



TERRA

IMPEGNO

PASSIONE

Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario 2017  
*Bilancio di sostenibilità*

**Gruppo La Doria**



# Contenuti

Lettera agli stakeholder	4
I frutti del nostro lavoro	6
Le sfide del settore	8
<b>Il Gruppo La Doria: un'alternativa alla marca</b>	<b>12</b>
Un cuore produttivo	14
Il viaggio dei nostri prodotti	23
Il Gruppo La Doria	25
Integrità e trasparenza	26
Il Dialogo con gli stakeholder	31
<b>Terra</b>	<b>32</b>
Qualità e sicurezza dei prodotti	33
Tracciabilità	37
Perdite e sprechi alimentari	39
<b>Impegno</b>	<b>43</b>
Impatti ambientali della produzione	44
Responsabilità nella catena di fornitura	50
Sostenibilità del packaging	54
Ottimizzazione ed efficienza logistica	58
Sostenibilità economica	62
<b>Passione</b>	<b>66</b>
Innovazione	67
Qualità del sistema azienda	69
Italianità	75
<b>Come è nato questo bilancio</b>	<b>78</b>
Nota metodologica	78
La definizione dei temi materiali	80
GRI Content Index	83
Relazione della Società di Revisione Indipendente	93



**Antonio Ferraioli**  
*Presidente*  
*Amministratore Delegato*



**Andrea Ferraioli**  
*Amministratore Delegato*  
*Direttore Generale*

Cari Lettori,

come abbiamo dichiarato in occasione della pubblicazione del nostro primo Bilancio nel 2017, l'impegno quotidiano per la sostenibilità guida da sempre il nostro operato e nasce dalla consapevolezza che il parametro tradizionale del profitto non è più il solo a misurare i risultati, ma che il vero valore di un'impresa si misura anche attraverso il modo di operare e di generare valore condiviso per tutti i portatori di interesse.

Impresa e bene comune non sono in antitesi e il successo di una realtà imprenditoriale non risiede unicamente nei valori economici, ma nella sua capacità di produrre utilità sociale.

Valori quali legalità, etica, trasparenza, rispetto dei diritti dei lavoratori, rispetto per l'ambiente, sviluppo del territorio sono valori per noi irrinunciabili e si applicano a tutto ciò che facciamo. Permeano il nostro modo di operare e sono integrati in ogni anello della catena del valore del Gruppo La Doria: dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla realizzazione dei nostri prodotti.

Ogni giorno mettiamo in campo tutte le azioni per assicurare che le materie prime utilizzate nei nostri processi produttivi siano di qualità, sicure, rintracciabili e che gli sprechi siano minimizzati lungo l'intera filiera di lavorazione. Ci adoperiamo quotidianamente a far sempre meglio, non solo internamente ma anche nei confronti dei nostri principali interlocutori lungo la filiera di produzione, dagli agricoltori ai clienti. Ci impegniamo a garantire e promuovere condizioni di lavoro sicure e responsabili, a lavorare per mitigare gli impatti ambientali dell'Azienda.

Questo Bilancio racconta in maniera trasparente a tutti gli stakeholder i nostri valori, le politiche, gli impegni e le performance del Gruppo per uno sviluppo sostenibile e responsabile.

È una rendicontazione dei risultati conseguiti nelle diverse aree della sostenibilità e dei miglioramenti ottenuti, in particolare in tema di qualità e sicurezza dei prodotti, tracciabilità, responsabilità nella catena di fornitura, sostenibilità del packaging ed efficienza logistica, utilizzo efficiente delle risorse, centralità del cliente, sviluppo e benessere delle persone.

Siamo consapevoli che ci resta ancora tanto da fare, che possiamo fare di più e meglio. È per tale ragione che con il secondo Bilancio di Sostenibilità ci siamo posti degli obiettivi di breve periodo per migliorare nel tempo il nostro impatto socio-ambientale.

Le aree in cui dovremo lavorare ed impegnarci ancora di più sono quelle relative all'impatto della produzione sull'ambiente, favorendo investimenti di efficientamento energetico e migliorando ulteriormente i processi produttivi al fine di ottimizzare l'uso delle risorse idriche, ridurre il volume dei rifiuti e le emissioni di CO<sub>2</sub> e gas serra.

Tra gli obiettivi che intendiamo perseguire figurano anche il maggiore utilizzo di packaging sostenibili, realizzati da fonti rinnovabili o da materiale di riciclo, l'impiego di materiali provenienti da foreste gestite in modo responsabile, la riduzione dei volumi di packaging, il loro riutilizzo e l'eliminazione degli imballaggi superflui.

Vogliamo, inoltre, promuovere e consolidare progetti in collaborazione con le organizzazioni di coltivatori, mettendo a disposizione strumenti e soluzioni per una gestione agronomica efficiente e responsabile.

Lavoreremo, al contempo, sulla promozione e sul consolidamento degli accordi di filiera per sostenere gli agricoltori prediligendo contratti di coltivazione di lunga durata che offrano maggiori garanzie alle imprese agricole al fine di favorire investimenti per migliorare la produttività.

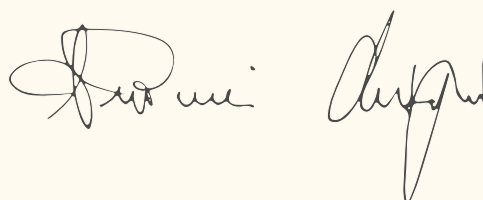
Da sempre siamo impegnati sul territorio e intendiamo continuare a sostenere lo sviluppo della nostra comunità attraverso iniziative di responsabilità sociale volte, in particolare, a premiare i giovani meritevoli.

Il nostro sforzo futuro andrà verso un'integrazione sempre più spinta della sostenibilità nella strategia, nella governance e nei processi aziendali, sfida non facile ma che vinceremo grazie alla nostra innata propensione al miglioramento continuo.

Siamo fermamente convinti che la sostenibilità sia uno strumento chiave in grado di aiutare La Doria a raggiungere gli obiettivi di crescita e di stabilità di lungo termine, accrescendone la competitività e sostenendone la reputazione verso clienti, fornitori, finanziatori e potenziali dipendenti.

Ma la sostenibilità e la sua integrazione all'interno dell'organizzazione necessitano di due condizioni imprescindibili: il coinvolgimento del top management e di tutti i dipendenti e la diffusione di una "cultura della sostenibilità" a tutti i livelli, non solo all'interno ma anche all'esterno dell'azienda. Ci impegneremo in tal senso poiché solo in questo modo si può adottare un approccio produttivo e condiviso all'integrazione.

Oggi più che mai siamo consapevoli che non c'è un'alternativa alla crescita sostenibile e responsabile se intendiamo per essa la capacità di un'azienda di resistere nel tempo. Riteniamo che sia una scelta obbligata e noi abbiamo scelto di intercettare il cambiamento di un mondo che evolve e richiede di rispondere ad aspettative e a bisogni nuovi, inediti. Abbiamo scelto di cogliere questa opportunità perché il successo è di lungo periodo solo se sa creare valore condiviso.



# I frutti del nostro lavoro

**669,1 mln €**

di fatturato  
(95% dal mercato *private label*)

**0,43**

Rapporto  
PFN/Patrimonio

**1,63**

Rapporto  
PFN/EBITDA

**9%**

EBITDA  
Margin

## Terra

La terra è la nostra risorsa più importante, quella da cui nascono i nostri prodotti e in cui affondano le nostre radici. Abbiamo il dovere di curarla affinché i suoi frutti siano di qualità e sicuri, ed evitare che vengano sprecati lungo la filiera di produzione.



**100%**

Prodotti di qualità garantiti secondo standard internazionali di sicurezza alimentare

## Impegno

Non ci limitiamo a prendere dalla terra ma ci impegniamo tutti quotidianamente a valorizzarne i frutti. Vogliamo essere solidi e responsabili in una visione di lungo termine cercando di assicurare condizioni di lavoro sicure, mitigare i nostri impatti e generare valore condiviso.



**45**

Audit etici condotti sui campi in due anni

## Passione

In tutti i nostri prodotti c'è la passione che ognuno di noi mette nel proprio lavoro. Desideriamo che la nostra tradizione italiana sia apprezzata e rimanga un elemento di distinzione per qualità ed eccellenza.



**100%**

Pomodoro fresco italiano





**79,3%**

ricavi  
dall'estero

**7**

Stabilimenti  
produttivi

**746**

Persone

**599 mln kg**

di prodotto  
realizzati



**100%**

Tracciabilità  
dei nostri prodotti



**94%**

Dei rifiuti sono destinati  
a recupero



**639.743 €**

Valore economico dei prodotti  
devoluti in beneficenza



**94%**

Fabbisogno di scatole in banda  
stagnata soddisfatto  
dall'autoproduzione



**15 km**

Distanza media dei magazzini  
esterni più utilizzati



**94%**

Valore economico generato  
distribuito ai nostri  
stakeholder



**100%**

Prodotti realizzati nei nostri  
impianti in Italia



**42%**

Fabbisogno energetico soddisfatto  
dall'autoproduzione



**23**

I clienti top italiani ed esteri  
che sono fedeli da almeno  
8 anni

## Le sfide del settore

Tutti coloro che oggi operano nel settore agroalimentare si trovano a fronteggiare un ampio spettro di sfide che possono avere un significativo impatto dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Si stima che la popolazione mondiale possa crescere fino a 9,7 miliardi di persone entro il 2050, fatto che richiederebbe un aumento nella produzione alimentare mondiale dalle attuali 8,4 miliardi di tonnellate fino a quasi il doppio (13,5 miliardi di tonnellate). Circa il 50% della produzione aggiuntiva per soddisfare la crescente domanda del 2050 dovrà provenire da terre che già oggi sono coltivate<sup>1</sup>. Tutto ciò dovrà essere fronteggiato in modo da assicurare che la crescente popolazione mondiale abbia accesso a una adeguata nutrizione, tenendo anche in considerazione gli impatti che il cambiamento climatico ha sulla produzione agricola.

In questo contesto, le mutate abitudini alimentari dei consumatori, sempre più attenti a scelte alimentari sane, alla qualità dei prodotti e alla sicurezza di ciò che viene messo in tavola, e la crescente consapevolezza che le loro decisioni possono incidere in maniera decisiva sulla sostenibilità del sistema, pongono alcune questioni che gli attori del settore non possono trascurare.

Fronteggiare attivamente queste sfide

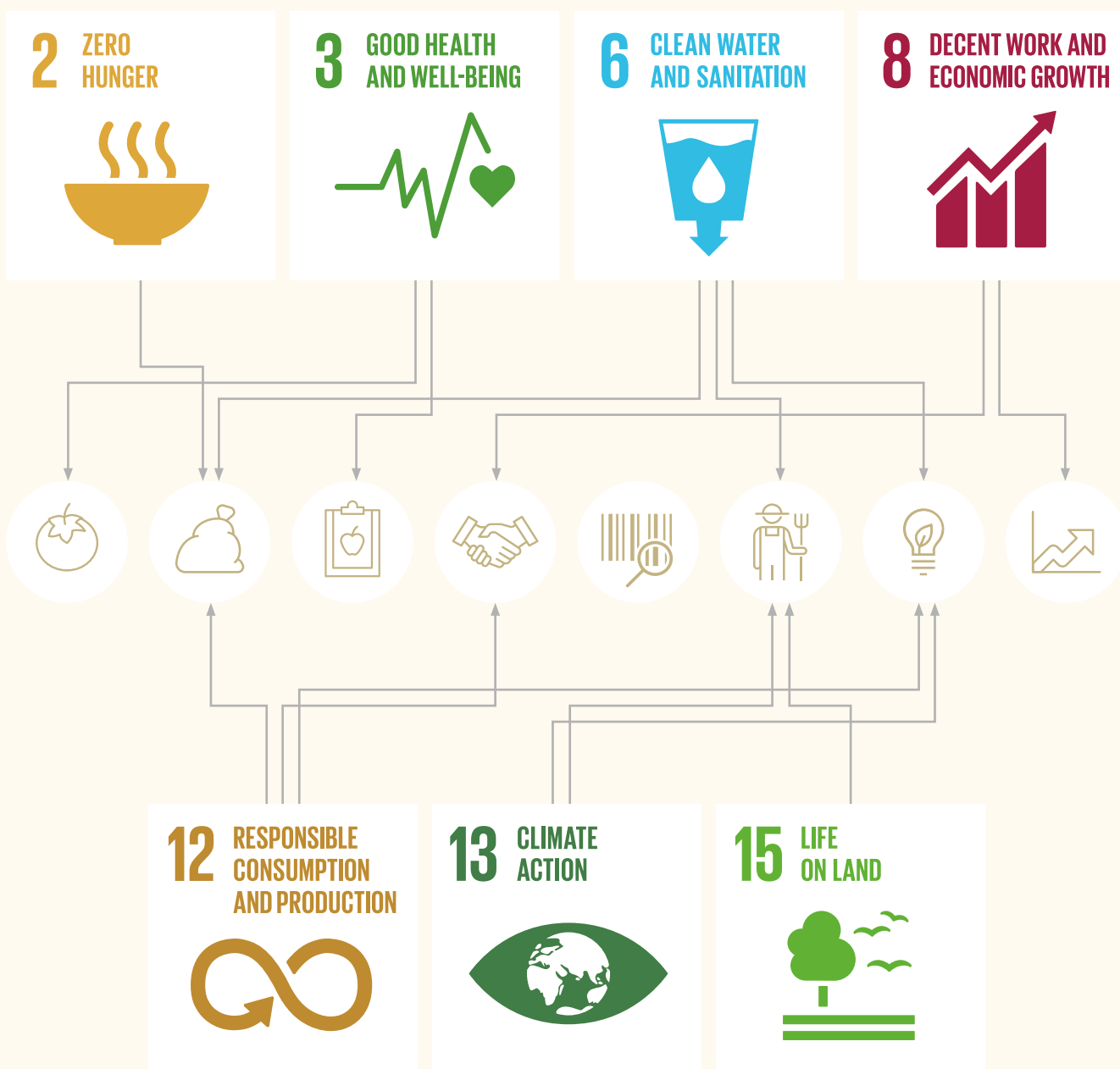
 <h3>QUALITÀ E SICUREZZA</h3> <p>Sono alla base delle sfide di sostenibilità per il settore, poiché clienti e consumatori pongono particolare attenzione a questo tema (in alcuni casi sono disposti a pagare di più per prodotti che percepiscono come maggiormente sicuri e di qualità). Nel corso degli ultimi anni, su questi temi si sono affermati diversi standard (ad esempio IFS, BRC).</p>	 <h3>PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI</h3> <p>È un tema sul quale c'è una crescente attenzione, poiché si stima che circa 1/3 dell'intera produzione alimentare mondiale viene sprecata. In alcuni paesi sono state introdotte le prime normative volte a ridurre gli sprechi lungo l'intera filiera. In qualsiasi altro settore industriale inefficienze simili sarebbero considerate inaccettabili.</p>	 <h3>SANE SCELTE NUTRIZIONALI</h3> <p>La corretta nutrizione riveste un ruolo fondamentale nella prevenzione di un gran numero di patologie, quali le cosiddette «malattie del benessere». C'è una forte attenzione alla lavorazione degli alimenti e alla riduzione di sale, zucchero e grassi, nonché verso le nuove esigenze (bio, gluten free, ecc.). Un'attenzione particolare dovrebbe essere posta all'efficacia delle etichette e all'educazione dei consumatori.</p>	 <h3>ETICITÀ NELLA FILIERA</h3> <p>La filiera del pomodoro in particolare, e dell'ortofrutta in generale, negli ultimi anni in Italia è stata oggetto di forti pressioni legate alle condizioni di lavoro delle persone nei campi (lavoro in nero, caporalato, lavoratori migranti, sicurezza). Le aziende sono chiamate a impegnarsi nell'eradicare tali pratiche nelle proprie filiere. Anche la normativa è stata aggiornata per fornire maggiori tutele.</p>
 <h3>TRACCIABILITÀ</h3> <p>Questa tematica è in qualche modo collegata ad altre sfide (sicurezza, sprechi, eticità nella filiera). Conoscere chiaramente la provenienza di un prodotto (o dei suoi ingredienti) è diventato un elemento decisivo nelle scelte dei consumatori, poiché lo considerano un impegno di trasparenza e affidabilità del prodotto.</p>	 <h3>SMART FARMING</h3> <p>Lo sviluppo tecnologico e la digitalizzazione potrebbero consentire di affrontare in maniera efficace alcune sfide cruciali per il settore agricolo. I sistemi di monitoraggio digitale e il <i>precision farming</i> forniscono nuove tecniche per fronteggiare, ad esempio, lo spreco idrico, il sovra sfruttamento del suolo, l'utilizzo di agenti chimici e le ripercussioni sugli ecosistemi.</p>	 <h3>UTILIZZO EFFICIENTE DELLE RISORSE</h3> <p>L'uso efficiente delle risorse consente, molto spesso, di coniugare riduzione dei costi e benefici ambientali. Alcune risorse sono ormai sotto la lente di ingrandimento da tempo: il suolo, l'acqua e l'energia; altre stanno assumendo sempre maggiore importanza, come ad esempio la riduzione degli imballaggi e la loro riciclabilità.</p>	 <h3>SVILUPPO E CRESCITA LOCALE</h3> <p>In questo settore, le catene del valore sono in grado di incidere, in positivo e in negativo, sia nelle comunità locali in cui si coltivano i prodotti sia in quelle in cui sono presenti gli impianti di lavorazione. In entrambi i casi il legame con i territori è particolarmente importante e le aziende possono fare la differenza in termini di sviluppo occupazionale e di crescita locale.</p>

<sup>1</sup> Fonte: "Strategic work of FAO for Sustainable Food and Agriculture", FAO. 2017



contribuisce in maniera decisa anche al perseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs<sup>2</sup>) delle Nazioni Unite. Approvati nel 2015, i 17 obiettivi sono declinati in 169 traguardi da essere raggiunti entro il 2030. Il perseguimento dell'Agenda Globale per lo sviluppo sostenibile, a differenza che in passato, non è demandata esclusivamente ai governi nazionali ma richiede il coinvolgimento diretto di una rete di attori tra i quali le istituzioni e le organizzazioni, ma anche le aziende e la società civile. Questi obiettivi, stanno diventando sempre più un importante riferimento per le aziende nella definizione delle strategie di sostenibilità di medio-lungo termine.

