'integrazione a carico dell'azienda in misura pari all'8% della retribuzione alle lavoratrici in astensione facoltativa dal lavoro per maternità, per l'intero periodo di durata della stessa;
  - il riconoscimento al personale OTD (altrimenti non contemplati da norme e ccnl) di specifici permessi retribuiti in caso di congedo matrimoniale (5 giorni), per lutto (4 giorni) e per motivi di studio;
  - flessibilità nella gestione degli orari di lavoro e pausa pranzo delle lavoratrici madri in orario giornaliero;
  - assistenza sanitaria integrativa (aggiuntiva alle previsioni del CCNL) per i Quadri.

### Ci impegniamo a fare

L'impegno per il 2019 è di migliorare ulteriormente la struttura, la fruibilità e conoscenza del sistema di welfare aziendale. Obiettivi specifici:

- attivazione di consulenze gratuite per i dipendenti sui temi nutrizionali e del benessere alimentare;
- attivazione di convenzioni agevolate con centri fitness;
- raggiungere quota 65% relativamente al numero di dipendenti che usufruiscono della somma utilizzabile a rimborso (€ 82) di spese sostenute negli ambiti welfare (a fronte del 34% registrato nel 2018 tenendo conto della partenza del welfare a metà anno);
- raggiungere quota 30% relativamente al numero di dipendenti che scelgono la conversione del premio di risultato in rimborso spese sostenute negli ambiti welfare (possibilità che non era contemplato nell'anno 2018).

## 7. Appartenenza e codice

### Abbiamo detto

Il tema dell'appartenenza, è stato inteso e trattato quale elemento utile a rafforzare all'interno di Fruttigel una cultura del lavoro di stampo cooperativistico ed un maggiore attaccamento all'azienda, attraverso i quali accrescere produttività e competitività.

In tale ottica era necessario focalizzarsi su due aspetti rilevanti:

- la costruzione di una vera e propria Carta dell'Appartenenza, che definisse una serie di comportamenti etici, doverosi, virtuosi e sostenibili; buone pratiche da adottare, basate sul buon esempio che ogni dipendente dovrebbe dare, per poterlo richiedere agli altri;
- la successiva revisione del Codice Etico di Fruttigel, che tenesse conto delle nuove politiche in materia di responsabilità sociale intraprese verso gli stakeholders e delle mutate attenzioni derivanti dalle stesse.

### Abbiamo fatto

La Carta dell'Appartenenza, è stata redatta nel 2017.

Il gruppo di lavoro ha visto il coinvolgimento di n. 30 dipendenti in rappresentanza di tutte le Aree aziendali e di tutte le tipologie contrattuali funzioni.

Il documento è suddiviso in 3 sezioni (Lavoro, Comunicazione e Relazioni; Sicurezza e Ambiente; Qualità e igiene Alimentare) nelle quali si è definito un elenco dei principali comportamenti attesi e delle conseguenze potenzialmente producibili in caso di mancata adozione degli stessi.

La Carta dell'Appartenenza è stata condivisa con tutti i dipendenti Fruttigel (16 incontri interni in cui si sono spiegate finalità e contenuti) ed è stata presentata pubblicamente in due diversi eventi rivolti ai dipendenti ed alle istituzioni territoriali.

All'attuazione della Carta si è dato seguito con attività di controllo da parte della apposita *Commissione di verifica Carta appartenenza*, al fine di verificare l'applicazione dei precetti contenuti nella carta, fornire ulteriormente spiegazioni e indicazioni su aspetti di gestione non chiari ai dipendenti, acquisire obiezioni, sollecitazioni o richieste da parte dei dipendenti stessi.

I lavori di revisione del Codice Etico sono iniziati nel 2018 ed hanno visto il concorso e il coinvolgimento della Direzione, del Comitato Esecutivo e del Gruppo di Lavoro che aveva elaborato la Carta dell'appartenenza. Il testo revisionato è stato illustrato successivamente a gruppi di Stakeholder, tra cui le rappresentanze sindacali.

