



2023

Bilancio di Sostenibilità

Indice dei contenuti

0.	INDICE	2
0.1	Lettera agli stakeholder	4
0.2	Nota metodologica	8
1.	QUALITÀ ED ECCELLENZA	10
1.1	La storia	14
1.2	I prodotti	24
1.2.1	La qualità della materia prima	26
1.2.2	Il processo produttivo	30
1.2.3	Le linee	32
1.2.4	La linea Dedicato e l'importanza della filiera	36
1.3	Un approccio sistematico all'innovazione	44
2.	SOSTENIBILITÀ E CULTURA AZIENDALE	46
2.1	La creazione di valore sostenibile	48
2.2	Gli stakeholder	50
2.3	La matrice di materialità	52
2.4	Il piano Strategico di Sostenibilità	58

3.	GOVERNANCE, TRASPARENZA E CRESCITA ECONOMICA	60
3.1	Il Consiglio di Amministrazione	62
3.2	Etica ed integrità di Business	64
3.3	Il Sistema delle certificazioni	66
3.4	La performance economica	72
3.5	Il valore aggiunto	76
4.	RESPONSABILITÀ AMBIENTALE	80
4.1	La gestione delle risorse ambientali	82
4.2	I consumi energetici	88
4.3	Emissioni e impronta carbonica	96
4.4	I consumi idrici	102
4.5	La gestione del packaging	108
4.5.1	Da contenitori di prodotti, a contenitori di storie	112
4.6	La gestione dei rifiuti	114
5.	IL VALORE DELLE PERSONE	122
5.1	Le persone di Granoro	124
5.2	Training e formazione	132
5.3	Salute e sicurezza	136
5.4	I clienti	148
5.5	Un'impresa civile: Granoro e la comunità locale	150
6.	APPENDICE	166
6.1	GRI Content Index	168

Dedicato ai nostri stakeholder



La nostra storia inizia da un sogno, dal sogno del mio papà, Attilio, che in questo sogno ha creduto caparbiamente sin dalla sua gioventù, continuando la tradizione familiare iniziata dal nonno, attivo nel commercio di cereali dagli inizi del '900, che decise di mettere a frutto la sua competenza in questo ambito, avviando un'azienda di pasta secca negli anni appena precedenti la 1^a guerra mondiale. Molto diffusa in Italia era la produzione di pasta fresca e in pochissimi, fra cui mio nonno, iniziarono a sperimentare la possibilità di produrla secca per una più lunga conservabilità.

Allora, non esisteva ancora un disciplinare che ne regolamentasse la produzione e la pasta era prodotta con miscele di farina di grano tenero e semola, o di farro o altri cereali.

L'avvento della 1^a guerra mondiale e la crisi economica che caratterizzò gli anni del dopo guerra italiano frenarono il processo di innovazione e industrializzazione che aveva caratterizzato gli anni del primo Novecento italiano, per cui il nonno riuscì ad avviare il suo progetto imprenditoriale nella seconda metà degli anni '20 del Novecento.

Il giovane Attilio amò subito l'attività di famiglia, l'arte di produrre la pasta, e vi si dedicò con slancio e dedizione contribuendo ad affermare il marchio del pastificio paterno in tutte le regioni del Sud Italia.

La sua passione e l'amore per questo prodotto semplice, che si sarebbe affermato come l'alimento principe della tradizione alimentare italiana, e la profonda conoscenza dei processi produttivi, portarono papà Attilio nel 1967 a realizzare un Pastificio tutto suo con il marchio Granoro.

Riconosciuto come il decano nell'innovazione dei processi di produzione della pasta, papà Attilio ha impostato la sua industria e la sua produzione sul concetto di qualità, una qualità da ricercarsi sempre, migliorando ogni giorno i processi produttivi e ricercando i grani duri più buoni per ottenere miscele di eccellenza.

Tenacia, impegno, bontà d'animo, ferma convinzione che la forza del pensiero sia il fondamento per creare e cambiare la realtà, è nel solco di queste sue caratteristiche e dei suoi insegnamenti che noi tutti in azienda siamo cresciuti e seguiamo quel processo di crescita e innovazione di un prodotto, che pur semplice come la pasta, si è rivelato autentico nel nome, GranOro, nei valori che esprime e nella qualità di tutte le sue linee.

Sempre e ogni giorno seguiamo con tanta cura ed attenzione la fase produttiva della pasta, dalla fase di impasto all'essiccazione dolce, fino al confezionamento, rispettando i tempi giusti per ottenere la massima qualità.

Oggi Marina Mastromauro, che rappresenta a pieno titolo quella imprenditorialità femminile, coniuga al meglio la tradizionale maestria ereditata dal suo papà con l'innovazione di processo e di prodotto e che si traduce in un nuovo modello di business. Con lei una grande squadra, fatta di persone, di uomini e donne che, ciascuno nel proprio ruolo, con slancio e dedizione, passione ed abnegazione, hanno abbracciato la vision aziendale basata sul rispetto di valori etici e morali, e sulla convinzione che l'integrità, l'innovazione e il merito sono i fattori per una crescita sana e solida.

Da sempre crediamo, infatti, che la serenità nell'ambiente lavorativo, gli stimoli, e la formazione continua si riverberino positivamente su tutta l'azienda e anche nella vita privata di tutti coloro che vi lavorano.

Sempre protesi ad investire in innovazione, ma sempre nel rispetto delle persone e dell'ambiente, è da alcuni anni ormai che ci impegniamo con diligenza e passione per realizzare in azienda uno sviluppo basato sui criteri della sostenibilità ambientale (ESG), con l'adozione dei 17 indicatori di sviluppo sostenibile (SDGs) al fine di monitorare e migliorare: la gestione aziendale ispirata a buone pratiche e principi etici; l'impatto sociale della nostra attività industriale sull'ambiente, inteso come persone e territorio; e la crescita economica, intesa come crescita del territorio, della sua qualità di vita, con grande attenzione alla eccellenza ed alla sicurezza dei nostri prodotti.

La volontà di perseguire e investire nella sostenibilità è quindi una costante del nostro lavoro, iniziata da tempo e che si è concretizzata e integrata con le più importanti scelte aziendali, dagli investimenti tecnologici a quelli sul prodotto.

Dal 1998, infatti, produciamo Pasta e derivati del Pomodoro Biologici. Ed è dal 2018 che abbiamo utilizzato per il confezionamento della nostra pasta Granoro biologica **pack più sostenibili e interamente riciclabili nella carta.** Ed è dal 2020 che anche per la nostra linea premium, la pasta Granoro Dedicato, abbiamo riconvertito tutti i pack in carta riciclabile riuscendo a **ridurre del 35% la quantità di plastica** utilizzata su ogni confezione.

Dedicato racchiude tutto il meglio del mondo Granoro, la sua unicità e la sua distintività, i valori, la fiducia nel territorio, la Puglia, ricco di varietà alimentare e di bellezza.

È un progetto che porta con sé il patrimonio della tradizione cerealicola e pastaia pugliese, studiato da Granoro nel 2010 e che si è concretizzato nel 2012, anni in cui nessuno pensava che la valorizzazione della pasta e dei prodotti alimentari italiani, dovesse fondarsi sull'apprezzamento delle nostre coltivazioni e della nostra terra, la Puglia, rafforzata da un patto egualitario con gli agricoltori nel rispetto, anche in termini di valore economico, del loro lavoro.

Granoro Dedicato è una pasta prodotta con 100% grano duro del nostro tavoliere, coltivato dagli agricoltori pugliesi con i quali Granoro condivide la stessa visione: produrre pasta di qualità tutta pugliese, dal campo alla tavola.

La sede, unica, del pastificio è a Corato, nel cuore della Puglia, nella terra del sole, dove si produce, secondo noi, il miglior grano duro al mondo. E dove **tutto avviene nel raggio di pochi chilometri**, dalla produzione primaria, al confezionamento, alla distribuzione del prodotto finito. Per questo il progetto di **filiera certificata 100% Puglia**, nato nel 2010, lo consideriamo il cuore della nostra storia industriale.

Il nostro auspicio con questo racconto è quello di incuriosirvi ed **invitarvi alla lettura del Bilancio di Sostenibilità annuale di Granoro**, che rispecchia la realtà del nostro lavoro fatto di passione, di rispetto e di responsabilità nei confronti della società e dell'ambiente in cui viviamo.



Alle nuove generazioni e ai nostri Stakeholder è rivolto il nostro impegno ad operare in un’ottica di miglioramento costante.

Grazie per il tempo che avete dedicato alla lettura del nostro racconto.

Dott.ssa Marina Mastromauro
Amministratore Delegato

Nota metodologica



Con la redazione di questo primo bilancio di sostenibilità 2023, Pastificio Attilio Mastromauro Granoro S.r.l. (di seguito Granoro, Azienda, Organizzazione, Società, Pastificio) raccoglie le informazioni relative agli impatti sociali, ambientali ed economici selezionati sulla base dei risultati dell'analisi di materialità, con la quale sono stati individuati i temi rilevanti per l'Azienda e i suoi stakeholder.

Il perimetro di rendicontazione è il medesimo del Bilancio civilistico al 31.12.2023. Le informazioni riportate nel presente documento sono state definite assumendo come **referimento metodologico i GRI Standards pubblicati nel 2023 dal Global Reporting Initiative (GRI)**, uno dei principali standard internazionali utilizzati per i reporting di sostenibilità, secondo l'opzione "with reference to".

Per la stesura, al fine di assicurare un'effettiva attendibilità delle informazioni riportate e di consentire una corretta rappresentazione delle performance, si è cercato di limitare il più possibile il ricorso a stime e, ove disponibili dati completi, è stato operato un confronto con i due esercizi precedenti. Inoltre, la principale novità introdotta nel presente documento è la **rendicontazione degli impatti di settore individuati attraverso la Matrice SASB** (Sustainability Accounting Standards Board).

Il **Bilancio di Sostenibilità 2023** è stato sottoposto all'approvazione del Consiglio di Amministrazione in data XXXXXXXX.

All'interno del presente documento è stato rendicontato l'arco temporale compreso tra il 1° gennaio 2023 e il 31 dicembre 2023 (periodicità annuale). Salvo dove diversamente specificato, i dati e le informazioni oggetto di rendicontazione fanno riferimento al triennio 2021-2023.

Per la **determinazione e distribuzione del valore aggiunto e per il processo di coinvolgimento degli stakeholder** sono stati presi a riferimento:

- Lo "Standard GBS 2013 - Principi di redazione del bilancio sociale", predisposto dal Gruppo di Studio per il Bilancio Sociale (GBS), per la parte che attiene la riclassificazione della produzione e distribuzione del valore aggiunto.
- L'"AccountAbility 1000 - Stakeholder Engagement Standard", standard di processo per il coinvolgimento degli Stakeholder.

Arricchiscono la parte metodologica del report i seguenti riferimenti:

- **Linking the SDGs and the GRI Standards**, che mette in relazione ai contenuti del GRI Content Index con gli SDGs.
- La **proposta di Corporate Sustainability Reporting Directive (ESRS) pubblicata dalla Commissione europea (CE)**, a seguito del processo di revisione della Non Financial Reporting Directive (NFRD) adottata nel novembre del 2022 su pubblicazione della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.
- La versione finale della **proposta di European Sustainability Reporting Standards (ESRS)** pubblicata a novembre dall'**European Financial Reporting Advisory Group (EFRAG)**, secondo quanto previsto dalla CSRD.
- **SASB's 77 Industry Standards** - che identifica i temi di interesse in base alla SASB Standards Application Guidance.

Il Report si chiude con una sezione di allegati che riportano i **GRI Content Index**.

Il processo di reporting ha visto il coinvolgimento di un **team interdisciplinare**, in buona parte composto dai responsabili delle diverse funzioni aziendali, i quali hanno permesso di definire gli impatti e i relativi temi correlati. In coerenza con il processo di redazione, gli stessi hanno curato la fase della raccolta, analisi e consolidamento dei dati e delle informazioni rendicontate.

Per ulteriori informazioni sul Bilancio è possibile rivolgersi all'indirizzo mail: pasta@granoro.it

1. Qualità ed eccellenza

1.1 La storia

1.2 I prodotti

1.2.1 La qualità della materia prima

1.2.2 Il processo produttivo

1.2.3 Le linee

1.2.4 La linea Dedicato e l'importanza della filiera

1.3 Un approccio sistematico all'innovazione





Fattori chiave dell'interazione con il territorio



QUALITÀ DEL PRODOTTO

La **filiera corta** implica che Granoro lavora in stretta collaborazione con gli agricoltori locali. Questo garantisce una **maggiore tracciabilità e controllo** sulla qualità delle materie prime utilizzate per produrre la pasta.



SOSTENIBILITÀ

Ridurre la lunghezza della catena di produzione **riduce l'impatto ambientale** e l'uso delle risorse. Inoltre, il **supporto all'agricoltura locale** contribuisce alla sostenibilità delle comunità agricole in Puglia, preservando tradizioni e creando posti di lavoro locali.



IDENTITÀ REGIONALE

Granoro è **fortemente radicata in Puglia** e promuove l'identità regionale attraverso il suo prodotto. Tale mission contribuisce alla promozione della **cultura** e delle **tradizioni locali**, e rende l'azienda orgogliosa di rappresentare la regione anche fuori dai suoi confini.



ECONOMIA LOCALE

L'azienda contribuisce all'economia locale sia attraverso l'**acquisto di materie prime** che attraverso l'**occupazione diretta e indiretta**.

1.1 La storia

1967

Il 21 Gennaio del 1967 Attilio Mastromauro, con il sostegno fermo e costante di sua moglie, la Signora Chiara, danno vita a Granoro: la sfida verso l'innovazione e l'investimento nel futuro di chi sa di compiere un salto nel buio, ma ha la stoffa per farlo. Il giorno dell'inaugurazione il nastro fu tagliato dal Presidente del Consiglio, Onorevole Aldo Moro.

1970

Viene costruito un secondo capannone che ha una superficie doppia rispetto a quella iniziale e vengono implementate nuove linee, tra le quali la pasta in nidi di semola e quella all'uovo. Nel 1972 si aggiunge una nuova linea di produzione per pasta corta. Sempre in questi anni lo stabilimento si dota di un moderno impianto di confezionamento che velocizza il processo di imballaggio in cartoni. A partire dai primi anni Settanta, Granoro debutta con le prime campagne pubblicitarie. Ben presto la produzione, che all'inizio toccava i 50 quintali al giorno, raggiunge i 700 quintali.

1980

Non solo Chiara, ma anche le figlie **Marina e Daniela Mastromauro**, dopo la laurea, iniziano a dare il loro fondamentale apporto in azienda.



“Io mi sento soltanto un pensatore con molta inventiva e credo che questa sia la mia forza.”

Attilio Mastromauro
(1913-2015)

1984

Il 1984 è caratterizzato da importanti investimenti in nuove e moderne linee di produzione: l'azienda cresce, ma senza perdere quell'imprinting di una grande famiglia che vive tra macchinari e layout straordinariamente moderni.

1992

La gestione aziendale verte su standard ben precisi e ne conseguono le prime **certificazioni di qualità**, tra cui ISO, EMAS, IFS, BRC. In quest'anno avviene un rinnovo degli impianti produttivi di pasta corta con l'uso di tecnologie sempre più all'avanguardia.

1998

La “cultura del mangiare sano” è sempre stata fondamento dei principi e dei valori etici più profondi di Granoro. Per questo l'azienda ha sostenuto una serie di iniziative e di partnership con Associazioni, Scuole e Istituti di Ricerca, orientate alla salute e alla corretta alimentazione e ha scelto un percorso biologico, lanciando sul mercato la **pasta BioGranoro**, ottenuta da grano duro 100% biologico italiano, coltivato con metodiche agricole che non utilizzano concimi chimici e pesticidi.

DAL 1990 AL 2000

Aumentano le esportazioni in tutta Europa, in Russia e in Brasile, Australia, Canada, Usa, Giappone, Cina, Africa.

Nei primi anni 2000 Granoro amplia la sua gamma di prodotti realizzando i Sughi Pronti: **un aiuto per chi ha poco tempo da dedicare alla cucina e che non vuole rinunciare alla genuinità e ai sapori autentici e alla buona cucina, declinati in tante ricette ripropongono i condimenti tipici della tradizione culinaria italiana: al basilico, alla bolognese, alla napoletana, alle olive, all'arrabbiata, ai funghi porcini, al tonno e capperi.**

Granoro utilizza solo polpa di pomodori coltivati in Italia, selezionati e lavorati entro poche ore dalla raccolta, verdure lavorate fresche, integre e croccanti e olio extravergine di oliva. Tutti i sughi pronti Granoro non contengono conservanti né correttori di acidità, grazie ad un trattamento termico che salvaguarda tutte le caratteristiche del prodotto, conservando così il colore rosso intenso e il sapore del sugo fatto in casa.



2003

Granoro amplia la linea Biologica con l'olio Extravergine d'Oliva, ottenuto dalle pregiate olive di due cultivar tipiche delle campagne della zona, la varietà "Coratina" e "Ogliarola."

L'olio BioGranoro è prodotto, secondo i metodi tradizionali della cultura olearia pugliese, da olive provenienti da uliveti esclusivamente pugliesi coltivati senza l'uso di pesticidi e concimi chimici di sintesi, nel pieno rispetto delle norme stabilite per l'Agricoltura Biologica dall'ente certificatore ICEA.

Nello stesso anno, Granoro presenta l'**OLIO D.O.P. "Terra di Bari - Castel del Monte"** prodotto solo con olive della varietà "Coratina" coltivate nelle campagne che circondano il Castel del Monte e raccolte a mano con il metodo tradizionale.

L'olio extravergine d'oliva 100% Italiano è ottenuto unicamente mediante procedimenti meccanici col sistema tradizionale con macine in pietra, estratto a freddo e con un basso grado di acidità.

Nello stesso anno nasce la linea delle **Specialità di Attilio**, dedicata al fondatore del Pastificio: una linea d'eccellenza che racchiude i formati di pasta tipici della tradizione culinaria del Sud Italia, con trafilatura ruvida ottenuti da una miscela di semole di grano duro di qualità superiore (con il 14,50% di proteine), con un processo produttivo lento e un'essiccazione dolce.

Il pack esalta e sottolinea il loro gusto tradizionale, aprendo a Granoro le porte dell'alta ristorazione.

2007

Granoro valorizza la tradizione e i sapori autentici della Puglia, riscoprendo e sostenendo la produzione dei legumi, lessati al naturale, selezionati per il sapore, l'uniformità del colore, e maturazione.

2010

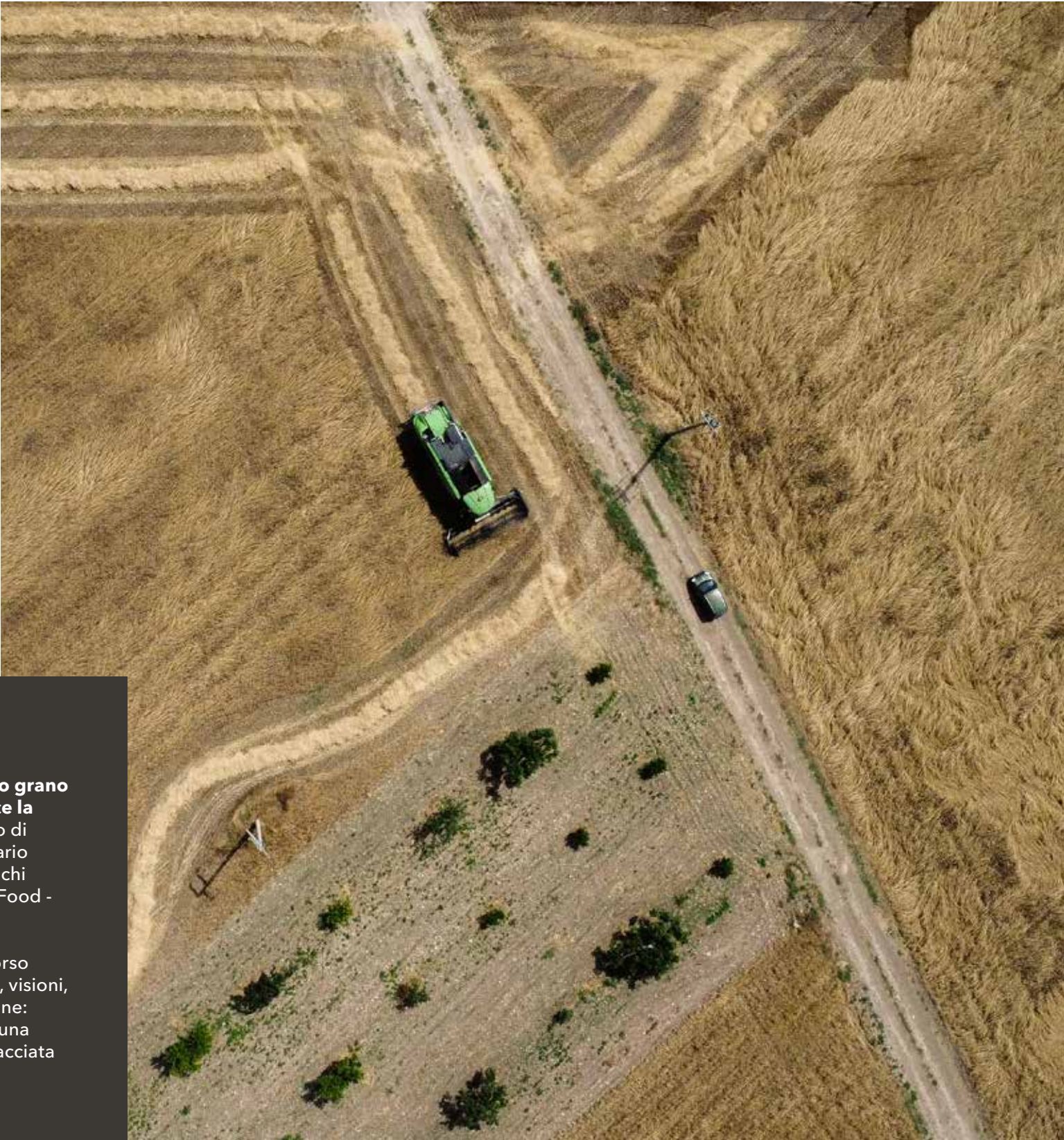
Nel solco dell'attenzione verso la salute e la dieta sana e della collaborazione con gli istituti di ricerca, nasce nel 2010 la linea **CuoreMio BioGranoro**, una pasta ottenuta miscelando: semola di grano duro biologico di alta qualità con una farina di una particolare cultivar di orzo biologico, "Orzo BETA", ad alto contenuto di Betaglucano, fibra solubile che aiuta a ridurre il livello di colesterolo nel sangue, in particolare quello "cattivo" LDL.

Contemporaneamente nasce il progetto per produrre pasta in filiera con gli agricoltori pugliesi. Si stilano i primi accordi di produzione con gli Agricoltori e si inizia la produzione sperimentale di pasta con solo grano duro coltivato in Puglia.

2012

L'idea di una pasta di filiera prodotta con solo grano duro di Puglia diventa realtà. In ottobre nasce la Pasta Dedicato, presentata al Salone del Gusto di Torino con l'allora Assessore all'Agricoltura - Dario Stefano - il Presidente della Regione Puglia - Nichi Vendola - e il fondatore dell'associazione Slow Food - Carlo Petrini.

Dedicato è il frutto di un lungo lavoro, un percorso fatto di persone, che insieme condividono idee, visioni, si impegnano e lavorano per un obiettivo comune: produrre grano duro di qualità da cui ottenere una pasta eccellente tutta pugliese, Certificata e Tracciata dal campo alla tavola.



2013

L'attenzione al rispetto della buona alimentazione si conferma con la nascita della pasta integrale BIO, prodotta con solo grano duro biologico coltivato in Italia, decorticato a pietra, macinato intero e lentamente, con germe di grano. La pasta integrale BioGranoro è a basso indice glicemico.

2014

Per la costante ricerca nell'innovazione di prodotto come in quella di processo, nel maggio 2014 Attilio Mastromauro riceve il **Sigillo d'Oro dell'Università degli Studi di Bari**, che proprio a Moro è intitolata.

I risultati della ricerca iniziata nel 2012, finanziata da Granoro e condotta dall'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa con l'obiettivo di indagare a fondo le proprietà funzionali della pasta arricchita con i Betaglucani dell'orzo, vengono presentati al Congresso della Società Europea di cardiologia a Barcellona e poi sulla rivista scientifica "Journal of Cellular and Molecular Medicine".

2015

Nascono gli **Spaghetti 2 minuti**, trafila innovativa appositamente studiata da Granoro e brevettata a livello nazionale per *invenzione industriale*: un formato di pasta che raggiunge in cottura, in soli 2 minuti, lo spessore di un normale spaghetti dall'ottima tenacità.

2016

La gamma delle farine si arricchisce con le Farine Speciali: la **Farina tipo "1"** e il **Preparato ai Multicereali** con lievito madre naturale, una miscela di ingredienti - farina di grano tenero tipo "0", cereali e semi - pronta per l'uso, poiché preparata con il lievito madre e ricca di fibre.

“Il mio consiglio alle generazioni che mi seguiranno è quello di lasciare libera la mente di pensare e riflettere. È questo il metodo che mi ha permesso di concretizzare le mie passioni e raggiungere i risultati più appaganti.”

Attilio Mastromauro

2017

Il 21 Gennaio 2017 Granoro festeggia i suoi **50 anni**, posizionandosi fra le prime cinque industrie italiane del settore.

In cinquant'anni sono cambiate le tecnologie e ammodernati gli impianti, ma la vocazione del sig. Attilio e della sua famiglia non è mai cambiata: seminare qualità, raccogliere futuro, sostenere l'occupazione.

Nel 2017 Granoro ottiene il **brevetto della trafila** degli **“Spaghetti alla chitarra”**.

Ideata da Marina Mastromauro nel 1992 e realizzata da una nota azienda di trafilè italiana, è un formato di pasta lunga a sezione quadrata grande come gli Spaghetti alla chitarra freschi e con un microforo centrale, per consentire che lo Spaghetto alla chitarra Granoro cuocia in modo uniforme.



2018

Dopo essere stato il Primo pastificio nel **1998** in Italia per la produzione di Pasta Biologica, è anche il primo ad utilizzare, per confezionare i formati di pasta Biologici, l'imballaggio riciclabile nella CARTA.

2020

Granoro amplia la linea Dedicato, presentando al mercato l'unica **pasta Integrale a filiera corta**, ottenuta

esclusivamente da grani duri coltivati in Puglia, territorio da sempre vocato alla produzione di grani duri di alta qualità. Il grano è *decorticato a pietra*, al fine di ottenere una completa e naturale presenza di fibre, mantenendo la stessa proporzione di crusca, germe di grano ed endosperma presente nella cariosside di origine. Inoltre, è *macinato integralmente* - per ottenere una semola con proprietà nutrizionali superiori - e *lentamente* - per preservare la fragranza naturale e il profumo tipico del grano duro.

2021

Il percorso di sostenibilità ambientale e le scelte tecnologiche in ottica green portano Granoro alla realizzazione di un **impianto di tri-cogenerazione** con tecnologia CAR (Cogenerazione ad Alto Rendimento) come fonte di generazione di energia sostenibile per alimentare la propria produzione.

Alimentato con gas metano di rete è in grado di produrre buona parte dell'energia elettrica assorbita dall'opificio e di recuperare energia termica sotto forma di acqua surriscaldata e acqua refrigerata da utilizzare nello svolgimento del processo tecnologico di produzione della pasta.

Tale impianto consente un miglioramento delle performances ambientali, un conseguente risparmio sui costi energetici e una riduzione delle emissioni di CO₂ in atmosfera.

Nello stesso anno, Granoro riceve, presso il Salone San Nicola della Camera di Commercio di Bari, il prestigioso riconoscimento di **“Impresa Storica”** del Territorio, riservato alle imprese che hanno 40 anni di storia e che nel tempo hanno trasmesso, con la loro longevità, un patrimonio di esperienze e valori imprenditoriali.

2022

La nuova fase di una lunga storia.

In occasione del decennale della nascita della linea "Dedicato", Granoro presenta il suo nuovo linguaggio di marca attuando una strategia di **rebranding** volta a comunicare la propria pasta intesa come un prodotto semplice e comune che, grazie all'esperienza, all'innovazione e all'eccellenza delle materie prime con cui viene creata, diventa un capolavoro di sapore. I nuovi pack della pasta "Granoro Dedicato" si caratterizzano per l'eleganza, la cura del dettaglio e una raffinata leggerezza.

2023

Evento "Gran Giorno Granoro".

A giugno l'azienda ha celebrato il "Gran Giorno Granoro", un evento dedicato alla raccolta del grano, riservato ai clienti del Sud Italia.

Gli ospiti hanno avuto l'opportunità di visitare il Molino De Vita e il Pastificio Granoro, seguendo da vicino ogni fase della filiera "Dedicato", approfondendo la conoscenza del processo che porta alla creazione della nostra pasta, sottolineando l'importanza della filiera corta e certificata 100% pugliese.

Granoro rende pubblico il suo Piano Strategico di Sostenibilità per dar seguito alle iniziative già messe in atto e strutturare un approccio sistematico per il futuro.



Granoro oggi



10
Linee di produzione



3.500
Quintali di pasta prodotta al giorno



12
Certificazioni di qualità



180
Paesi serviti nel mondo

Sono numeri, ma sono soprattutto storie di uomini e del loro rito. Impasto, trafilazione, essiccazione, raffreddamento, confezionamento. Un rito che si perpetua nei secoli e che oggi grazie al controllo di Marina e Daniela Mastromauro assume un carattere fortemente tecnologico che guarda al futuro, ma sempre restando saldi in quei valori della tradizione che vivono tra macchinari e dipendenti e che fanno di Granoro una grande famiglia.

Una pasta che valorizza il territorio

Un’ottima pasta deriva dall’utilizzo di semola di qualità. Le produzioni Granoro utilizzano solo grano duro coltivato in Puglia, terra dall’antica tradizione cerealicola, dove si producono i migliori grani duri d’Italia.

La qualità del grano è legata esclusivamente all’ambiente in cui cresce, alle capacità agronomiche degli agricoltori, alla selezione di varietà che più si adattano territorio e che maturano solo grazie al caldo sole di Puglia.

In questo modo si ottiene una semola di qualità da cui si produce una pasta eccellente, tenace ed elastica e dal sapore intenso ed autentico di grano duro.



1.2 I prodotti

HIGHLIGHTS la produzione di Granoro in numeri



150+
Formati di pasta



800.000
Quintali di pasta
prodotti in un
anno



70.000 m²
Estensione
stabilimento



14
Gruppi di
confezionamento



100.000
Capacità del
solo magazzino
automatico
autoportante

I numeri della Puglia

La produzione mondiale di Grano duro vede l’Italia al secondo posto, con una vocazione particolare nelle aree del Sud. In particolare, in Puglia si produce grano duro di alta qualità grazie alle sue condizioni pedoclimatiche.

Nella regione, non solo si produce la maggior quantità di grano, ma anche la trasformazione dello stesso viene praticata in misura maggiore:

- **343.300 ettari coltivati;**
- **943.000 tonnellate di grano prodotto;**
- **20 impianti molitori** che producono indicativamente il **35% della produzione nazionale** di semola di frumento duro.