In particolare, le sfide di sostenibilità del settore *food* intercettano alcuni SDGs specifici.



<sup>2</sup> Per un approfondimento si veda <http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/>

Per evidenziare come La Doria intende contribuire al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals - SDGs) delle Nazioni Unite di seguito le nostre principali aree di impegno dei prossimi due anni. Prevediamo nella rendicontazione 2018 un miglioramento relativo alla definizione di obiettivi quantitativi legati agli impegni assunti.

Per i SDGs specifici sono state individuate le aree di impegno in ambito sociale e ambientale legate ai temi materiali.

UN SDGs	Temi Materiali	Aree di impegno	Impegno
 		<b>GOVERNANCE DELLA SOSTENIBILITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proseguire con la divulgazione dei principi del Gruppo espressi nel Codice Etico e nelle Policy aziendali</li> <li>• Implementare il sistema di Enterprise Risk Management (ERM)</li> <li>• Aggiornare costantemente il Modello 231 e il Codice Etico e provvedere alla formazione dei Responsabili di Area coinvolti</li> <li>• Redigere e formalizzare la politica sui diritti umani</li> <li>• Erogare formazione in tema di diritti umani</li> </ul>
   	<b>IMPATTI AMBIENTALI DELLA PRODUZIONE</b>	<b>EFFICIENZA ENERGETICA</b>  <b>OTTIMIZZAZIONE NELL'USO DELLE RISORSE IDRICHE, RIDUZIONE DELLE EMISSIONI E DEI RIFIUTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorire investimenti di efficientamento energetico presso gli impianti e le sedi del Gruppo</li> <li>• Migliorare i processi produttivi al fine di ridurre gli sprechi e le inefficienze (emissioni di CO<sub>2</sub>, gas serra, consumi idrici, rifiuti)</li> <li>• Favorire l'economia circolare</li> <li>• Estendere a tutti gli stabilimenti le certificazioni esistenti in area ambiente</li> <li>• Incrementare i controlli sulle questioni di carattere ambientale anche con il supporto di terze parti</li> </ul>
	<b>QUALITÀ' DEL SISTEMA AZIENDA</b>	<b>SICUREZZA</b>  <b>PERSONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proseguire con la diffusione della cultura della sicurezza in tutti gli stabilimenti del Gruppo</li> <li>• Incrementare le ore di formazione diversa dalla formazione obbligatoria</li> <li>• Predisporre strumenti di valutazione e gestione delle performance e gli strumenti di feedback basati sui principi di pari opportunità</li> <li>• Valutare l'inserimento nel sistema MBO di elementi legati alla Sostenibilità</li> <li>• Favorire la crescita della cultura della sostenibilità implementando un modulo nel piano formativo per i nuovi assunti</li> <li>• Creare uno spazio dedicato alla formazione implementando la piattaforma e-learning</li> <li>• Formalizzare una politica aziendale sulla diversità</li> </ul>

UN SDGs	Temi Materiali	Aree di impegno	Impegno
     	<p><b>RESPONSABILITÀ NELLA CATENA DI FORNITURA</b></p>	<p><b>FORNITORI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere l'iscrizione da parte dei fornitori alla piattaforma Sedex</li> <li>• Promuovere e consolidare progetti in collaborazione con organizzazioni di coltivatori, mettendo a disposizione strumenti e soluzioni per l'uso sostenibile degli agrofarmaci e per rendere efficiente la gestione agronomica al fine di consentire il miglioramento della qualità e della resa del raccolto</li> </ul>
	<p><b>SOSTENIBILITÀ ECONOMICA</b></p>		
	<p><b>PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI</b></p>	<p><b>QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI</b></p>	<p><b>QUALITÀ</b></p>
	<p><b>INNOVAZIONE</b></p>		
	<p><b>TRACCIABILITÀ</b></p>		
  	<p><b>SOSTENIBILITÀ DEL PACKAGING</b></p>	<p><b>PACKAGING</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere l'utilizzo dei pallet CHEP consentendo il continuo riutilizzo del materiale allo scopo di minimizzare l'impiego della risorsa stessa, ridurre i rifiuti, le emissioni di CO<sub>2</sub> e di conseguenza l'impatto ambientale</li> <li>• Continuare con l'autoproduzione di un'importante quantità di packaging, in modo da ridurre i costi e gli impatti legati al trasporto</li> <li>• Incrementare l'utilizzo di packaging realizzato utilizzando fonti rinnovabili o materiale di riciclo</li> <li>• Promuovere la riduzione dei volumi del packaging e degli imballaggi superflui</li> </ul>
	<p><b>OTTIMIZZAZIONE ED EFFICIENZA LOGISTICA</b></p>		

# Il Gruppo La Doria: un'alternativa alla marca

## La nostra storia

Quella de La Doria è una storia di famiglia, un viaggio iniziato nel lontano 1954 nell'agro nocerino-sarnese, ad opera di Diodato e Anna Ferraioli che sono stati capaci di guardare lontano ed immagi-

nare il futuro, in una terra che, nel tempo, è divenuta il polo italiano della trasformazione del pomodoro. Un viaggio che parte da Angri e ad Angri torna seguendo un percorso che passa

da USA, Regno Unito, Giappone, Australia e attraversa tutta l'Europa.

Legalità, etica, trasparenza, rispetto dei diritti dei lavoratori, rispetto dell'ambiente, sviluppo del territorio guidano La Doria in quanto valori centrali e irrinunciabili che hanno accompagnato l'azienda in questi primi sessant'anni di lavoro. Questa è la nostra storia e vogliamo che sia anche il nostro futuro.

**1954** > **'60** > **'70** >

### LA NASCITA

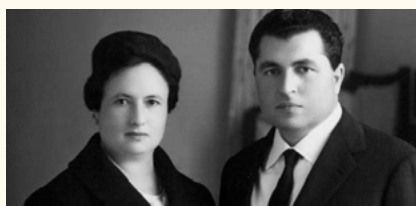
Nel 1954 viene fondata l'azienda e nel 1957 viene registrato il marchio La Doria.

### LA DIVERSIFICAZIONE

La produzione si diversifica: insieme al pomodoro vengono prodotte salse condite, ortaggi, legumi, succhi e frutta sciroppata e si sviluppa la produzione interna di scatole metalliche. Inizia l'esportazione verso il Regno Unito, la gamma produttiva viene razionalizzata e, al contempo, vengono inseriti prodotti più innovativi per l'epoca come polpe e passate di pomodoro.

### L'ESPANSIONE

Nel 1973 la ditta individuale Fabbrica Conserve Alimentari Diodato Ferraioli si trasforma in La Doria S.n.c. di Diodato Ferraioli & Co. Continua l'espansione e l'ingresso in mercati esteri: Francia, Germania, Paesi Arabi ed Australia. Verso la fine degli anni '70 diventa società per azioni.





“ Siamo produttori di conserve alimentari a marchio delle catene distributive (*private label*). La nostra missione è fornire ai nostri clienti prodotti di ottima qualità a prezzi altamente competitivi, alternativi alla marca ”

# '80



# '90



# '00

## IL CAMBIO GENERAZIONALE

Sono stati anni difficili, non solo per la crisi di settore, ma anche per i danni provocati dal terremoto che misero in ginocchio l'azienda, costretta a chiedere l'amministrazione controllata. Sono anche gli anni del cambio generazionale, i fratelli Antonio e Andrea Ferraioli prendono in mano le redini dell'azienda, dopo la morte del padre, e superano il momento di difficoltà. L'azienda decide di focalizzarsi strategicamente sulla produzione a marchio del distributore.

## LA QUOTAZIONE

Sono gli anni della quotazione in Borsa, finalizzata alla crescita. Nel 1996 La Doria acquisisce una quota di minoranza nella Delfino S.p.A. e il controllo della Pomagro S.r.l. Nel 1997 costituisce la *joint venture* con Gerber Foods per la commercializzazione dei prodotti La Doria nel Regno Unito e l'anno successivo acquisisce il controllo della Gerber La Doria Ltd, diventando fornitore privilegiato di molte delle catene distributive più note nel Regno Unito. Nel 1999 viene rilevato un sito produttivo della Star e nasce il nuovo stabilimento di Sarno.



## LA LEADERSHIP

Viene adottato un piano di investimenti di oltre 70 miliardi di lire, volto all'espansione dei volumi, all'efficienza e alla riduzione dei costi di produzione. Con l'acquisizione dell'80% di Sanafrutta S.p.A., del 2004, La Doria diventa il secondo produttore italiano di succhi di frutta. Il controllo indiretto di Eugea Mediterranea permette a La Doria di aumentare del 30% la capacità produttiva nei derivati del pomodoro. Sono gli anni anche delle acquisizioni e delle fusioni con Pomagro S.r.l. e Sanafrutta S.p.A./Confruit G.

Nel 2012 nasce Tradizione Italiana, società consortile per promuovere le eccellenze del *food Made in Italy* sui nuovi mercati. Nel 2014 l'acquisizione dell'intero capitale sociale del Gruppo Pa.Fi.Al. S.r.l. ha permesso a La Doria di diventare il primo produttore italiano di sughi pronti a marchio *private label*.

# Un cuore produttivo

[G4-4; G4-8]

## I nostri prodotti

Il Gruppo La Doria produce in 7 stabilimenti in Italia e distribuisce i propri prodotti in tutto il mondo.



### DERIVATI DEL POMODORO

Il Gruppo La Doria è il primo produttore italiano di pelati e polpa di pomodoro. La linea comprende pomodori pelati, polpe e passate (anche aromatizzate) e pomodorini.



### LEGUMI, VEGETALI E PASTA

La Doria è il primo produttore italiano di legumi. La linea comprende legumi lessati, *baked beans*, *red kidney beans*, zuppe pronte, minestrone e pasta in scatola in salsa di pomodoro.



### SUCCHI DI FRUTTA

La Doria è il secondo produttore di succhi di frutta in Italia, il primo nel segmento delle *private label*. Rientrano nella linea nettari, succhi 100% e bevande.



### SUGHI PRONTI

La Doria è il primo produttore italiano di sughi pronti a marchio del distributore e tra i primi in Europa. Sughi pronti a base di pomodoro, carne, pesto, bianchi, pesce, salse, creme e condimenti (*dressing sauces*).



### ALTRI PRODOTTI

Prodotti commercializzati sul mercato britannico dalla controllata LDH: pasta secca, tonno e salmone in scatola, mais, dolci e altro.

Nel 2017, il Gruppo ha raggiunto un fatturato di 669,1 milioni di Euro. Il 95% del fatturato consolidato è generato dalla vendita di prodotti *private label*, mentre poco più del 4% viene realizzato attraverso la vendita di prodotti a marchio aziendale<sup>3</sup>.

La linea legumi, vegetali e pasta in scatola comprende legumi lessati, *baked beans*, zuppe pronte, carote e pasta in scatola.

L'andamento della linea nel 2017 ha registrato una performance molto positiva con un forte aumento dei volumi, realizzato sia sul mercato domestico che su quello internazionale.

In termini di prezzi, si è registrata una flessione relativamente all'attività indu-

## RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER LINEA DI PRODOTTO NEL 2017

Linea di prodotto	Ripartizione percentuale del fatturato
Derivati del pomodoro	21%
Legumi vegetali	28%
Succhi di frutta	11%
Sughi pronti	13%
Altri prodotti (LDH)	27%

<sup>3</sup> La restante percentuale (circa l'1%) di fatturato viene realizzata attraverso la vendita di prodotti a marchio industriale.



## I marchi dei prodotti La Doria



La Doria è il *master brand* con cui il Gruppo commercializza pomodori, legumi e succhi di frutta prevalentemente in Italia



La Romanella è il marchio dedicato alla vendita di legumi, succhi di frutta e conserve di pomodoro nel canale discount



Vivi G è uno dei marchi storici dei succhi di frutta nel mercato italiano



Il marchio Cook Italia è stato creato per il mercato britannico, identifica la qualità premium e l'eccellenza dei prodotti *Made in Italy* nel Regno Unito (il pomodoro, la pasta, *grated cheese*, pizza kit)



Althea e Bella Parma sono i marchi per la vendita di sughi pronti principalmente sul mercato italiano

stria attribuita essenzialmente all'elevata competizione che ha riguardato tutti i mercati ivi incluso il mercato inglese dove la svalutazione della sterlina ha temporaneamente avvantaggiato i produttori locali. In tale contesto, il Gruppo ha privilegiato la difesa delle quote di mercato.

Trend stabile dei prezzi per l'attività di trading, svolta dalla LDH nel Regno Unito, per il citato effetto dell'inflazione.

L'andamento della linea rossa è stato caratterizzato da volumi stabili, mentre i prezzi di vendita hanno subito una flessione per quanto concerne le vendite derivanti dall'attività manifatturiera e sono risultati in linea con riguardo all'attività di commercializzazione per le ragioni esplicitate poc'anzi.

La linea sughi, comprende sughi pronti preparati con ricette tradizionali Italiane a base di pomodoro, carne, pesto, pesce, sughi bianchi, condimenti e dressing sauces. L'analisi del fatturato mostra, da un lato, una crescita molto sostenuta dei volumi, in particolare all'estero, dall'altro una stabilità dei prezzi.

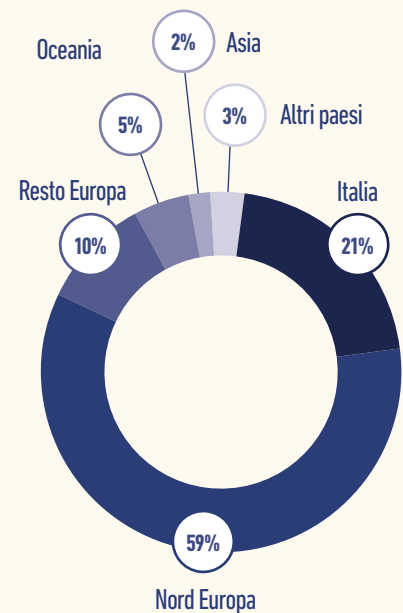
La linea frutta che comprende succhi e bevande prodotti dalla Capogruppo La Doria S.p.A., oltre che frutta in scatola commercializzata dalla controllata LDH sul mercato inglese, ha mostrato una stabilità dei prezzi e una flessione dei volumi imputabile al mercato domestico, a seguito della perdita di una commessa nel canale discount dovuta ai prezzi estremamente aggressivi praticati dalla concorrenza.

Infine, le altre linee, che si riferiscono principalmente agli articoli commercializzati dalla controllata LDH sul mercato britannico, evidenziano volumi di vendita in forte aumento ed un incremento dei prezzi dovuto al summenzionato effetto inflattivo conseguente alla svalutazione della sterlina inglese verso Euro e dollaro in cui sono denominati gli acquisti dei principali prodotti importati, quali pasta secca, tonno e salmone, mais in scatola ed altri.