Gli articoli del Codice sono passati da 48 a 75, con una revisione anche significativa dei contenuti ed una ristrutturazione dei capitoli in cui è articolato il documento.

Il nuovo Codice Etico è stato definitivamente approvato dal Consiglio di Amministrazione di Fruttigel nel mese di marzo 2019.

### Ci impegniamo a fare

L'impegno per il 2019, relativamente alla Carta Appartenenza, è quello di dare continuità ai controlli ed al lavoro di condivisione e ascolto nato dalla stessa, che tanto è apparso come un innovativo ed utile strumento di confronto e di accrescimento dell'attaccamento all'azienda, anche in quanto formidabile acceleratore di decisioni e di realizzazione di attività richieste dai dipendenti.

La riduzione delle violazioni ai comportamenti definiti è stata evidente. Tuttavia è necessario

impegnarsi ulteriormente, definendo per il 2019 il seguente obiettivo di riduzione delle violazioni:

Anno	Numero controlli	Numero violazioni soggettive*	Numero violazioni oggettive**	Obiettivo
2017	53	148	49	
2018	77	145	31	
2019	-	-	-	Riduzione violazioni del 20% rispetto al 2018

\* violazioni imputabili ai lavoratori

\*\* anomalie rispetto a qualità e gestione rifiuti

Relativamente al nuovo Codice Etico, l'obiettivo per l'anno 2019 è di sviluppare un'intensa attività di promozione, che faccia conoscere lettera e spirito del documento non solo a tutti i lavoratori, ma - per quanto possibile - a tutti gli stakeholder che potranno trovare, se lo vorranno, una base d'appoggio per lo sviluppo dei loro diritti e interessi.

Una volta insediata la nuova commissione etica (in divenire al momento della redazione del presente documento) si renderanno le attività dalla stessa svolte.



Percorso educativo alla cultura del lavoro e dell'appartenenza all'azienda: doveri, valori, principi, buone prassi, comportamenti eticamente corretti, solidali e sostenibili

#### Struttura della Carta

Insieme di comportamenti virtuosi:

- a) Lavoro, comunicazione, relazioni
- b) Sicurezza e Ambiente
- c) Qualità e igiene alimentare

## 8. Qualificazione fornitori

### Abbiamo detto

L'obiettivo di Fruttigel di migliorare e monitorare le politiche verso i propri fornitori passa attraverso la loro segmentazione e qualificazione secondo criteri che tengano conto, oltre ai requisiti di qualità tecnica, economica, organizzativa anche della condivisione dell'approccio alla qualità, sicurezza, rispetto ambientale e della responsabilità sociale dell'impresa.

In considerazione della numerosità dei fornitori/forniture (materie prime, materiali di consumo, servizi, beni patrimoniali) e dei volumi/valori degli approvvigionamenti, l'obiettivo di breve periodo è la definizione dei criteri classificatori che meglio possono aiutarne il perseguimento.

Se infatti l'orizzonte strategico di Fruttigel è "l'essere protagonista di una filiera agroindustriale efficiente e sostenibile per il benessere alimentare delle persone", la qualificazione del rapporto con i propri fornitori e collaboratori esterni è senza dubbio uno dei fattori chiave.

Tutti i principali obiettivi di sviluppo sono dunque trasversalmente influenzati e influenzabili dalle politiche adottate verso i fornitori di materie prime, beni e servizi.

La qualificazione dei fornitori rappresenta per Fruttigel un contributo al miglioramento e alla qualificazione del mercato che si traduce a vantaggio dei fornitori stessi nell'ambito di un processo avente una chiara valenza sociale.

### Abbiamo fatto

La prima parte del lavoro si è conclusa con l'elaborazione e la condivisione di una "matrice modello" che combina le informazioni anagrafiche, economiche e "tecniche" del fornitore a quelle "valutative" derivanti dalla procedura sugli approvvigionamenti dell'Assicurazione Qualità, con l'ulteriore asse valutativo relativo proprio alla sostenibilità espressa dal fornitore.