Leader è la provincia di **Foggia**, con **240 mila ettari coltivati** e **7 milioni di quintali di produzione.**

1.2.1 La qualità della materia prima

Le caratteristiche

La pasta Granoro è realizzata esclusivamente con **semole selezionate** per garantire elevati standard di qualità. Le **proteine presenti nella semola**, in particolare il glutine, contribuiscono a formare il reticolo glutinico che durante il processo di impasto deve essere preservato. L'esperienza accumulata da Granoro in oltre 50 anni garantisce che il reticolo glutinico che si forma durante la fase di impasto non venga mai rovinato durante il processo.

Con la salvaguardia del reticolo glutinico la pasta durante la cottura è in grado di **trattenere l'amido e le tante sostanze nutritive del grano duro**, impedendo che si disperdano nell'acqua di cottura. La pasta Granoro risulta così consistente ed elastica, perfettamente cotta dall'esterno all'interno, dalla superficie giustamente liscia, senza alcun tipo di patina sulla superficie esterna dei chicchi di pasta, e nel piatto dopo cotta si presenta sciolta e conserva un bel giallo caldo, tipico del grano duro di qualità.



“Ho dedicato la mia vita alla ricerca della qualità, svolgendo quotidianamente il mio lavoro, ancora oggi come il primo giorno.”

Attilio Mastromauro



Qualità

SI MANTIENE COMPATTA ED ELASTICA A LUNGO DOPO LA COTTURA

L'alta qualità delle semole insieme al processo produttivo utilizzato, fanno sì che la pasta Granoro resti sciolta e tenace anche a distanza di diverse ore dopo la cottura.



Porosità

SI LEGA FACILMENTE CON IL CONDIMENTO

Grazie alla porosità della pasta Granoro, il condimento si lega alla superficie attribuendo alla pietanza un gusto rotondo e neutro.



Profumo

CONSERVA UN INTENSO PROFUMO DI GRANO DURO

Il suo profumo arricchisce il gusto ed esalta l'armonia degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni.



Una cottura uniforme

Per Granoro la scelta della trafilazione è determinante per conferire ai diversi formati la giusta porosità e l'adeguato spessore.

Durante la cottura della pasta il **reticolo glutinico e l'amido** assorbono l'acqua aumentando di volume, una caratteristica della qualità della pasta perché è direttamente proporzionale alla qualità e quantità delle proteine e, in particolare, del glutine contenuti nella semola utilizzata. Tanto più alta è la qualità del glutine, tanto più il reticolo proteico sarà in grado di trattenere i granuli di amido non disperdendoli nell'acqua di cottura.

Tutti i formati di pasta Granoro sono studiati per ottenere una **cottura uniforme** e garantire un'ottima resa. Da 100g di pasta cruda Granoro dopo la cottura si ottengono, a seconda dei formati, oltre ben oltre 200g di prodotto cotto, grazie alla porosità ed alla capacità di assorbimento dell'acqua durante la cottura, conservando al contempo consistenza e tenuta.

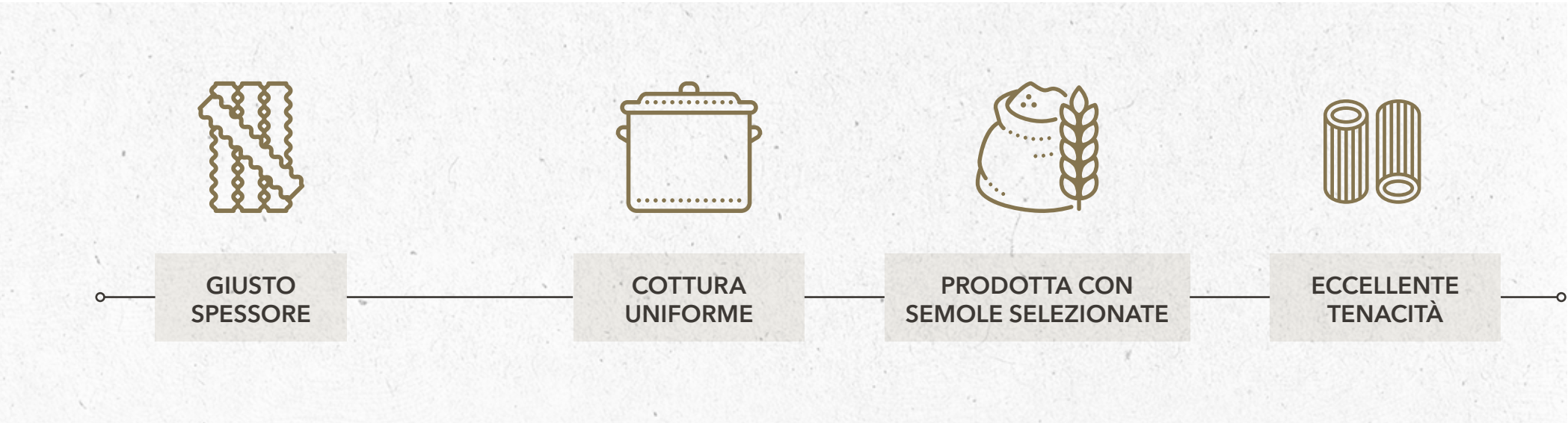
L'importanza del glutine

La pasta Granoro ha una **elevata quantità di proteine** ed in particolare **di gliadine e di glutenine** che, per l'azione meccanica dell'impastamento e in presenza di acqua, si uniscono e formano un complesso proteico viscoelastico detto glutine.

Il glutine è un reticolo proteico che ha la funzione di trattenere i granuli di amido durante la fase di cottura, evitando che si disperda nell'ambiente acquoso.

La pasta, così, risulta consistente ed elastica e non si ammassa nel piatto una volta cotta. La quantità e la qualità di queste proteine **influenzano**, quindi, direttamente **la qualità finale del prodotto**. Le gliadine conferiscono elasticità ed estensibilità al glutine, mentre le glutenine tenacità e consistenza, caratteristiche che riconosciamo in una pasta di buona qualità.

Tra i vantaggi che derivano dalla capacità del glutine di trattenere i granuli di amido idratati, c'è anche **l'aumento della resa in peso del prodotto secco, dopo la cottura**.



1.2.2 Il processo produttivo

Granoro produce pasta italiana di qualità in oltre 180 formati diversi e un’ampia linea di prodotti legati al tradizionale “primo piatto” italiano.

Produrre pasta italiana tradizionale e di alta qualità è il principio e la “vocazione fondo” che ha caratterizzato il lavoro di tutta la vita del fondatore Sig. Attilio Mastromauro e delle sue figlie, Marina e Daniela, che conducono il Pastificio con la stessa passione e impegno.

Layout, innovazione di processo e innovazione sono da sempre utilizzati per garantire la qualità e il rispetto delle rinnovate e ampie esigenze di chi ogni giorno vuole portare in tavola il meglio. In questo modo si garantisce la qualità costante della pasta Granoro che si attesta su uno standard elevato.

I protocolli tecnici definiti dall’azienda per l’acquisto di tutte le materie prime, sono il primo step della realizzazione di un prodotto eccellente. Le caratteristiche principali della Pasta Granoro sono il profumo, il giusto spessore, il colore giallo intenso, il gusto delicato e l’elasticità alla cottura che sono requisiti tipici del prodotto pregiato.

Tutte queste caratteristiche dipendono, oltre che dall’accurata selezione delle semole di grano duro, anche dagli attenti controlli



effettuati durante tutte le fasi di produzione e soprattutto dai metodi di pastificazione che la famiglia Mastromauro conosce profondamente. Il laboratorio interno esegue continui controlli su tutte le fasi di lavorazione: dalle analisi sulla materia prima (semola di grano duro), fino alle verifiche di cottura.

Oltre ai formati di pasta di più consueto consumo quotidiano, la produzione Granoro è ricca di formati speciali, adatti a soddisfare al meglio i gusti dei consumatori più esigenti e consentire preparazioni più particolari.



Gold medal
durante la XXVII
edizione del
Premio Biol 2022

Impasto, trafilatura ed essiccazione

La pasta Granoro è prodotta con un processo di lavorazione molto attento alla fase dell’**impasto** (semola e acqua), per non danneggiare il glutine e conservarlo integro. In questa fase l’idratazione e l’azione meccanica che si svolge nelle vasche impastatrici sono determinanti per la formazione e lo sviluppo del glutine che, con la sua struttura reticolare, ingloba fra le sue maglie i granuli di amido idratati dall’acqua di impasto.

L’impasto così formato deve passare per la fase di **trafilatura**. Le trafile sono gli accessori che danno forma all’impasto di acqua e semola e servono a creare i vari formati della pasta. Oltre a dare forma, influiscono sulle caratteristiche della pasta che si ottiene, sullo spessore di ciascun formato e sullo sviluppo e consistenza del glutine.

L’**essiccazione** è uno dei processi determinanti nella buona riuscita qualitativa della pasta. La pasta dopo la trafilatura ha un elevato contenuto in acqua che dopo il processo di essiccazione deve essere presente nella mistura massima del 12,5%, come prescritto dalla normativa vigente (D.P.R. 187 del 9 febbraio 2001). Nel Pastificio Granoro il processo di essiccazione è impostato sulle **medie temperature**, affinché tutte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche della semola di grano duro, come sapore e colore non si alterino, ma si esaltino e si conservino in ogni chicco di pasta al termine del processo produttivo.

L’utilizzo delle alte e altissime temperature nel processo di essiccazione conferisce alla pasta una qualità solo apparente, perché promuove la polimerizzazione delle proteine glutiniche che contribuisce a dare consistenza alla pasta anche con l’utilizzo di semole di bassa qualità. Inoltre, le alte temperature provocano il decadimento nutrizionale del prodotto ed in particolare la riduzione di circa il 40% della disponibilità di un aminoacido essenziale, quale la lisina, evidenziato da un colore rossastro tendente al marrone man mano che l’imbrunimento prosegue naturalmente.



1.2.3 Le linee

I Classici

La linea de “I Classici” comprende una serie di formati che derivano dalla **tradizione culinaria italiana più classica**. La linea I Classici di Granoro comprende formati per ogni esigenza, dai più classici, come spaghetti, penne, pastine, indicati per il consumo quotidiano, a quelli tipici dedicati alle preparazioni tradizionali regionali.

Le linea Bio

La “cultura del mangiare sano” è sempre stata fondamento dei principi e dei valori etici più profondi del Pastificio Granoro. Gli sforzi dell’azienda nel ricercare nuove tecnologie produttive non hanno mai perso di vista il principio cardine di tutta la produzione aziendale: offrire al consumatore prodotti di qualità per una sana alimentazione. Per questo Granoro, in questi anni, ha sostenuto una serie di iniziative e di **partnership con Associazioni, Scuole e Istituti di Ricerca**, orientate alla salute e alla corretta alimentazione ed ha scelto un percorso biologico: il percorso “BioGranoro”, lanciando una **linea di prodotti totalmente biologici**.



La certificazione del metodo di produzione biologico

Il Pastificio Granoro si è sottoposto al controllo dell’ente **ICEA** per la **certificazione del metodo di produzione biologica**, in conformità al Reg. CE 2018/848.

Questo sistema di produzione di alimenti è altamente salutare per il consumatore e rispettoso dell’ambiente in quanto l’agricoltura biologica non utilizza sostanze chimiche come concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi e pesticidi in generale, né organismi geneticamente modificati (OGM).

La certificazione dimostra **l’impegno del Pastificio Granoro nel rispettare tutti i requisiti necessari nella produzione della pasta biologica**.

Tali requisiti includono la qualifica dei fornitori biologici, i controlli al ricevimento dei prodotti biologici, la separazione dei cicli produttivi biologici e convenzionali per prevenire contaminazioni, l’analisi dei prodotti presso laboratori certificati da ACCREDIA utilizzando metodi analitici altamente sensibili e la gestione delle non conformità, che prevede la collaborazione tra il Pastificio Granoro, i propri fornitori e gli enti di controllo per mantenere alti i livelli di qualità dei prodotti biologici.



Granoro Dedicato



Granoro Bio



I Classici



Gli speciali da forno



Gluten free

Olio di qualità EVO Granoro Bio

Il premiato **Olio Extravergine d’Oliva Biologico Granoro** continua a riscuotere consensi e acquisire riconoscimenti di qualità, ricevendo **l’attestato di certificazione “Gold Medal” durante la XXVII edizione del Premio Biol 2022**, il prestigioso concorso internazionale per i migliori oli extravergini di oliva biologici al mondo.

Tale premio rappresenta una conferma della forte connessione con il territorio, di un prodotto con **olive delle varietà “Coratina” e “Ogliarola”** coltivate con le metodiche dell’agricoltura biologica, provenienti dalle campagne del territorio del nord barese nei pressi di Corato.

Le olive sono **raccolte a mano con il sistema della “bacchiatura e scuotitura”**, frante con tecnologie classiche ma con moderni impianti **a freddo** che salvaguardano la qualità organolettica e nutrizionale del prodotto. Il **gusto è fruttato, appena piccante** con un profumo delicato, una miscellanea di essenze tipiche della Murgia.



I gluten free

Questa specifica linea va ad incontrare le **necessità dei consumatori** i quali, per specifiche esigenze, **non possono assumere il glutine**.

La sua eliminazione non crea squilibri nutrizionali ma richiede una lavorazione alternativa del prodotto in assenza delle fibre e delle proteine contenute nei cereali.

Per la pasta Gluten Free Granoro ha scelto **un mix a base di farina di mais** (una miscela di mais bianco e giallo), **farina di riso e farina di quinoa**.

Una miscela equilibrata per ottenere un prodotto dal **colore, sapore e consistenza molto simili alla pasta convenzionale** per il piacere di scegliere una pasta buona e gustosa come quella classica di grano duro con una buona tenacità dopo la cottura e una ruvidità della superficie che consente di legare bene i condimenti.

Altri prodotti

Oltre ai prodotti specifici relativi alla produzione della pasta, Granoro offre ai propri clienti **una varietà di altri prodotti da tavola**, riconducibili alle linee sopra descritte:

CONSERVE

Pelati, Passate e Sughi Pronti ottenuti da pomodori coltivati in Italia, accuratamente selezionati e lavorati entro poche ore dalla raccolta.

LEGUMI

Selezionati per il sapore, l’uniformità del colore, delle dimensioni e della maturazione. Sono lessati al naturale, salati e conservati nel cosiddetto “liquido di governo”, costituito da una soluzione di acqua e sale che ne consente la conservazione per lunghi periodi in modo assolutamente naturale.

SFARINATI

Vengono proposte farine con diverse caratteristiche, ciascuna con specifiche qualità tecnologiche e reologiche, a seconda del tipo di tecnica di lavorazione o preparazione.



Conserve di pomodoro



Sughi pronti



Condimenti



Legumi



Gli sfarinati

1.2.4 La Linea Dedicato e l'importanza della filiera

Dedicato è il frutto di un percorso fatto di persone che hanno condiviso un obiettivo comune: produrre grano duro di Alta Qualità da cui ottenere una pasta eccellente tracciata, dal campo alla tavola.

Granoro ha creato la linea **“Dedicato alla nostra terra”**, grazie ad un progetto di filiera che mira a **valorizzare il grano duro coltivato in Puglia**, con l'obiettivo di sostenere la cerealicoltura locale e di rafforzare il legame tra produttori e consumatori. La materia prima di alta qualità è il risultato dell'accordo di filiera che Granoro stipula direttamente con gli agricoltori tramite cooperative agricole e stoccatore e il molino, **garantendo tracciabilità dal campo alla tavola 100% Puglia**. La qualità della pasta dipende dall'utilizzo di semola di qualità, che per Granoro deriva dal grano duro coltivato esclusivamente in Puglia, grazie all'antica tradizione cerealicola della regione.



Gli attori della filiera

- 1. Cerealicoltori
- 2. Cooperativa Agricola Fra Coltivatori di Apricena (Fg)
- 3. Semidaunia di Cerignola (FG)
- 4. Molino De Vita a Casalvecchio di Puglia (Fg) (Molino)
- 5. Pastificio Granoro di Corato (Capo Filiera)

Valorizzare il grano duro coltivato in Puglia

1 ACCORDI COLTIVAZIONE DIRETTI	2 SELEZIONE DELLE VARIETÀ	3 RICERCA GENETICA CREA DI FOGGIA	4 TRACCIABILITÀ PER SINGOLO AREALE	5 CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E BIO
7 DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	7 PREMIALITÀ	8 SOSTEGNO AL REDDITO	9 ACCORDI COLTIVAZIONE DIRETTI	

La selezione delle varietà (garantita attraverso la collaborazione con il Centro Ricerche per la Cerealicoltura di Foggia), le capacità agronomiche degli agricoltori, assistiti dalla consulenza agronomica di Granoro, e l'ambiente in cui cresce il grano, sono alla base della sua qualità, che si trasforma in una pasta eccellente, tenace ed elastica dal sapore intenso e autentico di grano duro.

Dedicato è la prima pasta della filiera cerealicola pugliese certificata ISO22005, un'ulteriore garanzia di qualità e tracciabilità.

Nel 2022 Granoro ha festeggiato i 10 anni dal lancio della Linea Dedicato, puntando ancora una volta fortemente sul **legame con gli agricoltori** (circa 340 aziende agricole con circa 2.000 tonnellate di grano prodotto) partner indispensabili **che aderiscono alla Filiera Granoro Dedicato**, seguono un severo disciplinare di produzione.

La qualità del grano duro è garantita anche dalla varietà selezionate da Granoro, come Saragolla, Iride, Core, Simeto, Antalis, Maestà, Sfinge in grado di poter garantire la giusta quantità di glutine e proteine, ma soprattutto un eccellente indice di glutine che conferisce alla pasta la giusta consistenza ed elasticità.

Il grano raccolto viene stoccato in silos dedicati e dopo la decorticazione con mole rivestite a pietra viene macinato lentamente (nel nostro molino partner), grazie ad un diagramma di macinazione esclusivo e dedicato.

La semola così ottenuta possiede una granulometria grossolana di alta qualità, scartando le frazioni sottili poco adatte al processo di pastificazione. Tale scelta anche se non privilegia la resa garantisce **una materia prima di altissima qualità pastificatoria.**

La semola impastata con acqua pura che arriva dalle sorgenti di Caposele e Cassano Irpino consente una estrusione dell'impasto con trafile ruvide che donano ad ogni chicco di pasta la giusta rugosità senza alterarne il

colore e la qualità. L'essiccazione è condotta in base ai formati con tempi e temperature (medio basse) che consentono alla pasta di conservare il colore giallo dorato ed il profumo del grano maturo.

Proprio in un'ottica di sostegno e valorizzazione delle produzioni locali, a coronamento dei primi dieci anni del progetto di filiera, **Granoro, in collaborazione con il Crea - CI di Foggia ha deciso di costituire e iscrivere nel registro nazionale una nuova varietà di grano duro che sarà denominata 'Attilio' in omaggio, al fondatore del Pastificio Granoro.**

Lo sviluppo e la diffusione della nuova varietà sono iniziate a partire dalla campagna granaria 2023-2024, e vedrà coinvolte le aziende agricole che partecipano al progetto.

L'efficacia delle politiche e procedure messe in atto dall'azienda, al fine della valutazione delle performance ambientali e sociali dei fornitori, passa per il perseguimento degli intenti presentati all'interno della politica ambientale dell'organizzazione.

In quest'ottica, infatti, la Direzione di Granoro, una volta definiti gli obiettivi, si impegna ad applicare, mantenere attivo e migliorare **il sistema di Gestione Ambientale** in conformità con la norma tecnica internazionale di riferimento UNI EN ISO 14001:2002, con l'EMAS e con i principi riportati all'interno della dichiarazione ambientale.

Chiede poi ai propri dipendenti, fornitori, collaboratori di dare il proprio contributo in tale direzione, attraverso l'applicazione delle direttive, procedure aziendali, e fornendo valide idee e suggerimenti.

Infine, riesamina periodicamente la propria politica ambientale al fine di verificarne l'attuazione e la continua idoneità e ne comunica il testo a tutte le persone che lavorano per l'organizzazione - o per suo conto.



LINEA DEDICATO Pasta all'uovo

Le caratteristiche delle migliori Semole di grano duro di filiera 100% Puglia si fondono armoniosamente con quella delle Uova di qualità.

Le uova fresche che provengono da galline allevate a terra in Italia e alimentate solo con mangimi vegetali.



La Certificazione ISO 22005:2008

La pasta Granoro Dedicato è il risultato di **una filiera cerealicola tutta pugliese** che si contraddistingue per la massima attenzione alla tracciabilità. Grazie ad un rigoroso sistema di controllo, è possibile risalire alla localizzazione del terreno da cui proviene ogni singola partita di grano conferita dagli agricoltori. A questo riguardo, Granoro Dedicato ha ottenuto la **certificazione ISO 22005:08 da parte di DNV**, un importante ente indipendente di certificazione a livello globale.

La rintracciabilità dell'intera filiera produttiva della pasta rappresenta per Granoro un mezzo fondamentale per garantire la produzione di pasta con grani esclusivamente coltivati nel tavoliere di Puglia, utilizzando tecnologie di pastificazione all'avanguardia e realizzando un prodotto di eccellenza. Inoltre, consente di identificare con precisione i lotti e le quantità di pasta prodotta con grani pugliesi, supportando gli obiettivi di qualità e sicurezza alimentare.

Infine, la **rintracciabilità** rende possibile conoscere la storia e l'origine del prodotto, agevolando la verifica e la consultazione di informazioni specifiche da parte dei consumatori.

GLYFOSATE FREE per la Linea “Granoro Dedicato”

La Pasta di semola e semola integrale di grano duro della linea “Granoro Dedicato” è garantita **priva di residui dell'erbicida Glifosato** grazie alla rispondenza allo standard tecnico STP-84 - GLYPHOSATE FREE” messo a punto dall'organismo di controllo terzo DNV. Questa certificazione, che va oltre i limiti di legge, assicura al mercato/ consumatore una pasta naturalmente priva di glifosato perché non utilizzato durante le pratiche agricole. Per garantire l'assenza di residui, e viene condotta un'attività di monitoraggio analitico lungo tutta la filiera produttiva da un ente terzo (DNV), in aggiunta alla certificazione di filiera ISO 22005.



LINEA DEDICATO La pasta integrale

Ottenuta dalla **macinazione lenta del chicco intero** del grano duro, **a basso tasso di raffinazione** ed **alta valenza tecnologica**, **eliminando il rischio di irrancidimento** del germe col surriscaldamento di una macinazione spinta.

- **RICCA DI FIBRE** (solubili e insolubili)
- **RICCA DI MINERALI** (potassio e selenio)

La pasta integrale Dedicato contiene *naturalmente* **vitamine del gruppo b**, senza aggiungere ulteriori frazioni cruscali estranee alla macinazione in atto in tal modo il prodotto conserva le giuste proporzioni di crusca, germe ed endosperma presente nella cariosside di origine.





L'Olio Granoro



ALTRE SPECIALITÀ DALLA LINEA DEDICATO

La semola

La nostra Semola Rimacinata è ottenuta dalla **macinazione di grano duro di filiera 100% pugliese**, decorticato a pietra. È particolarmente consigliata per le ricette della tradizione pugliese.

Le conserve

Per questi prodotti vengono utilizzati sono **pomodori coltivati e lavorati in Puglia**, freschi e sani, raccolti a mano al giusto grado di maturazione. La lavorazione avviene entro poche ore dalla raccolta. Lavorati con la massima cura, conservano il sapore e la freschezza del pomodoro appena colto. In questo modo viene preservato in tutta la **Linea Rossa Dedicato** il colore rosso intenso, il gusto e il sapore tipico, dolce e zuccherino del pomodoro coltivato e maturato nella terra di Puglia.

L'olio DOP

L'olio Granoro Dedicato è ottenuto da olive dell'Azienda Agricola "Di Corato", coltivate **nelle campagne che circondano il Castel del Monte**, site nell'agro di Andria, in Contrada Livrera (oggi Rivera) zona di produzione olivicola tra le più prestigiose d'Italia.

E' un olio extra vergine d'oliva a **Denominazione d'Origine Protetta Terra di Bari Castel del Monte** prodotto da monocultivar: 100% "varietà coratina".

Come previsto dal disciplinare della D.O.P., le olive sono raccolte al giusto grado di maturazione, direttamente dalla pianta e rigorosamente a mano con l'antico metodo della "bacchiatura".

L'estrazione dell'olio è realizzata a freddo entro 24 ore dalla raccolta unicamente attraverso procedimenti meccanici, che conferiscono all'olio una **bassissima acidità (max lo 0,5%)**.

I legumi

Con i **Ceci**, le **Cicerchie**, le **Lenticchie Piccole**, la linea Granoro Dedicato valorizza i sapori autentici della Puglia, riscoprendo e sostenendo la produzione dei legumi coltivati nella zona dell'Alta Murgia con l'obiettivo di preservare la tipicità e la biodiversità di questa terra, difendendo un patrimonio di sapori e cultura.

1.3 Un approccio sistematico all'innovazione



Innovazione e tradizione

La qualità della pasta Granoro è frutto della passione, della cura e dell'attenzione posta in tutte le fasi di lavorazione, che armonizzano l'antica tradizione pastaria con le moderne tecnologie produttive.



Per l'azienda l'innovazione di prodotto o servizio rappresenta un aspetto fondamentale per rimanere competitivi in un mercato saturo, in cui il potenziale produttivo supera la capacità di assorbimento del mercato stesso.

Pertanto, saper innovare e tenere in costante aggiornamento i prodotti e i processi aziendali diventa essenziale per garantire la qualità e soddisfare le esigenze dei clienti, distinguendosi dai concorrenti e ottenendo un vantaggio competitivo.

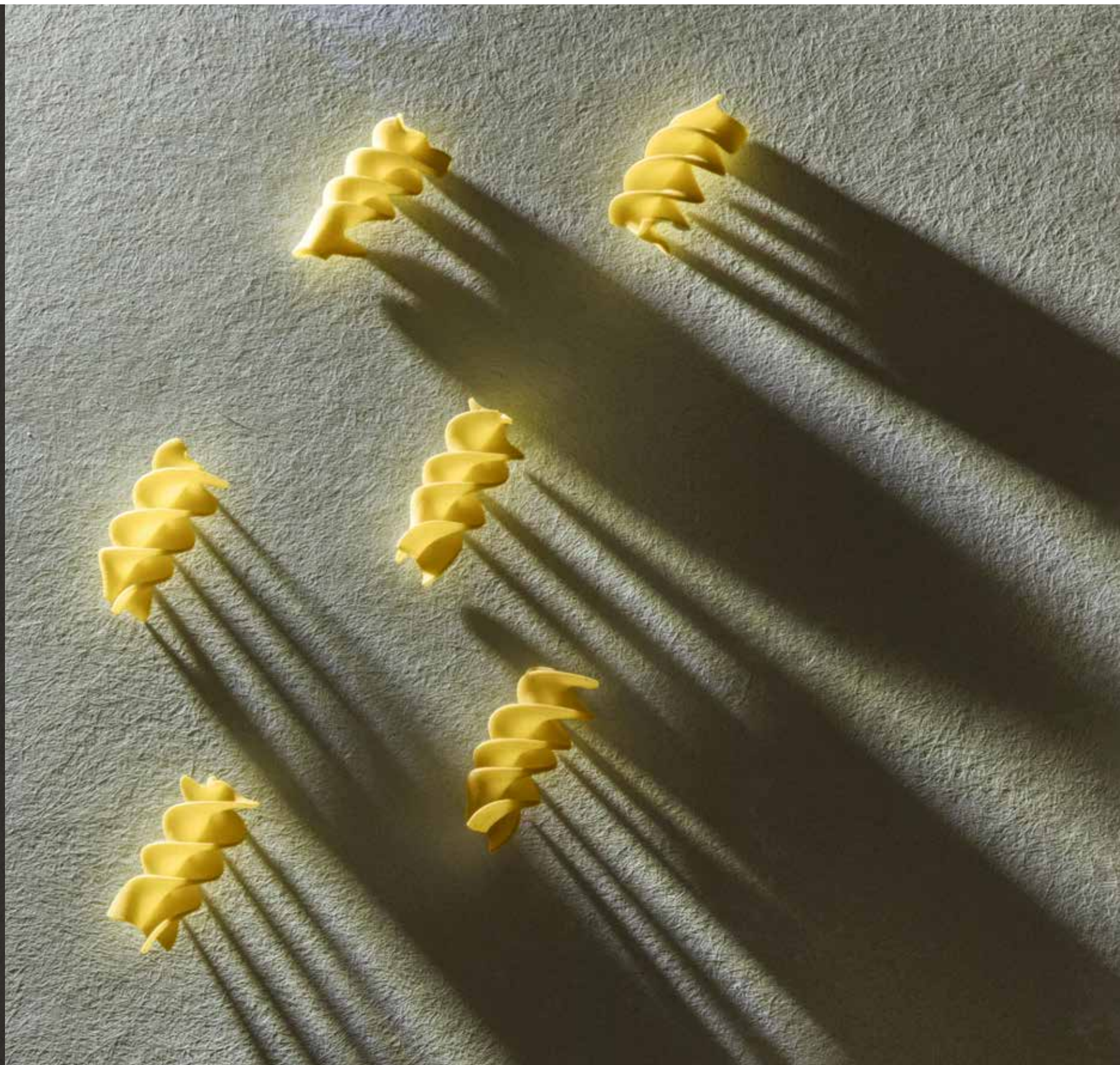
Negli ultimi anni, l'Azienda ha collaborato con il C.R.E.A. di Foggia per sviluppare una nuova varietà di grano duro, finanziando un dottorato di ricerca per perseguire questo obiettivo. Per il futuro, l'Azienda si impegna in un nuovo progetto di sviluppo di una pasta di semola addizionata con farine di legumi.

Questa scelta deriva dalla necessità di soddisfare le esigenze di tutti i consumatori, anche di coloro che soffrono di intolleranze alimentari. Avvalora questa scelta la volontà di strutturare un alimento sano, ricco di proteine, fibre e carboidrati che può migliorare la salute sotto diversi punti di vista, pur mantenendo il sapore unico della tradizione culinaria italiana.

L'Azienda ha implementato una specifica procedura, tramite il modulo "Sviluppo di nuovo prodotto/Modifica di prodotto esistente", per gestire i progetti di innovazione di prodotto o servizio nel triennio. Tutte le principali funzioni aziendali partecipano attivamente a questa operazione, analizzando le problematiche presentate e proponendo soluzioni per migliorare e confrontarsi con le tutte le funzioni e i reparti coinvolti, in tal modo la scelta finale della Direzione sia supportata da dati oggettivi e previsionali per la finalizzazione commerciale del progetto.

2. Sostenibilità e cultura aziendale

- 2.1 La creazione di valore sostenibile
- 2.2 Gli stakeholder
- 2.3 La matrice di materialità
- 2.4 Il Piano Strategico di Sostenibilità



2.1 La creazione di valore sostenibile



I vantaggi dell'approccio Granoro:

- Coinvolgimento di tutte le parti interessate (stakeholder engagement);
- Supporto ai processi decisionali aziendali in materia di sostenibilità;
- Orientamento degli indirizzi strategici dell'azienda;
- Promozione dell'innovazione, miglioramento delle prestazioni e creazione di valore condiviso (CSV);
- Identificazione di nuove opportunità d'investimento.