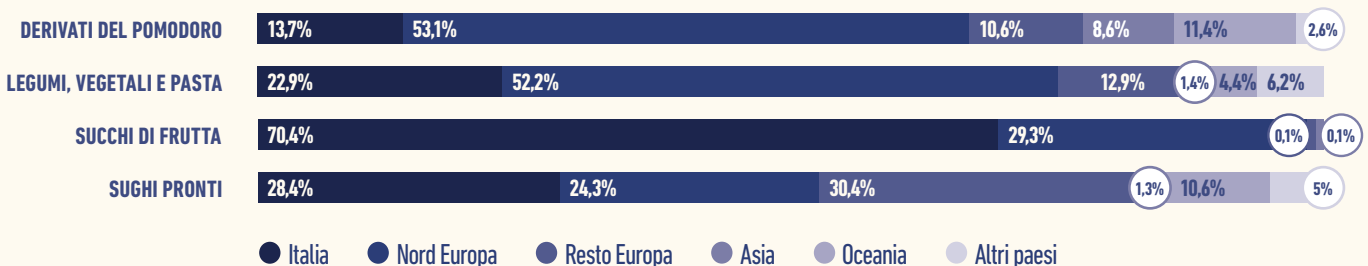
## I mercati di riferimento

Una decisa vocazione internazionale contraddistingue La Doria, un'apertura all'estero ormai consolidata che ha permesso alla Società di acquisire credibilità e promuovere l'affermazione dell'italianità dei propri prodotti su alcuni specifici mercati. Il principale mercato di sbocco dei prodotti La Doria è il Nord Europa, e in particolare il Regno Unito, grazie soprattutto alla controllata LDH (La Doria) LTD. Gli altri mercati in cui la Società può vantare un'ottima posizione sono rappresentati dalla Germania, dai Paesi Scandinavi, dall'Australia e dal Giappone. La Doria è il primo esportatore di derivati del pomodoro e *baked beans* a marchio del distributore nel Regno Unito; il gruppo detiene anche la leadership nell'esportazione dei derivati di pomodoro in Australia e Giappone. Nonostante tale vocazione internazionale, l'Italia rimane un mercato di riferimento dove La Doria si colloca al primo posto nel mercato dei legumi, dei succhi di frutta e dei sughi pronti a marchio *private label*.

RIPARTIZIONE DEL FATTURATO PER AREA GEOGRAFICA



## RIPARTIZIONI DEL FATTURATO DI OGNI LINEA PER AREA GEOGRAFICA DI RIFERIMENTO

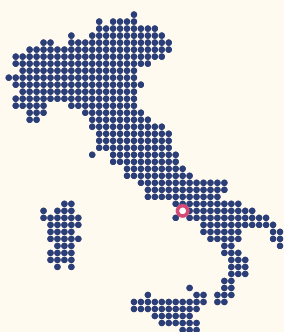




## Gli stabilimenti di produzione

[G4-EN8; G4-EN15; G4-EN16<sup>4</sup>; G4-EN18<sup>5</sup>]

### Angri



#### SUPERFICIE

**102.000 mq**

#### ORE LAVORATE 2017

**455.027**

#### PRODUZIONE

Pomodoro, succhi e bevande di frutta, legumi, vegetali e pasta, scatole e coperchi in banda stagnata

#### CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, BRC, IFS, KOSHER, ORGANIC, 100% POMODORO ITALIANO, FRUTTA 100% DI ORIGINE ITALIANA

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

184

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

76

DIPENDENTI STAGIONALI

170

#### QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2017

DERIVATI DEL POMODORO	61.754.528
LEGUMI E VEGETALI	129.051.814
SUCCHI DI FRUTTA	77.306.223
<b>TOTALE</b>	<b>268.112.565</b>

#### ACQUA PRELEVATA

2017

2016

ACQUE SOTTERRANEE IN M <sup>3</sup>	1.011.641	984.362
-------------------------------------	-----------	---------

#### EMISSIONI GHG

2017

2016

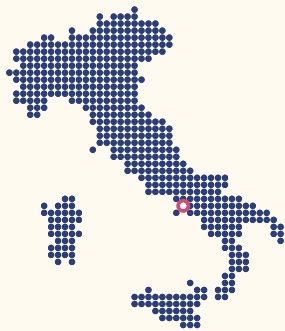
EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	19.169	17.799
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	1.209	837
GHG INTENSITY (TON CO <sub>2</sub> /TON DI PRODOTTO)	0,08	0,07

<sup>4</sup> Le emissioni di Scopo 2 relative al 2016 sono state riesposte a seguito dell'utilizzo dei fattori di emissione presenti nel documento: ISPRA "Fattori di emissione per la produzione e il consumo di energia elettrica in Italia" anno 2014.

<sup>5</sup> L'indice di intensità delle emissioni GHG, GHG Intensity (tCO<sub>2</sub>/ton di prodotto), è calcolato considerando il totale delle emissioni di Scopo 1 e Scopo 2



Sarno



SUPERFICIE

195.000 mq

ORE LAVORATE 2017

313.920

PRODUZIONE

Pomodoro, succhi e bevande di frutta, legumi, vegetali e pasta in scatola, scatole in banda stagnata

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER, 100% POMODORO ITALIANO, FRUTTA 100% DI ORIGINE ITALIANA

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

125

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

35

DIPENDENTI STAGIONALI

96

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2017

DERIVATI DEL POMODORO	59.301.277
LEGUMI E VEGETALI	154.835.406
SUCCHI DI FRUTTA	11.626.436
<b>TOTALE</b>	<b>225.763.119</b>

ACQUA PRELEVATA

2017

2016

ACQUE SOTTERRANEE IN M <sup>3</sup>	745.353	656.029
-------------------------------------	---------	---------

EMISSIONI GHG

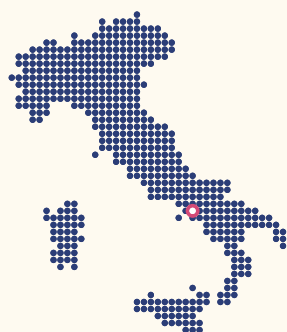
2017

2016

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	11.778	10.751
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	3.458	4.236
GHG INTENSITY (TON CO <sub>2</sub> /TON DI PRODOTTO)	0,07	0,08



## Fisciano



### SUPERFICIE

**112.000 mq**

### ORE LAVORATE 2017

**181.877**

### PRODUZIONE

Pomodoro, legumi, vegetali e pasta

### CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, BRC, IFS, ORGANIC, KOSHER, 100% POMODORO ITALIANO

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

**33**

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

**11**

DIPENDENTI STAGIONALI

**250**

### QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

**2017**

DERIVATI DEL POMODORO	73.662.608
LEGUMI E VEGETALI	7.878.517
<b>TOTALE</b>	<b>81.541.125</b>

### ACQUA PRELEVATA

**2017**

**2016**

ACQUE SOTTERRANEE IN M <sup>3</sup>	206.885	199.047
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M <sup>3</sup>	1.376	3.073

### EMISSIONI GHG

**2017**

**2016**

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	6.598	5.831
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	1.270	1.364
GHG INTENSITY (TON CO <sub>2</sub> /TON DI PRODOTTO)	0,1	0,1





Lavello



SUPERFICIE

270.000 mq

ORE LAVORATE 2017

146.589

PRODUZIONE

Pomodoro e purea di frutta

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, BRC, IFS, ORGANIC, 100% POMODORO ITALIANO, FRUTTA 100% DI ORIGINE ITALIANA

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

26

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

7

DIPENDENTI STAGIONALI

309

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2017

DERIVATI DEL POMODORO	55.711.246
PUREE DI FRUTTA	5.241.900
<b>TOTALE</b>	<b>60.953.146</b>

ACQUA PRELEVATA

2017

2016

ACQUE SOTTERRANEE IN M <sup>3</sup>	280.100	328.300
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M <sup>3</sup>	6.009	5.787

EMISSIONI GHG

2017

2016

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	4.100	3.307
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	796	728
GHG INTENSITY (TON CO <sub>2</sub> /TON DI PRODOTTO)	0,08	0,08



Faenza



SUPERFICIE

24.000 mq

ORE LAVORATE 2017

22.755

PRODUZIONE

Puree di frutta

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ORGANIC, FRUTTA 100% DI ORIGINE ITALIANA

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

8

DIPENDENTI STAGIONALI

19

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2017

PUREE DI FRUTTA	11.245.900
<b>TOTALE</b>	<b>11.245.900</b>

ACQUA PRELEVATA

2017

2016

ACQUE SOTTERRANEE IN M <sup>3</sup>	73.328	87.333
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M <sup>3</sup>	2.368	3.199

EMISSIONI GHG

2017

2016

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	617	801
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	218	253
GHG INTENSITY (TON CO <sub>2</sub> /TON DI PRODOTTO)	0,07	0,07





Acerra



SUPERFICIE

24.000 mq

ORE LAVORATE 2017

126.310

PRODUZIONE

Derivati del pomodoro e sughi pronti

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, OHSAS 18001, BRC, IFS, ORGANIC e 100% POMODORO ITALIANO

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

62

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

20

DIPENDENTI STAGIONALI

40

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2017

DERIVATI DEL POMODORO	3.157.046
SUGHI PRONTI	27.496.263
<b>TOTALE</b>	<b>30.653.309</b>

ACQUA PRELEVATA

2017

2016

ACQUE SOTTERRANEE IN M <sup>3</sup>	355.040	353.370
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M <sup>3</sup>	22.617	25.390

EMISSIONI GHG

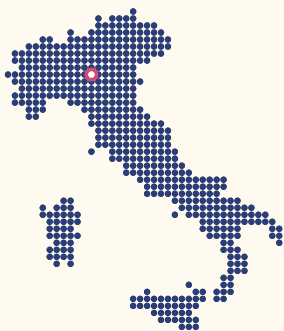
2017

2016

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	2.173	2.319
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	799	806
GHG INTENSITY (TON CO <sub>2</sub> /TON DI PRODOTTO)	0,1	0,1



Parma



SUPERFICIE

108.000<sup>6</sup> mq

ORE LAVORATE 2017

218.307

PRODUZIONE

Sughi pronti

CERTIFICAZIONI

ISO 9001, OHSAS 18001, BRC, IFS, ORGANIC e KOSHER

DIPENDENTI A TEMPO INDETERMINATO

116

DIPENDENTI A TEMPO DETERMINATO

62

QUANTITÀ PRODOTTA (KG LORDI)

2017

SUGHI PRONTI	55.234.405
<b>TOTALE</b>	<b>55.234.405</b>

ACQUA PRELEVATA

2017

2016

ACQUE SOTTERRANEE IN M <sup>3</sup>	294.117	238.185
ACQUEDOTTO O ALTRA FONTE MUNICIPALE IN M <sup>3</sup>	927	330

EMISSIONI GHG

2017

2016

EMISSIONI DIRETTE (SCOPO 1) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	5.071	4.729
EMISSIONI INDIRETTE (SCOPO 2) IN TONNELLATE EQUIVALENTI DI CO <sub>2</sub>	348	250
GHG INTENSITY (TON CO <sub>2</sub> /TON DI PRODOTTO)	0,1	0,1

<sup>6</sup> Nel 2017 l'incremento della superficie dello stabilimento di Parma da 84.000 mq del 2016 a 108.000mq è dovuto all'acquisto di un terreno attiguo allo stabilimento che verrà utilizzato per la costruzione del nuovo magazzino automatico.

## Il viaggio dei nostri prodotti

[G4-12]



Le due principali categorie di acquisto del Gruppo La Doria sono rappresentate dalle materie prime che l'azienda trasforma e dai materiali utilizzati per l'inscatolamento e l'imballaggio dei prodotti finiti.

Le materie prime che vengono trasformate sono indubbiamente gli acquisti maggiormente sensibili, la strategia del Gruppo nella gestione della catena del valore è volta a instaurare solide relazioni di fiducia e collaborazione con i fornitori di queste materie prime, attraverso il contatto diretto nel Paese in cui le materie vengono coltivate, con l'intento sia di controllare il rispetto delle norme etiche, sia per sensibilizzare e formare i fornitori su aspetti che possono influenzare la qualità e la sicurezza dei prodotti. Il risultato di questo approccio è un forte consolidamento delle forniture e il mantenimento di relazioni solide nel tempo.



Per il pomodoro, prodotto al 100% in Italia, ogni anno vengono monitorate le aziende agricole in Puglia, Basilicata, Campania e Lazio, in base a precisi focus etici: salute e sicurezza, libertà di associazione, retribuzione e orario di lavoro. Le attività produttive dei fornitori devono rispettare i principi del Codice Etico del Gruppo in materia di diritti umani, pratiche di lavoro e ambiente. Proprio il rapporto di collaborazione e confronto costante con i fornitori di pomodoro, ha permesso al Gruppo di garantire il costante miglioramento della qualità del prodotto e di minimizzare gli sprechi. La collaborazione con le aziende che coltivano il pomodoro inizia, infatti, fin dalla fornitura dei semi della pianta; successivamente la collaborazione prevede il confronto con gli agricoltori su aspetti quali i trattamenti fitosanitari da apportare e l'introduzione di alcune tecnologie volte a razionalizzare tali trattamenti e favorire l'utilizzo efficiente delle risorse, come ad esempio l'acqua in fase di irrigazione.



I legumi invece vengono acquistati prevalentemente in America del Nord e del Sud, e in Asia, poiché la capacità produttiva del nostro Paese non è sufficiente a coprire il fabbisogno produttivo nazionale; nonostante ciò, La Doria ha avviato un progetto specifico finalizzato all'approvvigionamento di ceci provenienti dall'Italia. L'azienda, nel caso dell'acquisto dei legumi sul mercato americano, si interfaccia con grandi realtà che si occupano della produzione; mentre, sul mercato asiatico, si interfaccia con dei collettori di materie prime che provengono dalla produzione di più coltivatori locali. Anche in questo caso, sono molte le attività di collaborazione che vengono messe in campo per cercare di garantire elevati standard di qualità e sicurezza dei prodotti.



La frutta utilizzata per la produzione dei succhi in parte proviene dall'Italia (albicocche, pere, pesche e mele) perché disponibile nelle quantità idonee e in prossimità degli stabilimenti di produzione, e in parte proviene dall'estero perché si tratta di frutti non disponibili localmente (o non nelle quantità necessarie alla produzione).

Infine, per la produzione dei sughi e dei pesti, oltre ai fornitori di pomodoro, devono essere presi in considerazione anche tutti i fornitori di quegli ingredienti che verranno inseriti nelle ricette. L'azienda tendenzialmente si approvvigiona da fornitori locali per prodotti quali basilico, parmigiano e olio, che provengono da zone in prossimità degli stabilimenti dedicati a questa determinata produzione.



L'altro acquisto strategico è rappresentato dai materiali utilizzati per confezionare i prodotti, in questo caso La Doria da tempo ha deciso di investire per garantire che la principale quota di materiale venga realizzato all'interno dei principali stabilimenti, in modo da coprire la maggior parte del fabbisogno di latte in banda stagnata autonomamente. Al contrario, per altri materiali quali il *combi pack*, le bottiglie in vetro e la carta per l'etichettatura dei prodotti, il Gruppo si rifornisce da soggetti terzi.

Una volta che i prodotti sono stati trasformati e predisposti per la vendita secondo i criteri concordati con i clienti, sono stoccati prevalentemente all'interno dei magazzini degli impianti di produzione; qualora questi non fossero sufficienti, vengono utilizzati magazzini esterni che sono relativamente vicini agli impianti.



La spedizione dei prodotti ai clienti può avvenire attraverso tre modalità: via nave, via gomma o via rete ferroviaria. Come descritto più nel dettaglio nella sezione dedicata all'efficienza logistica, La Doria sta organizzando la propria logistica con l'obiettivo di sfruttare al meglio la vicinanza degli impianti con i porti di Napoli e Salerno al fine di ottimizzare la distribuzione nei paesi europei, mentre per la distribuzione in Italia continuerà a essere privilegiato l'utilizzo di camion. I prodotti, infine, sono venduti ai consumatori con il marchio delle diverse catene di *retailer* clienti de La Doria.