Una volta costruito il "contenitore" che raccoglie tutte le informazioni aggiornate sui fornitori e le diverse valutazioni presenti nelle diverse aree aziendali ci si è posti il problema di come farlo evolvere in uno strumento fruibile e dinamico utilizzabile per misurare/monitorare i fornitori.

A questo punto è emerso da subito un importante vincolo tecnologico costituito dalla mancanza di un sistema informativo "dedicato" diretto ad ottimizzare questo processo di condivisione/valorizzazione delle informazioni sui fornitori.

Successivamente ci si è concentrati quindi nell'approfondimento dei servizi tecnologici presenti sul mercato che possono rispondere in modo rapido ed efficace a diverse esigenze quali:

- *disponibilità delle informazioni sui fornitori* (dove posso trovare tutte le informazioni aggiornate, nel momento in cui mi servono?);
- *capitalizzazione e condivisione delle informazioni in azienda* (come raccogliere le informazioni e valutazioni sui fornitori da parte delle diverse aree aziendali? Come rendere tali informazioni un asset aziendale utilizzabile in modo efficace ed efficiente?);
- *supporto decisionale* (quali sono i fornitori qualificati? Come valutare le performance dei fornitori?);
- *gestione del rischio* (come capire preventivamente se il fornitore soddisfa i miei requisiti? Come definire oggettivamente elementi di rischio? Come raccogliere commenti sui fornitori da parte delle diverse aree aziendali?);

- *relazione con i fornitori* (come rendere i fornitori proattivi nell'aggiornamento delle informazioni? Come impostare e condividere meccanismi di valutazione delle performance? Come definire e condividere percorsi tesi al miglioramento delle performance con i fornitori più strategici?).

Nel corso del 2018 non ci sono stati avanzamenti rispetto agli approfondimenti svolti precedentemente.

#### **Ci impegnamo a fare**

Nel corso del 2019 sarà attivato un progetto che coinvolgerà i fornitori di imballaggi primari e secondari per meglio misurare e monitorare l'approccio rispetto alla responsabilità sociale d'impresa, alla valorizzazione dei sistemi di gestione della qualità con particolare attenzione agli aspetti di sostenibilità con l'obiettivo di individuare ambiti di miglioramento delle performance ambientali delle diverse tipologie di imballaggi utilizzati.

## **9. Innovazione: prodotti e processi**

### **Abbiamo detto**

L'innovazione in Fruttage si concretizza attraverso progetti che uniscono le competenze interne di prodotto e processo con le capacità di porsi nei confronti dei clienti come un interlocutore propositivo ed in grado di innovare (elevando in tal modo anche la propria visibilità esterna), intercettando i nuovi trend di mercato e quindi i nuovi bisogni dei consumatori, con soluzioni ad alto valore aggiunto o sempre più "gourmet".

La rapidità ed efficacia di tali progetti, è più immediata quando Fruttage riesce ad arrivare direttamente al consumatore o all'utilizzatore (B2B) attraverso l'utilizzo dei propri marchi.

Riteniamo tuttavia che la medesima rilevanza si possa concretizzare anche quando l'innovazione viene veicolata tramite clienti "Private Label", con cui serve però, affinché ciò si realizzi, un rapporto di partnership vera, competente e costruttiva.

### **Abbiamo fatto**

In linea con quanto detto, negli ultimi anni Fruttage ha spinto fortemente sul tema dell'integrazione tra le funzioni agronomiche, commerciali-produttive e di ricerca e sviluppo, investendo fortemente su quest'ultima funzione sia in termini di risorse umane che strumentali.