Il rapido cambiamento del panorama socio-economico odierno richiede che le imprese si assumano una maggiore responsabilità sociale. In linea con le richieste delle autorità istituzionali e legislative, è diventato urgente **sviluppare una strategia aziendale sostenibile che includa gli aspetti ambientali, sociali ed economici.**

L'obiettivo principale di questa strategia è quello di creare un impatto positivo sull'ambiente e sulla società coinvolgendo tutti gli stakeholder, direttamente o indirettamente coinvolti dalle attività dell'azienda.

Tuttavia, per **integrare efficacemente la sostenibilità all'interno del modello aziendale**, è necessario definire una strategia strutturata con obiettivi chiari e realizzabili. Questo è il modo migliore per garantire che la sostenibilità sia parte integrante del business model di un'azienda. Granoro ritiene sempre più importante

l'integrazione tra la dimensione economica e l'impatto sociale e ambientale, declinato secondo le direttive ESG. **La sostenibilità è un principio guida che orienta tutte le scelte strategiche e operative dell'Azienda** per soddisfare le esigenze di tutti gli stakeholder.

In linea con la visione aziendale e il contesto socio-economico e geopolitico attuale, Granoro sta riflettendo sulla sua identità e sulla responsabilità nella creazione di valore condiviso e sostenibile per l'azienda, gli stakeholder e l'intera comunità. Nel 2023, l'Azienda ha intrapreso **un percorso di rendicontazione per formalizzare il suo impegno e porre le basi per iniziative future strutturate e misurabili nel tempo.** Granoro aderisce all'**Agenda 2030** sottoscritta nel 2015 dalle Nazioni Unite che definisce 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (**SDGs**) articolati in 169 target. L'obiettivo è elaborare un programma d'azione per garantire un presente e un futuro

migliore al Pianeta e alle persone che lo abitano.

La Commissione europea ha sviluppato un set di indicatori SDGs al fine di monitorare i progressi verso gli obiettivi di sviluppo sostenibile nel contesto europeo. Questo set di indicatori è stato integrato in un processo consultivo che ha coinvolto varie parti interessate, tra cui gli Stati membri, i comitati del Consiglio, le ONG, il mondo accademico e le organizzazioni internazionali. Lo strumento più adatto per garantire l'allineamento tra le istanze di rendicontazione e gli obiettivi internazionali è l'**SDG Compass**, sviluppato dal GRI, UNGC e WBCSD. Questo strumento guida le aziende nell'allineamento delle loro strategie con gli SDGs e nel migliorare il loro contributo allo sviluppo sostenibile attraverso le attività direttamente correlate al proprio core business.

Granoro ha deciso di assumersi la responsabilità del proprio ruolo, affrontando la sfida del raggiungimento degli SDGs attraverso **l'adozione di un approccio concreto.** A tal fine, ha redatto il suo primo Bilancio di Sostenibilità, scegliendo volontariamente di riportare le proprie performance non finanziarie e riconoscendo l'importanza di conoscere e misurare i propri impatti per migliorarli. Il **Bilancio** è stato **redatto in conformità con le linee guida dei GRI Standards del Global Reporting Initiative**, costituendo uno strumento utile per comunicare ai propri stakeholder i progressi fatti, le iniziative intraprese e gli obiettivi futuri.



2.2 Gli stakeholder

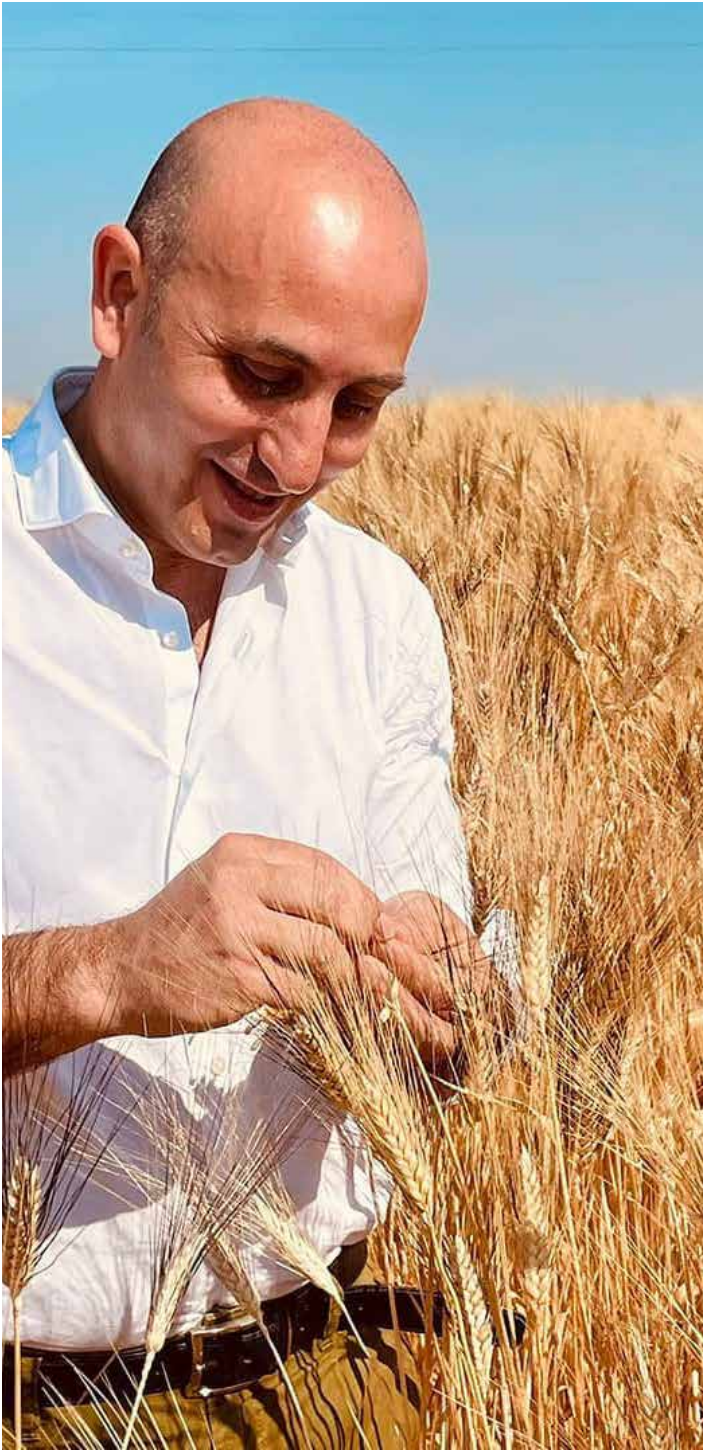
Lo **stakeholder engagement** (o coinvolgimento degli stakeholder), è un concetto fondamentale nel contesto del bilancio di sostenibilità di un'azienda. Gli stakeholder sono tutte le parti interessate all'attività dell'azienda, **come i dipendenti, i fornitori, i clienti, i partner, le comunità locali, gli investitori e così via**, considerati come i portatori di interesse per l'organizzazione, coloro che sono influenzati o che possono influenzare le attività e i processi aziendali.

Convinta di ciò sin dalla sua fondazione, Granoro, per garantire la sostenibilità del proprio business e la creazione di valore condiviso, cura un **dialogo** continuo e trasparente con i propri stakeholder, mediante impostazione delle relazioni interpersonali basate su profondo e reciproco rispetto, educazione, correttezza, ascolto, evitando tendenzialmente il conflitto.

Questo permette di **comprendere le aspettative e le esigenze delle diverse parti interessate, di condividere i rischi e le opportunità, e di definire obiettivi condivisi e soluzioni efficaci**. Quando l'Azienda pensa agli stakeholder lo fa tenendo presente sempre le persone e le famiglie che vi stanno dietro e supportano i sacrifici quotidiani del loro incessante e scrupoloso operare.

Il **Bilancio di sostenibilità** è uno strumento che permette di comunicare in modo trasparente le performance economiche, sociali e ambientali dell'azienda, non solo ai propri stakeholder, ma anche alla società-Famiglia nel suo insieme, permettendo di coinvolgere attivamente le diverse parti interessate nella definizione degli obiettivi, nella valutazione degli impatti e nella definizione delle azioni di miglioramento.

Di seguito sono riportate **le principali categorie di stakeholder** considerate **e le attività di engagement** portate avanti nei loro confronti.



CATEGORIE	ESPLICITAZIONE	ENGAGEMENT
LAVORATORI INTERNI	Chi opera alle dipendenze o per conto di Granoro, incluse le loro rappresentanze (es. sindacati)	Attenzione al clima interno; Illustrazionei periodiche dei risultati, delle necessità ed opportunità, delle problematiche; momenti di formazione; newsletter; programmi di on-boarding per neoassunti; incontri di formazione.
LAVORATORI ESTERNI	Chi collabora con Granoro ma non alle sue dirette dipendenze (es. liberi professionisti, maestranze di imprese in collaborazione e sim)	
FORNITORI - ALTRI	Chi fornisce a Granoro materie prime, materiali, servizi, tecnologie	
CLIENTI	Fruitori dei prodotti/servizi Granoro, comprese le associazioni dei consumatori	Questionari di soddisfazione; customer service dedicato.
INVESTITORI	Chi detiene o deterrà quote proprietarie all'interno di Granoro	Relazioni finanziarie periodiche; sito web istituzionale.
SOCIETÀ E COMUNITÀ LOCALI	Il contesto sociale dei territori in cui si trova Granoro e che può influenzarne direttamente o indirettamente le attività	Frequentissime, da sempre, partecipazioni a incontri e iniziative culturali; incontri con rappresentanti delle associazioni, delle organizzazioni, della comunità locale; social network, sponsorizzazione e finanziamenti di eventi culturali e benefici.
ISTITUZIONI	Il complesso delle istituzioni che possono influenzare direttamente o indirettamente le attività di Granoro (es: Regione, Provincia, Comune presso i quali si trova o interagisce Granoro, Università)	Incontri ad hoc, rapporti e relazioni verbali e scritti.
ISTITUTI FINANZIARI	Banche e istituti di credito che possono contribuire al finanziamento delle attività di Granoro	Relazioni finanziarie periodiche; sito web istituzionale.
ASSOCIAZIONI E ONG	Associazioni e organizzazioni private, senza scopo di lucro, che possono agire in ambiti che influenzano direttamente o indirettamente le attività di Granoro (es. associazioni ambientaliste, associazioni che si occupano di nutrizione umana, associazioni animaliste, associazioni di settore)	Molto apprezzati incontri, spesso con intervento dello stesso Amministratore Delegato e iniziative culturali; coinvolgimento mediante progetti.
MEDIA E STAMPA	Mezzi di comunicazione internazionali, nazionali e locali (es: televisione, stampa, radio e web) che possono influenzare direttamente o indirettamente le attività di Granoro	Attenta e aggiornata cura del sito web istituzionale, social network.

2.3 La matrice di materialità



La CSRD

L'introduzione di una nuova normativa europea durante il 2023, la **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**, richiede alle imprese di fornire informazioni sulla sostenibilità, in particolare sulla valutazione dei rischi di investimento legati al cambiamento climatico e ad altre questioni di sostenibilità.

Anche se Granoro non risulta tra le realtà obbligate a conformarsi con questa normativa, le sue pratiche di reporting e compliance riflettono gli ultimi aggiornamenti.

Granoro ha adottato un nuovo approccio per **valutare gli impatti sulla sostenibilità, basato sull'analisi di materialità** condotta nel 2021, e ha esplicitato la gestione dei temi materiali in modo dettagliato, rispettando il principio della "doppia materialità" richiesto sia dal GRI che dalla CSRD.

Il processo di valutazione degli impatti si è concentrato sull'**individuazione dei punti di contatto tra i fattori di rischio identificati e gli eventuali impatti, positivi o negativi**, che l'Azienda causa o subisce.

Gli impatti considerati sono stati categorizzati sulla base dell'attività aziendale correlata, definendo la tipologia, la categoria, lo stato e l'ambito ESG a cui appartengono. Questa analisi ha permesso di identificare **12 temi materiali prioritari** associati agli impatti rilevanti.

Il documento di rendicontazione descrive dettagliatamente ogni impatto rilevante in conformità con le indicazioni del GRI 3.1, 3.2 e 3.3, al fine di evidenziare la gestione delle esternalità e l'impegno dell'azienda per la mitigazione del rischio o la valorizzazione delle opportunità.

La pianificazione delle attività di mitigazione o valorizzazione dei singoli impatti viene esplicitata nei capitoli specifici, indicando le strategie di monitoraggio (KPIs) per ciascun tema.

La tabella integrata nelle pagine seguenti raccoglie gli impatti identificati, la loro descrizione e l'associazione con i relativi temi materiali.

Legenda:

LE AREE TEMATICHE



RESPONSABILITÀ ECONOMICA



RESPONSABILITÀ AMBIENTALE



RESPONSABILITÀ SOCIALE

TEMI		IMPATTI
	ETICA ED INTEGRITÀ DI BUSINESS	La promozione di una cultura aziendale basata sull’etica e sull’integrità dei comportamenti può migliorare la reputazione dell’azienda, aumentare la fiducia dei clienti e dei dipendenti e attirare investimenti sostenibili.
	MATERIE PRIME	L’utilizzo di materie prime sostenibili e la scelta di fornitori responsabili può ridurre l’impatto ambientale e sociale delle attività aziendali.
	GESTIONE DELL’ENERGIA	L’utilizzo di fonti energetiche rinnovabili e l’implementazione di soluzioni per il risparmio energetico possono ridurre l’impatto ambientale delle attività aziendali e abbassare i costi operativi.
	GESTIONE DEI RIFIUTI	L’implementazione di soluzioni per il riciclaggio, la riduzione e il riutilizzo dei rifiuti può ridurre l’impatto ambientale delle attività aziendali e contribuire alla creazione di un’economia circolare.
	TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE SUL LAVORO	La promozione della sicurezza e della salute sul lavoro può migliorare la produttività, la motivazione dei dipendenti e la reputazione dell’azienda.
	FORMAZIONE ED ISTRUZIONE DEL PERSONALE	La formazione e l’istruzione del personale, molto frequente in Azienda, migliorano la produttività, la qualità del lavoro e la soddisfazione dei dipendenti, contribuendo inoltre a sviluppare le competenze necessarie per affrontare le sfide della sostenibilità.
	CONTRIBUTO ALL’OCCUPAZIONE LOCALE	Contribuire all’occupazione locale significa creare posti di lavoro, ridurre la disoccupazione e fornire opportunità di crescita professionale e personale ai residenti della comunità locale. Ciò porta a un aumento del benessere economico e sociale delle persone coinvolte. L’Azienda è orgogliosa di avere personale del territorio per produrre e rappresentare all’esterno prodotti del territorio (l’es. classico di “Dedicato alla Puglia”); contribuisce inoltre ad attenuare il fenomeno della cd. “fuga di cervelli” e risorse verso l’estero o comunque aree del Nord Italia, con conseguente armonico arricchimento territoriale generale. Non a caso l’Azienda opera in uno dei primissimi poli agroalimentari di Italia.

TEMI		IMPATTI
	QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO	Garantire la qualità e la sicurezza del prodotto è essenziale per la sostenibilità a lungo termine dell’azienda, poiché ciò si traduce in un miglioramento della reputazione del marchio, nell’incremento delle vendite e nella fidelizzazione dei clienti. Inoltre, la produzione di prodotti sicuri e di alta qualità può ridurre i rischi per la salute e l’ambiente.
	ATTENZIONE ALLA COMUNICAZIONE DI PRODOTTO	Una comunicazione trasparente e onesta riguardo ai prodotti e alle loro caratteristiche può aumentare la fiducia dei consumatori nell’azienda e migliorare la reputazione del marchio. Inoltre, la comunicazione chiara e accurata può aiutare i clienti a prendere decisioni d’acquisto consapevoli e responsabili.
	SODDISFAZIONE DEL CLIENTE	La soddisfazione del cliente può portare a una maggiore fidelizzazione, a un aumento delle vendite e del fatturato, e a una migliore reputazione dell’azienda. Inoltre, soddisfare le esigenze e le aspettative dei clienti può incentivare l’innovazione e lo sviluppo di prodotti e servizi più sostenibili e rispettosi dell’ambiente e della salute umana.
	COMPLIANCE AMBIENTALE	La conformità alle norme ambientali e alle regolamentazioni è essenziale per proteggere l’ambiente e salvaguardare la salute delle persone. Inoltre, un’azienda che rispetta le leggi ambientali può migliorare la sua reputazione e aumentare la fiducia dei clienti.
	PERFORMANCE ECONOMICA	Una buona performance economica può garantire stabilità finanziaria all’azienda, permettendole di investire in sostenibilità, innovazione e crescita, e di creare valore per gli stakeholder. Inoltre, una buona gestione finanziaria può incentivare il risparmio di risorse e la riduzione degli sprechi, promuovendo un uso più efficiente delle risorse.

OVERVIEW DEI TEMI MATERIALI:

Etica ed integrità di business, Materie Prime, Gestione dell’energia, Gestione dei rifiuti, Tutela della sicurezza e della salute sul lavoro, Formazione ed istruzione del personale, Contributo all’occupazione locale, Qualità e sicurezza del prodotto, Attenzione alla comunicazione di prodotto, Soddisfazione del cliente, Compliance ambientale, Performance economica.



Tabella di raccordo

Il costante engagement degli stakeholder permette di confermare la validità dei temi materiali e degli impatti a essi correlati, riflettendo appieno il business dell’azienda e le sue relazioni con il tessuto economico e sociale di riferimento.

Inoltre, la valutazione si basa su un **aggiornamento del benchmarking** con i peer nazionali e internazionali.

Infine, per consolidare l’identificazione dei temi, l’azienda ha creato una **tabella di raccordo** che evidenzia la coerenza tra i temi materiali individuati e i riferimenti normativi e di reporting internazionali, tra cui:

TEMI	SDGs	SASB	ESG	EFRAG
PERFORMANCE ECONOMICA	Obiettivo 8: Lavoro dignitoso e crescita economica	Competitive Behavior	Struttura e funzionamento del consiglio di amministrazione	ESRS G1 Condotta aziendale
ETICA E INTEGRITA' DI BUSINESS	Obiettivo 16: Pace, giustizia e istituzioni solide	Business Ethics	Codice di condotta	ESRS G1 Condotta aziendale
CONTRIBUTO ALL'OCCUPAZIONE LOCALE	Obiettivo 17: Partnership per gli obiettivi	Human Rights & Community Relations	Impegno degli stakeholder	ESRS S3 Comunità interessate

TEMI	SDGs	SASB	ESG	EFRAG
GESTIONE DELL'ENERGIA	Obiettivo 7: Energia pulita e accessibile	Energy Management	Consumo energetico	ESRS E5 Risorse ed economia circolare
MATERIE PRIME	Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabile	Waste & Hazardous Materials Management	Inquinamento e rifiuti	ESRS E5 Risorse ed economia circolare
GESTIONE DEL PACKAGING	Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabile	Waste & Hazardous Materials Management	Inquinamento e rifiuti	ESRS E5 Risorse ed economia circolare
GESTIONE DEI RIFIUTI	Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabile	Waste & Hazardous Materials Management	Inquinamento e rifiuti	ESRS E5 Risorse ed economia circolare
COMPLIANCE AMBIENTALE	Obiettivo 9: Imprese, Innovazione e Infrastrutture	Management of the Legal & Regulatory Environment	Divulgazione e trasparenza	ESRS E2
TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE SUL LAVORO	Obiettivo 3: Buona salute e benessere per le persone	Labor Practices	Conformità legale	ESRS S1 Forza lavoro propria
FORMAZIONE E ISTRUZIONE DEL PERSONALE	Obiettivo 4: Educazione paritaria e di qualità	Employee Engagement, Diversity & Inclusion	Produttività, competenze e sviluppo dei lavoratori	ESRS S2 Lavoratori della catena del valore
SODDISFAZIONE DEL CLIENTE	Obiettivo 16: Pace, giustizia e istituzioni solide	Customer Welfare	Sicurezza e qualità del prodotto/ servizio	ESRS S4 Clienti e utenti finali
QUALITÀ E SICUREZZA DEL PRODOTTO	Obiettivo 8: Lavoro dignitoso e crescita economica	Product Quality & Safety	Sicurezza e qualità del prodotto/ servizio	ESRS G1 Condotta aziendale
ATTENZIONE ALLA COMUNICAZIONE DI PRODOTTO	Obiettivo 9: Imprese, Innovazione e Infrastrutture	Selling Practices & Product Labeling	Divulgazione e trasparenza	ESRS S4 Clienti e utenti finali

2.4 Il piano strategico di sostenibilità

Durante il 2021, Granoro ha deciso di avviare un processo strutturato per la **definizione e lo sviluppo di politiche e iniziative sostenibili** all'interno della propria azienda.

L'adozione di un **approccio strategico alla sostenibilità** è diventato un elemento fondamentale dell'intera strategia aziendale.

Il Piano Strategico 2022-2024 di Granoro è frutto di un percorso innescato dalla volontà dell'Azienda di integrare le tematiche di Corporate Social Responsibility all'interno del proprio core business, condividendole con i propri stakeholder.

Sviluppare iniziative e monitorare i principali risultati in termini di **performance ESG** pone le basi per obiettivi futuri, integrandoli in un'informativa completa e trasparente.



Filiera locale e tracciata



Le persone e la Comunità



Ambiente



Innovazione

L'impegno di Granoro





I 4 pilastri

Il documento programmatico si basa sui quattro pilastri che riflettono l'impegno dell'azienda per questioni ambientali, sociali e di governance, integrando gli SDGs dell'Agenda 2030.



4
PILASTRI
STRATEGICI



14
OBIETTIVI



40
AZIONI

3. Governance, trasparenza e crescita economica

- 3.1 Il Consiglio di Amministrazione
- 3.2 Etica ed integrità di Business
- 3.3 Il Sistema delle certificazioni
- 3.4 La performance economica
- 3.5 Il valore aggiunto



Il Consiglio di Amministrazione è l'organo fondamentale dell'azienda anche e soprattutto quando si tratta di affrontare i temi legati all'ambiente, alla responsabilità sociale e alla governance.

In particolare il CdA di Granoro e i relativi collaboratori hanno il compito di supervisionare e dirigere l'azienda, assicurando che i processi decisionali siano trasparenti e basati su principi etici e morali.

L'organo dirigenziale più in generale sviluppa e approva strategie aziendali che integrino considerazioni ESG.

È proprio il CdA che garantisce che l'azienda produca relazioni e report ESG accurati e trasparenti, permettendo agli investitori e agli stakeholder di valutare l'impatto ambientale dell'azienda.



3.1 Il Consiglio di Amministrazione

Composizione del CdA di Granoro:

NOME	COGNOME	GENERE	NASCITA	CARICA
Marina	Mastromauro	F	30.12.1956	Amministratore delegato
Daniela	Mastromauro	F	04.03.1958	Consigliere

HIGHLIGHTS

qualità e valore economico



Inserito nel
**Registro dei
Marchi Storici**



1.958.148 €
Utile netto



100.821.536 €
Valore della
produzione



100.833.677 €
Valore economico
direttamente
generato



92.508.954 €
Valore economico
distribuito



92%
Percentuale del
valore distribuito sul
generato



3.2 Etica ed
integrità di
Business

Con enorme privilegio e orgoglio da parte di tutta l'Azienda, Granoro è stato inserito nel Registro dei Marchi Storici di interesse nazionale, un registro creato dal Ministero dello Sviluppo Economico per tutelare la proprietà industriale delle aziende storiche italiane.

Per essere incluse, le aziende devono avere **una storia di almeno 50 anni legata al territorio** o dimostrare l'uso continuativo del marchio per lo stesso periodo. Grazie alla sua dedizione e passione nel settore, Granoro ha ottenuto questa importante designazione diventando un **punto di riferimento** per milioni di consumatori sia in Italia che nel resto del mondo.

Il certificato AEO

Il certificato AEO, acronimo di "Operatore Economico Autorizzato", è un riconoscimento concesso dall'Agenzia Doganale ai professionisti che soddisfano determinati requisiti qualitativi. Questo certificato attesta lo status di affidabilità e solvibilità dell'operatore nei confronti delle autorità doganali, confermando il rigoroso rispetto delle norme doganali e la sicurezza dei prodotti. In sintesi, il certificato AEO costituisce una prova ufficiale della conformità dell'operatore alle regole doganali e alla sicurezza dei prodotti.

3.3 Il Sistema delle certificazioni



Le certificazioni sono uno strumento importante per dimostrare l'impegno di un'azienda verso la sostenibilità e la responsabilità sociale.

Esse rappresentano uno standard riconosciuto a livello internazionale e costituiscono un requisito sempre più richiesto dai clienti e dalle autorità regolatorie.

Queste **certificazioni** dimostrano l'impegno di Granoro nei confronti della **sostenibilità ambientale, sociale ed economica** e la sua attenzione per la **qualità** e la **sicurezza** dei prodotti, nonché il rispetto per le esigenze delle comunità e dei consumatori.

Inoltre, le certificazioni hanno permesso all'azienda di **espandere la sua presenza a livello internazionale** e di accrescere la fiducia dei clienti e dei consumatori nella sua capacità di produrre pasta di alta qualità e sostenibile.

Di seguito vengono elencate le certificazioni ottenute dall'azienda, che verranno riproposte nella sezione del Bilancio nelle quali risultano di primaria coerenza.

CERTIFICAZIONI	
	LA CERTIFICAZIONE DEL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO Si tratta di un certificato rilasciato da un organismo preposto, che riconosce alle aziende che agiscono in vari ambiti della filiera agroalimentare il raggiungimento di determinati standard e il rispetto dei metodi prescritti per l'agricoltura Biologica dal Reg CE 848/2018 partendo dall'applicazione delle regole di coltivazione rispettose dell'ambiente in ambito agricolo oltre che privi di agenti chimici e fertilizzanti di sintesi.
	LA CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 È uno standard internazionale che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione ambientale efficace. L'obiettivo è quello di migliorare le prestazioni ambientali dell'azienda e di ridurre l'impatto ambientale delle attività.
	LA CERTIFICAZIONE EMAS È un sistema comunitario di ecogestione e audit che fornisce un quadro per la valutazione e la gestione dell'impatto ambientale dell'azienda. EMAS prevede una verifica indipendente del sistema di gestione ambientale dell'azienda.
	LA CERTIFICAZIONE BRC È uno standard globale per la sicurezza alimentare che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare efficace. BRC si concentra sulla prevenzione dei rischi alimentari e sulla protezione dei consumatori.
	LA CERTIFICAZIONE IFS È un altro standard globale per la sicurezza alimentare che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare. IFS si concentra sulla valutazione dei fornitori e sulla gestione dei rischi alimentari.
	LA CERTIFICAZIONE ISO 22000:2005 È uno standard internazionale che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione della sicurezza alimentare. ISO 22000 integra i principi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare.

CERTIFICAZIONI	
	LA CERTIFICAZIONE KOSHER È un marchio di qualità che garantisce che i prodotti alimentari rispettino le leggi ebraiche sulla preparazione e la produzione degli alimenti.
	LA CERTIFICAZIONE HALAL È una certificazione di prodotto che garantisce che i prodotti alimentari rispettino le leggi islamiche sulla preparazione e la produzione degli alimenti.
	LA CERTIFICAZIONE ISO 45001:2018 È uno standard internazionale che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro. L'obiettivo è quello di proteggere la salute e la sicurezza dei lavoratori.
	LA CERTIFICAZIONE AEO È un certificato doganale che garantisce che l'azienda rispetta gli standard di sicurezza e la conformità doganale.
	GLYFOSATE FREE per la linea "Granoro Dedicato" Per la Linea "Granoro Dedicato" - è un marchio di qualità che garantisce l'assenza di Glyphosate lungo tutta la filiera e nei prodotti della linea.
	LA CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008 È uno standard internazionale che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione della catena di approvvigionamento alimentare. L'obiettivo è quello di garantire la tracciabilità della pasta a marchio Dedicato dalla produzione alla distribuzione.



La Certificazione Kosher

Ottenere il certificato **Kosher** significa produrre alimenti idonei al consumo e conformi alle norme di alimentazione **Kosher** così da poter essere consumati dagli ebrei, **in accordo alle regole alimentari della religione ebraica** stabilite nella Torah. Il cibo che risponde ai requisiti di casherut è definito kasher o casher.

La certificazione Kosher si ottiene a seguito di **un iter di controllo da parte di un ente rabbinico specializzato in certificazioni Kosher**, che supervisiona la produzione di un alimento al fine di garantire la conformità alle regole alimentari ebraiche ed è indicata sul prodotto da un apposito simbolo.

Il prodotto certificato Kosher deve soddisfare **rigorosissimi standard** di qualità e tutte le procedure di produzione e confezionamento nonché ogni singolo ingrediente utilizzato nella sua preparazione devono essere conformi alle restrittive leggi del Kashेरuth.

Il rispetto di queste severe regole è **verificato periodicamente**, da esperti, sul logo di produzione e la certificazione (che ha una scadenza e va periodicamente ripetuta) può essere revocata in qualsiasi momento.

Queste norme costituiscono tuttavia, una tutela per il consumatore indipendentemente dalla sua religione ed è proprio per questo che con gli anni la certificazione Kosher è divenuta **un vero marchio di qualità riconosciuto in tutto il mondo**. In alcuni paesi come l'America, infatti, i maggiori consumatori di prodotti Kosher non sono ebrei, ma persone di qualsiasi religione che ricercano in tale marchio una garanzia di qualità e genuinità.



Le certificazioni come strumento di inclusione



La Certificazione Halal

Il marchio **Halal** è un marchio di garanzia che posto sul prodotto assicura ai consumatori che i prodotti e i loro ingredienti siano tutti prodotti Halal e che abbiano seguito iter e trattamenti genuini in tutte le fasi di lavorazione seguendo standard di qualità Halal.

Halal è una parola araba che significa lecito, quindi nell'ambito musulmano il termine si riferisce a **tutto ciò che è permesso secondo l'Islam con particolare riferimento alle norme in materia di alimentazione**.

La certificazione Halal è obbligatoria per il consumo da parte di cittadini musulmani e quindi rappresenta anche un requisito doganale imprescindibile per l'entrata e la commercializzazione di generi alimentari in alcuni Paesi di fede islamica.

Il Pastificio Granoro nel 2022 ha mantenuto la certificazione di qualità Halal rilasciata dal Consiglio d'Europa per l'Halal Alimentare (HFCE) che certifica la preparazione di alimenti e bevande, in modo lecito secondo la legge islamica proponendosi come un aiuto al musulmano praticante nella scelta di alimenti.

La HFCE ha competenza nel rivedere i prodotti, gli ingredienti, la preparazione e il trattamento e le procedure igienico sanitarie necessari nella produzione del prodotto certificato con qualità Halal, nonché la corretta formazione del personale assicurando una corretta conoscenza sui metodi di produzione e movimentazione degli stessi.

I servizi resi da HFCE sono inoltre di ausilio anche all'azienda produttrice e/o esportatrice alla quale, dopo **un attento controllo**, viene rilasciato un certificato che attesta la corrispondenza **della produzione o esportazione** dei propri articoli alla giurisprudenza islamica.