## Il Gruppo La Doria

[G4-3; G4-6; G4-7; G4-13]

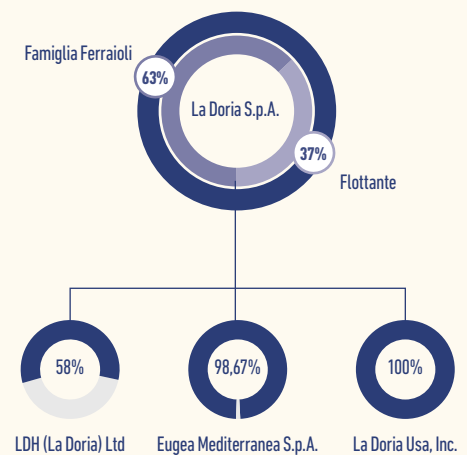
Il Gruppo La Doria (di seguito anche la “Società” o “La Doria”) è una Società leader nella produzione di derivati del pomodoro, di succhi e bevande di frutta, di legumi conservati e di sughi pronti prevalentemente a marchio del distributore (*private label*). In misura nettamente minore, la Società vende i prodotti sul mercato anche con marchi propri e per grandi aziende di marca italiane ed estere. La Doria, insieme alle sue società controllate, si è conquistata il posto di primo produttore italiano di legumi conservati, di pelati e polpa di pomodoro, di sughi pronti a marchio *private label* ed è il secondo produttore di succhi e bevande di frutta (primo nello specifico segmento delle marche commerciali).

L'azienda è quotata alla Borsa Italiana dal 1995, attualmente nel segmento STAR e vanta posizioni di forza, in particolare all'estero, con una presenza consolidata in Nord Europa, Germania, Giappone e Australia.

Le società controllate del Gruppo sono:

- **LDH (La Doria) Ltd** (controllo diretto al 58%), società di trading che gestisce la vendita dei prodotti del Gruppo sul mercato britannico. Commercializza anche altri prodotti, come il tonno e il salmone in scatola, pasta secca, *pet food*, ecc. Ad oggi la LDH (La Doria) Ltd è leader sul mercato britannico delle conserve di pomodoro, dei legumi e della pasta secca a marchio *private label*.
- **Eugea Mediterranea S.p.A.** (controllo diretto al 98,67%), società produttrice di derivati del pomodoro e puree di frutta.
- **La Doria Usa, Inc.**, controllata al 100%, società costituita nel 2016 con l'obiettivo strategico di medio periodo dell'espansione commerciale sul mercato statunitense che offre ampie prospettive di sviluppo, in particolare per i sughi pronti di alta gamma.

### STRUTTURA DEL GRUPPO



### L'espansione tramite la diversificazione

Il 2016 è stato un anno importante per La Doria, perché, con la fusione per incorporazione del 1° gennaio 2016 della società Pa.fi.al. S.r.l (e delle società da essa controllate, Delfino S.p.A. e Althea S.p.A.), si è concluso un percorso, lungo tre anni, di consolidamento del proprio business. Nel 2014, infatti, l'acquisizione del Gruppo Pa.fi.al. aveva permesso di conseguire uno sviluppo rilevante in termini dimensionali e di diversificare l'offerta con una nuova linea di prodotti, i sughi pronti, a maggior valore aggiunto e a maggior marginalità. Durante il 2015 il processo di integrazione, conclusosi con successo, aveva avuto come obiettivo la razionalizzazione dell'assetto societario, la semplificazione dei processi infragruppo con benefici in termini di maggiore efficienza ed efficacia dell'attività di governance e di controllo, nonché la realizzazione di benefici economici. L'acquisizione ha, inoltre, permesso l'incremento delle quote di mercato dove l'Azienda era già leader e ha creato le basi per una più agevole penetrazione di nuovi mercati. L'acquisizione ha permesso l'aumento degli stabilimenti produttivi, con l'annessione degli impianti di Parma e Acerra, e l'aumento del fatturato, conferendo un maggior peso della linea sughi non soggetta alle fluttuazioni di marginalità della “linea pomodoro” derivanti da andamenti negativi del mercato.



## Integrità e trasparenza

[G4-15; G4-34; G4-56; G4-LA12]

### La Governance del Gruppo

Il sistema di Corporate Governance<sup>7</sup> di La Doria S.p.A. è caratterizzato da un insieme di regole, comportamenti e processi volti a garantire un efficiente e trasparente governo societario e un efficace funzionamento degli organi di governo e dei sistemi di controllo. La Società aderisce ai principi e ai criteri applicativi contenuti nel vigente Codice di Autodisciplina delle società quotate, promosso da Borsa Italiana. La Governance adottata da La Doria assicura la correttezza e la trasparenza nella gestione e nell'informazione e la tutela della totalità degli azionisti, in conformità alla *best practice* nazionale ed internazionale. Questo sistema è stato posto in essere dalla Società con la predisposizione e l'adozione di codici, principi, regole e procedure che disciplinano e regolano lo svolgimento delle attività di tutte le strutture organizzative e operative della Società.

La struttura di *corporate governance* di La Doria è fondata sul Modello Organizzativo tradizionale e si compone, quindi, dei seguenti organi sociali: l'Assemblea degli Azionisti, il Consiglio di Amministrazione ed il Collegio Sindacale.

L'Assemblea degli azionisti è l'organo collegiale che esprime la volontà dei soci. In particolare, l'Assemblea, in via ordinaria, approva il bilancio e nomina i componenti del Consiglio di amministrazione e del Collegio Sindacale. In via straordinaria, l'Assemblea delibera sulle modifiche statutarie e sulle operazioni di carattere straordinario.

#### LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE AL 31/12/2017

Composizione del CdA	2017	2016
<b>Totale membri</b>	9	8
- uomini	6	6
- donne	3	2
< di 35 anni	1	0
35-54 anni	2	1
> di 54 anni	6	7

Il Consiglio di Amministrazione ha un ruolo centrale, attraverso lo svolgimento di funzioni di indirizzo strategico, di coordinamento organizzativo, nonché, di verifica dell'esistenza dei controlli necessari per monitorare l'andamento della Società stessa. Inoltre, esso è investito dei più ampi poteri per l'amministrazione ordinaria della Società e, più precisamente, ha facoltà di compiere tutti gli atti che ritenga opportuni per il raggiungimento degli scopi sociali, esclusi soltanto gli atti che sono riservati in via esclusiva all'Assemblea dei Soci. Il Consiglio si compone di 9 membri di cui 3 Amministratori Indipendenti. La presenza di tre Amministratori donne garantisce l'equilibrio tra i generi. In seno al Consiglio sono stati istituiti il Comitato Remunerazione e Nomine ed il Comitato Controllo e Rischi aventi funzioni consultive e

<sup>7</sup> La Relazione annuale sulla Corporate Governance e la Relazione sulla Remunerazione sono consultabili sul sito aziendale [www.gruppoladoria.it](http://www.gruppoladoria.it) rispettivamente nelle sezioni dedicate alla Corporate Governance e all'Investor Relations.



propositive. Il Collegio Sindacale vigila sull'osservanza della Legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo per gli aspetti di competenza, del sistema di controllo interno e del sistema amministrativo contabile, nonché sull'affidabilità di quest'ultimo nel rappresentare i fatti di gestione; sulle modalità di concreta attuazione delle regole di governo societario previste dal Codice di Autodisciplina cui la società aderisce e sull'adeguatezza delle disposizioni impartite dalla Società alle Società controllate. Il Collegio acquisisce conoscenza e vigila, per quanto di propria competenza, sull'attività sociale.

## Comunicazione con gli azionisti e attività di Investor Relations

Con il termine Investor Relations si intendono tutte le attività di comunicazione e informazione finanziaria tra l'azienda e la comunità degli investitori che rivestono un'importanza fondamentale nella costruzione di un rapporto di fiducia con il mercato finanziario. In linea con le best practices e con le raccomandazioni del Codice di Autodisciplina per le Società quotate, la funzione Investor Relations promuove il dialogo continuo con investitori istituzionali ed individuali e con gli analisti finanziari, assicurando la parità informativa ed una comunicazione trasparente, tempestiva ed accurata, al fine di favorire una corretta percezione del valore del Gruppo La Doria. Le attività di Investor Relations sono finalizzate a far crescere l'interesse e la conoscenza delle attività di business, delle strategie, delle prospettive future della Società e a consentire al mercato di giudicare con cognizione di causa il giusto valore e l'attrattiva dell'investimento nell'azienda.

A questo fine, vengono utilizzati molteplici strumenti e canali di comunicazione:

- documentazione istituzionale (Bilanci, relazioni infra-annuali, presentazioni societarie);
- comunicati stampa;
- incontri con analisti e investitori (*roadshow, investor day, incontri one to one, group meeting, conference call, ecc.*).



Il sito internet della Società è costantemente e tempestivamente aggiornato con tutte le informazioni riguardanti il Gruppo La Doria e la documentazione societaria di maggior rilievo. In particolare, nelle sezioni Corporate Governance e Investor Relations sono messe a disposizione le informazioni e la documentazione che rivestono rilievo per la comunità finanziaria e per gli azionisti in modo da consentire loro un esercizio consapevole dei loro diritti.

L'attenzione che gli investitori istituzionali rivolgono ai temi della sostenibilità e alla governance è sempre maggiore. È sempre più diffusa la pratica dell'investimento socialmente responsabile (ISR) e crescono i fondi che investono nelle aziende quotate che utilizzano le *best practice* in ambito governance, sociale e ambientale. Il tema della sostenibilità sta divenendo oramai elemento sempre più discriminante nelle scelte di investimento.

## Il modello di organizzazione e gestione ex D. Lgs. 231/2001 e il Codice Etico

Al fine di assicurare che il comportamento di tutti coloro che operano per conto o nell'interesse della Società sia sempre conforme ai principi di legalità, correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività aziendali, il Gruppo si è dotato dal 2008, di un Modello Organizzativo di Gestione e Controllo Interno ai sensi del D. Lgs. n. 231/2001<sup>8</sup> elaborato facendo riferimento sia alle indicazioni contenute nelle Linee Guida di Confindustria sia alla migliore pratica italiana esistente in materia. Il Modello La Doria è composto da una Parte Generale e da una Parte Speciale suddivisa in sette sezioni ciascuna dedicata ad una tipologia di reato presupposto. In dettaglio, la sezione I è dedicata ai "Reati contro la Pubblica Amministrazione", la sezione II ai "Reati Societari", la sezione III agli "Abusi di Mercato", la sezione IV ai "Reati sulla Salute e Sicurezza sul Lavoro", la Sezione V ai "Delitti contro l'industria ed il Commercio", la sezione VI ai "Reati Ambientali" e la sezione VII ai "Reati di impiego di cittadini di paesi terzi il cui permesso di soggiorno è irregolare". Tali sezioni sono state introdotte e/o aggiornate in seguito all'ampliamento del novero dei reati intervenuto negli anni e per tener conto dei cambiamenti organizzativi. Il Modello, dal 2011, ha subito aggiornamenti annuali.

Contestualmente all'adozione del Modello 231 è stato istituito il relativo Organismo di Vigilanza con il compito di vigilare sull'effettiva applicazione e adeguatezza dello stesso.

Per poter garantire un corretto ed efficace svolgimento dell'attività di vigilanza sul Modello, l'Organo di Vigilanza (O.d.V.) è composto da tre membri di cui un Consigliere non esecutivo indipendente, un Consigliere non esecutivo e non indipendente e il Responsabile Internal Audit, che consentono la presenza al suo interno di tutte le conoscenze tecniche e le esperienze necessarie a svolgere questo compito. Inoltre, i due consiglieri presenti nell'O.d.V. sono anche membri del Comitato per il Controllo e Rischi e ciò permette di utilizzare al meglio le sinergie nei controlli.

Al fine di verificare l'effettiva attuazione del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, l'Organismo di Vigilanza ha approvato un Piano di Vigilanza, in base al quale sono stati svolti audit operativi con il supporto della Funzione Internal Audit a copertura delle aree considerate nelle Sezioni Speciali del Modello Organizzativo.

Parte integrante del Modello è il Codice Etico e insieme rappresentano un ulteriore elemento di rigore e senso di responsabilità nei rapporti interni e con il mondo esterno e offre al contempo agli azionisti adeguate garanzie di una gestione efficiente e corretta.

La Doria incoraggia tutti gli stakeholder a segnalare casi di possibile violazione del Codice Etico, assicurando loro un'attenta ed efficace gestione delle medesime. Nel 2017 l'Organismo di Vigilanza (O.d.V) ha ricevuto una sola segnalazione da parte di dipendenti, relativa a presunte violazioni dei principi del Codice Etico, che è stata verificata e archiviata in quanto infondata.

Nel 2017 La Società ha ufficializzato la procedura "Segnalazioni all'ODV" finalizzata a gestire correttamente i canali di comunicazione diretta per la tempestiva segnalazione di eventuali violazioni e irregolarità riguardanti il Modello di Organizzazione Gestione e Controllo, il Codice Etico ed in generale il sistema di controllo interno aziendale. La Doria consente a chiunque venga a conoscenza di casi di violazioni e

<sup>8</sup> La Parte Generale del Modello e il Codice Etico sono disponibili sul sito Internet della Società [www.gruppoladoria.it](http://www.gruppoladoria.it), nella sezione Corporate Governance. Anche la società controllata italiana Eugea Mediterranea ha adottato un proprio Modello Organizzativo.

irregolarità di segnalarle attraverso la e-mail dedicata [organismodivigilanza@gruppoladoria.it](mailto:organismodivigilanza@gruppoladoria.it) oppure in forma anonima attraverso l'utilizzo della posta ordinaria indirizzata all'attenzione dell'Organismo di Vigilanza, Via Nazionale 320, Angri, SA.

## Lotta alla corruzione

L'azienda è impegnata già da diversi anni sul tema della lotta alla corruzione riconoscendo i suoi effetti negativi sulla crescita socio-economica del paese. Questo impegno è riflesso negli strumenti implementati per l'identificazione, la prevenzione e il controllo dei rischi di corruzione: il Modello Organizzativo 231 e il Codice Etico come sua parte integrante.

La Doria ha identificato nel Modello Organizzativo le aree a rischio reato corruzione e i controlli posti a presidio delle stesse. In dettaglio, ha redatto e divulgato ai suoi dipendenti le procedure "Gestire Omaggi" e "Rapporti con la Pubblica Amministrazione" allo scopo di prevenire il reato di corruzione sia attiva che passiva. Il divieto di offrire o accettare "ogni offerta che tenda a sollecitare un favore, anche solo per accelerare un atto dovuto" è espressamente contenuto nel Codice Etico aziendale, oggetto di attività di informazione e formazione.

I presidi implementati hanno permesso l'attribuzione nel 2017 del rating di legalità alla Capogruppo con il massimo del punteggio da parte dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM).

La Controllata estera nel 2017 ha formalizzato ed ufficializzato la politica anti-bribery.

Nel 2017 è stata attivata la piattaforma e-learning e previste per il 2018 ore di formazione sul D. gs.231/01, sul Modello Organizzativo e sui reati presupposto ivi previsti tra cui quelli relativi alla corruzione della Pubblica Amministrazione, Corruzione fra privati e Istigazione alla Corruzione. Il Codice Etico è oggetto di formazione per tutti i neoassunti.

## Rispetto dei Diritti Umani

La Doria si impegna a sostenere, nella propria sfera di influenza, lo standard globale di condotta in tema di diritti umani prevedendo:

- politiche e procedure di gestione delle risorse umane in linea con la normativa italiana e con i principali standard internazionali in materia;
- standard etici richiamati negli accordi con i fornitori;
- parametri etici quali integrità, rispetto dei diritti umani e del lavoro nel processo di selezione dei fornitori di materie prime;
- canali per ricevere segnalazioni su violazioni dei principi del Codice Etico; in particolare per i lavoratori impiegati nei campi del pomodoro, che non dipendono da La Doria SpA ma sono dipendenti delle aziende agricole, è stato creato un canale al quale, in maniera anonima, possono essere segnalate situazioni a rischio. La creazione di questo sistema di *whistleblowing* è accompagnata anche dalla consegna di un kit di sensibilizzazione contro la pratica del caporalato.

Nel 2017 il Gruppo ha formalizzato in un documento "*Dichiarazione sulla schiavitù moderna*"<sup>9</sup> l'impegno ad evitare qualsiasi coinvolgimento e a rifiutare qualsiasi forma di tolleranza della schiavitù e del traffico di esseri umani connessi ai suoi prodotti e attività commerciali.

Per il 2018 è previsto l'aggiornamento del Codice Etico La Doria SpA con l'allineamento ai principi internazionali in materia di diritti umani.