I principali progetti implementati e conclusi, riguardanti l'innovazione sia di prodotto che di processo, sono:

- ampliamento gamma Alma verdeBio *frozen*: nuove referenze in lancio anche sul canale Retail;
- filiera integrata della produzione di latti vegetali;
- internalizzazione di filiere produttive di broccoli, cavolfiori e vegetali ad alto valore aggiunto);
- sviluppo nettari e succhi di frutta con riduzione o assenza di zuccheri aggiunti;
- sviluppo film di confezionamento compostabile per i prodotti *frozen*: già adottati da diversi clienti;
- formato 125 Prisma Square in carta Tetrapak.

### **Ci impegnamo a fare**

Gli impegni per i prossimi anni, ruotano attorno alle capacità di Fruttage di progettare e realizzare prodotti moderni, funzionali e di qualità, implementando le collaborazioni con Università ed enti di ricerca, mettendo sempre in primo piano i temi del benessere alimentare ed anche della sostenibilità ambientale.

Gli obiettivi qualitativi principali sono pertanto i seguenti:

- innalzare la redditività dei nostri prodotti, introducendo produzioni e lavorazioni nuove per Fruttage che coinvolgano sempre più attori della filiera (pomodoro datterino e altre varietà);
- introdurre nuove tecnologie che puntino a valorizzare il prodotto attraverso una maggiore complessità: sia relativamente all'elaborazione del prodotto che di servizio;
- costruire canali stabili di comunicazione con il mondo universitario e della ricerca scientifica, utilizzando maggiormente anche canali social per far conoscere la storia dei nostri prodotti;
- concludere progetti dedicati all'utilizzo dei sottoprodotti.

## 10. Sostenibilità ambientale

### Abbiamo detto

La sostenibilità ambientale è parte integrante della Mission di Fruttigel e i temi, le attenzioni, gli investimenti, le rendicontazioni ad essa riconducibili sono presenti da tempo nei rapporti sociali e di sostenibilità, trattati e ripresi in più punti dei rapporti stessi.

Evidenziare in dettaglio tutti gli aspetti di attenzione (investimenti, energia, ricerca e innovazione) che Fruttigel continua ad avere, allo scopo di garantire il più possibile modelli di produzione, consumo e investimento sostenibili, è dunque una priorità.

### Abbiamo fatto

L'attenzione alla sostenibilità ambientale si è manifestata in diversi progetti operativi e di investimento conclusi negli ultimi anni, con impatti ambientali positivi su diversi ambiti, i principali dei quali sono illustrati nella tabella seguente:

Effetti	Acqua e territorio	Immissioni atmosfera	Utilizzo energia	Riduzioni plastiche
<b>Investimenti</b>				
<b>Depuratore aziendale</b>	2018 Recupero acque 220.000 mc; emungimento falda 563.000 mc (prelievo autorizzato per 750.000 mc) limitazione subsidenza cui è soggetto il territorio di Alfonsine			
<b>Impianto di Cogenerazione</b>		Controllo immissioni in atmosfera	Massimizzazione efficienza energetica	
<b>Relamping stabilimento di Larino</b>			Sostituzione integrale lampade con tecnologia LED Riduzione consumi e migliore illuminazione	
<b>Meter per misurazioni elettriche e termiche</b>			Contabilizzazione consumi specifici Sviluppo piani efficientamento energetico reparti	
<b>Pack compostabile</b>				Busta Biodegradabile surgelati certificata UNI EN 13432 da materiale interamente compostabile

### Ci impegnamo a fare

Gli impegni qualitativi che caratterizzano l'anno 2019, riguardano:

- sviluppo progetti che concretizzino una riduzione del consumo energetico di Fruttigel, e di controllo del proprio impatto ambientale nel tempo; già in itinere un progetto pilota sviluppato con TetraPak;
- ulteriore implementazione dell'utilizzo di pack compostabili in sostituzione delle attuali buste in plastica;
- definizione e conclusione del progetto di Relamping anche nello stabilimento di Alfonsine, sempre con tecnologia LED;
- costruzione di un Nuovo magazzino automatico surgelato già deliberato dal CDA di Fruttigel (il cui progetto verrà rivisto nel 2019 e dovrà essere concluso entro la fine del prossimo piano industriale), che produrrà un impatto ambientale positivo molto significativo (130.000 km in meno di trasporti su strada; 47.000 l di gasolio non utilizzati; stima di oltre 120 t di CO2 non immesse);
- attivazione progetto per il riutilizzo di sottoprodotti o scarti di lavorazione vegetali, ad uso alimentare umano e animale, allo scopo di ridurre le quantità di prodotti vegetali oggi gestiti come rifiuto.