Le dimensioni
del settore italiano

L'Italia e la sua industria pastaria sono leader di mercato a livello mondiale (precedendo paesi come USA e Turchia) rappresentando un punto di riferimento per produzione, consumo ed export: circa il **3,5% del fatturato nazionale dell'industria alimentare** è generato dal settore della pasta: nel nostro territorio ci sono più di 350 molini, più di 120 pastifici e circa 7.500 addetti (senza considerare l'intero indotto che consta di circa 200 mila aziende agricole).

Un quarto della produzione globale di pasta (circa 4 milioni di tonnellate sui 15 complessivi) è **Made In Italy, e più della metà di questa** (2,4 milioni di tonnellate, in aumento del +5,2% sul 2021 per un valore di 3,7 miliardi di Euro) **viene esportata**: il 65% in area Euro mentre il restante 35% in paesi non UE, America, Asia, Africa e Oceania.

In Italia **il consumo pro capite di pasta** si attesta sui 23 kg annui (leader a livello globale): tuttavia, **nel resto del mondo**, negli ultimi 10 anni, il consumo di pasta è **praticamente raddoppiato passando da 9 a 17 milioni tonnellate**, ed è praticamente raddoppiato anche il numero di paesi in cui si consuma almeno un Kg pro capite di pasta all'anno (54 nazioni di oggi contro le 30 di allora).

3.4 La
performance
economica

Contesto socio-economico

Il 2023 ha rappresentato un anno di transizione per l'economia globale, caratterizzato da segnali di ripresa e persistenti sfide. La graduale stabilizzazione dei mercati energetici ha contribuito a una diminuzione dell'inflazione nell'Eurozona, che a dicembre 2023 si è attestata al 2,9%, in aumento rispetto al 2,4% di novembre, ma significativamente inferiore al 9,2% registrato nello stesso mese del 2022.

In Italia, l'inflazione ha seguito una tendenza simile, raggiungendo lo 0,6% a dicembre 2023, in calo rispetto all'8,7% di dicembre 2022.

Nonostante la riduzione dell'inflazione, le imprese hanno continuato a fronteggiare costi operativi elevati, sebbene in diminuzione rispetto all'anno precedente. Le politiche monetarie restrittive adottate dalle Banche Centrali hanno mantenuto alti i tassi d'interesse, influenzando l'accesso al credito per le aziende. Tuttavia, la stabilizzazione dei prezzi delle materie prime e dell'energia ha offerto un margine di respiro, consentendo una pianificazione più efficace delle strategie produttive e degli investimenti.

In questo contesto, è fondamentale per le imprese implementare sistemi di monitoraggio continuo dei costi e adottare strategie di mitigazione dei rischi. La collaborazione con le istituzioni e l'adozione di pratiche sostenibili possono contribuire a consolidare la resilienza aziendale e a promuovere una crescita sostenibile nel medio-lungo termine.

La performance economica di Granoro

Nel 2023, la gestione aziendale ha generato un Risultato Positivo prima delle Imposte di 2.132.681€ e un Utile netto di 1.958.148€.

Il Valore della Produzione per il 2023 è stato pari a 100.821.536€, mentre i Costi della Produzione si sono attestati a 97.425.020€, in diminuzione del 3,2% rispetto all'anno precedente

I Costi Operativi riclassificati in funzione della costruzione del Valore economico distribuito, pari a 85.201.770€, hanno subito la stessa dinamica mostrando una variazione in diminuzione di -7,2% guidata principalmente dalla riduzione dei costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci.



Considerazioni economiche sulla base del Bilancio Civilistico

VOCI	2023	2022	VARIAZIONI %
Ricavi dalle vendite	100.107.283 €	95.302.090 €	5,04%
Valore della produzione (VdP)	100.821.536 €	101.539.089 €	-0,71%
Costi del personale / VdP	5,81%	6,05%	-0,25%
Acquisti di merci / VdP	59,97%	67,09%	-7,12%
Acquisti di servizi / VdP	24,19%	23,03%	1,16%
Godimento beni di terzi / VdP	0,04%	0,04%	0,00%
Oneri diversi di gestione / VdP	0,32%	0,30%	0,02%
Oneri finanziari netti / VdP	0,01%	0,00%	0,01%

3.5 Il valore aggiunto

Il calcolo e la distinzione tra valore direttamente generato e valore direttamente distribuito all'interno del bilancio di sostenibilità di un'azienda sono fondamentali per comprendere il contributo netto che l'azienda fornisce all'economia e alla società nel suo insieme.

Questa analisi consente di **misurare il valore aggiunto effettivo** che l'Azienda apporta, oltre a identificare il modo in cui questo valore viene distribuito tra diverse parti interessate.

• VALORE DIRETTAMENTE GENERATO

Rappresenta l'ammontare totale dei redditi generati dall'attività dell'azienda, includendo i ricavi dalle vendite, i servizi offerti e altre attività. Tuttavia, è importante sottolineare che non tutto il valore generato rimane all'interno dell'azienda. Questo valore è composto da salari e stipendi, tasse, interessi, utile netto e investimenti nell'azienda stessa.

• VALORE DIRETTAMENTE DISTRIBUITO

Tale componente del valore rappresenta la parte del valore generato che è distribuita a diverse parti interessate. Questo può includere stipendi e benefit per i dipendenti, dividendi per gli azionisti, tasse pagate alle autorità fiscali, pagamenti agli investitori e utili reinvestiti nell'azienda. Il valore direttamente distribuito riflette come l'azienda condivide il suo successo con le diverse parti coinvolte.

Calcolare queste variabili permette a Granoro di indicare quanto valore l'azienda ha creato in più rispetto a quello che ha distribuito, rappresentando il reale contributo dell'azienda all'economia e alla società.

Un valore aggiunto netto positivo indica che l'azienda sta generando valore e prosperando in modo sostenibile.



Integrare queste metriche all'interno del bilancio di sostenibilità sottolinea l'impegno dell'azienda verso la trasparenza, la responsabilità e l'equità. Inoltre, questo processo aiuta Granoro a **valutare l'impatto** dell'azienda sull'ambiente sociale ed economico, guidando decisioni strategiche più informate e sostenibili nel lungo periodo.

VOCI	2023	2022	VARIAZIONI	VAR. %
Valore economico direttamente generato	100.833.677,00 €	101.540.861,00 €	-707.184	-0,7%
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	100.107.283,00 €	95.302.090,00 €	4.805.193	5,0%
Variazioni delle rimanenze di prodotti e semilavorati e finiti	2.184.707,00 €	1.916.337,00 €	-4.101.044	-214,0%
Variazioni delle rimanenze e dei lavori in corso su ordinazione	- €	- €	-	-
Incrementi delle immobilizzazioni per lavori interni	- €	- €	-	-
Altri ricavi e proventi netti	2.898.960,00 €	4.320.662,00 €	-1.421.702	-32,9%
Proventi da partecipazioni	379,00 €	189,00 €	190	100,5%
Altri proventi finanziari	11.762,00 €	1.583,00 €	10.179	643,0%
Rettifiche di valore attività finanziarie	- €	- €	-	-

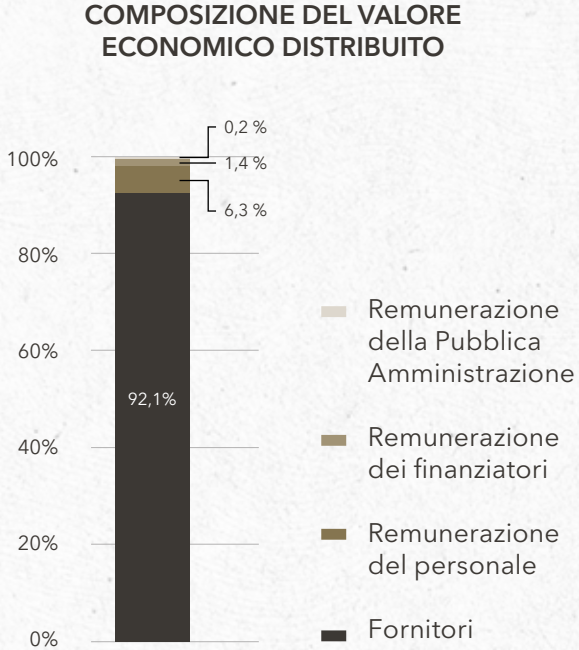


VOCI	2023	2022	VARIAZIONI	VAR. %
Valore economico distribuito	92.508.954,00 €	98.550.393,00 €	-6.041.439	-6,1%
% su Valore Economico Dir. Generato	92%	97%		
Costi operativi riclassificati	85.201.770,00 €	91.847.294,00 €	-6.645.524	-7,2%
Materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	60.459.964,00 €	68.123.172,00 €	-7.663.208	-11,2%
Costi per i servizi	24.383.801,00 €	23.384.345,00 €	999.456	4,3%
Costi per il godimento di beni terzi	36.181,00 €	39.836,00 €	-3.655	-9,2%
Oneri diversi di gestione	321.824,00 €	299.941,00 €	21.883	7,3%
Remunerazione del personale	5.856.675,00 €	6.147.660,00 €	-290.985	-4,7%
Costi del personale	5.856.675,00 €	6.147.660,00 €	-290.985	-4,7%
Remunerazione dei finanziatori	1.275.976,00 €	540.805,00 €	735.171	135,9%
Interessi ed altri oneri finanziari	1.275.976,00 €	540.805,00 €	735.171	135,9%
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	174.533,00 €	14.634,00 €	159.899	1092,7%
Imposte sul reddito	174.533,00 €	14.634,00 €	159.899	1092,7%

La riclassificazione del Bilancio per ottenere questi valori riflette le dinamiche presentate nel capitolo precedente.

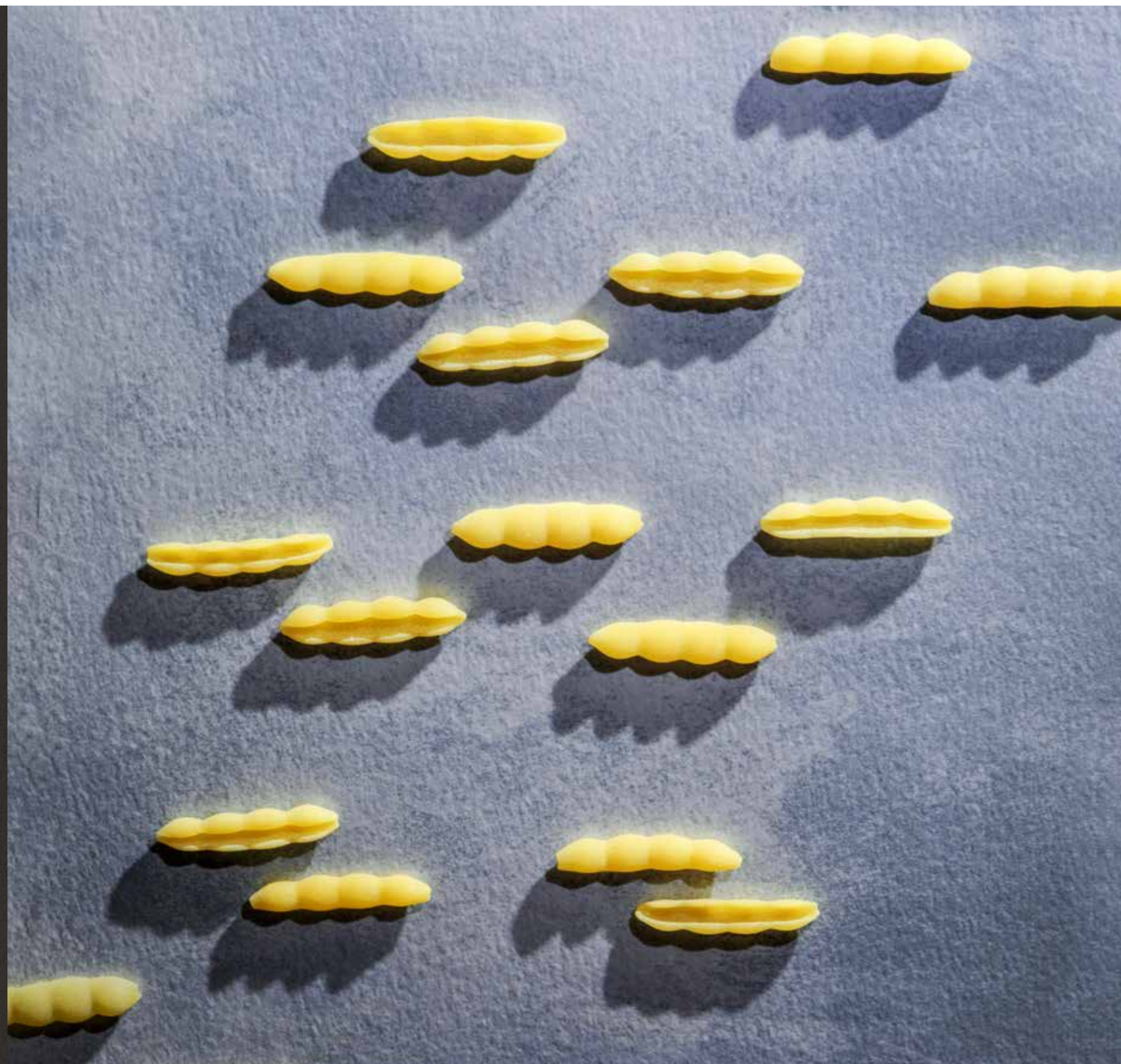
Nel 2023 il **Valore Economico Generato** da Granoro si attesta a **100.833.677€**, in diminuzione dello 0,7% rispetto all’anno precedente.

Il **Valore Economico Distribuito**, frutto dell’aggregazione delle voci presenti nella tabella precedente, si attesta a **92.508.954€** ed è pari al 92% di quello generato.



4. Responsabilità ambientale

- 4.1 La gestione delle risorse ambientali
- 4.2 I consumi energetici
- 4.3 Emissioni e impronta carbonica
- 4.4 I consumi idrici
- 4.5 La gestione del packaging
 - 4.5.1 *Da contenitori di prodotti, a contenitori di storie*
- 4.6 La gestione dei rifiuti



4.1 La gestione delle risorse ambientali

Il Pastificio si è da sempre impegnato a fornire prodotti di alta qualità attraverso l'utilizzo di tecnologie produttive all'avanguardia, nel rispetto totale delle leggi e delle regolamentazioni ambientali vigenti, sia a livello nazionale che internazionale. La priorità dell'Azienda è quella di ridurre al minimo l'impatto ambientale dei propri processi produttivi, mediante l'adozione di un Sistema di Gestione Ambientale efficace.

In tal senso, il Pastificio si impegna a prevenire l'inquinamento, a rispettare pienamente le leggi ambientali e a migliorare continuamente i propri impatti sull'ambiente. L'Azienda ritiene che questo approccio possa portare a **benefici economici diretti e indiretti**.



HIGHLIGHTS responsabilità ambientale



4,54%
Riduzione imballaggi di
plastica rispetto al 2022



2,44%
Riduzione imballaggi di
cartone rispetto al 2022



21.436,92 GJ
Totale energia
elettrica acquistata e
consumata



27.183 GJ
Energia elettrica
autoprodotta e
consumata



162.048,65 GJ
Totale consumi
energetici



7.231,22 tCO₂eq
Totale emissioni



0,10 tCO₂eq
Indice emissivo
(location based /
t prodotte)



43.025 m³
Prelievo idrico



220,18 t
Rifiuti prodotti



Per raggiungere gli obiettivi principali descritti in precedenza l'azienda attua diverse strategie, tra cui:



Coinvolgere i fornitori come parte integrante dei processi aziendali per applicare i principi di tutela ambientale e **ridurre l'impatto ambientale** dei prodotti finiti, oltre a garantire la piena soddisfazione dei clienti;



Definire piani di comunicazione, dialogo e ascolto con clienti, dipendenti e tutte le parti interessate, fornendo collaborazione e informazioni sui risultati ambientali e **supportando le organizzazioni** impegnate nella salvaguardia dell'ambiente.



Coinvolgere tutto il personale nell'adozione degli obiettivi ambientali e garantire che gli impegni dell'azienda siano compresi da tutti i dipendenti;



Collaborare con le istituzioni locali e le parti interessate **per diffondere le politiche** di sviluppo sostenibile e di tutela ambientale;



Aumentare la **differenziazione dei rifiuti** prodotti per migliorare il loro smaltimento;



Rispettare tempestivamente **i requisiti di legge** in materia ambientale;



Adottare un sistema di gestione ambientale per prevenire, controllare e ridurre l'impatto delle attività sull'ambiente;



Minimizzare i rischi di incidenti ambientali adottando tutte le misure necessarie per abbattere la probabilità di accadimento di tali eventi;



Assicurare la disponibilità di risorse e mezzi adeguati per raggiungere le **prestazioni ambientali** definite negli obiettivi;



Migliorare continuamente **l'efficienza ambientale dei propri processi e impianti** per ridurre l'utilizzo di risorse (materie prime, energia, acqua, ecc.);



Valutare costantemente **soluzioni gestionali** ottimali e **sostenibili** per le proprie attività e prodotti, seguendo l'evoluzione delle **tecnologie disponibili** e delle discipline ambientali;



Contribuire, per quanto possibile, alla **riduzione della quantità di rifiuti smaltiti** attraverso la riduzione della loro produzione e/o il recupero, sfruttando le tecnologie disponibili;

La politica aziendale per l'ambiente

Il Pastificio si impegna per **promuovere e proporre sul mercato prodotti contraddistinti da elevati standard qualitativi** ottenuti attraverso l'utilizzo di processi innovativi e in linea con le leggi e le regolamentazioni ambientali relative.

Infatti, le attività di **ricerca e sviluppo** dell'azienda sono principalmente incentrate sull'implementazione di tecnologie e prodotti caratterizzati da un basso impatto ambientale.

Per questo motivo, il Pastificio Granoro ha come priorità strategica quella di introdurre in azienda un **sistema di gestione ambientale per la tutela delle risorse naturali**.

Gli impegni dell'azienda per aumentare la considerazione delle tematiche ambientali e ridurre i propri impatti sull'ambiente consistono in:

- Attività per la **prevenzione dell'inquinamento** e per **incrementare la salvaguardia della biodiversità** e degli ecosistemi;
- Presidi per assicurare il **pieno rispetto delle leggi ambientali** applicabili alla realtà aziendale;
- Azioni di **miglioramento delle performance ambientali** con l'obiettivo di ottenere anche benefici economici diretti.

La Direzione ha la responsabilità di **diffondere la propria politica aziendale** attraverso riunioni e strumenti di comunicazione, al fine di **informare correttamente tutto il personale** riguardo la sua implementazione; l'efficacia della politica adottata, e degli strumenti necessari per attuarla, vengono valutati ed esaminati con frequenza periodica.



Certificazioni ambientali

L'ottenimento della **Certificazione Ambientale ISO 14001:2015** dimostra il quotidiano impegno di Pastificio Granoro per ridurre il proprio impatto sull'ambiente e presidiare in maniera più attenta gli aspetti ambientali legati alle sue attività. L'implementazione di questo sistema permette all'azienda di **identificare e gestire i propri impatti nel rispetto della normativa ambientale vigente** e di migliorare le proprie performance.

Inoltre, l'azienda ha anche ottenuto la certificazione EMAS, evidenziando la propria volontà di promuovere l'impiego di tecnologie e prodotti con un impatto ambientale ridotto. Il sistema EMAS, infatti, è uno strumento **volontario** che garantisce il miglioramento delle performance ambientali dell'industria.

Il Pastificio Granoro ha aderito al **sistema EMAS**, adottando severe regole interne e ottenendo la Dichiarazione di Partecipazione al Sistema; l'impegno aziendale consiste nello **sviluppo di politiche e programmi per la prevenzione dell'inquinamento e il miglioramento delle performance**, valutando i risultati raggiunti e trasmettendoli in modo trasparente al pubblico.

4.2 I consumi energetici

Le iniziative per l'energia

L'energia elettrica è utilizzata per alimentare tutti gli impianti produttivi e tutti i sistemi e servizi ausiliari necessari per il corretto funzionamento dell'intero stabilimento.

Considerando le elevate richieste indispensabili al processo di pastificazione, al fine di efficientare il consumo di energia e migliorare l'impatto sull'ambiente il Pastificio Granoro ha avviato una serie di **iniziative ed investimenti**, sia a livello gestionale che impiantistico, per migliorare l'efficienza energetica e nel contempo promuovere una gestione più sostenibile delle risorse energetiche all'interno dei propri processi.

Elenchiamo alcune di queste importanti **attività in ambito di energia elettrica e termica**:

- **Graduale e costante sostituzione di tutti i motori elettrici esistenti con motori altamente efficienti** dal punto di vista energetico;
- **Adozione di impianti di servizio a minor consumo energetico**, come le pompe del vuoto controllate tramite inverter, per ottenere un risparmio significativo di energia elettrica;
- **Progressiva sostituzione delle lampade con modelli ad alta efficienza**, contribuendo così a ridurre il consumo di energia per l'illuminazione;
- **Installazione di inverter che ottimizzano i consumi energetici**, specialmente durante le fasi di avvio e spegnimento dei macchinari;
- **Attuazione di una diagnosi energetica** mediante campionamenti e monitoraggi, conformemente alle normative del Decreto Legislativo 102/2012;
- **Realizzazione di un impianto di tri-cogenerazione** per massimizzare l'efficienza nella produzione simultanea di energia elettrica, termica e frigorifera entrato ufficialmente in attività sul finire del 2021.



Uno degli aspetti a cui l'Azienda Granoro dedica grande attenzione riguarda **i consumi di energia elettrica**, autoprodotta e assorbita dalla rete nazionale, e **di energia termica**, ottenuta dalla combustione di gas metano. Le aziende pastaie di rilevanza come Granoro sono caratterizzate da grandi consumi di entrambe le fonti di energia e sono classificate quindi come attività sia energivore che gasivore. Per le ragioni appena esposte l'impatto ambientale inerente ai consumi energetici è **un tema importante e necessario da monitorare ed efficientare** in ogni sua declinazione.

Altre iniziative di efficientamento

L'impegno dell'Azienda su questi temi si declina anche con la scelta di utilizzare energie rinnovabili.

Il Pastificio Granoro ha pertanto deciso di prediligere un fornitore la cui percentuale di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili dichiarata è pari al 46%.

Nel 2021 è infatti avvenuto un cambio di fornitore per quanto riguarda l'acquisto di energia elettrica, con l'obiettivo di approvvigionarsi da un produttore con un **mix energetico** contraddistinto da una più elevata percentuale di energia proveniente da **fonti rinnovabili**.

Al fine di migliorare il consumo di energia termica e la relativa efficienza energetica, il Pastificio Granoro ha implementato diverse misure gestionali ed impiantistiche avviando i seguenti **investimenti**:

- **Sostituzione dei vecchi bruciatori a gas metano con modelli elettronici** di ultima generazione ad elevata efficienza;
- Completa **ricostruzione del collettore principale di distribuzione** per ottimizzare i flussi, ridurre le perdite di carico e bilanciare le ramificazioni dell'impianto;
- Costante **manutenzione e ampliamento dei rivestimenti coibentati** per migliorare l'isolamento termico;
- Installazione di **strumentazioni di misura strategiche** per una **contabilizzazione precisa dei flussi energetici** e la loro gestione tramite software dedicato;
- Implementazione di un modello di **software in grado di ottimizzare** l'operatività e la gestione della **centrale termica**;
- **Sostituzione di tre vecchie caldaie con due nuove caldaie di ultima generazione**, dotate di economizzatori per il recupero del gas.

Considerando l'importanza dei consumi energetici, il Pastificio Granoro pone anche grande attenzione alla **verifica costante dei propri consumi** con sistemi di controllo che consentono di evidenziare le aree più critiche per conseguenti interventi migliorativi.

¹ La percentuale di energia proveniente da fonte rinnovabile dichiarata dal proprio fornitore non può essere riconosciuta ai fini della presente contabilizzazione, in assenza di Garanzie d'Origine certificate. Tali garanzie integrate in Italia nel 2011 dal provvedimento di ARERA (Delibera ARG/elt 104/11) si qualificano come certificazioni elettroniche dell'origine rinnovabile delle fonti utilizzate, garantendo ai consumatori che la propria energia consumata sia effettivamente prodotta da tali fonti e non venga commercializzata più volte.

² Per il calcolo degli indicatori si fa riferimento unicamente ai consumi imputabili alle attività produttive degli stabilimenti, escludendo dunque i consumi di carburante del parco mezzi.

Energia consumata divisa per tipologia

GRI 302-1 ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE	2023	2022	2021
Energia elettrica (GJ)			
Totale energia elettrica acquistata e consumata	21.436,92	33.724,44	42.018,12
di cui acquistata da fonti rinnovabili certificate con Garanzia d'Origine ¹	-	-	-
Totale energia elettrica autoprodotta e venduta	-	-	-
Cogeneratore (GJ)			
Energia elettrica autoprodotta e consumata	27.182,52	13.974,48	9.739,44
Energia termica autoprodotta e consumata	14.571,12	7.444,90	4.648,08
Energia frigorifera autoprodotta e consumata	8.129,82	4.422,04	2.510,56
Diesel (GJ)			
Consumi gruppo elettrogeno	122,39	120,07	162,42
Metano (GJ)			
Gas naturale per processo produttivo	90.259	101.804	107.563
Parco auto aziendale (GJ)			
Gasolio	338,54	318,86	310,02
Benzina	8,42	19,77	0,00

GRI 302-3 INTENSITÀ ENERGETICA DEI CONSUMI INTERNI ²	2023	2022	2021
Totale consumi energetici (GJ)	162.048,65	161.828,51	166.951,21
Volumi di pasta prodotti (t)	69.856,74	66.285,85	72.889,34
GJ/t prodotte	2,32	2,44	2,29

L'entrata in funzione del cogeneratore ha garantito l'autoproduzione di energia elettrica (55% circa del totale assorbito dall'intero stabilimento) accoppiata ad energia termica, sotto forma di acqua surriscaldata, oltre ad acqua refrigerata da utilizzarsi nella conduzione del processo tecnologico di produzione.

A causa della congiuntura geopolitica internazionale che ha determinato un significativo incremento dei prezzi del gas metano, non è stato però possibile sfruttare il pieno potenziale dell'impianto, il quale è stato oggetto di una conduzione discontinua.

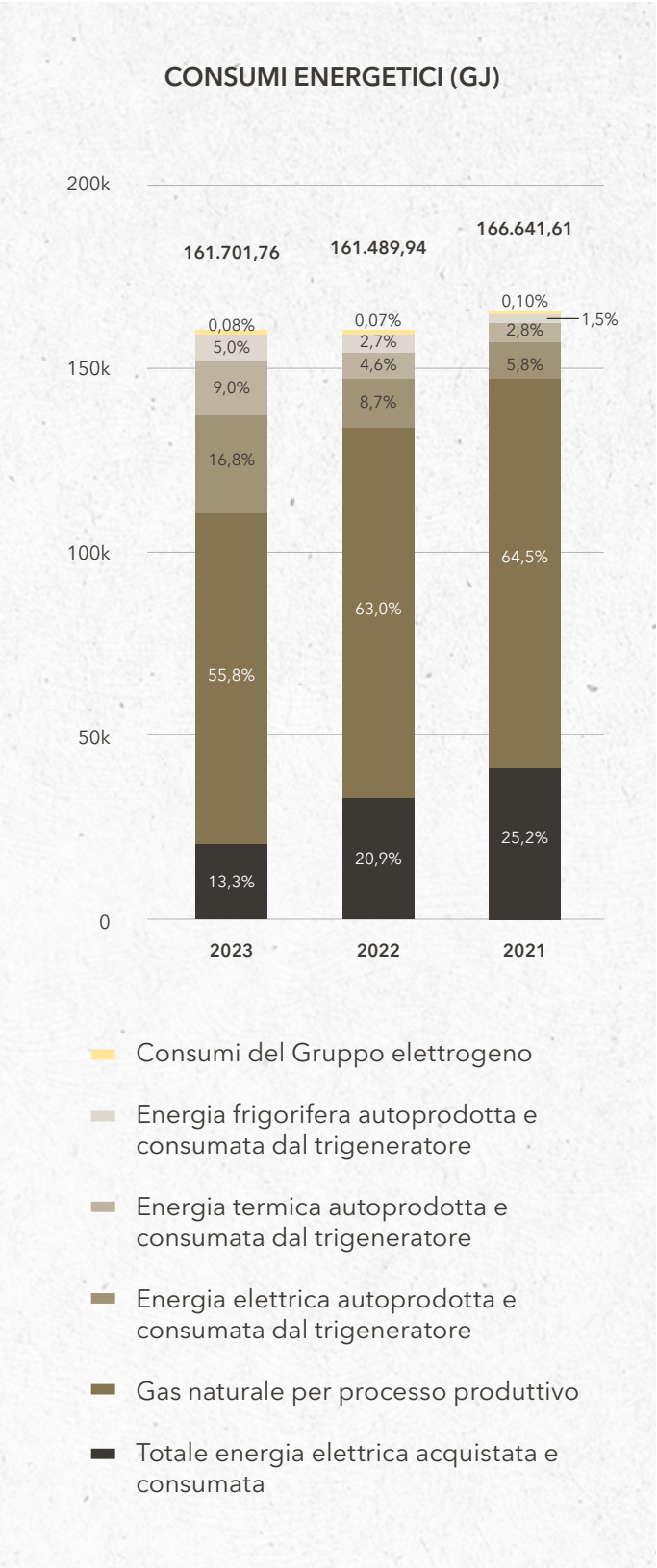
Ristabilito il funzionamento costante dell'impianto cogenerativo ad alta efficienza di nuova installazione, il Pastificio Granoro potrà usufruire delle seguenti benefici energetici ed ambientali:

- Il 60% dell'energia elettrica richiesta dall'intero stabilimento verrà fornita dall'impianto di trigenerazione;
- Circa il 20% dell'energia termica, necessaria per il ciclo produttivo nelle fasi di essiccazione del prodotto, verrà recuperata dal sistema di scarico dei fumi combusti del motore endotermico. Tramite uno scambiatore di calore posto parallelamente al circuito di post-trattamento dei gas combusti si riesce a recuperare circa 800 kW termici da cedere integralmente all'impianto di acqua surriscaldata in ingresso alla centrale termica di stabilimento;



- Sfruttando un assorbitore a ciclo chiuso si riesce a fornire il 100% dell'energia frigo necessaria al processo produttivo sotto forma di acqua refrigerata. Questa modalità di conversione energetica permette allo stabilimento Granoro di spegnere completamente l'impianto frigorifero da circa 200 kW elettrici.

L'Azienda, in ottica di riduzione dei propri consumi e ottimizzazione dei processi produttivi, misura e valuta la propria efficienza energetica con cadenza annuale, analizzando l'intensità energetica per avere contezza dei consumi di energia per unità di prodotto pasta.