<sup>9</sup> Il documento è disponibile sul sito del Gruppo La Doria, [http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/Dichiarazione\\_sulla\\_schiavitù\\_moderna\\_2016.pdf](http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/Dichiarazione_sulla_schiavitù_moderna_2016.pdf)

## Il sistema di controllo interno e di gestione dei rischi

Il Sistema di Controllo Interno e di gestione dei rischi, pilastro sul quale la Corporate Governance è incardinata, costituisce l'elemento catalizzatore di soggetti e funzioni che, ognuna per la propria competenza, contribuiscono alla conduzione dell'impresa in modo sano, corretto e coerente con gli obiettivi di *risk management*. Il coordinamento tra i vari soggetti coinvolti nel sistema di controllo interno e gestione dei rischi è perseguito attraverso la condivisione tra gli stessi di tutte le informazioni di rilievo inerenti al predetto sistema. La condivisione di tali informazioni avviene in modo istituzionale attraverso la partecipazione dei principali attori del sistema di controllo interno e gestione dei rischi alle riunioni del Comitato Controllo e Rischi. In particolare, partecipano al Comitato il Responsabile Internal Audit, il Presidente del Comitato, il Vicepresidente del Consiglio di Amministrazione ed almeno uno dei membri del Collegio Sindacale, nonché, per le riunioni aventi ad oggetto tematiche di natura finanziaria e di compliance alla L. 262, il Dirigente Preposto. L'Amministratore incaricato del sistema di controllo interno e di gestione dei rischi, ha incontri settimanali con il Responsabile della Funzione di Internal Audit, nel corso dei quali vengono discussi i rilievi eventualmente emersi in sede di svolgimento del Piano di Audit. Con la medesima finalità di coordinamento su tematiche di comune interesse, il Collegio Sindacale e la Società di revisione hanno organizzato e tenuto, nel corso dell'esercizio, diverse riunioni congiunte oltre a quella annualmente prevista dalla normativa vigente.

In particolare, il sistema di gestione dei rischi di La Doria SpA considera anche i rischi legati al cambiamento climatico, con riferimento a fenomeni atmosferici rilevanti che possano potenzialmente minacciare la continuità operativa del Gruppo, i rischi legati al crescente interesse da parte della comunità e dei clienti verso processi industriali a minore impatto sull'ambiente e, più in generale, a tematiche di responsabilità sociale quali ad esempio il rispetto delle corrette condizioni di lavoro che La Doria pretende da tutti i propri fornitori. In particolare, per quanto concerne i rischi legati alla compliance in materia di sicurezza ed ambiente, l'attività produttiva delle aziende del Gruppo e l'esistenza di una regolamentazione sempre più stringente in materia hanno determinato l'esigenza di prestare una forte attenzione a tali tematiche ponendo in essere tutti i presidi necessari a mitigarne i rischi. La Doria si è dotata di sistemi gestionali certificati allo scopo di monitorare continuamente il rispetto della normativa in materia ambientale e tutelare l'integrità dei lavoratori. Tutti gli Stabilimenti La Doria sono certificati OHSAS 18001 e gli stabilimenti di Angri, Sarno, Fisciano, Lavello e Faenza hanno conseguito la certificazione ISO 14001.

Come tutte le industrie, La Doria produce, per sua natura, un impatto sull'ambiente in termini di consumo energetico, utilizzo di acqua e produzione di materiale di scarto. A tal fine ha effettuato investimenti per la riduzione dei consumi e degli sprechi monitorando le performance dei propri stabilimenti. Nell'ambito dei rischi cosiddetti reputazionali la Società risulta esposta al rischio relativo al monitoraggio del rispetto dei principi etici da parte della filiera di approvvigionamento. Per mitigare tale rischio La Doria già nel 2014 ha avviato un monitoraggio della catena di fornitura del pomodoro in conformità alla Guida alla Responsabilità Sociale ISO 26000.

Nello specifico, tutti i rischi a cui La Doria SpA è esposta sono illustrati nel dettaglio nel paragrafo "Rischi e incertezze" della Relazione sulla gestione.



## Il dialogo con gli stakeholder

[G4-16; G4-24; G4-25; G4-26; G4-27]

Le modalità di coinvolgimento degli stakeholder e la frequenza del dialogo con ciascuno di essi varia a seconda dei temi affrontati e delle occasioni di confronto. Di seguito sono sintetizzate le principali modalità di comunicazione e le tematiche di interesse.

### MODALITÀ E TEMI DI CONFRONTO CON GLI STAKEHOLDER

#### Mapa degli stakeholder

Stakeholder	Modalità di coinvolgimento e comunicazione	Ambito tematico di interesse
<b>Azionisti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assemblea degli azionisti</li> <li>• Relazioni finanziarie periodiche</li> <li>• Relazione Corporate Governance</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostenibilità economica</li> <li>• Qualità del sistema azienda</li> </ul>
<b>Clienti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri dedicati</li> <li>• Collaborazione nello sviluppo dei prodotti e nel miglioramento dei servizi</li> <li>• Visite presso gli stabilimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità e sicurezza dei prodotti</li> <li>• Perdite e sprechi alimentari</li> <li>• Qualità del sistema azienda</li> <li>• Sostenibilità economica</li> <li>• Responsabilità nella catena di fornitura</li> <li>• Tracciabilità</li> <li>• Sostenibilità del packaging</li> <li>• Ottimizzazione ed efficienza logistica</li> <li>• Innovazione</li> <li>• Italianità</li> </ul>
<b>Personale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diffusione del Codice Etico</li> <li>• Incontri specifici e momenti di formazione</li> <li>• Intranet aziendale</li> <li>• Rivista aziendale (Elledi)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità del sistema azienda</li> <li>• Sostenibilità economica</li> </ul>
<b>Organizzazioni sindacali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri periodici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità del sistema azienda</li> <li>• Salute e sicurezza sul lavoro</li> </ul>
<b>Comunità finanziaria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito web istituzionale</li> <li>• Comunicati stampa</li> <li>• Relazioni finanziarie periodiche</li> <li>• Relazione Corporate Governance</li> <li>• Roadshow e incontri dedicati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostenibilità economica</li> <li>• Qualità del sistema azienda</li> </ul>
<b>Fornitori</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri specifici</li> <li>• Corsi di formazione su specifiche tematiche</li> <li>• Site visit</li> <li>• Sito web istituzionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tracciabilità</li> <li>• Perdite e sprechi alimentari</li> <li>• Responsabilità nella catena di fornitura</li> <li>• Ottimizzazione ed efficienza logistica</li> </ul>
<b>Pubblica Amministrazione e Autorità Locali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri specifici</li> <li>• Convegni</li> <li>• Comunicazione istituzionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità del sistema azienda</li> <li>• Sostenibilità economica</li> <li>• Qualità e sicurezza dei prodotti</li> <li>• Impatti ambientali della produzione</li> </ul>
<b>Associazioni di Categoria e altre organizzazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adesione a Confindustria sia su base territoriale (Confindustria Salerno e Ravenna) che di categoria (ANICAV e AIIPA) e partecipazione alle attività</li> <li>• Organizzazione di eventi e convegni su specifiche tematiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità e sicurezza dei prodotti</li> <li>• Responsabilità nella catena di fornitura</li> <li>• Italianità</li> <li>• Perdite e sprechi alimentari</li> <li>• Tracciabilità</li> </ul>
<b>Comunità locali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partnership</li> <li>• Coinvolgimento delle scuole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità del sistema azienda</li> <li>• Sostenibilità economica</li> <li>• Impatti ambientali della produzione</li> </ul>





# TERRA

Qualità e sicurezza dei prodotti  
Tracciabilità  
Perdite e sprechi alimentari



# Qualità e sicurezza dei prodotti

[G4-FP5]



La qualità e la sicurezza dei prodotti è per noi un requisito imprescindibile, per questo siamo orientati ad elevare costantemente i nostri standard di riferimento.

Oltre al rispetto delle normative vigenti in materia, presupposto necessario per operare, tutti i nostri stabilimenti hanno sistemi di gestione certificati ISO 9001 e sono inoltre certificati almeno secondo uno dei principali standard di riferimento per la sicurezza alimentare (IFS, BRC).

Queste certificazioni e i controlli che costantemente svolgiamo sui prodotti sono in grado di assicurare elevati livelli di sicurezza e qualità.



## STABILIMENTI CERTIFICATI

I nostri stabilimenti sono certificati  
ISO 9001, BRC, IFS

## I TRE PASSI DELLA NOSTRA QUALITÀ:

1. Selezionare accuratamente
2. Sostenere i nostri fornitori agricoli
3. Investire costantemente



## SICUREZZA ALIMENTARE

Tutti i nostri stabilimenti produttivi sono certificati secondo uno degli standard di sicurezza alimentare

## La qualità in 3 passi

**Selezionare accuratamente** in tutto il mondo le aree geografiche per la produzione delle migliori materie prime. I territori di provenienza delle materie utilizzate dall'azienda vengono scelti sulla base di alcuni criteri che sono in grado di influenzare in maniera significativa la qualità dei prodotti. Parliamo di condizioni climatiche e meteorologiche, di conformazioni morfologiche dei territori, delle caratteristiche specifiche dei terreni nei quali saranno coltivate le materie, e chiaramente della capacità produttiva dei terreni stessi. Proprio per assicurare queste condizioni, il team dedicato alla qualità effettua costanti visite nei campi dei fornitori di materie prime e verifica che essi siano in grado di rispettare i criteri richiesti da La Doria.

**Sostenere i fornitori agricoli** nell'acquisto delle migliori materie prime e degli strumenti. Inoltre, il controllo lungo la filiera garantisce la piena tracciabilità dei prodotti, dai campi agli scaffali. Per assicurare la più elevata qualità dei prodotti, in particolare del pomodoro che è il prodotto di punta, La Doria stessa si occupa di fornire agli agricoltori i semi da utilizzare. Questa scelta deriva da un approfondito studio delle caratteristiche che la materia prima deve avere per poter esprimere tutte le sue qualità in fase di trasformazione ma anche di garantire l'adeguata resistenza in fase di coltivazione, minimizzando in questo modo la necessità di interventi fitosanitari. La Doria accompagna la crescita dei frutti garantendo anche servizi di consulenza agronomica e specifiche sessioni di formazione con gli agricoltori su tematiche legate ad esempio all'utilizzo responsabile degli agro-farmaci, ovvero solo quando strettamente necessari, e di informazione sulle attenzioni da porre per assicurare la massima resa e la sicurezza dei prodotti. Tutti i fornitori, alla fine di ogni ciclo di produzione, vengono valutati in base alla quantità di materia prima conferita e alla sua qualità, che viene a sua volta valutata anche in base al numero di non conformità e reclami ricevuti da parte dei clienti.

Per il pomodoro, inoltre, La Doria riserva un premio per i dieci fornitori che hanno ottenuto le migliori performance.

Per tutte le principali materie prime (pomodoro, legumi e frutta), sono messi in campo una serie di controlli accurati e l'azienda collabora con i fornitori. Per i legumi, ad esempio, La Doria si interfaccia con grandi realtà produttive che sono impegnate in prima persona nel garantire elevati standard e accurati controlli rispetto alla qualità e sicurezza, che in ogni caso La Doria verifica ogni volta che riceve le partite di materie prime destinate alla produzione.

**Investire costantemente** nei più avanzati sistemi di produzione e di controllo automatici per il monitoraggio della qualità in ogni singola fase di lavorazione. Gli investimenti del Gruppo volti all'automazione dei controlli e all'introduzione di avanzati sistemi di produzione sono un importante contributo per garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti. Sono state introdotte con successo una serie di automazioni nei processi di raccolta, cernita e controllo delle materie prime, con l'obiettivo di minimizzare l'errore che può essere generato dal lavoro manuale. Questi sistemi non solo sono stati introdotti negli impianti de La Doria, ma sono stati promossi anche presso i fornitori di materie prime.

Questi tre passi sono accompagnati da specifiche analisi lungo l'intero ciclo di vita del prodotto che consentono di verificarne e assicurarne qualità e sicurezza. Viene verificata nelle materie prime la presenza di metalli pesanti (piombo e cadmio) e di pesticidi, che può essere generata da trattamenti o dalle caratteristiche del suolo di

coltivazione; in fase di produzione inoltre, in aggiunta alla rilevazione del peso, vengono verificati, ove richiesto, i livelli di pH e il Brix, quest'ultimo è un'importante unità di misura della quantità di zuccheri presenti in frutta e verdura, nonché delle altre sostanze solubili e naturalmente presenti quali sali e acidi. Infine, sui prodotti finiti vengono verificate tutte le proprietà organolettiche, chimiche e fisiche.

## I reclami

Nel corso del 2017, all'interno del sistema di gestione della qualità aziendale, sono stati registrati 2.820 reclami.

Questo numero comprende tutte le tipologie di reclami qualitativi che La Doria riceve, anche quelli diretti dei consumatori che vengono gestiti dalla controllata e dai clienti stessi. La Doria è costantemente impegnata nel prendere in carico i reclami e fornire una risposta efficace, nonché nel mettere in campo le migliori azioni per evitare che le problematiche riemergano.

Di seguito la tabella che indica l'andamento dei reclami espressi in milioni di pezzi fatturati. Nel 2017 le linee pomodoro e legumi hanno visto una riduzione dei reclami rispetto al 2016. Questo trend positivo è dovuto sia alla collaborazione con i fornitori (pomodoro, legumi) che ai miglioramenti tecnologici implementati nei nostri stabilimenti.

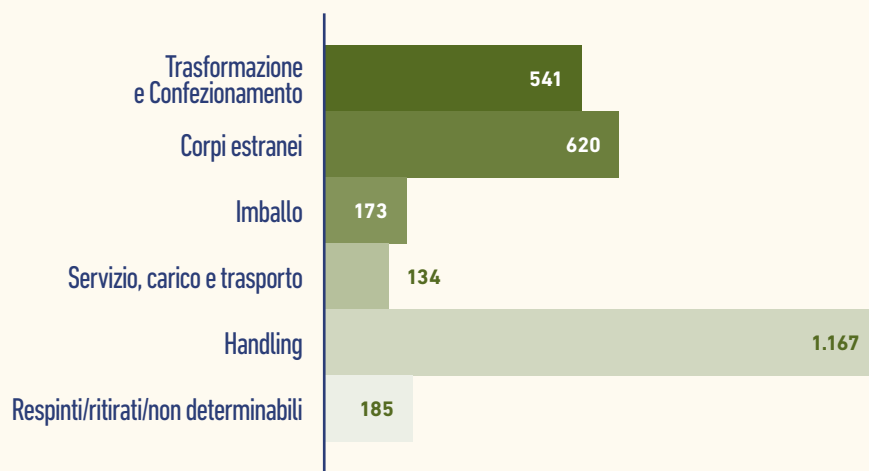
### RECLAMI QUALITATIVI PER LINEA DI PRODOTTO PER MILIONE DI PEZZI FATTURATI (ESPRESSI IN PPM) ESCLUSO CARICO, SERVIZIO E TRASPORTO

Reclami per la qualità dei prodotti	2017	2016
Pomodoro	2,51	2,94
Legumi	2,44	4,01
Sughi pasta e Pesti	1,59	1,98
Frutta	0,13	0,09

## NUMERO TOTALE DI RECLAMI RICEVUTI E PERCENTUALE DI RECLAMI RISOLTI

Reclami per la qualità dei prodotti	2017	2016
Numero di reclami ricevuti	2.820	3.625
Numero di reclami risolti nell'anno	100%	100%

## DETTAGLIO DEI RECLAMI 2017 PER TIPOLOGIA



Alcune tipologie di reclami non sono direttamente imputabili al processo produttivo come quelle relative all' "imballo" dei prodotti, al "servizio, carico e trasporto" e all' "handling". I reclami relativi all' "imballo" sono riconducibili alle forniture di carta, coperchi, scatole e banda stagnata non prodotti direttamente dagli stabilimenti. I reclami di "servizio, carico e trasporto" comprendono anche quelli generati dalla movimentazione effettuata dalle ditte alle quali La Doria affida le attività in *outsourcing*. In questi casi, La Doria lavora in partnership con i propri fornitori per migliorare costantemente forniture e prestazioni, con l'obiettivo di ridurre le segnalazioni. La categoria "handling", invece, è una tipologia di reclami registrati e gestiti da La Doria proveniente dai consumatori finali delle catene della Grande Distribuzione, prevalentemente del Regno Unito. Le difettosità segnalate sono relative all'imballo primario di prodotti presumibilmente danneggiati durante le molteplici fasi di manipolazione rilevate solo a valle della filiera. In tale categoria rientrano tutti quei reclami non riconducibili inequivocabilmente al processo di trasformazione e/o confezionamento e per le quali l'Azienda si è attivata con azioni volte all'identificazione delle cause e, in partnership con i clienti, al miglioramento del processo logistico laddove non controllato direttamente.