Un approfondimento merita il tema del pack compostabile.

Il packaging alimentare è diventato protagonista di una evoluzione delle sue funzioni, sempre più diversificate e integrate tra loro:

- deve proteggere l'alimento dall'ambiente e l'ambiente dall'alimento;
- deve veicolare informazioni verso il consumatore;
- deve assolvere in maniera sostenibile le sue funzioni di conservazione, trasporto e distribuzione dei prodotti.

Inoltre, poiché il packaging dovrà svolgere sempre più un compito essenziale nella riduzione dello spreco alimentare, diviene fondamentale uno sforzo sempre maggiore nella innovazione tecnologica finalizzata a questo risultato.

Oltre alla realizzazione nel 2017 di un packaging compostabile, Fruttigel ha iniziato un censimento relativo agli imballi (primari e secondari) finalizzato alla definizione, anche con la collaborazione e partnership dei fornitori, di requisiti specifici per la scelta di imballaggi in termini di sostenibilità ambientale, quali:

- limitare il peso e il volume dell'imballaggio al minimo necessario per garantire il livello di sicurezza, igiene e accettabilità per il consumatore;
- concepire un imballaggio riutilizzabile o recuperabile per compostaggio, biodegradazione o per recupero di energia.

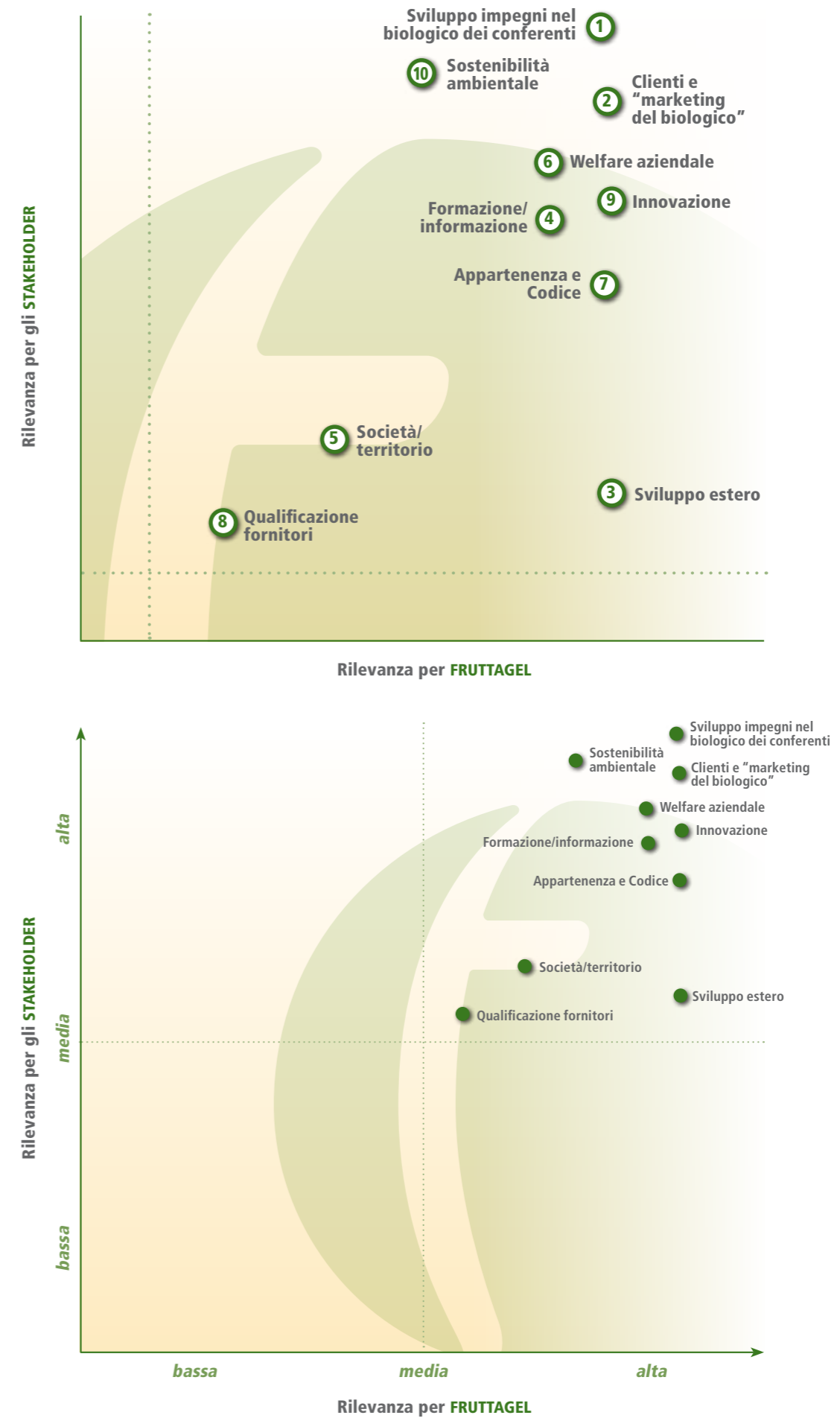
Dell'evoluzione di tale lavoro daremo conto nel prossimo piano di sostenibilità.