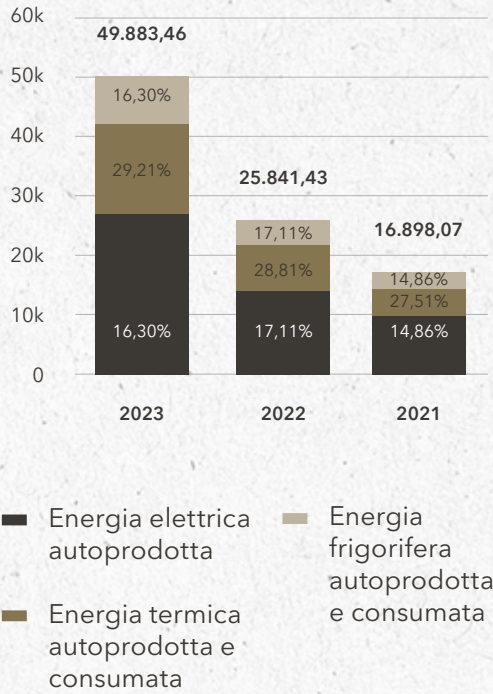


Iniziative e progettualità in atto e per il futuro

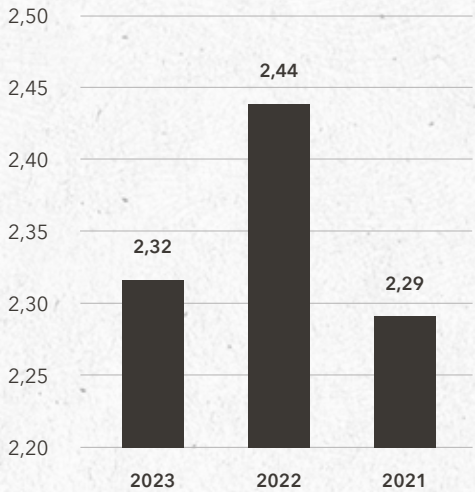
L'Azienda Granoro ha già concluso uno studio ed una valutazione per la sostenibilità energetica da **pannelli fotovoltaici**. Il progetto prevede l'installazione, nei prossimi anni, di un impianto fotovoltaico capace di **soddisfare la restante quota parte di energia elettrica non prodotta dal cogeneratore** e pari a circa il **40%** del fabbisogno energetico dell'intero stabilimento. L'impianto verrà posto sui tetti dei nuovi capannoni e sul terreno delle zone verdi limitrofe.

Inoltre, durante il 2022 l'azienda ha **aggiornato** la propria **centrale termica per la produzione di acqua surriscaldata**, indispensabile nelle fasi di essiccazione del prodotto pasta, sostituendo tre delle sei caldaie in attivo, con due di uguale capacità produttiva ma più efficienti in termini di consumi. L'introduzione di questi aggiornamenti ha comportato un aumento nel rendimento generale di qualche punto percentuale e contribuisce a **ridurre le emissioni di anidride carbonica e monossidi e biossidi di azoto** prodotte. Inoltre sono stati implementati due stadi di economizzatori per il recupero termico dei fumi in uscita dalle caldaie che permettono di **incrementare ulteriormente l'efficienza globale dell'impianto**.

FOCUS PRODUZIONE DI ENERGIA DEL TRIGENERATORE (GJ)



INTENSITÀ ENERGETICA (GJ/ t pasta prodotte)



4.3 Emissioni e impronta carbonica

I consumi energetici che coinvolgono Pastificio Granoro sono le principali cause delle emissioni clima alteranti prodotte dall’azienda, che sono state calcolate e presentate in questo documento in piena conformità con le indicazioni previste dai nuovi standard GRI.

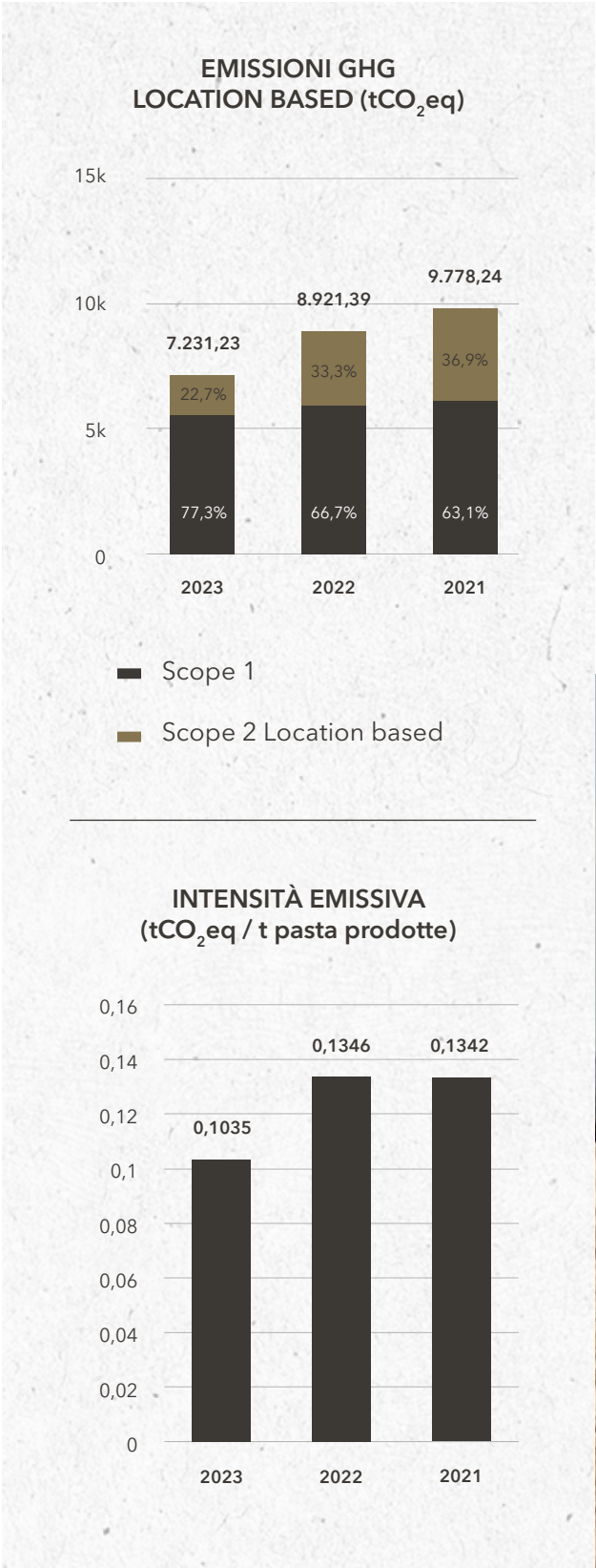
Le emissioni rendicontate da Pastificio Granoro sono dunque principalmente riconducibili a due categorie emissive, note come Scope 1 e Scope 2:

- **Emissioni dirette Scope 1:** sono le emissioni che sono direttamente generate dalle attività interne dell’azienda o dalle realtà controllate da essa. Nella maggior parte dei casi, queste emissioni provengono dalle fonti stazionarie di combustione, necessarie per la messa in moto e il funzionamento degli impianti, e dalle fonti di combustione mobili come i mezzi di trasporto di proprietà dell’azienda e utilizzati dai dipendenti.
- **Emissioni dirette Scope 2:** sono le emissioni indirette e derivanti dalla produzione di elettricità, vapore o calore acquistata da Pastificio Granoro per le sue attività. Queste emissioni sono prodotte in luoghi diversi da quello in cui vengono consumate e sono attribuite all’azienda in quanto responsabile della loro produzione essendo la consumatrice finale.

Il calcolo viene effettuato seguendo due possibili metodologie: l’approccio *market-based* stimato a partire dai fattori di emissione relativi all’energia elettrica prodotta dai fornitori di Pastificio Granoro, oppure mediante l’approccio *location-based* che si basa invece su fattori di emissione relativi al mix energetico nazionale.



GRI 305 - EMISSIONI	2023	2022	2021
GRI 305-1 Emissioni dirette Scope 1 (t CO ₂ eq)			
Consumi di gas metano processo	4.545,83	5.070,19	5.372,14
Consumi diesel gruppo elettrogeno	7,17	7,16	9,52
Consumi di benzina	0,41	0,99	-
Consumi diesel	19,84	19,02	18,17
F-Gas	1.015,95	856,09	769,16
Totale Scope 1	5.589,20	5.953,46	6.168,99
GRI 305-1 Emissioni dirette Scope 2 (t CO ₂ eq)			
Da energia elettrica acquistata - location based	1.642,03	2.967,93	3.609,25
Da energia elettrica acquistata - market based	3.003,87	4.315,77	5.370,30
Totale Scope 1 + Scope 2 Location based	7.231,22	8.921,40	9.778,24
Totale Scope 1 + Scope 2 Market based	8.593,07	10.269,23	11.539,29
GRI 305-4 Intensità emissiva			
Quantità prodotte (t)	69.856,74	66.285,85	72.889,34
t CO ₂ eq location based / t prodotte	0,1035	0,1346	0,1342



Le emissioni dell’Azienda sono rimaste pressoché stabili nel tempo, e si osserva una sostanziale riconferma con una netta predominanza delle emissioni Scope 1. L’incremento osservabile per tale categoria emissiva risente inevitabilmente delle considerazioni già fatte in precedenza e riguardanti il trigeneratore: l’entrata

in attività di quest’ultimo ha determinato un significativo incremento dei volumi di gas naturale prelevati e combust. Tale incremento viene compensato dai minori quantitativi di energia elettrica prelevata da rete, con una graduale diminuzione delle emissioni Scope 2.

Analizzando le emissioni provenienti dalle attività di refrigerazione, l’azienda sta implementando

nuovi impianti ad alta efficienza che sfruttano il più ecologico refrigerante HFC 134-a, molto meno inquinante rispetto al passato. È stato avviato inoltre un processo di sostituzione di tutti i restanti gas refrigeranti dei più piccoli impianti ausiliari a servizio del processo produttivo, con analoghi gas a minor impatto ambientale e maggior sostenibilità.

Analizzando i dati per unità di prodotto è, inoltre, possibile valutare ancora una volta l’impronta carbonica di Granoro alla luce delle variazioni dei propri volumi di produzione. Nel triennio di analisi si osserva un miglioramento significativo di tale indicatore nell’ultimo anno, che testimonia il vero impegno del Pastificio nel rendere la propria produzione sostenibile ed efficiente.





Politica aziendale per la gestione delle emissioni

Pastificio Granoro si è dotato di una specifica politica aziendale per monitorare e gestire le emissioni inquinanti di cui l'azienda è responsabile, supervisionando le normali attività di produzione e di fornitura.

Tra le attività di processo responsabili di tali emissioni si ritrovano:

- La **combustione del metano nella centrale termica** per produrre acqua surriscaldata per scopi produttivi e per il riscaldamento;
- La **fase di essiccazione della pasta** nelle linee di produzione;
- Gli **impianti di trasporto pneumatico** delle semole di grano duro;
- L'**impianto di produzione del vuoto** all'interno delle impastatrici.

Tutte le emissioni inquinanti generate vengono adeguatamente convogliate, segnalate, autorizzate e costantemente monitorate in conformità alla legge: Pastificio Granoro attua con regolarità tutte le analisi richieste dalla legge e nel rispetto di specifiche autorizzazioni, fornendo i risultati agli enti competenti tra cui il Settore Ecologia della Città Metropolitana di Bari, il Settore Chimico-Ambientale del Presidio Multinazionale di Prevenzione dell'ARPA Puglia, l'ASL BA/1 e il Sindaco del Comune di Corato.

L'azienda pone la medesima attenzione anche a tutte le emissioni di tipo odorigeno in conformità con la Legge Regionale³, svolgendo analisi per determinare possibili fonti emissive odorigene all'interno del proprio sito.

In queste analisi vengono considerate tutte le emissioni risultanti dai processi industriali e i controlli sulle emissioni vengono svolti da un laboratorio di analisi specializzato che, successivamente, classifica le emissioni analizzate in base alla loro origine e alle rispettive caratteristiche.

Nel corso degli anni è stato comunque possibile appurare la lieve entità degli impatti ambientali e sociali legate agli impatti odorigeni ascrivibili alle attività produttive di Granoro.

³ Legge Regionale Regione Puglia 16 luglio 2018 nr. 32 "Disciplina in materia di emissioni odorigene"

4.4 I consumi idrici

Lo stabilimento industriale si inserisce all’interno di un contesto territoriale esente da vincoli idrogeologici derivanti dal PPTR (Piano Paesistico Territoriale Regionale per il Paesaggio) della Regione Puglia o provenienti dal Piano di Bacino Stralcio per l’Assetto Idrogeologico (PAI).

Il Pastificio Granoro non presenta, all’interno di un raggio di 200 metri da qualunque punto del sito, pozzi e preleva direttamente dalla rete sotto il controllo dell’AQP (Acquedotto Pugliese) l’acqua potabile necessaria al processo produttivo e per le esigenze igieniche.

L’acqua prelevata viene trattata con processi di ultrafiltrazione e sterilizzazione per garantirne l’idoneità, prima di impiegarla nel processo di impasto.

Tra le attività che impiegano la risorsa idrica ricadono **le attività di lavaggio delle trafilare, i servizi igienici, le attività d’irrigazione di supporto e infine il sistema antincendio.**

Dopo aver implementato l’impianto di trigenerazione nel 2021, l’acqua prelevata dall’Azienda è utilizzata anche per garantire il suo corretto funzionamento attraverso **l’alimentazione di una torre evaporativa** che bilancia le perdite tramite evaporazione. È però importante segnalare che il consumo legato a questa attività specifica non è stato considerato nel calcolo totale dell’acqua utilizzata all’interno del processo produttivo, in modo da rendere possibile un paragone con gli anni precedenti.

A dimostrazione dell’impegno del Pastificio Granoro per **ridurre il proprio utilizzo della risorsa idrica**, come viene evidenziato dalla tabella a fianco, è possibile notare una riduzione progressiva nei **prelievi d’acqua** dell’Azienda, che **nel 2022 sono diminuiti del 7% rispetto al 2021 e del 17% rispetto al 2020.**



GRI 303-3 - PRELIEVO IDRICO (mc)	2023	2022	2021
Acqua prelevata da pozzo (mc)	0	0	0
di cui acqua dolce (≤1000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0	0
di cui altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0	0
Acqua prelevata da acquedotto (mc)	43.025	43.901	47.196
di cui acqua dolce (≤1000 mg/l di solidi disciolti totali)	43.025	43.901	47.196
di cui altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0	0
Totale acqua prelevata (mc)	43.025	43.901	47.196

GRI 303-4 - SCARICO IDRICO (mc)	2023	2022	2021
Totale metri cubi scaricati in reti fognarie	16.009	14.167	14.587
di cui acqua dolce (≤1000 mg/l di solidi disciolti totali)	16.009	14.167	14.587
di cui altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	0	0	0

GRI 303-3 CONSUMI IDRICI (mc)	2023	2022	2021
Totale metri cubi consumati	27.016	29.734	32.609

Dalla tabella precedente è possibile constatare come il Pastificio Granoro abbia ridotto progressivamente i propri consumi idrici nel triennio considerato; nello specifico, i consumi nel 2023 si sono ridotti circa del 10% rispetto l'anno precedente e del 20% se paragonati al 2021.

Questo rappresenta un'altra prova della dedizione aziendale

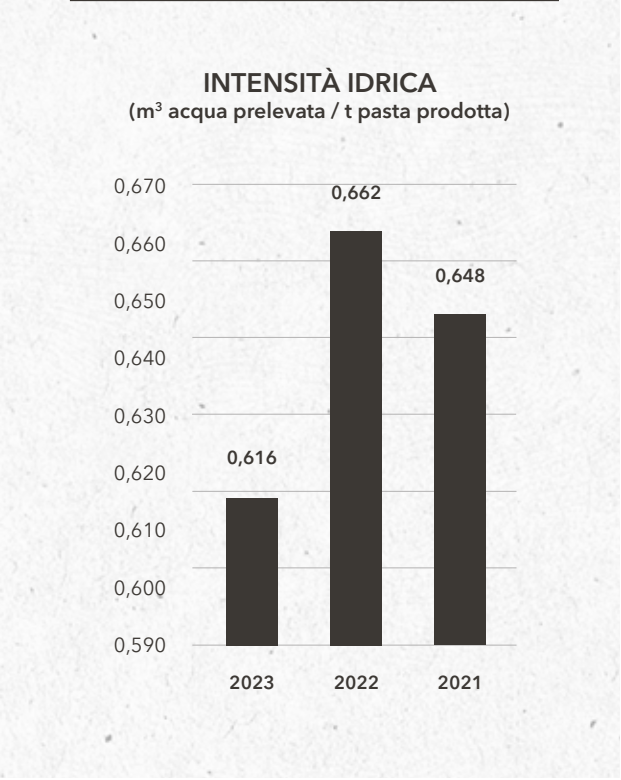
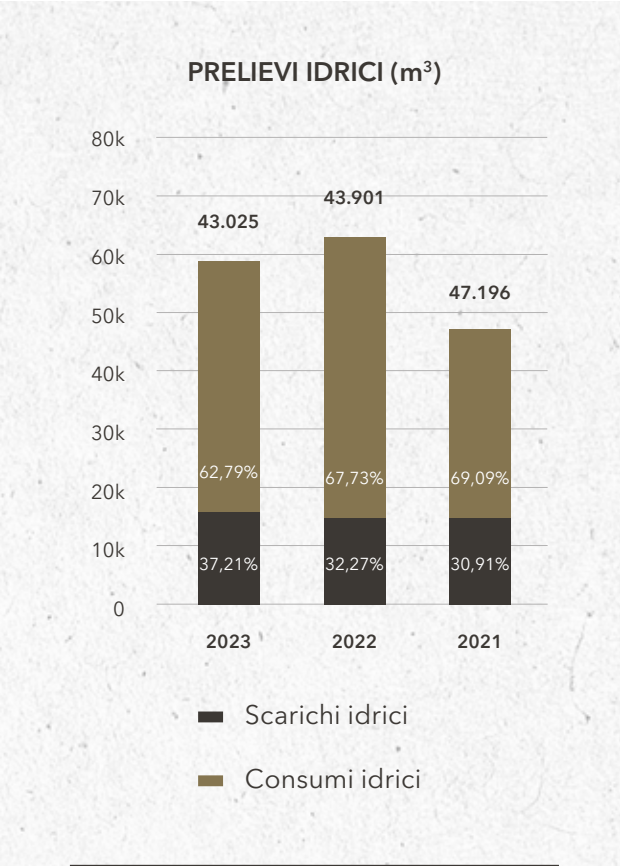
verso l'efficientamento delle proprie operazioni che, nel corso degli anni, sono state ottimizzate per ridurre il consumo d'acqua.

In particolare, tramite l'integrazione del sistema di gestione ambientale, l'Azienda ha avviato un programma di monitoraggio dei consumi con l'implementazione di alcuni contatori differenziali per settori,

al fine di supervisionare e prevenire eventuali perdite causate da possibili anomalie nel funzionamento degli impianti.

Analogamente a quanto discusso per i consumi energetici, l'attenzione di Granoro sull'uso attento delle risorse passa attraverso un monitoraggio dedicato degli indicatori di efficienza.

L'intensità idrica nel 2023, intesa come m³ acqua prelevata/tonnellata pasta prodotta, è diminuita dell'8% rispetto al 2022.



Gestione delle acque reflue

Per quanto riguarda la gestione delle acque reflue, **gli scarichi idrici sono generati dal processo produttivo e sono il risultato delle attività di lavaggio delle trafilare, dell'impianto utilizzato per demineralizzare l'acqua, dell'utilizzo dei servizi igienici e delle attività di pulizia delle strutture.** Gli impianti di raffreddamento dell'azienda sono a circuito chiuso e quindi non vengono prodotti scarichi.

L'Azienda, attraverso il processo di **abbattimento della carica organica (BDO) mediante ossigenazione**, tratta gli scarichi generati dalle trafilare per poi inviarli insieme agli scarichi civili all'impianto di depurazione.

Successivamente, il Pastificio Granoro processa i reflui all'interno di un **impianto di depurazione biologico a "fanghi attivi"**, producendo ridotte quantità di fanghi trattati come rifiuto speciale. Al fine di garantire il corretto funzionamento dell'impianto, esso è sottoposto a costanti controlli e manutenzioni da parte di un'azienda specializzata incaricata di monitorare le caratteristiche chimico-fisiche delle acque reflue. L'efficienza impiantistica è garantita da scrupolose e frequenti **verifiche** come di seguito specificato:

- **controlli e regolazioni quotidiane** da parte del personale interno opportunamente formato;
- **controlli manutentivi e analisi chimico-fisiche generiche** con cadenza bimestrale da parte di un'azienda specializzata;
- **5 analisi chimico-fisiche specifiche** all'anno, secondo le direttive vigenti del D.lgs. 152/06, con opportuna frequenza da parte di un'azienda specializzata;
- **1 analisi chimico-fisica specifica** all'anno, secondo le direttive vigenti del D.lgs. 152/06, **da parte di un terzo laboratorio chimico** esterno e certificato;
- **1 analisi chimico-fisica specifica all'anno non concordata da parte dell'ente AQP** (Acquedotto Pugliese) che gestisce la rete fognaria.



L'Azienda effettua dunque la **raccolta e il trattamento delle acque di scarico** oltre ad impiegare, a seguito di ulteriori trattamenti dedicati, le acque meteoriche provenienti dai tetti, caditoie e piazzali esterni.

Successivamente l'acqua viene immessa in falda tramite una serie di **pozzi** anidri ubicati a valle dell'impianto: pur non essendo le acque meteoriche soggette ad alcun tipo di contaminazione con

sostanze pericolose, gli impianti di raccolta e trattamento di tali acque vengono sottoposti a costante sorveglianza ambientale in merito all'efficienza e alla qualità delle acque in uscita per assicurare il rispetto dei limiti di legge.

Il **monitoraggio degli scarichi viene poi affidato a un laboratorio esterno qualificato**. Le acque meteoriche sono così recuperate in sub-irrigazione per il terreno nei dintorni dell'azienda.

Vi è infine un ulteriore impianto destinato al **trattamento delle acque meteoriche di "prima pioggia"** raccolte sulla piazzola di deposito temporaneo dei rifiuti.

Iniziative e progettualità in atto e per il futuro

Il Pastificio Granoro, in linea con la propria strategia di sostenibilità, si impegna ad **efficientare ulteriormente i suoi consumi d'acqua** ponendosi l'obiettivo di prevenire l'inquinamento delle risorse idriche, ridurre le quantità di acqua utilizzata e migliorare il proprio impatto ambientale relativo alla risorsa idrica.

Per raggiungere questo obiettivo sono stati introdotti misuratori di portata dell'acqua per avere dati numerici affidabili riguardo i suoi flussi e per migliorarne la gestione tramite una digitalizzazione dei controlli. Inoltre, Granoro svolge **attività di sensibilizzazione per gli operatori addetti al lavaggio trafilare** al fine di promuovere un utilizzo efficiente dell'acqua.

4.5 La gestione del packaging

Le tematiche della sostenibilità vengono considerate con attenzione nella gestione delle materie prime tanto quanto nell'utilizzo dei materiali da imballaggio, considerata come una componente essenziale della propria mission aziendale.

A tal proposito, vi è stato un grande impegno nell'ultimo triennio nel perseguimento di questi obiettivi di sostenibilità, rispondendo alle sfide imposte dalle rinnovate esigenze globali e agendo secondo i principi di trasparenza. Infatti, in riferimento all'anno 2019, è stato il primo pastificio ad assumere l'impegno di **utilizzare un packaging interamente riciclabile nella carta** per la produzione di pasta biologica della linea Granoro "BIO".

L'impegno è stato rinnovato anche per i formati della linea **Granoro "Dedicato"**, utilizzando la **carta riciclabile Aticelca 501, certificata FSC, al fine di ridurre le emissioni di CO₂, riducendo l'uso di plastica del 35% per ogni confezione**. Grazie all'adozione di questo nuovo sistema, l'imballaggio risulta **smaltibile nella carta**, componente equivalente all'attuale **70%** del packaging a scapito di una riduzione della **plastica**, utilizzata per il restante **30%**.

Come riportato in precedenza, l'azienda adotta un proprio **Sistema di Gestione Ambientale (SGA) per l'identificazione e la valutazione di tutti i possibili impatti ambientali** causati dalle proprie operazioni, prodotti e servizi. In questa fase non sono solo considerate le attività con le quali l'azienda genera direttamente gli impatti individuati, ma vengono anche inclusi gli impatti prodotti da attività esterne all'azienda e per i quali non è possibile avere un presidio diretto.

Per questa ragione, il SGA utilizzato da Pastificio Granoro racchiude tutte le responsabilità, strutture organizzative, procedure, procedimenti e risorse impiegate per il raggiungimento degli obiettivi e per il corretto funzionamento della politica ambientale dell'azienda. Questo sistema di gestione ambientale viene documentato all'interno di un **manuale ambientale e in una lista di metodologie e regole** gestionali e di comportamento definite dall'organizzazione per incrementare le proprie performance ambientali.



La prima fase nella valutazione degli impatti consiste in un’analisi del rischio per verificare l’esposizione di differenti aspetti in diverse condizioni operative: standard, anomale e di emergenza.

Ciascuno degli aspetti analizzati viene prioritizzato in base agli impatti che produce sull’ambiente, considerando la loro gravità e la probabilità che possano verificarsi, e successivamente vengono definiti i rischi sulla base dell’importanza riservata ai singoli impatti.

Pastificio Granoro si avvale delle “Best Available Techniques” (BAT) per gestire gli impatti individuati e stabilire dei piani di miglioramento; inoltre, l’azienda crede sia fondamentale perseguire attività di ricerca e sviluppo e investe nelle ultime tecnologie e risorse per ottimizzare la propria produzione.

È anche importante sottolineare l’importanza assunta da Granoro di una comunicazione trasparente è alla base dell’instaurazione di legami di fiducia con i clienti, i consumatori, i dipendenti e soprattutto i fornitori delle materie prime.

L’Azienda, infatti, si impegna per **aumentare il coinvolgimento dei fornitori** attraverso la promozione della propria mission e vision, in ottica di espandere anche alla propria catena di fornitura i valori e i principi di tutela ambientale che guidano le attività aziendali.



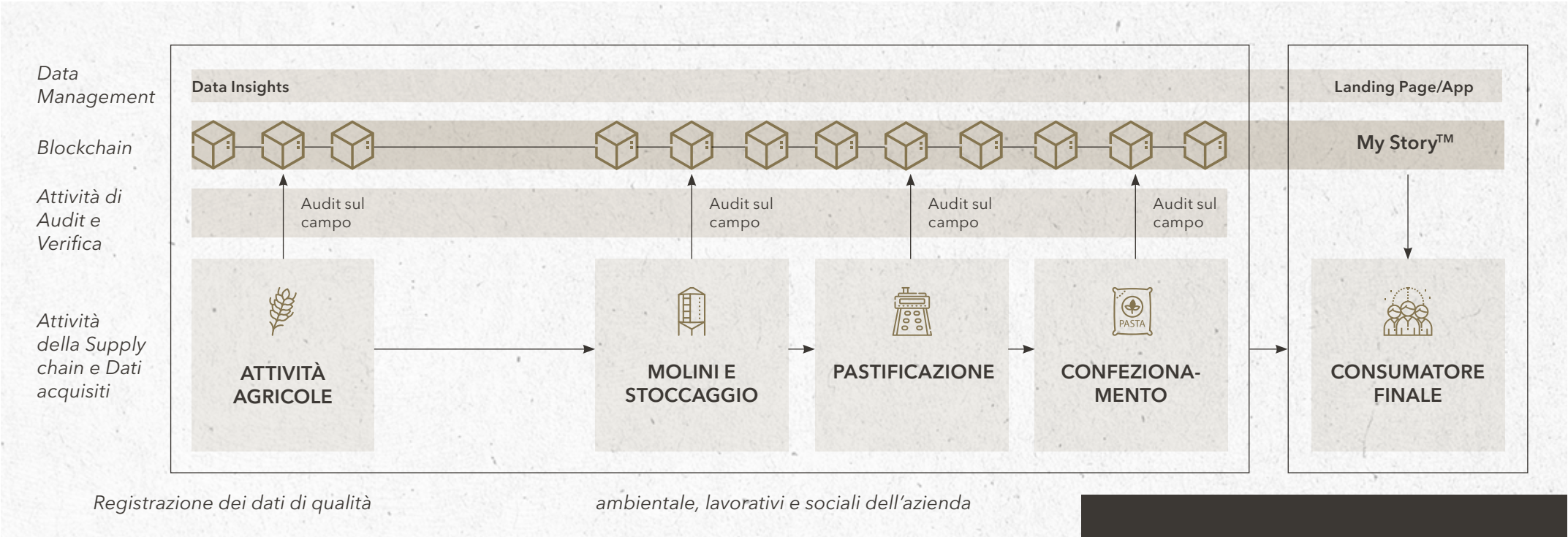
4.5.1 Da contenitori di prodotti, a contenitori di storie

Lunga cinque decenni, la storia di Granoro entra in un altro capitolo. Si addentra in una nuova dimensione comunicativa con uno storytelling che racconta la pasta come una cosa semplice, eppure **capace di riunire intere generazioni di italiani attorno alla tavola e metterle d'accordo con il fascino del gusto.**

Questa operazione di rebranding ha radici nel passato e visione nel futuro. Nel presente, c'è invece la consapevolezza di un brand che sa che per evolvere nel mercato è fondamentale **dialogare con la contemporaneità, fatta di nuove esigenze ambientali e inedite sensibilità all'acquisto.**

La tradizione, ritrovata nell'eccellenza delle materie prime su cui Granoro conta da sempre **e che nella Linea Dedicato prodotta solo con materie prime, grano duro, pomodori e olive, coltivate in Puglia, trova la sua espressione più completa,** e l'innovazione, espressa dall'introduzione di nuove tecnologie sostenibili, hanno dato vita a una **nuova grammatica della marca che ruota attorno ai valori della semplicità artistica, della manualità artigianale e della valorizzazione del prodotto.** Valori che si riflettono nel packaging System della linea "Dedicato", prodotta da una filiera tutta pugliese. Un tributo alla terra, dal campo al prodotto finito.

I nuovi pack non solo si distinguono per l'eleganza del design e per una raffinata leggerezza, ma anche per il loro carattere espressivo capace di raccontare **la storia di**



Granoro e il forte e appassionato legame con la propria terra. Con l'applicazione della tecnologia blockchain sul packaging della linea "Dedicato", grazie alla soluzione My Story™ di Dnv, ogni confezione racconta ai consumatori tutte le attività della filiera attraverso un Qr Code. Dalla geolocalizzazione dell'appezzamento, alle attività colturali, alla raccolta, sottolineando il rispetto dell'autenticità sull'origine del grano.

La filiera di Granoro non è solo tracciabile, ma visitabile nella realtà, è un itinerario di cui è possibile conoscere ogni passaggio.

L'approccio data-driven della tecnologia blockchain veicola la trasparenza del marchio, che si accredita di fronte a stakeholder e clienti, e dà vita a un **percorso di co-design di appartenenza al brand.** In questa operazione, la blockchain agisce da facilitatore, perché:

- **mostra l'impegno del marchio** verso il rispetto dell'ambiente e il recupero della tradizione pugliese, e lo traduce in una cosa semplice;
- **apre un dialogo autentico** tra tutti gli attori della filiera. Agricoltori, industria e consumatori accedono a informazioni fondamentali, finendo per sentirsi parte di un progetto più ampio.