Ci sono, invece, le tipologie di reclami che riguardano aspetti direttamente imputabili al processo produttivo degli stabilimenti La Doria. Si tratta di segnalazioni legate alla trasformazione dei prodotti, alla presenza di corpi estranei e al confezionamento. Le linee di prodotti maggiormente colpite da queste segnalazioni sono i derivati del pomodoro e i legumi in scatola.

Per fronteggiare efficacemente le criticità emerse nella trasformazione dei prodotti, sono stati introdotti degli strumenti nelle linee di produzione volti a verificare l'integrità del pack utilizzato e ad assicurare che il prodotto venga inscatolato e sigillato correttamente. L'impegno profuso si è tradotto in una riduzione dei reclami rispetto al 2016 sia per il pomodoro in scatola che per i legumi.

Nel caso della presenza di corpi estranei nei prodotti, che può generare dei rischi anche per la sicurezza alimentare, il Gruppo ha lavorato molto negli ultimi anni sia all'interno dei propri stabilimenti sia con i fornitori delle materie prime. È infatti fondamentale assicurare la massima attenzione a questa problematica fin dalle modalità di raccolta e cernita del prodotto nei campi di coltivazione. La Doria sta conducendo delle importanti campagne di sensibilizzazione nei confronti degli agricoltori, la più importante delle quali è il progetto "Campagna pulita" nato per promuovere la corretta gestione dei campi. Inoltre, l'azienda promuove l'introduzione di macchinari automatici di cernita che dovrebbero coadiuvare il lavoro manuale svolto per alcune tipologie di materie prime, come i legumi. Viene richiesto, inoltre, agli agricoltori di utilizzare esclusivamente guarnizioni di colore nero per le tubazioni di irrigazione, in modo che la macchina selettiva che raccoglie il pomodoro sia in grado di identificare ed espellere le componenti di gomma eventualmente raccolte. Anche all'interno degli stabilimenti sono state introdotte alcune migliorie tecnologiche per minimizzare il rischio che possano esserci dei corpi estranei nei prodotti, tra queste si annoverano strumenti di selezione automatica in ingresso e il miglioramento delle macchine a raggi X e di verifica di rottura del vetro. Anche in questo caso, l'impegno di questi ultimi anni ha portato alla riduzione dei reclami.





# Tracciabilità

[G4-EN1]

Le filiere costituiscono un sistema articolato e complesso. Per questo è necessario fornire adeguate garanzie rispetto alle misure di controllo e gestione adottate per mitigare i rischi che i prodotti potrebbero incontrare lungo il loro percorso fino al consumatore finale.

La tracciabilità consente di cercare ed individuare le cause dei rischi, operare misure adeguate sulla filiera sospetta ed evitare che il problema si ripeta.

La tracciabilità di un prodotto consiste nella raccolta di una serie di informazioni sullo stesso lungo tutta la filiera, che avviene attraverso la collaborazione con i diversi attori della catena di fornitura.

Si tratta di un importante strumento di risposta alle crescenti

richieste del consumatore e di condivisione della responsabilità con gli attori della filiera.

Per noi tracciare un prodotto significa esattamente questo e grazie al supporto delle tecnologie di cui ci siamo dotati, ci impegniamo ad assicurare la qualità e la sicurezza di ogni partita di materia prima che viene trasformata all'interno dei nostri stabilimenti.



**TRACCIABILITÀ**

Completa tracciabilità di tutte le linee di prodotto



**POMODORO**

La tracciabilità del pomodoro arriva fino al suo lotto di coltivazione



## Dalla terra agli scaffali

Tutte le linee di prodotto lavorate da La Doria sono interamente tracciabili dalla terra di provenienza fino allo scaffale dei *retailer*, nonostante la varietà di materie prime utilizzate e le loro diverse origini.

Durante tutto il percorso, più o meno lungo, le informazioni chiave vengono raccolte attraverso l'utilizzo di sistemi informatici che in ogni momento consentono di associare un prodotto in lavorazione o già predisposto per la vendita con la partita di provenienza ed il lotto di origine, in questo modo è possibile ricostruire il loro viaggio e intercettare tutti coloro che hanno avuto a che fare con il prodotto lungo la filiera. Questo set di informazioni è in grado di garantire la disponibilità, in ogni momento, di informazioni corrette e attendibili circa le caratteristiche delle materie prime. Il sistema implementato, consente a La Doria di assicurare degli elevati standard di sicurezza e di risalire, o intercettare, tutte le partite di prodotto ovunque esse siano state distribuite ai clienti qualora fosse necessario procedere al ritiro o a controlli successivi all'immissione nel mercato.

### PROVENIENZA GEOGRAFICA DEI PRODOTTI (RIPARTIZIONE PERCENTUALE)

	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	ALTRI EUROPA	ISRAELE
<b>POMODORO FRESCO</b> 223.191.094 KG	-	-	-	100%	-	-
<b>LEGUMI</b> 58.318.583 KG	60%	10%	20%	6%	4%	-
<b>FRUTTA FRESCA<sup>10</sup></b> 12.903.176 KG	-	-	-	100%	-	-
<b>FROZEN<sup>11</sup></b> 3.697.233 KG	-	20%	14%	9%	47%	10%

Per far sì che il sistema adottato sia efficace, vengono effettuate delle verifiche periodiche sia interne che esterne da parte degli enti di certificazione dei sistemi di gestione qualità ISO 9001, BRC e IFS, verifiche che sono effettuate anche dalla controllata LDH nei confronti dei propri fornitori, differenti da La Doria, per verificare il rispetto delle corrette procedure di tracciabilità dei prodotti. Periodicamente, anche i principali clienti del Gruppo effettuano delle verifiche sulla tracciabilità dei prodotti.

L'impegno posto su tale tema è in costante crescita, La Doria considera la tracciabilità un elemento imprescindibile che le permette di operare in maniera responsabile sul mercato; per questo motivo, il sistema adottato è in continua evoluzione e vi è una spinta progressiva all'adozione di nuove tecnologie che ne migliorino l'affidabilità.

Nel 2017, sul 31% dei prodotti sono state inserite specifiche informazioni relative alla provenienza dei prodotti in etichetta. Su tutti i prodotti, come previsto dalla legge, sono indicate informazioni di dettaglio sui contenuti (ingredienti) e sulle modalità di utilizzo e conservazione.

<sup>10</sup> Si tratta di pesche, albicocche, pere e mele che sono lavorate direttamente negli stabilimenti per trasformare il frutto in purea con la quale produrre i succhi di frutta

<sup>11</sup> Si tratta di semilavorati della frutta che vengono congelati e spediti agli stabilimenti de La Doria per essere trasformati in succhi e bevande a base di frutta

## In viaggio con il pomodoro

Per il pomodoro, che rappresenta il prodotto storico del Gruppo e che viene interamente coltivato in Italia, La Doria si interfaccia direttamente con le Organizzazioni di Produttori agricoli sul territorio, a differenza di quanto accade con gli altri prodotti per i quali si interfaccia con altre aziende che producono in proprio o operano come collettori di materie prime da fornitori locali. Questa caratteristica della filiera del pomodoro consente di identificare anche l'Unità Produttiva Agricola (UPA) di riferimento, ovvero il campo di coltivazione. Ogni campo di pomodoro, infatti, è contraddistinto da un proprio codice che è frutto della geolocalizzazione che viene effettuata con il supporto di un sistema GPS. La collaborazione con gli agricoltori non si esaurisce qui, infatti una serie di informazioni vengono tracciate anche nel processo di crescita delle piante e dei frutti, consentendo così di disporre di un importante set di informazioni di ciascuna partita che arriva negli stabilimenti. Tutti i pomodori utilizzati dall'azienda sono sottoposti a questo sistema di tracciabilità. Una volta che i pomodori arrivano in stabilimento, ogni partita in ingresso è contraddistinta da un documento di trasporto che contiene tutte le informazioni raccolte fino a quel momento; attraverso l'associazione di un codice è possibile mappare ogni movimento all'interno dello stabilimento e assicurare la massima rintracciabilità di ogni pomodoro e delle sue caratteristiche.

# Perdite e sprechi alimentari



Il tema delle perdite e degli sprechi alimentari è sempre più al centro dell'attenzione della comunità internazionale proprio per evitare che prodotti sani e conformi al consumo vengano sprecati.

Ben consapevoli della sensibilità del tema, ci impegniamo costantemente per cercare di ridurre e prevenire il più possibile eventuali perdite lungo l'intera catena del valore: in fase di coltivazione, supportando gli agricoltori ad ottimizzare l'utilizzo delle risorse attraverso l'introduzione di nuove tecnologie; in fase di trasformazione del prodotto, incrementando l'utilizzo di processi, macchine e attrezzature che consentano di ridurre lo scarto di prodotti e il riutilizzo di alcuni sottoprodotti.

Inoltre, ci teniamo a mantenere una consolidata collaborazione con associazioni no profit alle quali devolvono parte dei prodotti idonei al consumo ma che non possono essere venduti ai clienti.



## 2.365.040

I prodotti devoluti  
in beneficenza



## 7.643.530 Kg

Le buccette (di pomodoro e frutta)  
che sono state riutilizzate  
nel corso del 2017



## 615.080 Kg

I noccioli (di pesche e albicocche)  
che sono stati riutilizzati  
nel corso del 2017

## Ridurre gli sprechi nei nostri stabilimenti

Il tema degli scarti e delle perdite di prodotto riveste un'importanza prioritaria per La Doria, perché permette allo stesso tempo di ridurre i costi ed evitare lo spreco di prodotti; per questo motivo la Società è costantemente impegnata a garantire che gli stabilimenti adottino tutte le misure necessarie per minimizzare tali sprechi. Le misure che vengono adottate sono differenti e vengono applicate in diverse fasi della lavorazione del prodotto, dalla selezione delle materie prime alla gestione dei prodotti finiti non conformi agli standard richiesti.

Nella fase di selezione della materia prima sono stati introdotti strumenti di selezione automatica per pomodori e legumi volti ad integrare il lavoro fatto manualmente e garantire una maggiore precisione nella cernita iniziale della materia prima che arriva negli stabilimenti, per assicurare un migliore controllo della qualità e verificare la presenza di eventuali corpi estranei. In questo modo viene sensibilmente ridotto il rischio che i prodotti possano successivamente essere considerati non conformi e quindi scartati.



In fase di lavorazione del prodotto, ogni stabilimento è responsabile del monitoraggio costante di consumi di materie prime e imballaggi attraverso alcuni applicativi SAP che consentono di monitorarne gli scostamenti rispetto alla distinta base di produzione. In considerazione degli approfondimenti condotti sugli scostamenti, vengono messe in campo specifiche attività di ripristino e progetti di miglioramento valutati dalle direzioni competenti.

### Meno rifiuti, meno sprechi: una seconda vita ai sottoprodotti della produzione

La riduzione degli sprechi della produzione, può avvenire anche attraverso specifici progetti volti al riutilizzo di alcuni sottoprodotti della lavorazione, che vengono immessi in altri mercati o riutilizzati in altri processi produttivi. È il caso, ad esempio, delle bucce di pomodoro che vengono destinate a mangime per gli animali; sempre le bucce di pomodoro, insieme con i semi del frutto, sono anche utilizzate come ammendante agricolo; mentre i noccioli della frutta, che viene ridotta in purea negli stabilimenti, sono utilizzati nella lavorazione della frutta secca. Questi sono solo alcuni esempi di come i sottoprodotti vengono riutilizzati e non destinati a rifiuto.

### QUANTITÀ DI SOTTOPRODOTTI DELLA LAVORAZIONE RIUTILIZZATI

	2017	2016
<b>Noccioli di pesca (Kg)</b>	352.240	487.280
<b>Noccioli di albicocca (Kg)</b>	262.840	232.200
<b>Buccette di pomodoro (Kg)</b>	6.157.850	4.494.500
<b>Buccette di frutta (Kg)</b>	1.485.680	1.351.120

## Donare per non sprecare

Un'altra importante attività che viene condotta dal Gruppo è la donazione di alcuni prodotti ad organizzazioni benefiche. Ciò avviene per tutti quei prodotti considerati non conformi per la vendita al cliente ma idonei dal punto di vista della sicurezza alimentare. Le motivazioni che possono generare tali non conformità sono varie: difetti secondari del packaging, caratteristiche del prodotto non perfettamente rispondenti alle specifiche concordate, ma nessuna inficia la bontà e la salubrità dei prodotti.

Nel corso del 2017, La Doria ha devoluto in beneficenza 2.365.040 prodotti, per un valore di circa 615.330 Euro.

### DONAZIONI DI PRODOTTO EFFETTUATE



## Risalire la filiera

La Doria non è solo impegnata nella riduzione degli sprechi generati dai processi di trasformazione della materia prima, sui quali ha un controllo diretto, ma collabora costantemente con i fornitori di materie prime per mettere in campo azioni volte a mitigare la perdita di prodotti nella fase di produzione agricola.

Tale collaborazione assume forme differenti sulla base delle esigenze dei fornitori, di come la produzione agricola è organizzata e del tipo di relazione esistente.

Ai produttori agricoli, con i quali c'è un rapporto di collaborazione consolidato e maggiormente diretto, La Doria fornisce semi e piantine di pomodoro da coltivare, nella prospettiva di minimizzare fin dall'origine il rischio che le coltivazioni possano essere oggetto di sprechi o danni nel corso della coltivazione. Tale scelta, infatti, è volta a garantire che il prodotto sia conforme alle esigenze di trasformazione e ai requisiti del cliente, nonché dovrebbe garantire che le piantagioni abbiano le caratteristiche intrinseche che permettano la resilienza a parassiti e altri agenti patogeni.

Sempre nella prospettiva di ridurre gli sprechi in fase di coltivazione, sono stati realizzati alcuni progetti di sensibilizzazione e formazione degli agricoltori circa l'utilizzo di soluzioni innovative all'interno delle colture; ne sono un esempio la promozione dell'utilizzo delle trappole a feromone che, monitorando il livello di presenza di alcuni insetti, permettono di mettere in campo interventi fitosanitari solamente quando strettamente necessari. Anche l'introduzione di soluzioni tecnologiche e *digital* nel campo dell'agricoltura consentono di ridurre gli sprechi, perché facilitano il monitoraggio delle condizioni dei campi, come ad esempio i sensori che sono in grado di percepire il livello di umidità del terreno che consentono una corretta irrigazione e la riduzione degli sprechi idrici.