### La matrice di materialità

Le schede appena esposte rappresentano i temi di maggior rilevanza per il core business di FruttageL e per i suoi stakeholder. L'individuazione dei temi è stata condotta con un processo conforme agli standard di riferimento: le linee guida del Global Reporting Initiative.

Il *principio di materialità* è un cardine del processo di rendicontazione e significa questo: ciò che va rendicontato deve corrispondere contemporaneamente agli interessi e alle attese dell'impresa da un lato, ma anche agli interessi e alle attese degli stakeholder. Tali interessi - quelli dell'impresa e quelli degli interlocutori - devono dunque essere messi in relazione tra di loro e proprio a questo serve la matrice sottostante, che serve a far ragionare assieme impresa e stakeholder.

Anche in questo caso, il risultato grafico, ovvero il posizionamento dei diversi temi material, si è realizzato con un concorso tra i diversi soggetti, la direzione di FruttageL e gli stakeholder (dipendenti, conferenti).



Con la supervisione di **Mario Viviani**, hanno collaborato:

**Giorgio Alberani**  
**Paola Albonetti**  
**Paolo Cristofori**  
**Cristina Di Lenardo**  
**Stanislao Fabbrino**  
**Cinzia Fontana**  
**Valeria Ghetti**  
**Stefano Malpassi**  
**Cristina Staffa**  
**Francesca Stefanini**  
**Massimo Tampieri**  
**Davide Vecchi**  
**Donata Venturi**  
**Paolo Ziliani**

Progetto grafico, impaginazione,  
coordinamento  
Agenzia **Pagina**, Ravenna

Stampa  
Tipolito **NovaPrint Snc**

maggio 2019

Stampato su carta riciclata 100%  
Fedrigoni "Arcoset" certificata FSC



**FRUTTAGEL S.C.P.A.**

Via Nullo Baldini 26  
48011 Alfonsine (RA) Italy  
tel. (+39) 0544 866511  
fax (+39) 0544 866564  
segreteria@fruttigel.it  
[www.fruttigel.it](http://www.fruttigel.it)