Una novità così importante aveva bisogno di un debutto all'altezza del lavoro di ricerca e delle sfide affrontate durante il percorso di rebranding e **Cibus 2022**, la fiera internazionale di riferimento dell'agroalimentare Made in Italy, rappresentava quindi il miglior palcoscenico di settore. Presentati in anteprima a buyer internazionali e stakeholder del segmento della distribuzione, i nuovi pack della linea Granoro hanno saputo raccontare la loro evoluzione comunicativa: da contenitori di prodotti a contenitori di una storia comune.

Nuove forme d'arte, antichi materiali d'origine

Il talento di **Michele Plati** è noto nell'ambito degli allestimenti floreali. Grazie al suo studio accurato del concept, Plati è il primo Architetto dei fiori in Italia e il vincitore della sesta edizione del concorso di arte floreale "Bouquet Festival di Sanremo 2022".

In occasione del Cibus di Parma, **le sue creazioni sono state ospitate nello stand di Granoro.** In linea con gli elementi naturali del brand e gli echi della sua origine, l'arte del fiorista ha dato vita a **installazioni inedite di grande impatto sul pubblico e basso impatto sull'ambiente,** realizzate con legno, ceramiche pugliesi, travertini, tronchi d'albero, midollino, spighe, pasta e grano.

4.6 La gestione dei rifiuti

Diverse sono le attività di Pastificio Granoro responsabili di significativi quantitativi di rifiuti aziendali:

- Produzione e confezionamento di pasta;
- Manutenzione delle linee di produzione e delle macchine/attrezzature;
- Dismissione di impianti, macchine, attrezzature obsolete;
- Attività di ufficio e di servizio.

Tra il 2023 e il 2022 i quantitativi di rifiuti prodotti si sono ridotti lievemente del 0.845%, ma questa tendenza positiva viene riscontrata analizzando anche il 2021 (10%). Ponendo maggior dettaglio sulla natura dei rifiuti totali prodotti dal Pastificio Granoro e sulla loro ripartizione, appare facilmente analizzabile come il dato sia rimasto invariato fra rifiuti speciali pericolosi e rifiuti speciali non pericolosi.

Nel triennio analizzato la percentuale di rifiuti pericolosi è rimasta costante rispetto ai rifiuti non pericolosi con una netta predominanza di quest'ultimi nel bilancio complessivo dello stabilimento.

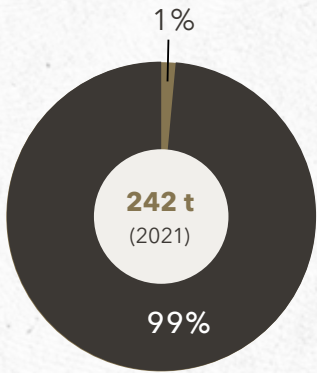
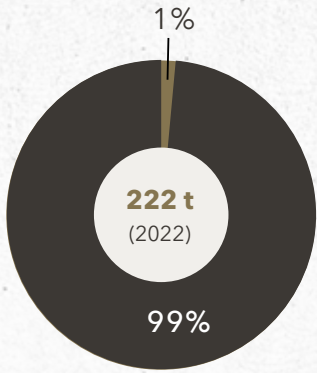
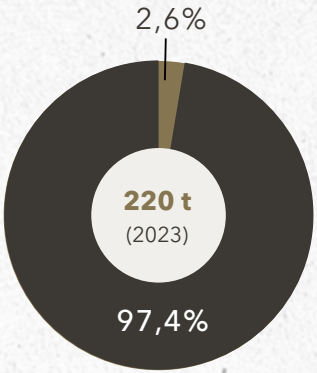
Il dato complessivo sulla produzione dei rifiuti risulta però, senza opportune considerazioni al contorno, poco significativo per la valutazione delle performance ambientali della società, in quanto condizionato da attività

periodiche e/o sporadiche, spesso straordinarie, quali revisioni, dismissioni di macchinari che inevitabilmente modificano la composizione e i quantitativi di residui prodotti.

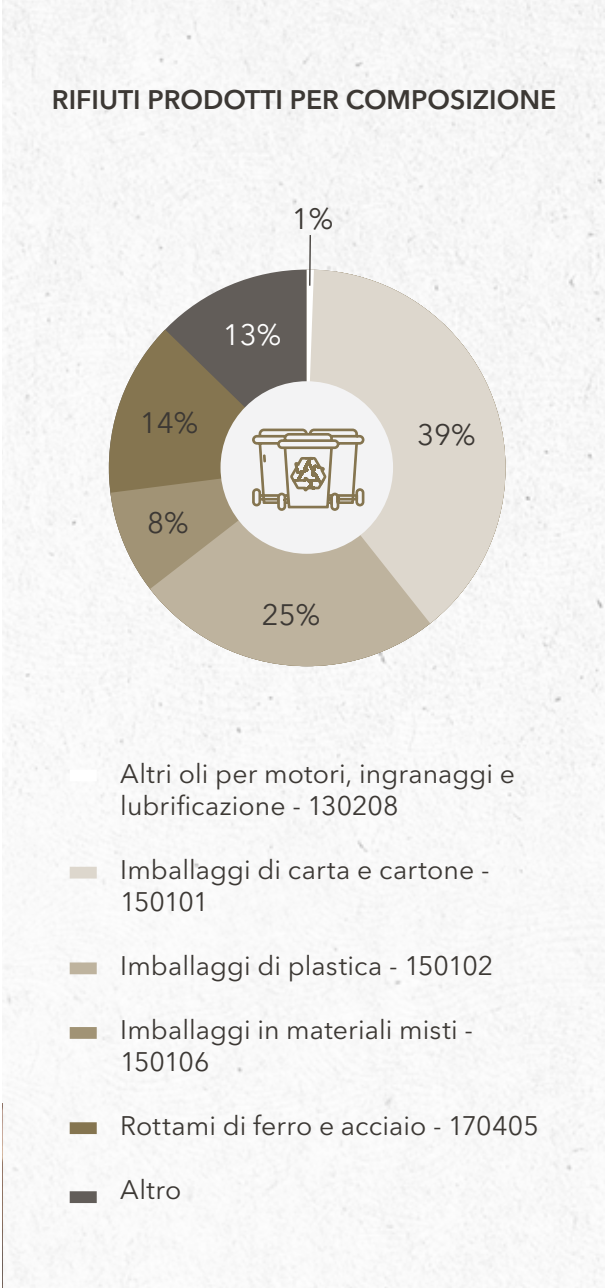
Per tale motivo è più opportuno incentrare la valutazione a **specifiche tipologie di rifiuto**, direttamente correlate alle normali attività di svolgimento dell'attività produttiva che meglio possono testimoniare l'andamento delle performance ambientali aziendali.



TONNELLATE DI RIFIUTI PRODOTTE



■ Rifiuti non pericolosi
■ Rifiuti pericolosi



Tra i rifiuti maggiormente prodotti si ritrovano codici EER relativi ad imballaggi in carta e cartone (EER 150101) ed imballaggi in plastica (EER 150102). In termini percentuali gli imballaggi cartacei rappresentano circa il 40% dei rifiuti prodotti e quelli in materiale plastico il 25%.

Di queste solo una quota trascurabile è riconducibile alle attività non strettamente connesse al processo produttivo: la maggior parte viene infatti prodotta dalle attività di imballaggio del prodotto finito e le relative quantità sono direttamente proporzionali alle produzioni annue e alla variabilità del numero delle referenze, aspetto quest’ultimo accompagnato da una produzione fisiologica di rifiuto per via del settaggio e della regolazione delle macchine per ogni cambio di formato.

Per gli **imballaggi in carta e cartone** si osserva un miglioramento gestionale attraverso un percorso di sensibilizzazione degli operatori per la riduzione degli sprechi di imballaggio, il tutto corredato dall’ammodernamento di alcuni impianti che ha reso più agevole il cambio di imballaggio e, dunque, i quantitativi di scarto prodotti dalle fasi di messa a punto.

Discorso analogo può essere fatto per gli **imballaggi in plastica** riconducibili al EER 150102: l’imballaggio del prodotto in sacchetti di polipropilene genera inevitabilmente scarti, anch’essi frutto della frequenza giornaliera del cambio di formato.

Le attività di efficientamento dei processi hanno coinvolto anche queste linee di imballaggio, comportando una **riduzione dello scarto prodotto del 14%** rispetto al 2021.

Oltre ai residui provenienti dalle attività di imballaggio, particolare attenzione viene posta a rifiuti pericolosi, quali gli oli esausti (identificati dal codice EER 130208): quest’ultimi sono generati dalle continue attività di manutenzione necessarie per il corretto funzionamento degli impianti di produzione e delle attrezzature.

Con **1.160 chilogrammi** prodotti nel solo 2023 essi rappresentano **l’1% degli scarti totali generati**.

Per un continuo processo di miglioramento sulle matrici ambientale e sulla sostenibilità, l’azienda Granoro ha intrapreso un processo di sostituzione graduale di tutti gli olii minerali, utilizzati all’interno degli impianti produttivi, con olii sintetici caratterizzati da una sensibile maggiore durabilità e una conseguente migliore gestione e minore smaltimento di **oli esausti**.

Inoltre, Granoro sta gradatamente **riducendo i circuiti di raffreddamento dell’olio**, sfruttando ed implementando nuove tecnologie, riducendo proporzionalmente i volumi di olio complessivamente utilizzati.

I rifiuti prodotti dall’azienda vengono depositati in un luogo adatto al loro **stoccaggio**, divisi per la loro tipologia e pericolosità e contraddistinti dai loro codici specifici. I rifiuti pericolosi sono destinati in contenitori adeguati e tenuti al coperto; nello specifico, gli oli lubrificanti esausti sono tenuti in un’area protetta, isolata da fonti di calore.

In merito alla destinazione dei propri rifiuti, la totalità dei rifiuti pericolosi prodotti viene inviata, grazie al supporto di partner specializzati, ad attività preliminari per le successive operazioni di riutilizzo⁴. Per quanto riguarda invece le categorie di rifiuti non pericolosi, si osserva come **il 91% sia destinato ad attività preliminari per il recupero** mentre la restante parte sia diversamente distribuita tra operazioni preliminari⁵ oltre allo smaltimento diretto⁶.

⁴ Attività identificate con il codice R13 secondo quanto previsto dal D.lgs. 152/2006

⁵ Attività indicate con i codici D13, D14, D15 secondo quanto previsto dal D.lgs. 152/2006

⁶ Attività indicate con i codici D2, D3, D4, D6, D7, D8, D9, D12 secondo quanto previsto dal D.lgs. 152/2006





306-3 RIFIUTI PER COMPOSIZIONE (t)	2023		TOTALE
	NON DESTINATI A SMALTIMENTO	DESTINATI A SMALTIMENTO	
Rifiuti pericolosi	5,68	-	5,68
Rifiuti non pericolosi	202,42	12,08	214,50
TOT	208,10	12,08	220,18

306-4 RIFIUTI NON DESTINATI A SMALTIMENTO (t)	2023		
	IN LOCO	SITO ESTERNO	TOTALE
Rifiuti pericolosi			
Preparazione per il riutilizzo - (R13)	5,68	-	5,68
Riciclo - (R3, R4, R5, R11)	-	-	-
Altre operazioni di recupero - (R2, R6, R7, R8, R9, R10, R12)	-	-	-
Totale	5,68	0,00	5,68
Rifiuti non pericolosi			
Preparazione per il riutilizzo - (R13)	202,42	-	202,42
Riciclo - (R3, R4, R5, R11)	-	-	-
Altre operazioni di recupero - (R2, R6, R7, R8, R9, R10, R12)	-	-	-
Totale	202,42	0,00	202,42



306-5 RIFIUTI DESTINATI A SMALTIMENTO (t)	2023		
	IN LOCO	SITO ESTERNO	TOTALE
Rifiuti pericolosi			
Preparazione per lo smaltimento - (D13, D14, D15)	-	-	0,00
Incenerimento con recupero di energia - (R1)	-	-	0,00
Incenerimento senza recupero di energia - (D10, D11)	-	-	0,00
Conferimento in discarica - (D1, D5)	-	-	0,00
Altre operazioni di smaltimento - (D2, D3, D4, D6, D7, D8, D9, D12)	-	-	0,00
Totale	0,00	0,00	0,00
Rifiuti non pericolosi			
Preparazione per lo smaltimento - (D13, D14, D15)	-	-	0,00
Incenerimento con recupero di energia - (R1)	-	-	0,00
Incenerimento senza recupero di energia - (D10, D11)	-	-	0,00
Conferimento in discarica - (D1, D5)	-	-	0,00
Altre operazioni di smaltimento - (D2, D3, D4, D6, D7, D8, D9, D12)	12,08	-	12,08
Totale	12,08	0,00	12,08



Iniziative e progettualità in atto e per il futuro

Il Pastificio Granoro monitora la propria **efficienza** relativa alla genesi di scarti sulla base del rapporto dei volumi di rifiuti prodotti per unità di quantità di pasta prodotta. In questa analisi, sono considerate le tipologie di rifiuto più comuni prodotte dall'azienda e che sono costantemente presenti essendo parte integrante del normale svolgimento dell'attività produttiva.

Il Pastificio Granoro definisce annualmente un **piano di miglioramento per la produzione di rifiuti provenienti da imballaggi di carta, cartone e plastica**, misurando i coefficienti Kg.Carta/tonnellata pasta prodotta e Kg.Plastica/tonnellata pasta prodotta.

Il Pastificio Granoro ha inoltre definito tra i suoi obiettivi la **riduzione degli scarti** legati alla produzione con un **target fissato in misura "<0,35"** (quintali di rifiuti/tonnellata di pasta prodotta) puntando a ridurre la loro quantità e/o incrementando il loro recupero.

Nel 2023, a dimostrazione dell'impegno aziendale verso una riduzione degli scarti e dell'efficacia delle iniziative intraprese, **questo target è stato raggiunto**. Oltre agli obiettivi legati ad una riduzione degli scarti di produzione, sono stati definiti anche obiettivi per ridurre quelli provenienti dall'imballaggio, sia in plastica (**<0,83 kg rifiuti plastica/tonnellata di pasta prodotta**), che in carta (**<1,75 kg rifiuti carta/tonnellata di pasta prodotta**).

Infine, il Pastificio Granoro ha deciso di individuare un obiettivo anche per i **rifiuti pericolosi**, ponendosi come **target il raggiungimento di <0,05 kg di rifiuti pericolosi/tonnellata di pasta prodotta**.

5. Il valore delle persone

- 5.1 Le persone di Granoro
- 5.2 Training e formazione
- 5.3 Salute e sicurezza
- 5.4 I clienti
- 5.5 Un'Impresa civile: Granoro e la comunità locale



5.1 Le persone di Granoro

In Granoro si percepisce, sin dalla sua nascita, un profondo legame empatico fra Direzione aziendale, staff e i suoi dipendenti, nella convinzione dell'importanza fondamentale del benessere del "fattore umano", inteso letteralmente proprio come "le persone che fanno l'Azienda".

L'Azienda è consapevole di quanto sia caratterizzante, distintivo e lungimirante promuovere un ambiente lavorativo improntato al "well-being" per stimolare la motivazione intrinseca dei dipendenti e per generare valore garantendo un successo a lungo termine. Per l'Azienda il concetto di "Qualità" non è solo un buon prodotto ma un modo globale di essere, comportarsi e interrelarsi fra Direzione, dipendenti, collaboratori, interlocutori esterni, istituzioni, sia sul piano prettamente lavorativo che etico e di valori (educazione, rispetto reciproco, dialogo, ascolto, prevenzione conflitti).

L'Azienda Granoro è conosciuta da tutti per il contraddistinguersi nel rispetto attivo e costante dei diritti di tutti i suoi lavoratori, a prescindere dai periodi positivi o negativi che attraversa, assicurando pari opportunità e tutelando la salute e l'integrità psico-fisica dei



dipendenti in modo da **garantire stabilità occupazionale nel corso del tempo** (anche nonostante tanti modelli di segno contrario purtroppo diffusi nel territorio, locale e nazionale).

La concretizzazione e il mantenimento nel tempo di quest'obiettivo è reso possibile grazie a una moderna **cultura aziendale orientata al Capitale umano** ed al futuro, che non trascuri i fondamentali valori che permeano sin dal suo sorgere l'intera organizzazione.

Lavorare bene, sereni, con stabilità, nel rispetto dei diritti e con una retribuzione

corretta e adeguata nel tempo assicura stabilità e crescita nel tempo anche all'Azienda, oltre a una immagine complessiva e a risultati operativi maggiori.

Nel contesto dell'Azienda si percepisce chiaramente l'essenza di coloro che da decenni hanno fatto parte di questa grande famiglia, le cui storie si intrecciano e alimentano un legame profondo.

Vivere l'esperienza Granoro significa far parte di un gruppo unito, in cui ogni individuo si sente parte integrante e valorizzato. L'Azienda si impegna sempre più nell'individuare e **coinvolgere i giovani del territorio**, favorendo il loro sviluppo professionale e promuovendo l'importanza di un approccio consapevole ed orientato al mondo del lavoro, alle sue esigenze, ai suoi valori, compresi di sacrifici e soddisfazioni.

Significativo in tal senso è l'ultimo **riconoscimento** - in ordine di tempo - **ricevuto da Confindustria, il "BAQ" (Bollino Alternanza di Qualità)**, col quale si è inteso premiare le aziende più virtuose e impegnate nell'accogliere e formare i giovani delle istituzioni scolastiche (dei vari gradi), raccordandoli col mondo del lavoro e le sue realtà ed esigenze.

HIGHLIGHTS capitale umano



110
Numero di dipendenti



3
Numero di nuovi dipendenti



+1%
Tasso di turnover



5,5%
Percentuale di dipendenti donne



14 anni
Anzianità media di servizio



6.000+
Ore di formazione erogate



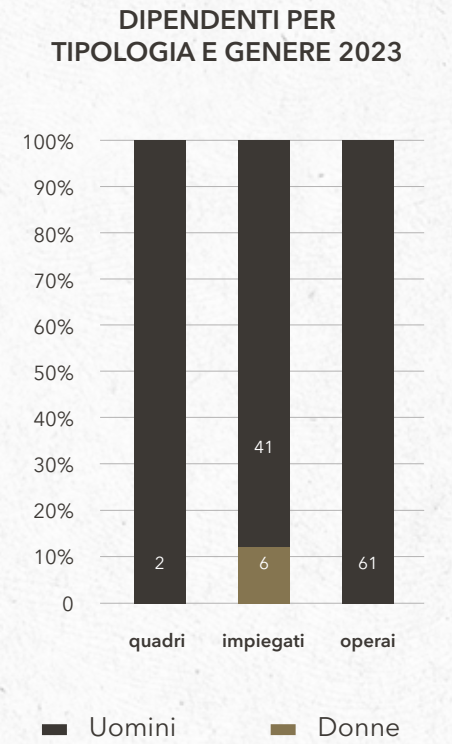
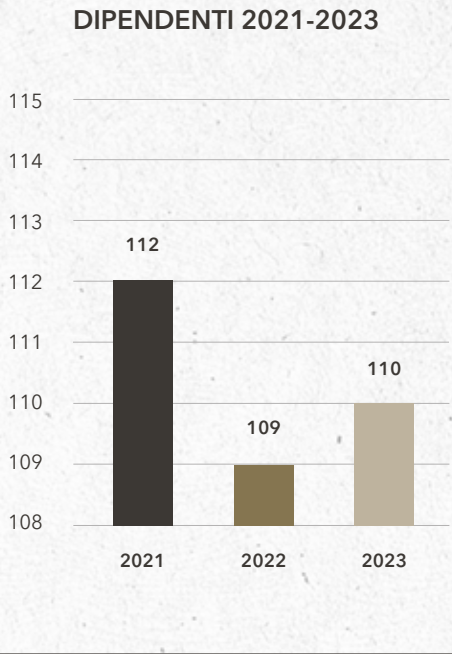
GRI 2-7 DIPENDENTI SUDDIVISI PER CATEGORIA E GENERE	2023			2022			2021		
	DONNE	UOMINI	TOT	DONNE	UOMINI	TOT	DONNE	UOMINI	TOT
Totale dei dipendenti	6	104	110	6	103	109	7	105	112
Quadri	0	2	2	0	0	0	1	3	4
Sotto i 30 anni	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tra i 30 e 50 anni	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Oltre i 50 anni	-	2	2	-	3	3	1	3	4
Impiegati	6	41	47	6	40	46	6	41	47
Sotto i 30 anni	-	1	1	-	-	-	-	2	2
Tra i 30 e 50 anni	5	24	29	5	25	30	5	26	31
Oltre i 50 anni	1	16	17	1	15	16	1	13	14
Operai	0	61	61	0	60	60	0	61	61
Sotto i 30 anni	-	7	7	-	10	10	-	9	9
Tra i 30 e 50 anni	-	46	46	-	45	45	-	45	45
Oltre i 50 anni	-	8	8	-	5	5	-	7	7

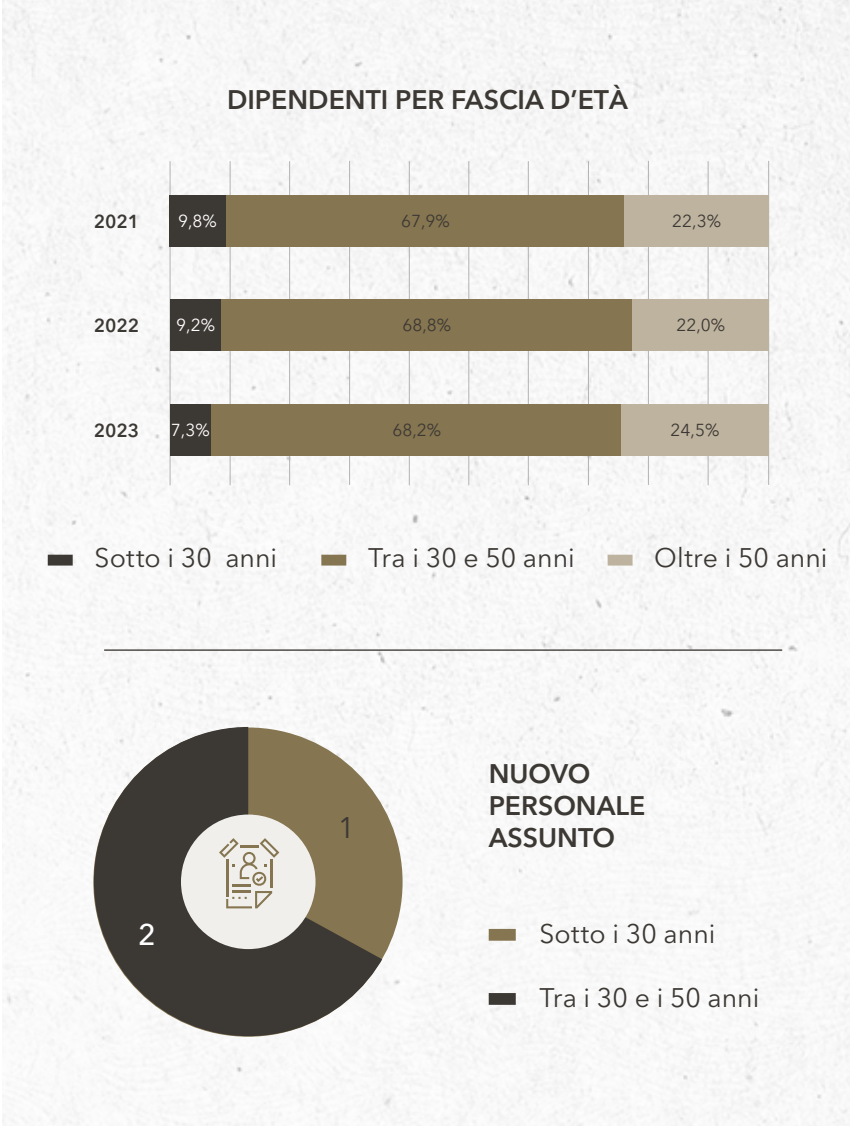
La presenza femminile e l’inclusività in azienda

L’impegno nel creare un ambiente eterogeneo ed inclusivo, tra i dipendenti di Granoro è dimostrato dalla presenza significativa di figure femminili proprio in ruoli di responsabilità, nel marketing, nella ricerca e sviluppo in ambito tecnologico, commerciale e amministrativo.

Va considerato peraltro in tema che **gli istituti tecnico-professionali che diplomano i profili più ricercati e idonei per il processo produttivo dell’Azienda** e le sue esigenze **hanno una frequenza pressoché esclusivamente maschile** (per cui il reperimento dell’idonea manodopera è condizionato dalle scelte dell’indirizzo scolastico da parte degli studenti e studentesse).

Vi sono poi in azienda ambiti lavorativi, come la logistica, in cui per l’impegno fisico richiesto è preponderante la presenza maschile.





Sempre improntata a educazione, rispetto, cortesia, **la ricerca delle risorse umane** da inserire all'interno dell'azienda avviene attraverso vari canali:

- banche dati aziendali;
- CV pervenuti;
- società di selezione;
- Annunci di selezione (anche attraverso LinkedIn e network);
- Università e istituzioni scolastiche superiori;
- Centri per l'Impiego.

Il processo di assunzione comprende colloqui con i candidati selezionati, durante i quali vengono fornite ampie informazioni sui diritti derivanti dal rapporto di lavoro. Queste informazioni vengono comunicate anche per iscritto, al fine di **garantire la chiarezza e la trasparenza delle condizioni contrattuali**.

Emblematico circa l'impronta di **massima correttezza, rispetto e cortesia che caratterizzano l'Azienda sin dalle fasi conoscitive** e iniziali degli iter selettivi è che tutti i candidati esprimono con estrema sincerità e spontaneità persino nei casi di mancata assunzione i loro ringraziamenti verso gli esponenti aziendali dei colloqui per il livello e la qualità di autentica umanità dimostrati nei loro confronti (di riscontro davvero, purtroppo, infrequente oggi), ottenuti con impegno nelle relazioni anche in queste circostanze.

Le modalità di assunzione, come apprendistato o contratto a tempo indeterminato, vengono scelte in base alle caratteristiche dei candidati e alle leggi vigenti. **Le politiche di selezione e gestione delle risorse umane sono concordate con la Direzione** e possono essere adattate in base alle esigenze, alle tempistiche e alla complessità delle competenze richieste. Dall'inizio del processo, sono coinvolti più soggetti, come il Responsabile del Personale, il Capo Ufficio o Capo Reparto, il Responsabile dell'area, eventualmente la Direzione stessa. Il preavviso per le modifiche operative non segue uno standard ma dipende da vari fattori. Solitamente, per le modifiche più significative, si tengono incontri con le risorse o i loro rappresentanti, inclusi i **rappresentanti sindacali**. Sempre, comunque, il tutto avviene nel rispetto delle normative di legge e di Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro.

GRI 401-1 NUMERO DEI NUOVI ASSUNTI	2023			2022			2021		
	DONNE	UOMINI	TOT	DONNE	UOMINI	TOT	DONNE	UOMINI	TOT
Totale	0	3	3	0	3	3	1	5	6
Sotto i 30 anni	-	1	1	-	1	1	-	4	4
Tra i 30 e 50 anni	-	2	2	-	2	2	1	1	2
Oltre i 50 anni	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Nel 2023, in linea con l'anno precedente, la maggior concentrazione dei dipendenti si conferma nella fascia d'età tra i 30 e i 50 anni, che rappresenta circa il 70% della popolazione aziendale. La fascia dei dipendenti con età inferiore a 30 anni si attesta al 7,3%, e quella over 50 al 24,5%.

La cessazione del rapporto di lavoro può avvenire in diverse modalità, a seconda delle circostanze.

È importante sottolineare che **la cessazione del rapporto di lavoro in Granoro avviene sempre nel massimo rispetto delle vigenti leggi e contrattuali collettive** del settore.

- **risoluzione consensuale;**
- **licenziamento;**
- **scadenza del contratto a termine;**
- **pensionamento.**

GRI 401-1 NUMERO DEI CONTRATTI DI LAVORO TERMINATI	2023			2022			2021		
	DONNE	UOMINI	TOT	DONNE	UOMINI	TOT	DONNE	UOMINI	TOT
Totale	0	2	2	1	5	6	1	3	4
Sotto i 30 anni	-	-	-	-	1	1	-	1	1
Tra i 30 e 50 anni	-	1	1	-	-	-	-	2	2
Oltre i 50 anni	-	1	1	1	4	5	1	-	1

GRI 401-1 TASSO DI TURNOVER	2023			2022			2021		
	DONNE	UOMINI	TOT	DONNE	UOMINI	TOT	DONNE	UOMINI	TOT
Tasso di turnover totale	0%	1%	1%	-17%	-2%	-3%	0%	2%	2%
Tasso di turnover in entrata	0%	3%	3%	0%	3%	3%	14%	5%	5%
Sotto i 30 anni	0%	13%	13%	0%	10%	10%	0%	40%	40%
Tra i 30 e 50 anni	0%	3%	3%	0%	3%	3%	20%	1%	3%
Oltre i 50 anni	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tasso di turnover in uscita	0%	2%	2%	17%	5%	6%	14%	3%	4%
Sotto i 30 anni	0%	0%	0%	0%	10%	10%	0%	10%	10%
Tra i 30 e 50 anni	0%	1%	1%	0%	0%	0%	0%	3%	3%
Oltre i 50 anni	0%	4%	4%	100%	17%	20%	50%	0%	4%

Il **tasso di turnover** negativo di Granoro può essere attribuito a diversi **fattori esterni**, come le tante variabili e imprevedibilità commerciali e congiunturali del mercato ormai divenuto globale dei prodotti alimentari. Accade ormai da anni che un improvviso picco in discesa o in salita delle vendite o dei costi di produzione e delle materie prime possa determinare alti e bassi anche nell’andamento lavorativo ed occupazionale. La recente pandemia ha ad esempio rappresentato una sfida significativa per l’Azienda che, produttrice di un prodotto alimentare di base per l’alimentazione come la pasta, anche per dovere sociale e solidaristico ha dovuto lavorare in produzione incessantemente in tutto il periodo pandemico per assicurare la presenza dei prodotti negli esercizi di vendita al pubblico.

Nonostante questi ostacoli, Granoro dimostra un **forte impegno per la tutela della diversità e delle pari opportunità**. La Direzione e i Responsabili sono pronti ad affrontare segnalazioni di comportamenti contrari a questi valori, adottando le misure necessarie e l’Azienda pone grande importanza al rispetto, all’educazione e



all’etica nelle relazioni interpersonali a tutti i livelli. Inoltre, vengono offerte opportunità di lavoro e collaborazione a persone di tutti i generi, inclusi individui con disabilità, **senza discriminazioni**.

Conciliazione famiglia-lavoro e welfare aziendale

Nell’ambito della **conciliazione famiglia-lavoro**, vengono adottati diversi strumenti per favorire un equilibrio adeguato, come permessi elastici, sostituzioni, cambi di turno, autorizzazioni per uscite fuori orario e possibilità di fruire delle ferie. Inoltre, un’impostazione etica tiene conto delle esigenze sia della famiglia che del lavoro, **garantendo un rispetto di base uniforme**. Le differenze nella conciliazione famiglia-lavoro derivano principalmente dalle diverse tipologie di rapporto lavorativo.