# IMPEGNO

Impatti ambientali della produzione  
Responsabilità nella catena di fornitura  
Sostenibilità del packaging  
Ottimizzazione ed efficienza logistica  
Sostenibilità economica

**Impatti ambientali della produzione**

- Responsabilità nella catena di fornitura
- Sostenibilità del packaging
- Ottimizzazione ed efficienza logistica
- Sostenibilità economica



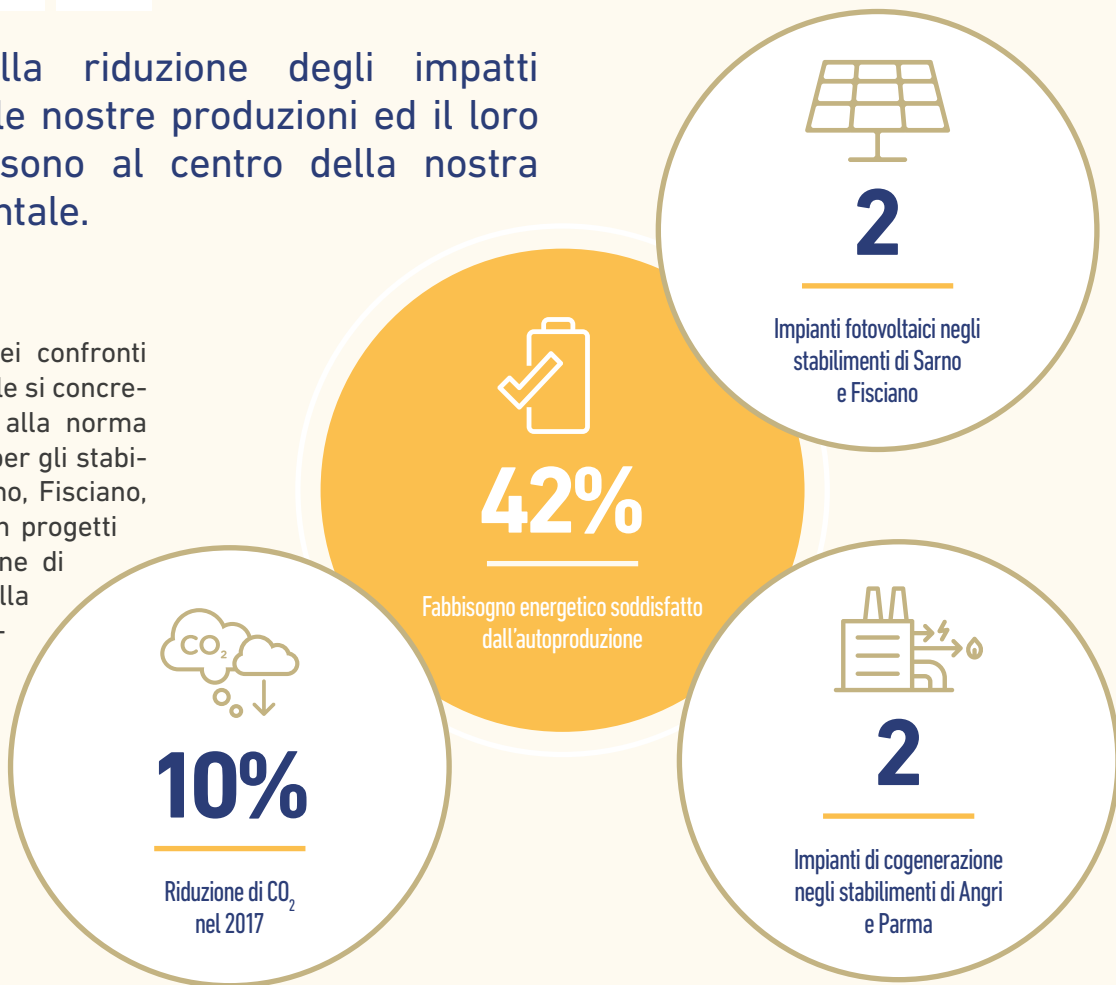
# Impatti ambientali della produzione

[G4-EN3; G4-EN5; G4-EN6; G4-EN8; G4-EN22; G4-EN23]



L'impegno nella riduzione degli impatti ambientali delle nostre produzioni ed il loro monitoraggio sono al centro della nostra Politica Ambientale.

Il nostro impegno nei confronti della tutela ambientale si concretizza con l'adesione alla norma UNI ISO 14001:2004 per gli stabilimenti di Angri, Sarno, Fisciano, Faenza e Lavello, con progetti di sviluppo e adozione di tecnologie volte alla salvaguardia dell'ambiente in termini di riduzione di inefficienze e sprechi.





La norma prevede la manutenzione di un Sistema di Gestione Ambientale conforme allo standard di riferimento a garanzia del rispetto dei requisiti ambientali nei propri processi, prodotti e servizi perseguendo: la prevenzione dell'inquinamento; la pianificazione di attività e progetti per l'ambiente tesi al miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali; il monitoraggio dei consumi energetici e delle risorse naturali in modo da garantire la riduzione di sprechi e inefficienze; la sensibilizzazione e la responsabilizzazione dei dipendenti con attività di informazione, formazione anche attraverso il coinvolgimento delle ditte terze e dei trasportatori.

**L'energia dei nostri stabilimenti**

Il fabbisogno energetico degli impianti di produzione è un'importante voce di costo per l'azienda. Nella prospettiva di ridurre tali costi, e conseguentemente mitigare gli impatti associati ai consumi energetici, nel corso degli anni La Doria ha effettuato degli importanti investimenti nell'innovazione degli impianti che le hanno consentito di riorganizzare l'approvvigionamento energetico. Sono state introdotte, infatti, innovazioni che hanno consentito di ridurre il consumo di energia da rete elettrica in favore di quella autoprodotta.

Negli stabilimenti di Sarno e Fisciano sono stati installati degli impianti fotovoltaici, le cui capacità sono rispettivamente di 3,7 MW e di 1 MW, capacità adeguate ai consumi annuali e alla richiesta di distribuzione. Negli stabilimenti di Angri e Parma, invece, sono stati realizzati degli impianti di cogenerazione, rispettivamente con capacità di produzione di 2.700 kW e di 601 kW, che sono in grado di coprire un'importante quota di fabbisogno degli stabilimenti.

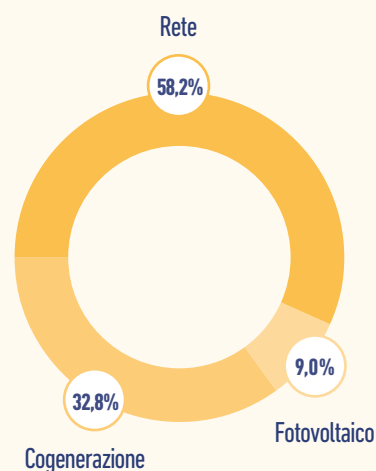
Gli impianti fotovoltaici e di cogenerazione sono una risorsa fondamentale per l'azienda, poiché sono in grado di fornire circa il 42% dell'energia elettrica necessaria alla produzione, mentre la restante porzione viene prelevata dalla rete, come si evince dalla rappresentazione grafica.

Se si analizza in dettaglio la ripartizione percentuale della quota di approvvigionamento di energia elettrica autoprodotta, si evince che l'impianto di cogenerazione dello stabilimento di Angri è in grado di fornire la quota di gran lunga più rilevante di energia, attestandosi al 64% del totale autoprodotta.

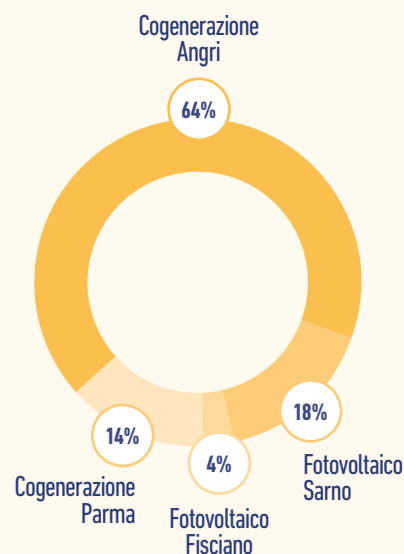
La realizzazione degli impianti di cogenerazione ha comportato un aumento del fabbisogno di gas naturale negli stabilimenti di Angri e Parma. Per far fronte a tale incremento, La Doria ha introdotto delle innovazioni volte al recupero del calore, che consentono di ridurre il fabbisogno di gas metano. Ad Angri sono stati realizzati degli impianti di recupero del calore, come ad esempio il riutilizzo dell'acqua di raffreddamento utilizzata per riscaldare l'acqua di alcune linee di legumi. Gli impianti di cogenerazione di La Doria hanno il riconoscimento "Cogenerazione ad Alto Rendimento" (CAR)<sup>12</sup>: il riconoscimento del funzionamento degli stessi è rilasciato, a consuntivo, agli impianti che sono in grado di garantire un elevato rapporto tra l'energia prodotta e l'energia necessaria all'alimentazione degli stessi.

Per quanto riguarda i consumi energetici, a Sarno nel corso degli ultimi anni sono stati effettuati diversi interventi, tra i quali: il revamping delle celle frigorifere, ossia l'ammmodernamento di queste strutture; l'introduzione di un impianto Glicole<sup>13</sup>, che ha consentito di rimuovere la vecchia centrale; l'inserimento degli inverter sulle pompe di emungimento dei pozzi. Questi e altri interventi hanno permesso di ridurre nell'ul-

**CONSUMI ELETTRICI PER FONTE 2017**



**RIPARTIZIONE PERCENTUALE DELL'ENERGIA AUTOPRODOTTA PER FONTE**



<sup>12</sup> Per i criteri di certificazione si può fare riferimento ai criteri stabiliti dal D.M. 4 agosto 2011 (Allegato III), validi a partire dal 1° gennaio 2011, che ha completato il recepimento della Direttiva 2004/8/CE, iniziato con il Decreto Legislativo n. 20 del 2007.

<sup>13</sup> Si tratta di un liquido antigelo.



timo biennio di circa 1.056.023 kWh il fabbisogno energetico dello stabilimento. Inoltre, nel 2017 il recupero termico ed energetico ha consentito una riduzione di 5.421 tCO<sub>2</sub>.

Nella tabella sottostante sono riportati i dati aggregati di tutte le riduzioni dei consumi energetici ottenute nei vari stabilimenti, rispetto all'anno precedente. La riduzione del consumo di gas naturale ha raggiunto nel 2017 l'8% del fabbisogno annuale degli impianti del Gruppo.

## RISPARMIO ENERGETICO RAGGIUNTO PER FONTE

Fonte <sup>14</sup>	2017		2016	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
<b>Energia elettrica</b>	544.585 kWh	1960,5 (GJ)	511.438 kWh	1841,2 (GJ)
<b>Gas naturale</b>	1.906.239 m <sup>3</sup>	75.105,8 (GJ)	2.228.886,1 m <sup>3</sup>	87.818,1 (GJ)

Nelle tabelle sottostanti sono riportati in dettaglio i fabbisogni energetici di tutti gli stabilimenti nell'ultimo biennio. I dati di autoproduzione riportati tengono conto di tutta la quantità di energia elettrica prodotta.

## DATI SUI CONSUMI ENERGETICI DEGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI DEL GRUPPO

Energia consumata	2017		2016	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
<b>Elettricità<sup>15</sup></b>	53.964.457	194.272,05	50.401.828	181.446,6
- da fonte rinnovabile <sup>16</sup>	4.879.962	17.567,86	4.329.873	15.587,5
<b>Gas naturale</b>	25.209.076 (m <sup>3</sup> )	993.237,59	23.287.289 (m <sup>3</sup> )	917.519,2

Energia autoprodotta <sup>17</sup>	2017		2016	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
<b>Elettricità prodotta</b>	18.199.270	65.517,37	18.368.050	66.125
<b>Elettricità auto-consumata<sup>18</sup></b>	17.697.436	63.710,77	17.560.209	63.216,8

Indice di intensità energetica <sup>19</sup>	2017		2016	
	(kWh)	(GJ)	(kWh)	(GJ)
	0,06	1,9	0,05	1,6

## Meno rifiuti e meno sprechi

Nei vari stabilimenti, inoltre, a seconda dei processi produttivi che li caratterizzano, sono stati introdotti, o saranno introdotti nei prossimi anni, alcuni specifici sistemi volti a minimizzare gli sprechi o a recuperare del materiale di produzione. Nello stabilimento di Sarno è stato introdotto con successo un impianto di trattamento degli scarti di lavorazione (come scatole di pomodoro e legumi) che consente di

<sup>14</sup> Si evidenzia che i dati rappresentati non comprendono la controllata LDH in quanto l'energia consumata non è significativa essendo una trading company e non avendo quindi le attività di produzione. L'unico consumo significativo è legato ai magazzini ma il dato non è disponibile perché compreso nel canone di locazione degli stessi.

<sup>15</sup> I dati si riferiscono ai consumi energetici da rete e della quota parte di elettricità auto-consumata.

<sup>16</sup> L'energia da fonte rinnovabile indicata è quella prodotta dagli impianti fotovoltaici presenti sulle coperture degli stabilimenti di Sarno e Fisciano.

<sup>17</sup> È l'energia prodotta dagli stabilimenti del Gruppo.

<sup>18</sup> L'energia auto-consumata è la quota parte dell'energia prodotta dagli impianti di cogenerazione che è stata anche utilizzata negli stabilimenti.

<sup>19</sup> L'indice di intensità energetica è stato calcolato sulla base dei vettori energetici, gas ed energia elettrica, in ingresso agli stabilimenti. La generazione di energia elettrica rientra nel consumo di gas naturale e pertanto è già considerata.

compattare questi scarti e destinare il contenuto recuperato come nutriente per i batteri dell'impianto biologico di depurazione dei fanghi attivi, mentre il materiale compattato viene destinato agli impianti di recupero. Questo sistema ha consentito di ridurre il trattamento degli scarti di produzione a impianti autorizzati di 24,63 tonnellate rispetto al 2016.

Per le diverse tipologie di prodotti lavorati negli stabilimenti de La Doria, la generazione dei rifiuti è particolarmente condizionata dalle caratteristiche intrinseche delle materie prime e dalla variabilità dei mix produttivi.

## RIFIUTI PRODOTTI DAGLI STABILIMENTI PRODUTTIVI DEL GRUPPO

Rifiuti Pericolosi	2017	2016
<b>Peso totale (ton)</b>	<b>111,4</b>	<b>97,5</b>
- destinati a riuso o riciclo	0	0
- destinati a recupero	72,2	57,5
- destinati a incenerimento	0	0
- destinati in discarica	0	40
- destinati ad altro tipo di smaltimento	39,2	0
<b>Rifiuti non pericolosi</b>	<b>2017</b>	<b>2016</b>
<b>Peso totale</b>	<b>29.970</b>	<b>31.218,4</b>
- destinati a riuso o riciclo	0	0
- destinati a recupero	28.250	30.779,3
- destinati a incenerimento	0	0
- destinati in discarica	0	439,1
- destinati ad altro tipo di smaltimento	1.750	0
<b>Totale Rifiuti (pericolosi e non pericolosi)</b>	<b>30.081,4</b>	<b>31.315,9</b>
<b>Volumi produzione (ton)</b>	<b>599.992</b>	<b>662.434</b>
<b>Rapporto tra volumi di produzione e rifiuti generati</b>	<b>0,05</b>	<b>0,05</b>

## Consumi idrici

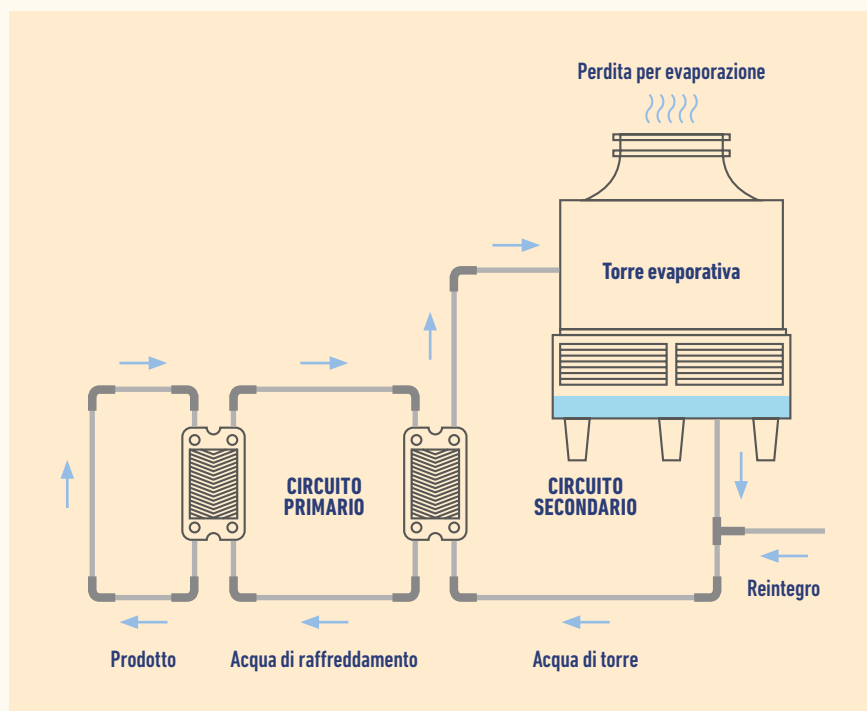
La Doria monitora i consumi idrici dei propri processi produttivi, così da ridurre l'uso delle risorse naturali e gli impatti sul cambiamento climatico. La pianificazione, l'esecuzione di controlli periodici e, più in generale, la corretta gestione delle risorse idriche consentono l'ottimizzazione dei consumi di acqua.

A tal fine, nel corso degli anni sono stati realizzati interventi di riutilizzo dell'acqua, come ad esempio il riutilizzo dell'acqua di raffreddamento delle scatole di prodotto finito delle linee pomodoro nei diversi stabilimenti. L'acqua a 30°C, proveniente dalla fase di raffreddamento delle scatole, viene riutilizzata nelle diverse fasi di lavaggio del pomodoro, immediatamente prima della fase di pelatura.

Per la minimizzazione dei consumi di acqua sono stati realizzati in tutti gli stabilimenti, dove possibile, i circuiti di raffreddamento a ciclo chiuso con torri evaporative. Tali processi sono costituiti da due circuiti: un circuito primario in cui l'acqua di raffreddamento scambia calore con il prodotto ed un circuito secondario in cui l'acqua di torre scambia calore con l'acqua di raffreddamento. L'acqua di torre cede calore all'ambiente esterno per "raffreddarsi" e a sua volta raffredda l'acqua del

circuito primario per poi riscaldarsi ancora. Le torri evaporative da progetto hanno una perdita per evaporazione pari al 3%, pertanto tale quantità deve essere via via reintegrata.