Per quanto riguarda il **settore sanitario**, **l’azienda ha contribuito finanziariamente all’istituzione di un Fondo nazionale per il settore alimentare**. Questo fondo fornisce assistenza, convenzioni, rimborsi spese e indennità ai dipendenti. Sono inoltre previsti permessi specifici per studio e istruzione. Sono stati introdotti **vari benefit per alcune categorie di dipendenti**, come corsi formativi retribuiti o gratuiti, ad esempio corsi di lingue. Inoltre, viene fornita una card ai dipendenti, sulla quale vengono caricati buoni pasto.

5.2 Training e formazione

La formazione del personale all'interno di Granoro viene pianificata tenendo conto delle esigenze individuali, delle prescrizioni legali e delle richieste dei responsabili, oltre ai feedback ricevuti.

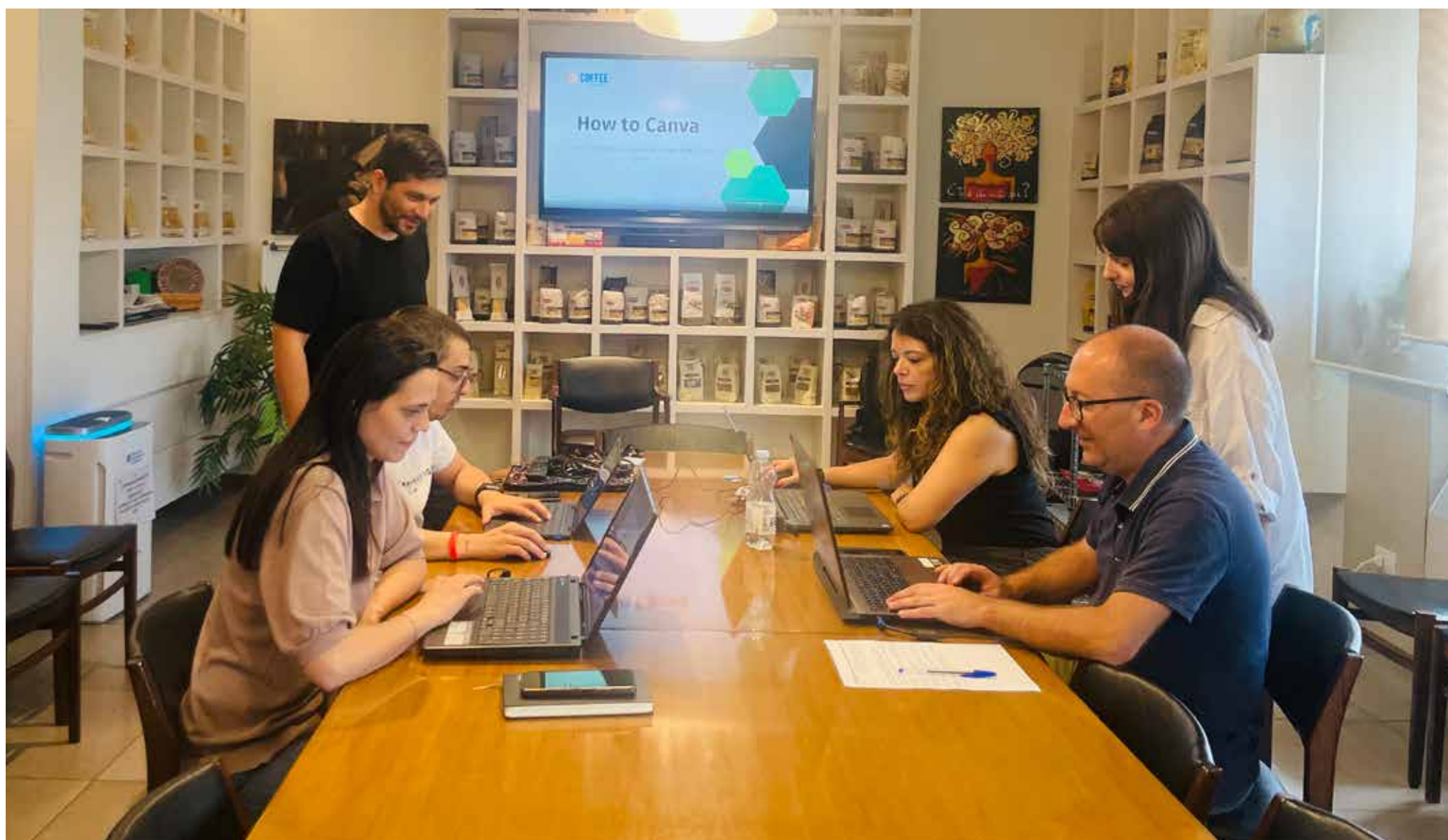
Le tipologie di formazione comprendono **corsi tecnici, normativi, linguistici, teorici e/o pratici, nonché corsi di sviluppo professionale**. Per adattarsi alle esigenze specifiche, i corsi vengono erogati in varie modalità, come la formazione **in aula, l'e-learning o una combinazione** delle stesse.

L'efficacia formativa viene valutata nel tempo, mediante **feedback sul campo** e attraverso il miglioramento qualitativo delle prestazioni dei dipendenti interessati. Se necessario, la formazione viene ripetuta in conformità alle normative vigenti o quando si verificano cambiamenti nell'organizzazione del lavoro o nelle responsabilità assegnate. Per garantire una valutazione oggettiva, la **verifica dell'efficacia** coinvolge più di un soggetto.

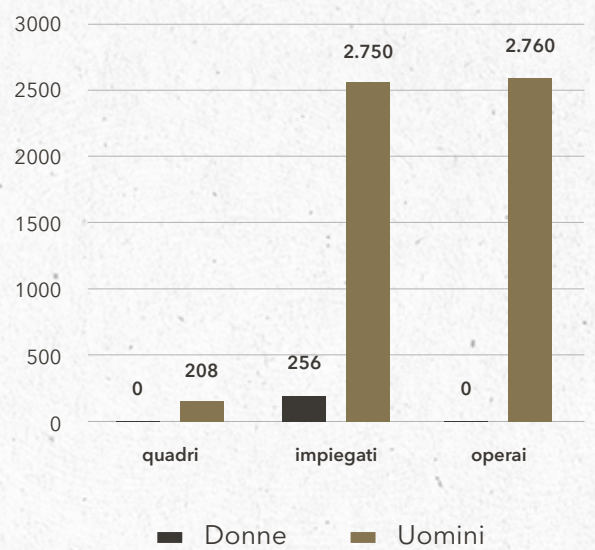
Il personale viene valutato, sia dalla Direzione che dai Responsabili di funzione, per quanto riguarda la corretta posizione lavorativa, le prestazioni, la disponibilità, gli orari di lavoro, i risultati (se misurabili). Questa valutazione avviene almeno una volta all'anno per diverse categorie di personale. Per tutto il personale sindacalizzato, inoltre, le valutazioni avvengono nell'ambito di un contratto integrativo con una periodicità triennale o quadriennale, con la partecipazione dei rappresentanti sindacali unitari (RSU) e delle segreterie dei principali sindacati nazionali.

Sono stati organizzati **numerosi incontri formativi riguardanti la sicurezza sul lavoro, la qualità, l'igiene, nonché altri argomenti come la lean manufacturing, la guida del carrello elettrico, le norme di pronto soccorso e antincendio**, e altri ancora.

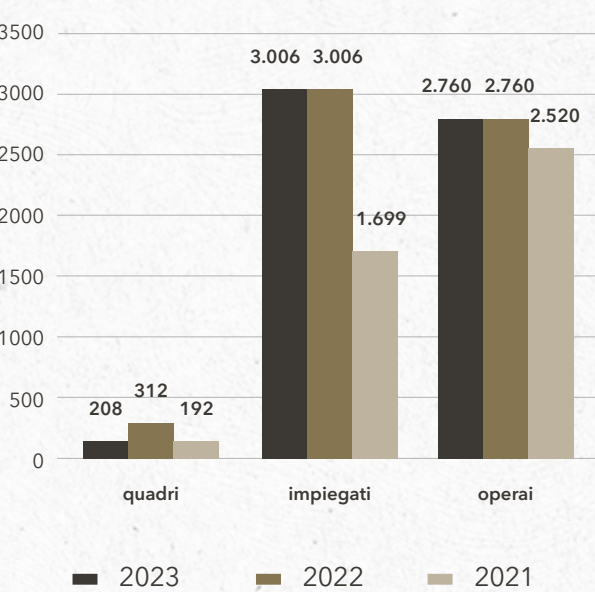
Quando si avvicina il momento del **pensionamento**, Granoro, oltre a prendere in considerazione eventuali iniziative a favore del personale uscente, **garantisce la continuità dei compiti** che saranno lasciati, così da focalizzare le conoscenze e le competenze dell'uscente da trasferire al successore e si individuano tempi paralleli per un passaggio di consegne corretto. Naturalmente, vengono calcolati tutti i diritti maturati, inclusi il trattamento di fine rapporto (TFR) e gli emolumenti previsti dalla legge e dal contratto, pronti per essere erogati.



ORE DI FORMAZIONE TOTALI PER CATEGORIA DI DIPENDENTE E PER GENERE 2023



ORE DI FORMAZIONE TOTALI PER CATEGORIA DI DIPENDENTE 2023-2022-2021



L'erogazione di un numero significativo di ore di formazione da parte di un'azienda è un segnale positivo che indica un impegno crescente verso lo sviluppo e l'aggiornamento delle competenze dei propri dipendenti.

5.3 Salute e sicurezza

L'Azienda considera la **sicurezza alimentare** come un **impegno costante e fondamentale**, promuovendo una cultura della sana alimentazione in tutta la filiera. La politica viene diffusa e sostenuta dalla Direzione all'interno dell'Azienda, affinché tutto il personale ne sia a conoscenza e la metta in pratica. Le linee guida della politica sono basate sugli **otto principi di gestione della qualità**, che formano il quadro strutturale per gli obiettivi aziendali di qualità.

1. L'orientamento al Cliente e al Consumatore dell'intera organizzazione.

L'Azienda si impegna a soddisfare pienamente i requisiti e le aspettative del Cliente e del Consumatore in maniera conforme alle prescrizioni normative (tecniche e cogenti). Tra questi ritroviamo la salubrità, la qualità organolettica, la garanzia della massima shelf-life (durata nel tempo della qualità del prodotto), la garanzia del migliore assortimento dei prodotti (in referenze e formati), la garanzia del rispetto degli obblighi contrattuali e per finire l'assicurare chiarezza e serietà dal punto di vista commerciale.

2. La leadership per stabilire unità di intenti e di indirizzo dell'organizzazione.

La Direzione del Pastificio lavora per stabilire un'unità di intenti e indirizzo all'interno dell'organizzazione, promuovendo la leadership e coinvolgendo tutti i collaboratori.

La Direzione del Pastificio pone al centro della sua politica per la qualità la piena soddisfazione del Cliente e del Consumatore.

Questo viene realizzato attraverso la definizione e il rispetto puntuale dei requisiti che esprimono le loro esigenze.



3. Il coinvolgimento di tutto il personale nella comprensione e nel soddisfacimento dei requisiti del Cliente per il perseguimento degli obiettivi per la qualità e di sicurezza alimentare.

L'Azienda coinvolge tutto il personale nella comprensione e nel soddisfacimento dei requisiti del Cliente, seguendo i principi di Social Accountability (SA) 8000:2008. Ogni membro del team è valorizzato e lavora verso obiettivi comuni in un ambiente di lavoro adeguato e sicuro.

4. L'approccio per processi.

Per ottenere dei risultati efficaci, le relative attività e risorse aziendali vengono gestite come processi, che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita definiti e misurabili.

5. Approccio sistemico per la gestione.

L'approccio gestionale è sistemico, considerando ogni processo aziendale come parte di un sistema unico che mira a raggiungere gli obiettivi prefissati.

6. Miglioramento continuo.

L'Azienda mira al miglioramento continuo, analizzando costantemente le prestazioni e cercando soluzioni per incrementare i risultati e l'efficienza delle risorse.

7. Decisioni basate sui dati di fatto.

Le decisioni aziendali sono basate su dati concreti, derivanti da ricerche puntuali e analisi accurate.

8. La ricerca di un rapporto di reciproco beneficio con i fornitori al fine di potenziare le reciproche capacità di creare valore.

Il Pastificio è costantemente impegnato nella ricerca di un rapporto di efficace collaborazione con i fornitori che possa razionalizzare le reciproche risorse, consentendo così a tutte le parti interessare di operare con livelli sempre maggiori di efficacia e di efficienza in linea con i principi espressi nel nostro codice etico.

Periodicamente la politica messa in atto per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti e servizi offerti viene riesaminata dalla Direzione per verificarne l’attuazione e la continua idoneità.

In riferimento all’anno 2023, l’Azienda ha **adottato specifici KPI**, per ciascuno dei quali sono previsti uno o più indici misurabili da monitorare.

Questi **indici vengono poi messi a confronto con i target trimestrali** fissati dalla stessa al fine di verificare l’efficacia di tali politiche, monitorando gli eventuali impatti sulla salute dei clienti.

KPI di monitoraggio

- “Mantenimento del sistema di gestione per la qualità conformemente alla UNI EN ISO 22000:2005”.
- “Rispondere ai reclami dei clienti in tempo adeguato”.
- “Miglioramento della professionalità e della consapevolezza del personale aziendale”, analizzato secondo quattro indici misurabili relativi a quattro differenti reparti presi in considerazione quali il reparto produzione assieme a quello di manutenzione, il reparto confezionamento, il reparto logistica e infine il reparto pulizie. L’indice viene calcolato sotto forma di rapporto tra la sommatoria in termini di numero di ore di formazione effettiva e sommatoria come numero totale di addetti a tale reparto.
- “Miglioramento della soddisfazione dei clienti”, sulla base di riordini, incidenza del reso e reclami.
- “Indice frequenza reclami” calcolato come numero di reclami ricevuti per ogni milione di kg di prodotto finito venduto.



Tutela della salute e della sicurezza sul lavoro

La politica aziendale in tema di salute e sicurezza sul lavoro, definita dalla Direzione di Granoro ha come punto centrale **il rispetto della persona e il suo diritto alla salute e al benessere fisico e psichico.**

Questa politica si attua attraverso la **definizione dei requisiti** che ne esprimono le esigenze e la puntuale conformità ai requisiti di legge, in un’ottica di miglioramento continuo dell’efficacia e dell’efficienza del Sistema di Gestione.

I principi fondamentali che esprimono la **Politica per la Salute e Sicurezza del lavoro** di Granoro sono direttamente ispirate alla norma UNI ISO 45001.





**Per la concreta
attuazione della
Politica aziendale
per la Salute e
la Sicurezza, il
Pastificio assume i
seguenti impegni:**



**Orientamento alla
sicurezza del lavoratore**

Impegno primario del Pastificio è individuare i pericoli ai quali possono essere sottoposti i lavoratori, sia interni che dipendenti di organizzazioni terze che svolgono la propria attività lavorativa alle dipendenze o per conto del Pastificio. Riconosce che gli obiettivi del Sistema di Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro hanno importanza pari a quelli di produttività e redditività e che la responsabilità del loro raggiungimento è di tutta la struttura organizzativa. Non succederà mai che obiettivi di efficienza o di convenienza economica siano privilegiati a scapito della salute dei lavoratori e della loro sicurezza antinfortunistica.



**Coinvolgimento di tutto il
personale nella comprensione
e nel soddisfacimento di
requisiti e obiettivi della SSL**

Nel Pastificio tutto il personale a qualsiasi livello opera come una parte fondamentale di un unico meccanismo, che valorizza le capacità, le motivazioni e la consapevolezza di ciascuno per aumentare le potenzialità e la sicurezza di tutti. Ogni operatore viene posto nelle condizioni di lavorare per gli Obiettivi comuni, in un ambiente di lavoro adeguato e sicuro e con risorse materiali idonee.



**Formazione
e informazione**

Il Pastificio ritiene fondamentale impartire ai lavoratori, a tutti i livelli, una efficace formazione in tema di salute e sicurezza del lavoro ed una informazione continuativa (formazione permanente), capace di renderli edotti sulle fonti di rischio, sulle conseguenze degli infortuni e dell'insorgenza delle malattie professionali, sui comportamenti più idonei da adottare e lo sensibilizzi in maniera continua sulle tematiche della sicurezza del lavoro.



Miglioramento continuo

Non esiste nulla che non sia perfezionabile, anche sotto il profilo della sicurezza del lavoro, a patto che non ci si limiti a correggere le anomalie e a cercare le cause per prevenirne il ripetersi, ma si analizzino costantemente le prestazioni e i loro effetti per cercare soluzioni che incrementino i risultati e il rapporto tra risultati e risorse.



**Ricerca di un rapporto di
reciproco beneficio con le
Imprese appaltatrici e/o
Lavoratori Autonomi**

Il Pastificio è costantemente teso nella ricerca di un rapporto di efficace collaborazione con le imprese fornitrici di beni e servizi (ditte appaltatrici e lavoratori autonomi) che razionalizzi le reciproche risorse, consentendo a tutte le parti interessate di operare con sempre maggiore efficacia ed efficienza nel conseguire ottimali livelli di sicurezza antinfortunistica e di salvaguardia della salute dei lavoratori.



**Rispetto della
legislazione e degli
accordi applicabili alla SSL**

La società si impegna a rispettare tutte le norme di legge vigenti nel settore della salute e della sicurezza del lavoro, adottando una specifica organizzazione tesa al continuo aggiornamento normativo ed alla verifica degli eventuali nuovi adempimenti.



**Leadership per stabilire
unità di intenti e di indirizzo
dell'organizzazione**

La Direzione del Pastificio si impegna costantemente nel definire e trasmettere a tutti i livelli aziendali intenti ed indirizzi armonici che possano essere condivisi da tutti i collaboratori.



L'Azienda considera la sicurezza alimentare come un impegno costante e fondamentale, promuovendo una cultura della sana alimentazione in tutta la filiera.



Sistema di Gestione per la Salute e la Sicurezza del Lavoro

Adottato per prevenire, controllare e ridurre l'impatto delle attività, individuando le responsabilità, formando le persone, definendo obiettivi concreti e misurabili.



Impegno delle risorse

L'Azienda si impegna a rendere disponibili risorse finanziarie ed umane idonee ad applicare e rendere operativo il suddetto Sistema di Gestione.



Evoluzione delle tecnologie disponibili e discipline ambientali

Monitorate al fine di valutare costantemente soluzioni gestionali ottimali e nel contempo sostenibili per le proprie attività e prodotti.



Piani di comunicazione, dialogo ed ascolto

Intrapresi con i dipendenti e con tutte le parti interessate dalle attività aziendali nonché le istituzioni e le organizzazioni impegnate nella salvaguardia della salute e della sicurezza del lavoro, fornendo collaborazione e informazioni sui risultati ambientali.



Approccio sistemico per la gestione

Ogni processo aziendale, viene gestito come parte di un sistema unico, dove ogni attività e risorsa interagisce per perseguire gli obiettivi finali.



Decisioni basate sui dati di fatto

Le decisioni, affinché siano efficaci, non possono essere affidate al caso o all'intuizione, ma devono essere precedute da una puntuale ricerca e analisi di dati e informazioni.

La Gestione del sistema

L'Organizzazione si impegna per il miglioramento continuo della salute e sicurezza dei lavoratori, non solo correggendo anomalie e identificando le cause, ma anche monitorando costantemente le prestazioni e gli effetti al fine di trovare soluzioni che incrementino i risultati e l'efficienza delle risorse impiegate.

La politica aziendale per la Salute e Sicurezza, definita da **Sistema di Gestione** viene periodicamente riesaminata dalla Direzione e comunicata a tutto il personale. Sono previsti **controlli interni, esterni, visite ispettive e un riesame della direzione** per monitorare le prestazioni del sistema di gestione. Vengono utilizzati parametri numerici, chiamati descrittori, per misurare e valutare le prestazioni e confrontarle con obiettivi e risultati precedenti.

Il monitoraggio include anche il **controllo di vari fattori di rischio** come dispositivi di sicurezza, uso dei dispositivi di protezione individuale, rumore e presenza di polveri. L'Organizzazione considera sia i fattori interni

che esterni, le esigenze dei lavoratori e stabilisce i confini e l'applicabilità del sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro.

Il monitoraggio si basa sul lavoro del **Servizio di Protezione e Prevenzione e del RSPP** per riesaminare e aggiornare le documentazioni esistenti, in conformità alle norme di legge. Il **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)** diventa parte integrante del sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro (SGSSL). Si suddivide lo stabilimento in reparti o aree di rischio omogenee e si valutano le condizioni di lavoro, l'ambiente e le possibili fonti di rischio.

Si individuano i punti critici, valutando la conformità alle norme vigenti e ad eventuali norme tecniche. In mancanza di specifiche norme, si utilizza una metodologia basata sulla buona tecnica, il buon senso e l'esperienza. Si identificano le mansioni svolte dal personale in ogni area di rischio, individuando i fattori di rischio e valutandoli quantitativamente. Sulla base di tali valutazioni, si adottano provvedimenti correttivi.

Il lavoro di individuazione e valutazione dei rischi è stato condotto in collaborazione con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale, i capi dei vari reparti e il coinvolgimento del Medico Competente designato e del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza. La procedura prevede che tale attività venga **ripetuta e aggiornata almeno una volta all'anno**, in caso di cambiamenti nell'organizzazione del lavoro, con l'introduzione di nuovi macchinari, impianti o attrezzature, o su richiesta dell'alta direzione, dei rappresentanti dei lavoratori o delle autorità pubbliche.

Gli incidenti sono considerati come non conformità e vengono trattati secondo le istruzioni gerarchiche indicate nella procedura di gestione delle non conformità e delle azioni correttive e preventive. **Gli incidenti, inclusi quelli con infortunio e le malattie professionali, vengono annotati anche nel registro generale delle non conformità.** Per promuovere il flusso informativo, il **Sistema di Gestione per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro** prevede diverse modalità, tra cui la richiesta di informazioni ai lavoratori in caso di infortuni o quasi-infortuni, al fine di ottenere una valutazione più efficace e accurata degli eventi e l'individuazione delle misure di miglioramento.

La divulgazione della Politica per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro adottata dalla società, l'informazione alle ditte appaltatrici e ai lavoratori autonomi sui pericoli e rischi presenti nello stabilimento, l'obbligo di redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI) per gli appalti e la fornitura del Piano di evacuazione e indicazioni sui presidi antincendio sono altre misure previste per garantire la sicurezza.



La certificazione IFS

La scelta di ottenere **la certificazione IFS (International Food Standard)** per il Pastificio Granoro implica una volontaria adozione di uno strumento operativo per **garantire la qualità dei prodotti e la sicurezza igienico-sanitaria**. Tale standard, simile al BRC, è stato sviluppato dai principali operatori della GDO di Francia e Germania per gestire i processi e ridurre i rischi, ed è diventato uno standard internazionale per la verifica dei prodotti alimentari, sia al dettaglio che all’ingrosso.

Questa norma standard viene **applicata in tutte le fasi** della catena di produzione e trasformazione delle materie prime provenienti dall’agricoltura e dagli allevamenti, e prevede **l’adozione di buone pratiche, del sistema di H.A.C.C.P., del Sistema di Gestione della qualità documentato e il controllo degli standard** per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il processo e per il personale, nonché specifiche per tutti gli aspetti del processo produttivo. In sostanza, la scelta di adottare la certificazione IFS per Granoro rappresenta **un impegno concreto verso la qualità e la sicurezza** igienico-sanitaria dei prodotti.

La certificazione BRC

Il Pastificio Granoro ha scelto di adottare **la Certificazione BRC (British Retail Consortium)** per garantire la sicurezza dei propri prodotti e **rispettare gli standard qualitativi internazionali definiti dalla normativa BRC**. Questa certificazione volontaria è uno strumento operativo utilizzato dai retailer britannici della GDO **per qualificare i propri fornitori di prodotti a marchio GDO** e assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari venduti ai consumatori.

La Certificazione BRC impone **rigorosi controlli** sul Pastificio Granoro per garantire il rispetto delle specifiche strutturali degli ambienti produttivi, delle specifiche dei prodotti e dei processi, delle norme comportamentali per il personale e per i visitatori, delle norme igieniche per il personale e per i visitatori, dell’assenza di allergeni per i consumatori sensibili, dell’assenza di organismi geneticamente modificati e della rintracciabilità delle materie prime impiegate e del prodotto finito. Questi controlli **assicurano la massima qualità e sicurezza dei prodotti** del Pastificio Granoro per la protezione dei consumatori.



La certificazione ISO 22000:2005

Il Pastificio ha deciso di adottare la norma UNI EN ISO 22000:2005 come strumento per garantire la sicurezza alimentare dei propri prodotti.

Questo **standard internazionale definisce i requisiti di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare** e può essere applicato su base volontaria da tutti gli operatori del settore alimentare. La certificazione secondo la norma **ISO 22000:2005** permette di valutare e dimostrare la conformità dei prodotti in termini di sicurezza alimentare e di garantire un controllo efficace dei fattori di rischio.

In particolare, l’implementazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare aiuta a:



Identificazione dei pericoli

identificare e controllare i pericoli per il consumatore e i risvolti degli stessi sulla sicurezza degli alimenti



Gestione dei rischi

dimostrare l’impegno dell’azienda attraverso un’attenta **gestione dei rischi**



Focus sulla performance

ottenere **miglioramenti** tangibili e dimostrabili nelle **performance** in ambito della **sicurezza alimentare**



Comunicazione dei problemi

comunicare in modo efficace le **problematiche** di sicurezza alimentare a tutti i livelli della filiera



Gestione delle risorse

ottimizzare le **risorse**



Requisiti del cliente

valutare e **soddisfare** i **requisiti del cliente** operando in conformità ai requisiti di **sicurezza alimentare**



Requisiti legislativi

dimostrare la **conformità** con i requisiti legislativi in termini di **sicurezza alimentare**

La norma ISO 22000:2005 si basa sui principi HACCP del Codex Alimentarius e si allinea con le norme ISO 9001:2008 e ISO 14001:2004.



Raccolta punti 2021-2026

Se ce n'è uno, tra gli incentivi alla vendita, che ancora mantiene la sua efficacia, è la raccolta punti che permette ai consumatori di ottenere premi in cambio della loro spesa. **Granoro mette a disposizione dei propri clienti un sistema di raccolta punti dedicata, riservata all'acquisto di determinati prodotti delle varie linee.**

Uno strumento di ricompensa e gratificazione, che fa parte di una strategia integrata con altre misure adottate dal brand, con l'obiettivo di fidelizzare la clientela e porsi nel suo immaginario come "love brand".

Un partner in cucina: i ricettari di Granoro

I consumatori di Granoro non sono mai soli. Nemmeno in cucina.

Da una volontà diretta dell'Amministratrice Delegata della Società, Marina Mastromauro, nascono i **ricettari di Granoro: un progetto pensato per affiancare il cliente anche dopo la scelta d'acquisto e farlo sentire parte attiva di una community di buongustai.**

Attraverso il sito ufficiale *granoro.it*, ogni utente può prendere ispirazione e replicare ricette d'autore. Può ritrovare nel piatto un sapore del passato, può sperimentare con la tradizione.

Può proporre al resto della community la sua personale interpretazione di un piatto di pasta eccellente, nella sezione "Suggerisci la tua ricetta".

Per Granoro le persone sono l'asset fondamentale di una nuova dialettica di consumo. Quella tra brand e target è una relazione quotidiana, che non si estingue nel momento della vendita.

Per questo non è solamente un produttore e un distributore di pasta: Granoro è un vero e proprio "partner in cucina".

5.4 I clienti

“Il piacere di cucinare sano, bene e saporito. Nel proporvi le ricette qui contenute ho desiderato comunicarvi la mia passione di produrre una pasta buona e di qualità, il mio personale piacere di cucinare, il gusto per una cucina “forte”, dai sapori netti e decisi, legata al nostro territorio, come potrete notare dagli ingredienti scelti e che vi suggerisco di utilizzare nelle ricette. Se ognuno di voi realizzerà anche una sola delle ricette che vi propongo, avrò raggiunto l'obiettivo.”

Marina Mastromauro
A.D. Pastificio Granoro

La privacy dei clienti **è garantita** e tutelata da una specifica policy in ottemperanza a quanto disposto dalla normativa comunitaria (Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati) e dalla normativa nazionale vigente in materia.

5.5 Un'Impresa civile: Granoro e la comunità locale

L'eccellenza di un brand oggi non si misura più esclusivamente nel suo profitto, ma anche nella sua capacità di generare ricchezza per la comunità nella quale opera.

Come le imprese più virtuose, anche Granoro si prende cura del mondo.

Non solo attraverso una filiera rispettosa dell'ambiente e delle materie prime, ma anche attraverso un ecosistema di relazioni e legami che il marchio è riuscito a stringere con la comunità con cui è in dialogo.

La dedizione nel creare un impatto positivo a livello locale - e oltre - è un elemento che contraddistingue il Gruppo fin dalla sua nascita.

Scegliendo la strada della sostenibilità, valorizzando i giovani talenti, stringendo collaborazioni strategiche e promuovendo la cultura culinaria, Granoro si impegna da sempre a migliorare la vita delle persone e a creare un futuro migliore per le comunità che serve.

Nel tempo, il patto di un impegno proattivo a favore dello sviluppo di persone e territori è uscito dal manifesto della cultura aziendale per tradursi in **iniziative di valore e progetti innovativi**, capaci di apportare concretamente benefici e crescita, e al contempo di veicolare all'esterno la personalità di Granoro: un business etico, consapevole e contemporaneo.



I progetti Granoro per la comunità

I progetti a favore della comunità in cui Granoro si è impegnata nell'ultimo anno possono essere ricondotti a 4 grandi ambiti:

- BENESSERE PSICO-FISICO
- PATRIMONIO CULTURALE
- NEXT GEN
- PUGLIESITÀ NEL MONDO

BENESSERE PSICO-FISICO

Progetto Media

Granoro è da sempre impegnata nella **promozione di uno stile di vita sano ed equilibrato, partendo da una corretta alimentazione e da un'adeguata attività fisica.**

Tra le iniziative **realizzate nel 2023 e che Granoro sostiene da più di un decennio e che si caratterizza fra quelle più importanti per il forte e concreto impatto sul sociale e sulla salute dei cittadini del territorio è il Progetto Media**, un percorso medico-analitico coinvolge gli studenti delle classi di I media inferiore delle Scuole di Corato ("Don F. Tattoli/A. De Gasperi", "F. Cifarelli/L. Santarella", "Imbriani/L. Piccarreta" e "Battisti/Giovanni XXIII") e di Ruvo di Puglia ("D. Cotugno" e "Carducci/Giovanni XXIII").

È un progetto che oltre a contribuire e a diffondere la cultura della prevenzione partendo dai bambini, in maniera che possano assimilarla come stile di vita, nel corso degli anni **Granoro ha donato tecnologie e strumenti** di importante sostegno all'Ospedale Cittadino: un **ecocardiografo portatile** nel 2011, **quattro monitor multiparametrici** nel 2012, un **ecografo cardiaco portatile** nel 2013 e un **kit High-Tech per le prove da sforzo** l'anno seguente.



Nel 2015 l'azienda investe nell'acquisto di **4 defibrillatori automatici**, uno per ogni Istituto Comprensivo della città di Corato. Dal 2016 al 2018 **sostiene il reparto di Cardiologia** dell'Ospedale Umberto I con **nuove apparecchiature elettromedicali e nuovi elettrocardiografi.**

Nel 2019 dota il **reparto di Pediatria** di un **Vein Viewer Flex**, dispositivo portatile di *imaging* che permette di visualizzare e rilevare le vene, consentendo un accesso vascolare sicuro e meno traumatico per i pazienti, soprattutto per quelli in età pediatrica.

Nel 2020 in piena pandemia Covid per aiutare la sanità locale Granoro dona agli Ospedali di Corato e Molfetta **due postazioni complete per l'esecuzione di esami Emogas Analitici (EGA)** secondo gli standard più elevati, e **supporti per la ventilazione non invasiva** come saturimetri digitali, caschi e maschere per l'ossigenoterapia e C-PAP. Nel 2021, regala alle strutture ulteriori **apparecchiature elettromedicali.**

È un progetto ideato e realizzato dall'**Associazione "Onlus Salute e Sicurezza"**, di cui fanno parte operatori e infermieri di alcuni reparti dell'Ospedale di Corato, e sostenuto dalla collaborazione dei medici dei reparti di Cardiologia e Pediatria, il progetto aveva come obiettivo quello di **diffondere la cultura della prevenzione** della salute e permettere a quante più persone di riconoscere i comportamenti a rischio tra gli adolescenti. Dal 2012, **più di 4.700 studenti hanno preso parte a questa iniziativa di sensibilizzazione:** numeri che hanno una grande risonanza sul territorio e generano valore.

Il contributo di Granoro

Per il Progetto Media 2023, Granoro si è impegnata su più fronti, sostenendo:

- il personale della "Onlus Salute e Sicurezza", fornendo **materiale sanitario monouso** come mascherine, guanti ed elettrodi per effettuare gli *screening* gratuiti;
- l'Ospedale Umberto I di Corato, donando **strumentazioni moderne** che hanno amplificato l'operatività, quindi il valore delle cure del reparto di Cardiologia.



ILLUSTRAZIONI PRELIMINARI

Un primo incontro è stato dedicato alla presentazione del progetto ai Dirigenti degli istituti scolastici e alle famiglie degli studenti. In quell'occasione, sono state raccolte le adesioni e il relativo consenso informato.



ELETTROCARDIOGRAMMA

I professionisti sanitari dell'Associazione "Onlus Salute e Sicurezza", con la collaborazione dell'U.O.C. di Cardiologia del P.O. di Corato, diretto dal Dottor Claudio Paolillo, hanno eseguito *screening* gratuiti (elettrocardiogramma e rilievo dei parametri come peso, altezza e circonferenza addominale). Un modo per educare le giovani generazioni a conoscere le proprie condizioni fisiche e a non sottovalutarle.



ANALISI POSTURALI (esame obiettivo)

A cura del Dottor Savino Mastrorillo, esperto in medicina fisica e riabilitativa nel centro riabilitazione Frangi di Acquaviva delle Fonti, alcune giornate del programma sono state dedicate alle visite posturali, per individuare alterazioni delle curve fisiologiche, eventuali percorsi terapeutici e approfondimenti diagnostici consigliati.

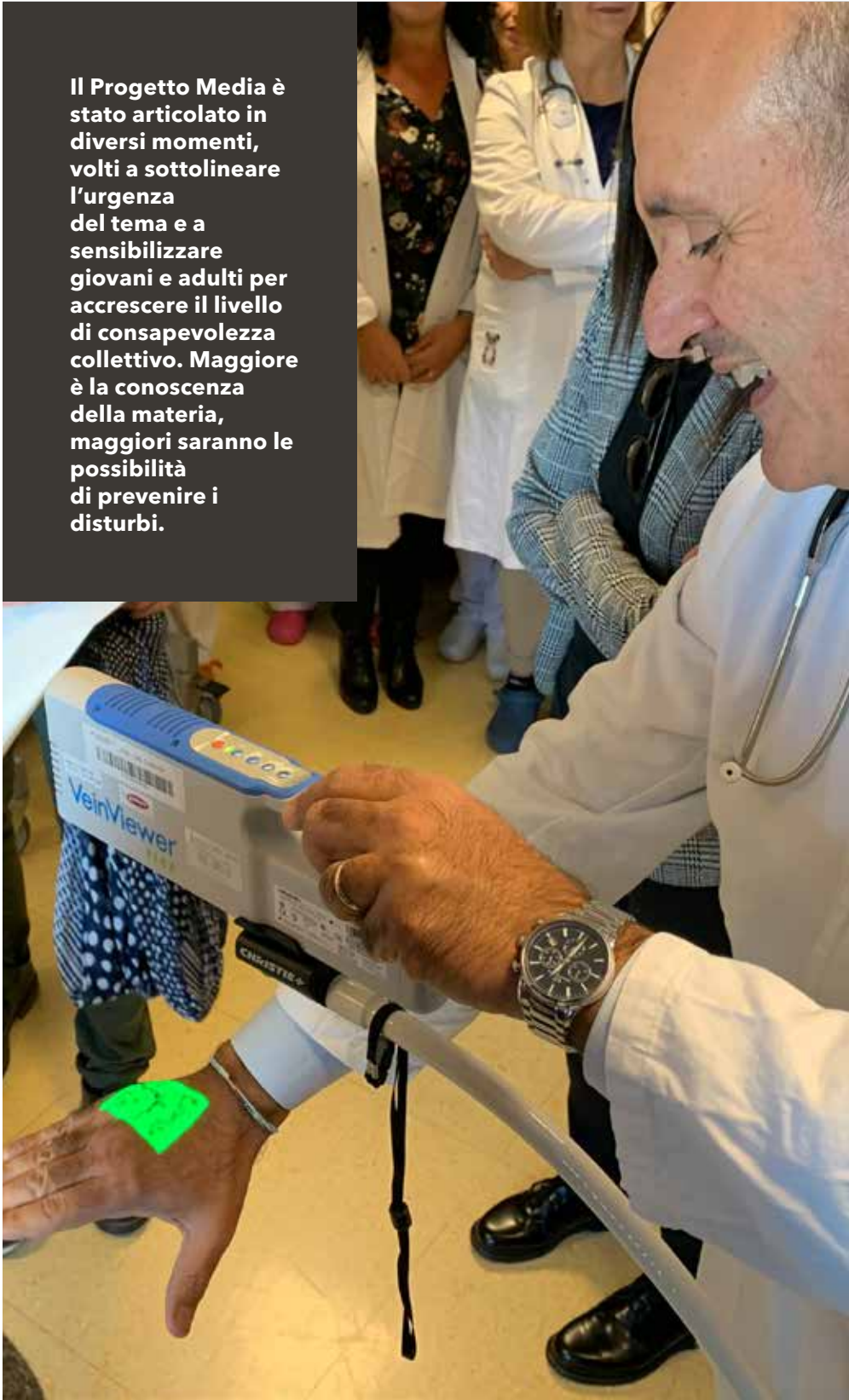


PERCORSI DI FORMAZIONE

La formazione resta la migliore tecnologia di crescita personale: consente di entrare in contatto con informazioni capaci di cambiare lo stile di vita delle persone in ottica migliorativa. Il percorso formativo è stato costruito su due grandi topic:

- **disturbi dell'alimentazione quali-quantitativa**, curato dalla Dottoressa Lara Francese dell'U.O. di Medicina Interna del P.O. "Umberto I" di Corato;
- **disturbi posturali in età evolutiva**, curato dalla Dottoressa Annapia Carenza del Reparto di Medicina Fisica e Riabilitazione del P.O. "Umberto I" di Corato e dalla Dottoressa Sharon Mazzilli del Policlinico di Bari.

Il Progetto Media è stato articolato in diversi momenti, volti a sottolineare l'urgenza del tema e a sensibilizzare giovani e adulti per accrescere il livello di consapevolezza collettivo. Maggiore è la conoscenza della materia, maggiori saranno le possibilità di prevenire i disturbi.



Partnership con la Fondazione Susan G. Komen Italia

Attenta a ogni forma di prevenzione, Granoro è in prima linea per sostenere l'**Associazione Susan G. Komen Italia** che si impegna a tenere alta l'attenzione sul tema dei tumori del seno e, più in generale, sulla salute femminile, e che sul territorio pugliese collabora con il Comitato Regionale.

Dal 2016 Granoro è al fianco dell'Organizzazione in quello che è considerato il suo evento di punta, la **Race for the Cure**, una gara podistica aperta a tutta la cittadinanza e che vede il forte coinvolgimento delle *Donne in rosa*, testimonial dell'importanza della prevenzione di una malattia che ogni anno cambia la vita a circa 56.000 donne in Italia.

Dal 2022 la collaborazione di Granoro con l'Associazione Susan G. Komen Italia si è estesa anche al progetto della Carovana della Prevenzione.

Diffusa su tutto il territorio nazionale, l'iniziativa coinvolge unità mobili che, attraverso prestazioni mediche gratuite, si prendono cura della salute femminile raggiungendo soprattutto quelle donne che, a causa delle condizioni di disagio economico-sociale in cui vivono, trascurano le proprie condizioni fisiche.

Nel mese della prevenzione dei tumori al seno, grazie alla collaborazione di Granoro con Despar Centro Sud, **la Carovana della Prevenzione ha fatto tappa anche a Corato**, nel punto vendita Interspar.

In quell'occasione sono stati eseguiti numerosi esami (mammografie, ecografie mammarie, ecografie ginecologiche e Pap test, visite cliniche) per la diagnosi precoce dei tumori del seno e del collo dell'utero a tutte quelle donne che non rientrano nei programmi di *screening* garantiti dal Sistema Sanitario Nazionale.

Sport

Da sempre attenta a diffondere la cultura di una sana alimentazione, Granoro ritiene che lo sport sia da considerare un ottimo alleato per la salute.

Il sostegno a tante attività sportive SSC BARI, Catanzaro Calcio, Famila Basket Schio, Virtus Corato, Gran Football, Circolo Tennis Corato, Circolo Tennis Trani, Tennis Triggiano, Nuova Matteotti Corato sono solo alcune delle realtà che l'azienda ha scelto di sostenere e sponsorizzare.

Diversi gli sport supportati, con un differente livello di agonismo.

Granoro ha sostenuto giovani atleti e numerose associazioni sportive dilettantistiche del territorio regionale e nazionale, consapevole dei tempi difficili che le nuove generazioni e le piccole realtà hanno dovuto affrontare durante l'avvento pandemico, con l'obiettivo di contribuire a migliorare la loro vita sotto l'aspetto agonistico e sociale.

Nel ruolo di **Main Sponsor**, l'azienda ha anche giocato al fianco dei fuoriclasse del **SSC Bari** in uno dei campionati più intensi, quello della stagione 2023/2024, e continua a scendere in campo con la Prima Squadra ancora oggi, sulla scia di una collaborazione con i biancorossi che dura dal 2019.



Ma Granoro non celebra il SSC Bari solo sul prato:

- nel corso dell'anno, molte **iniziative collaterali** dell'azienda avvicinano le persone alla squadra, alla città di Bari e alla regione;
- dallo stadio alla dispensa, Granoro ha lanciato nel 2019 la **linea "Granoro Dedicato - SSC Bari"**: una pasta di filiera 100% made in Puglia, con un pack brandizzato con i colori della squadra, orgogliosamente rappresentata anche dal "galletto", simbolo storico degli undici del Bari;
- oltre a sostenere la Prima Squadra, Granoro **sostiene anche l'intero Settore Giovanile della SSC Bari** che conta ad oggi circa 200 nuove promesse, impegnate nei campionati giovanili.

«Crediamo profondamente nella capacità dello sport di ispirare abitudini di vita positive, virtuose e salutari, specialmente tra i giovani e tra chi condivide la passione per l'attività fisica.

Il sostegno alle associazioni sportive è il nostro contributo tangibile per far crescere le realtà locali e stimolare l'interesse per uno stile di vita attivo, che è sempre sinonimo di benessere.

Il nostro obiettivo è vedere le persone della nostra comunità muoversi o ritornare a farlo, traendo ogni beneficio possibile da una vita più salutare.

Lo sport è una modalità sana di relazioni sociali, aiuta a coltivare lo spirito di squadra, aiuta ad amare il proprio corpo, a comprenderlo e a rispettarlo.»

Marina Mastromauro
A.D. Pastificio Granoro



PATRIMONIO CULTURALE

Festa della “raccolta del grano”

Una volta all’anno, Granoro organizza un’intera giornata dedicata alla **“raccolta del grano”**, in collaborazione con gli operatori della filiera. Un momento che consolida la sinergia tra l’azienda, gli agricoltori pugliesi e i consumatori; l’obiettivo della festa della raccolta del grano è **valorizzare i prodotti agricoli pugliesi e contribuire alla sostenibilità dell’agricoltura locale**.

L’intera giornata si svolge **nei campi del Tavoliere delle Puglie, considerato dagli antichi romani il Granaio d’Italia, il territorio** dove si concentra la produzione italiana di **maggior produzione e qualità del grano duro**.

Dalla sede del Molino De Vita a Casalvecchio di Puglia, si cammina verso il cuore del Tavoliere per assistere al momento del raccolto, dove convivono antichi e moderni metodi di raccolta del grano.

«Il nostro è un piccolo contributo, che esprime la volontà di essere vicini ai consumatori, perché siamo convinti che un consumatore esigente sia un cittadino consapevole e dunque una risorsa per la comunità.»



Arte, cultura e musica

Per Granoro è centrale contribuire alla valorizzazione del patrimonio culturale italiano, investendo nell'organizzazione di eventi culturali.

Prendendo in prestito le parole dello scrittore Marcus Garvey, un popolo senza la conoscenza della propria storia, origine e cultura, è come un albero senza radici.

Per questo, per contribuire alla crescita e allo sviluppo di una società più consapevole della propria eredità storica, Granoro ha avviato una serie di iniziative in partnership e in sponsorship che coltiva di anno in anno.



Dialoghi di Trani

PARTNERSHIP

Festival tra i più prestigiosi eventi culturali della Puglia e dell'intero Mezzogiorno in cui, dal 2002, si danno appuntamento i principali protagonisti della scena culturale, politica ed economica internazionale. Al centro della riflessione libri, idee, temi d'attualità e sfide future.



Festival Gusto Jazz

PARTNERSHIP

L'unico appuntamento della città di Corato interamente dedicato alla musica jazz, alla valorizzazione e alla promozione enogastronomica e turistica del territorio, organizzato dall'Associazione Culturale Art Promotion.



Il tempo dei piccoli

SPONSORSHIP

Iniziativa rivolta ai bambini, a cura della compagnia Kuziba con la direzione di Bruno Soriato. Con un calendario fitto di eventi e laboratori, è parte della programmazione culturale della città di Corato ed è sostenuta dall'Assessorato alla Cultura.



Il Pendio

SPONSORSHIP

Mostra-concorso d'arte a cura della Pro Loco Quadratum, con il Patrocinio della Regione Puglia, del Comune di Corato e di UNPLI Puglia. Il Pendio è una delle manifestazioni culturali più importanti della città e, nel suo genere, tra le più importanti del territorio regionale. Dal 2022, il concorso ha avuto respiro nazionale, accogliendo proposte e artisti da tutta Italia, con una forte presenza di pugliesi, molisani e lucani, a cui si sono aggiunti talenti calabresi, marchigiani e laziali. Nell'ambito dell'evento, Granoro riconosce il premio al secondo classificato della sezione Pittura.



Festival Pianistico "Fausto Zadra"

SPONSORSHIP

Evento dedicato al pianoforte in tutte le sue declinazioni, dalla musica classica a quella da Camera, dal Jazz allo spettacolo teatrale. La direzione artistica è del Maestro Filippo Balducci e vede protagonisti artisti di fama internazionale accanto a straordinari giovani talenti vincitori di Concorsi internazionali, che salgono insieme sul palcoscenico di Corato.



NEXT GEN

Tour aziendali

Siamo convinti che un consumatore esigente sia un cittadino consapevole, e che un cittadino consapevole sia una risorsa per la comunità.

Per questo Granoro organizza nei suoi laboratori visite guidate per le scuole di Corato e per quelle dei paesi vicini, con un programma formativo coinvolgente. La visita si struttura in più momenti, modulati in relazione all'età dei visitatori, che va dagli 8 ai 24 anni.

Il percorso e i temi approfonditi durante le visite sono personalizzati anche in base all'orientamento scolastico dei partecipanti, privilegiando aspetti tecnici, di comunicazione e di marketing, passando per la storia dell'azienda, per la visita in laboratorio, e per il tour in produzione e logistica.

Donazioni alimentari

Il rapporto che Granoro ha con le donazioni alimentari è strettissimo e di lungo corso. Questa forma di solidarietà rappresenta per l'azienda un elemento centrale del suo impegno a supporto delle comunità locali, grazie all'intermediazione di strutture come la Caritas cittadina, le associazioni, le parrocchie e gli enti non-profit.

Tonnellate di pasta assicurano oltre 112.000 pasti ai più bisognosi della zona. Questo risultato è stato ed è ancora possibile grazie alla collaborazione con oltre 60 operatori del terzo settore, con i quali Granoro ha un forte legame.

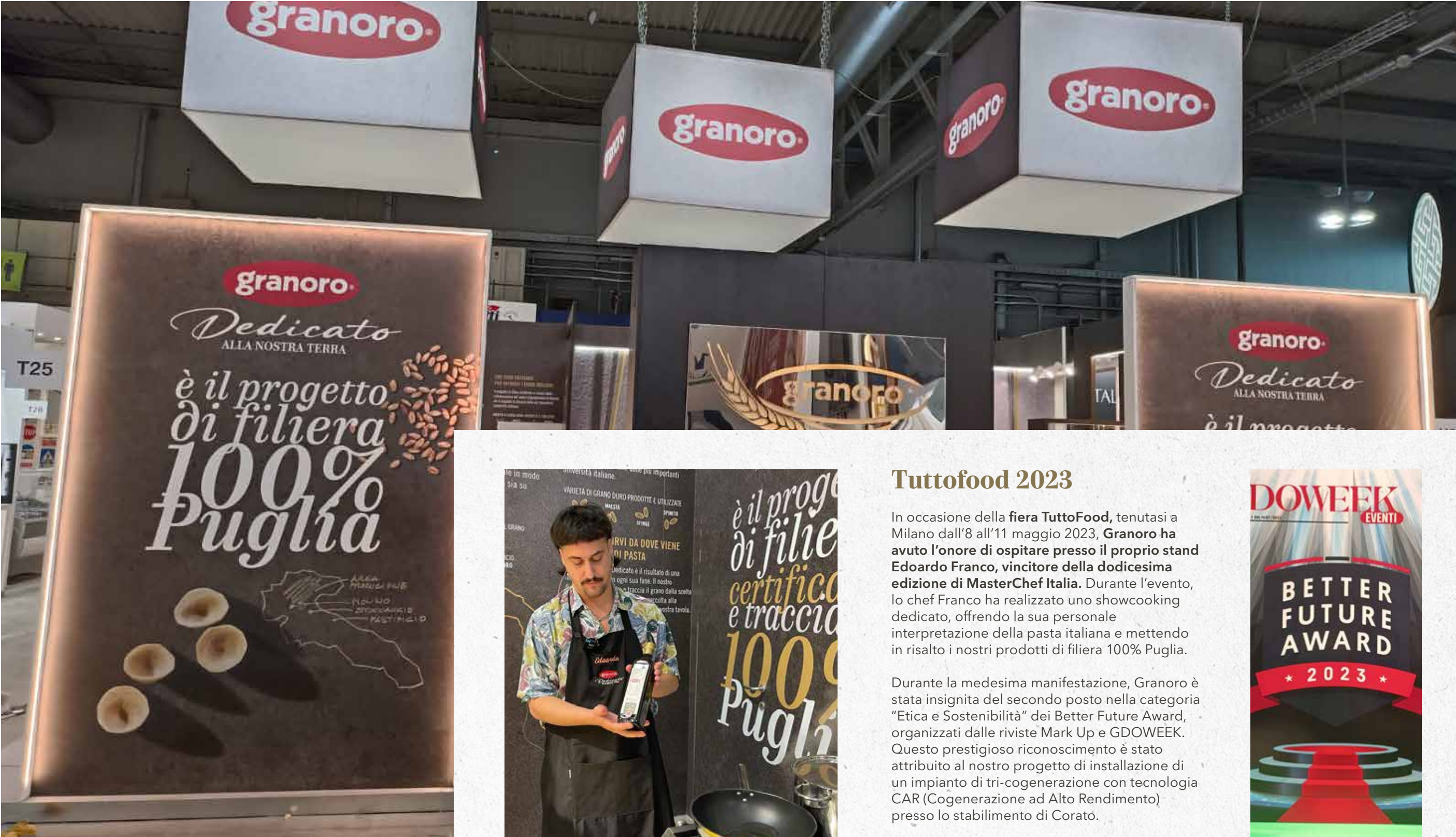
Durante il periodo pasquale, Granoro ha collaborato anche con l'**AIL - Associazione Italiana contro le leucemie, linfomi e mieloma** donando uova di cioccolato, acquistate dalla Sezione di Bari dell'Associazione, che sono state regalate ai figli dei dipendenti dell'azienda.



Fiere nazionali e internazionali

È dall'anno della sua fondazione che Granoro partecipa alle più importanti fiere del food nel mondo dal **GULFOOD di Dubai**, al **Fine Food in Australia**, al **Foodex di Tokyo**, al **FHA di Singapore**, al **FHC di Shanghai-Cina**, al **Food Taipei a Taiwan**, al **Seoul Food in Corea**, al **FHM di Kuala Lumpur** in Malesia, al **SIAL di Parigi**, al **CIBUS di Parma**, al **TUTTOFOOD di Milano**, all'**Anuga di Colonia**, al **Fancy Food di New York e Chicago**.





Tuttofood 2023

In occasione della fiera TuttoFood, tenutasi a Milano dall'8 all'11 maggio 2023, Granoro ha avuto l'onore di ospitare presso il proprio stand Edoardo Franco, vincitore della dodicesima edizione di MasterChef Italia. Durante l'evento, lo chef Franco ha realizzato uno showcooking dedicato, offrendo la sua personale interpretazione della pasta italiana e mettendo in risalto i nostri prodotti di filiera 100% Puglia.

Durante la medesima manifestazione, Granoro è stata insignita del secondo posto nella categoria "Etica e Sostenibilità" dei Better Future Award, organizzati dalle riviste Mark Up e GDOWEEK. Questo prestigioso riconoscimento è stato attribuito al nostro progetto di installazione di un impianto di tri-cogenerazione con tecnologia CAR (Cogenerazione ad Alto Rendimento) presso lo stabilimento di Coratò.

6. Appendice

6.1 GRI Content Index



GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO
GRI 2 - Disclosure Generale		
2-1	Dettagli dell'organizzazione	1.2 La storia
2-2	Entità incluse nel bilancio di sostenibilità dell'organizzazione	Nota metodologica
2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e contatti	Nota metodologica
2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali	1.3 I prodotti
2-7	Dipendenti	5.1 Le persone di Granoro
2-8	Lavoratori non dipendenti	5.1 Le persone di Granoro
2-9	Struttura e composizione della governance	3 Governance, Trasparenza e crescita economica
2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	3.1 Il Consiglio di Amministrazione
2-11	Presidente del più alto organo di governo	3.1 Il Consiglio di Amministrazione
2-12	Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	3.1 Il Consiglio di Amministrazione
2-13	Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	3.1 Il Consiglio di Amministrazione
2-14	Ruolo del più alto organo di governo nel reporting di sostenibilità	3.1 Il Consiglio di Amministrazione
2-15	Conflitti d'interesse	3.2 Etica ed Integrità di Business
2-17	Conoscenza collettiva del più alto organo di governo	3.1 Il Consiglio di Amministrazione
2-18	Valutazione delle prestazioni del più alto organo di governo in ambito ESG	3.1 Il Consiglio di Amministrazione
2-19	Politiche di remunerazione	3.5 Il valore aggiunto
2-20	Processo di determinazione della remunerazione	3.5 Il valore aggiunto
2-25	Processi per rimediare agli impatti negativi	1.1 Il Piano Strategico di Sostenibilità
2-28	Adesione ad associazioni	5.5 Un'Impresa civile: Granoro e la comunità locale
2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	2.3 La matrice di materialità

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO
2-30	Accordi di contrattazione collettiva	5.2 Training e formazione
GRI 3 - Temi Materiali		
3-1	Processo per determinare i temi materiali	2.3 La matrice di materialità
3-2	Lista dei temi materiali	2.3 La matrice di materialità
3-3	Management dei temi materiali	2.3 La matrice di materialità
PERFORMANCE ECONOMICA		
3-3	Management del tema materiale	3.4 La performance economica
GRI 201 - PERFORMANCE ECONOMICA (2021)		
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	3.4 La performance economica
POLITICA DI APPROVVIGIONAMENTO		
3-3	Management del tema materiale	4.5 La gestione delle materie prime e del packaging
ETICA E INTEGRITÀ DI BUSINESS		
3-3	Management del tema materiale	3.2 Etica ed Integrità di Business
GRI 205 - ANTICORRUZIONE (2021)		
205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	3.2 Etica ed Integrità di Business
205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	3.2 Etica ed Integrità di Business
RICERCA E SVILUPPO		
3-3	Management del tema materiale	4.1 La gestione delle risorse ambientali
MATERIE PRIME		
3-3	Management del tema materiale	4.5 La gestione delle materie prime
GRI 301 - MATERIALI (2021)		
301-1	Materiali utilizzati in base al peso o al volume	4.5 La gestione delle materie prime

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO
301-2	Materiali di ingresso riciclati utilizzati	4.5 La gestione delle materie prime
301-3	Prodotti recuperati e i relativi materiali di confezionamento	4.5 La gestione delle materie prime
ENERGIA		
3-3	Management del tema materiale	4.2 I consumi energetici
GRI 302 - ENERGIA (2021)		
302-1	Consumo di energia interno all'organizzazione	4.2 I consumi energetici
302-2	Consumo di energia esterno all'organizzazione	4.2 I consumi energetici
302-3	Intensità energetica	4.2 I consumi energetici
302-4	Riduzione del consumo di energia	4.2 I consumi energetici
302-5	Riduzioni dei requisiti energetici di prodotti e servizi	4.2 I consumi energetici
ACQUA E SCARICHI IDRICI		
3-3	Management del tema materiale	4.4 I consumi idrici
GRI 303 - ACQUA ED AFFLUENTI (2021)		
303-1	Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	4.4 I consumi idrici
303-2	Gestione degli impatti legati allo scarico dell'acqua	4.4 I consumi idrici
303-3	Prelievo idrico	4.4 I consumi idrici
303-4	Scarico idrico	4.4 I consumi idrici
303-5	Consumo idrico	4.4 I consumi idrici
TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ		
3-3	Management del tema materiale	4.1 La gestione delle risorse ambientali
EMISSIONI		
3-3	Management del tema materiale	4.3 Emissioni e impronta carbonica
GRI 305 - EMISSIONI (2021)		
305-1	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	4.3 Emissioni e impronta carbonica

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO
305-2	Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	4.3 Emissioni e impronta carbonica
305-4	Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	4.3 Emissioni e impronta carbonica
305-5	Riduzione delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)	4.3 Emissioni e impronta carbonica
305-6	Emissioni di sostanze che riducono lo strato di ozono (ODS)	4.3 Emissioni e impronta carbonica
305-7	Ossidi di azoto (NOx), ossidi di zolfo (SOx) e altre emissioni nell'aria rilevanti	4.3 Emissioni e impronta carbonica
RIFIUTI		
3-3	Management del tema materiale	4.6 La gestione dei rifiuti
GRI 306 - RIFIUTI (2020)		
306-1	Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	4.6 La gestione dei rifiuti
306-2	Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	4.6 La gestione dei rifiuti
306-3	Rifiuti generati	4.6 La gestione dei rifiuti
306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	4.6 La gestione dei rifiuti
306-5	Rifiuti conferiti in discarica	4.6 La gestione dei rifiuti
VALUTAZIONE AMBIENTALE DEI FORNITORI		
3-3	Management del tema materiale	3.3 Il sistema delle certificazioni
POLITICHE PER LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE		
3-3	Management del tema materiale	5.1 Le persone di Granoro
GRI 401 - OCCUPAZIONE (2021)		
401-1	Assunzioni di nuovi dipendenti e avvicendamento dei dipendenti	5.1 Le persone di Granoro
TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE SUL LAVORO		
3-3	Management del tema materiale	5.3 Salute e sicurezza
GRI 403 - SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO (2021)		

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	5.3 Salute e sicurezza
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti	5.3 Salute e sicurezza
403-3	Servizi per la salute professionale	5.3 Salute e sicurezza
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione	5.3 Salute e sicurezza
403-5	Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro	5.3 Salute e sicurezza
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	5.3 Salute e sicurezza
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business	5.3 Salute e sicurezza
403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	5.3 Salute e sicurezza
403-9	Infortuni sul lavoro	5.3 Salute e sicurezza
FORMAZIONE E ISTRUZIONE DEL PERSONALE		
3-3	Management del tema materiale	5.2 Training e formazione
GRI 404 - FORMAZIONE E ISTRUZIONE (2021)		
404-1	Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente	5.2 Training e formazione
INCLUSIONE, DIVERSITÀ E NON DISCRIMINAZIONE		
3-3	Management del tema materiale	5.1 Le persone di Granoro
GRI 405 - DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITA' (2021)		
405-1	Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	5.1 Le persone di Granoro
GRI 406 - NON DISCRIMINAZIONE (2021)		
406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	5.1 Le persone di Granoro
IMPATTI SULLA COMUNITÀ LOCALE		
3-3	Management del tema materiale	5.5 Un'Impresa civile: Granoro e la comunità locale

GRI	SPECIFICA DELL'INDICATORE	PARAGRAFO
GRI 413 - COMUNITÀ LOCALI (2021)		
413-1	Operazioni con il coinvolgimento della comunità locale, valutazioni degli impatti e programmi di sviluppo	5.5 Un'Impresa civile: Granoro e la comunità locale
413-2	Operazioni con rilevanti impatti effettivi e potenziali sulle comunità locali	5.5 Un'Impresa civile: Granoro e la comunità locale
TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE DEL CLIENTE		
3-3	Management del tema materiale	5.3 Salute e sicurezza
GRI 416 - SALUTE E SICUREZZA DEI CLIENTI (2021)		
416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	1.2 I prodotti 5.3 Salute e sicurezza
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Non risultano episodi di non conformità
ATTENZIONE ALLA COMUNICAZIONE DI PRODOTTO		
3-3	Management del tema materiale	4.5 La gestione del packaging
GRI 417 - MARKETING ED ETICHETTATURA (2021)		
417-1	Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	4.5 La gestione del packaging
TUTELA DELLA PRIVACY DEI CLIENTI		
3-3	Management del tema materiale	5.4 I clienti

REDATTO CON IL SUPPORTO
METODOLOGICO DI