**SCHEMA SEMPLIFICATO DI UN CIRCUITO A CICLO CHIUSO CON TORRE EVAPORATIVA**



Di seguito la rappresentazione del consumo e scarico idrico suddivisi, rispettivamente, per fonte di approvvigionamento e destinazione.

Consumo idrico	2017	2016
Acque sotterranee in m <sup>3</sup>	2.966.464	2.846.626
Acquedotto o altra fonte municipale c	33.297	37.779
<b>Totale approvvigionamento</b>	<b>2.999.761</b>	<b>2.884.405</b>
Acqua prelevata/ton prodotto	5	4,4

Scarico idrico	2017	2016
Rete Fognaria in m <sup>3</sup>	1.294.015	1.332.757,2
Acque Superficiali in m <sup>3</sup>	1.302.328	1.167.689,9
Suolo o sottosuolo in m <sup>3</sup>	-	-
<b>Totale</b>	<b>2.596.343</b>	<b>2.500.447,1</b>
Tot scarico idrico/ton prodotto	4,3	3,8





Impatti ambientali della produzione  
**Responsabilità nella catena di fornitura**  
 Sostenibilità del packaging  
 Ottimizzazione ed efficienza logistica  
 Sostenibilità economica



# Responsabilità nella catena di fornitura

[G4-LA14; G4-LA15; G4-LA16; G4-HR11; G4-HR12]



Tre sono le aree di sostenibilità in cui si traduce il nostro impegno: Economica, Ambientale, Sociale.

Nell'ambito della sostenibilità economica mettiamo in pratica una serie di azioni volte a favorire lo sviluppo del territorio ed a garantire una continuità di business ai nostri fornitori strategici.

Nell'ottica della sostenibilità ambientale lavoriamo per ridurre gli impatti negativi sull'ambiente (rifiuti e scarti, spreco acqua, utilizzo di insetticidi, ecc.).

In termini di sostenibilità sociale ci impegniamo a migliorare le condizioni di lavoro delle persone coinvolte nelle campagne di raccolta ortofrutticola.

Nel corso degli ultimi anni sono emerse, nella filiera del pomodoro, gravi criticità legate alle pratiche di caporalato adottate in

alcune regioni, al consistente ricorso al lavoro in nero, allo sfruttamento di lavoratori migranti e alle condizioni inumane di lavoro.

In questo contesto, abbiamo intrapreso un importante percorso dedicato alla filiera del pomodoro, perché vogliamo essere sicuri di non contribuire indirettamente alla violazione dei diritti delle persone e perché vogliamo essere parte attiva nell'eliminazione di tale problema.



Il rispetto delle corrette condizioni di lavoro e dei diritti dei lavoratori sono requisiti che il Gruppo La Doria pretende da tutti i propri fornitori e che cerca di verificare sin dalla fase di selezione degli stessi.

L'attenzione posta negli ultimi anni sulla filiera del pomodoro, però, ha richiesto l'adozione di misure specifiche per verificare e garantire l'effettivo rispetto dei principi etici. Nel 2017 La Doria e la sua controllata LDH hanno formalizzato in un documento "Dichiarazione sulla schiavitù moderna"<sup>20</sup> il loro impegno ad evitare qualsiasi coinvolgimento e a rifiutare qualsiasi forma di tolleranza della schiavitù e del traffico di esseri umani connessi ai loro prodotti e attività commerciali.

### La qualifica dei fornitori

Una procedura aziendale guida il processo di approvazione e la validazione di tutti i fornitori. Nel caso di materie prime agricole (pomodoro, legumi, frutta), precedentemente alla stipula dei contratti con i fornitori, i tecnici La Doria effettuano delle visite nei campi per verificare in prima persona alcuni aspetti, tra i quali anche quelli legati alla sostenibilità sociale. Al momento della selezione, a tutti i fornitori viene richiesto di aderire al Codice Etico<sup>21</sup> dell'azienda e di impegnarsi nel garantirne il rispetto.

### Il processo di risk assessment nella filiera del pomodoro

A partire dal 2014, La Doria con il supporto di SGS<sup>22</sup> ha introdotto un sistema di monitoraggio dei rischi etici nella catena di fornitura del pomodoro che le consente ogni anno di verificare l'insorgere di specifici rischi. Annualmente, SGS verifica le modalità di gestione della catena di fornitura del pomodoro da parte de La Doria e ne valuta l'efficacia rilasciando una lettera di attestazione.

Questo sistema, basato sulle indicazioni fornite dalla ISO 26000 "Guidance on social responsibility", nel corso degli ultimi anni ha permesso di identificare i fornitori caratterizzati da alti profili di rischio per le condizioni di lavoro. L'analisi prende in considerazione quattro fattori:

1. L'ubicazione geografica del fornitore
2. La tipologia di fornitore (produttore diretto o cooperativa di produttori)
3. La tipologia di raccolta
4. La quantità di materia prima fornita.

Le attività di monitoraggio dei rischi identificati prevedono l'utilizzo di una specifica *checklist* con cui raccogliere le informazioni e verificare gli elementi critici in sede di audit presso i fornitori.

Negli ultimi anni, La Doria ha effettuato crescenti verifiche specifiche, inizialmente concentrandosi sui fornitori maggiormente a rischio ed ampliando successivamente il numero di soggetti coinvolti. Nel 2017, gli audit hanno coinvolto fornitori in Puglia, Basilicata, Campania e Lazio.

### AUDIT ETICI SVOLTI DA LA DORIA

17

2017

15

2016



### La raccolta meccanica, un modo per limitare il lavoro nei campi

Tutto il pomodoro che La Doria riceve è interamente raccolto meccanicamente. Questa scelta è legata da un lato alla rapidità di raccolta e di precisione garantita, dall'altro consente di evitare l'esposizione dei lavoratori a condizioni di lavoro rischiose che si riscontrano nella raccolta manuale. Viene, infatti, abbattuta drasticamente la possibilità che un elevato numero di persone nei campi debba lavorare molte ore durante il periodo estivo e in condizioni non idonee dal punto di vista della sicurezza e della regolarità di impiego.

<sup>20</sup> Il documento è disponibile sul sito del Gruppo La Doria, [http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/Dichiarazione\\_sulla\\_schiavitù\\_moderna\\_2016.pdf](http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/Dichiarazione_sulla_schiavitù_moderna_2016.pdf)

<sup>21</sup> Il Codice Etico è disponibile sul sito del Gruppo La Doria, <http://www.gruppoladoria.it/IT/corporate-governance/codice-etico.xhtml>

<sup>22</sup> SGS è un'azienda di servizi di ispezione, verifica, analisi e certificazione.

I controlli sono volti a verificare:

- le condizioni di lavoro dei fornitori, per accertare il rispetto delle norme relative alla salute e alla sicurezza;
- i contratti di lavoro e i pagamenti degli stipendi, per accertare l'assenza di lavoro in nero e di forme di caporalato;
- l'assenza di qualsiasi forma di lavoro minorile, di discriminazione, di abuso e lavoro forzato.

Nel caso in cui vengano riscontrate delle situazioni a rischio, La Doria è impegnata nel concordare immediatamente con il fornitore le misure necessarie a ripristinare condizioni di lavoro ottimali. L'efficacia della collaborazione è stata riscontrata nel processo di *risk assessment*, in cui non sono emerse situazioni a rischio nel biennio 2016- 2017.

### POTENZIALI IMPATTI NEGATIVI PER LE PRATICHE DI LAVORO E LA TUTELA DEI DIRITTI UMANI NELLA CATENA DI FORNITURA DEL POMODORO

	2017	2016
Numero di fornitori sottoposti a valutazione <sup>23</sup>	100%	100%
Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro	0	0
Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tale impatti	-	-
Percentuali di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha deciso di terminare i rapporti lavorativi, sulla base dei risultati delle analisi condotte	-	-

### Le verifiche effettuate dai clienti e gli audit di seconda parte

Le visite sui campi da parte dei clienti sono diminuite dal 2014, anno in cui le condizioni di lavoro nella filiera italiana del pomodoro avevano avuto una forte risonanza mediatica all'estero.

#### VISITE SUI CAMPI DA PARTE DI CLIENTI E AUDIT DI SGS



La crescente attenzione posta dal Gruppo e l'efficacia del sistema adottato hanno rassicurato i principali clienti sulla capacità di gestione responsabile della filiera, riducendo così il numero delle loro visite. Nel 2017, i clienti che hanno visitato i campi hanno segnalato alcune criticità che sono state registrate dal sistema di gestione della qualità de La Doria e che saranno chiuse nel corso della campagna 2018.

### RECLAMI RICEVUTI PER LE CONDIZIONI DI LAVORO

	2017	2016
Numero di reclami ricevuti	1	6
Numero di reclami ricevuti e risolti	1	3

<sup>23</sup> Il dato si riferisce esclusivamente ai fornitori di pomodoro

### La collaborazione con fornitori, clienti e organizzazioni

Per fronteggiare efficacemente questo problema, è fondamentale la collaborazione tra diversi soggetti della filiera e organizzazioni terze.

La Doria ha sviluppato degli specifici percorsi di formazione e sensibilizzazione per gli agricoltori, con l'obiettivo di diffondere la cultura della sostenibilità all'interno della filiera. A tale scopo è stato creato un personaggio di fantasia, chiamato *Happy Tomato*, un pomodoro protagonista di una campagna di presentazione di cosa La Doria intende per filiera sostenibile: qualità e sicurezza dei prodotti, attenzione all'ambiente e agli sprechi, responsabilità etiche ed economiche. Alla luce del successo della campagna, La Doria ha deciso di estendere il progetto anche alle altre filiere interessate dalle attività del Gruppo.

Responsabilità della catena di fornitura per noi significa anche realizzazione, in collaborazione con i fornitori, di progetti legati alla sostenibilità ambientale sia in termini di razionalizzazione delle acque irrigue e degli agrofarmaci, di ottimizzazione delle acque di risulta dei trattamenti fitoiatrici (residui di miscela in botte e acque di lavaggio delle attrezzature) che di promozione della biodiversità con sistemi atti a favorire l'attività di impollinazione.

Nel corso degli ultimi anni, è stata stretta una collaborazione con due organizzazioni no profit del nord Europa, la IEH (*Ethical Trading Initiative Norway*) e l'ETI (*Ethical Trading Initiative*), che guidano un network di ONG, aziende e sindacati impegnati nella promozione dei diritti dei lavoratori in tutto il mondo. La collaborazione con queste organizzazioni si traduce in eventi di informazione e discussione della tematica, e nell'identificazione di opportunità di miglioramento nella gestione responsabile della filiera. In particolare l' 8 giugno 2017 a Salerno il Gruppo ha preso parte ad un incontro organizzato dall'ANICAV sul tema "Raccolta del

pomodoro e impiego di manodopera illegale". Al convegno hanno partecipato tutti i protagonisti della filiera del pomodoro: le associazioni di produttori agricoli (Aoa); l'industria di trasformazione (Anicav) e della distribuzione; i rappresentanti delle associazioni di importatori e della grande distribuzione di Norvegia, Inghilterra e Danimarca, del Ministero italiano del lavoro e dell'Agenzia delle Nazioni Unite per l'immigrazione.

Sempre nella prospettiva di collaborare per ottenere i migliori risultati, nel 2014 è stato sottoscritto dall'ANICAV (Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari Vegetali), associazione cui La Doria aderisce e il cui Presidente attualmente è Antonio Ferraioli, un protocollo di intesa con alcune principali sigle sindacali<sup>24</sup> per la promozione della responsabilità sociale nella filiera del conserviero-pomodoro per le imprese industriali di trasformazione<sup>25</sup>. L'accordo, in particolare, promuove la corretta applicazione dei Contratti Collettivi Nazionali del Lavoro e il contrasto al fenomeno del caporalato.

### Azioni messe in campo nel 2017

1. Realizzazione di un vademecum che contiene le linee guida sulla responsabilità sociale e che è condiviso con gli agricoltori e le associazioni attive nel settore.
2. Attivazione di un indirizzo di posta elettronica al quale, in maniera anonima, possono essere segnalate situazioni a rischio. La creazione di questo sistema di *whistleblowing* è accompagnata dalla consegna di un kit di sensibilizzazione contro la pratica del caporalato.

3. Creazione del personaggio "Happy Bean", affinché si sensibilizzino i fornitori di legumi in America, sia del Nord sia del Sud, e in Asia.

4. Richiesta ai nostri fornitori di iscrizione alla piattaforma Sedex.

Progressivamente, verranno introdotte forme di controllo e di attività di sensibilizzazione anche nelle altre filiere attraverso la collaborazione con i fornitori locali delle materie prime.

### LDH e l'utilizzo del portale SEDEX

A tutti i fornitori di LDH è richiesto di diventare membri di SEDEX (*Supplier Ethical Data Exchange*), un'organizzazione no profit impegnata nel fare crescere la diffusione dei principi etici lungo le catene di fornitura globali. L'organizzazione costituisce la più ampia piattaforma in Europa che raccoglie ed elabora dati sul comportamento etico delle catene di fornitura. La metodologia SMETA (*Sedex Members Ethical Trade Audit*), adottata da SEDEX, consente di raccogliere le *best practice* in merito alla conduzione degli audit in ambito etico e sociale. LDH accompagna l'utilizzo di questa metodologia con una serie di audit condotti direttamente dai tecnici dell'azienda.

Nel 2017 dagli audit SMETA, non sono emerse situazioni potenzialmente a rischio.

### POTENZIALI IMPATTI NEGATIVI IDENTIFICATI DAL SISTEMA DI MONITORAGGIO DI LDH

	2017	2016
<b>Numero di fornitori sottoposti a valutazione (Audit SMETA)</b>	100%	100%
<b>Numero di fornitori che hanno degli impatti negativi, potenziali o attuali, per le loro pratiche di lavoro</b>	0	2
<b>Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha concordato delle azioni specifiche per mitigare tale impatti</b>	-	100%
<b>Percentuale di fornitori con possibili impatti negativi con i quali l'azienda ha deciso di terminare i rapporti lavorativi, sulla base dei risultati delle analisi condotte</b>	0%	0%

LDH ha inoltre aderito al *Food Network for Ethical Trade* (FNET), insieme con i principali *retailer* britannici e molte aziende del settore *food*. L'obiettivo di questa organizzazione è di rispondere alle questioni etiche del settore attraverso la collaborazione tra tutti gli associati. Nel corso del 2017 i lavori dell'organizzazione si sono concentrati su due direttrici principali: la collaborazione tra fornitori e *retailer* sui rischi comuni identificati nelle catene di fornitura per rispondere in maniera congiunta; come coinvolgere in maniera efficace gli agricoltori, gli allevatori, i pescatori, le agenzie di lavoro e tutti gli altri attori delle catene di fornitura.

<sup>24</sup> Flai-Cgil, Fai-Cisl, Uila-Uil

<sup>25</sup> Per un approfondimento si può fare riferimento al sito web dell'ANICAV, <http://www.anicav.it/news/2014/7/24/366>



Impatti ambientali della produzione  
 Responsabilità nella catena di fornitura  
**Sostenibilità del packaging**  
 Ottimizzazione ed efficienza logistica  
 Sostenibilità economica



# Sostenibilità del packaging

[G4-EN1; G4-EN2; G4-EN30]



Il packaging dei prodotti nel nostro settore riveste un ruolo importante perché ha il compito di proteggere l'alimento, conservandolo durante il suo trasporto e garantendone la conservazione sicura.

Oggi, però, i consumatori sono molto attenti anche alla sostenibilità degli imballaggi, che sempre più è ritenuto un elemento fondamentale nel processo di acquisto. La domanda di packaging sostenibile e di riduzione degli imballaggi superflui è in costante crescita.

Nel 2017 il Gruppo ha approvato le linee guida sul packaging sostenibile formalizzando l'impegno ad integrare la sostenibilità nelle decisioni aziendali.

Per noi la sostenibilità del packaging significa:

- autoprodotte un'importante quantità di packaging, in modo da ridurre i costi e gli impatti legati al trasporto;
- incrementare l'utilizzo di packaging realizzato utilizzando fonti rinnovabili o materiale di riciclo;
- ridurre i volumi del nostro packaging e degli imballaggi superflui.



**85%**

Cartone ondulato proveniente da fonte riciclata



**833 mln**

Il numero di scatole in banda stagnata autoprodotte da La Doria (93,5% del fabbisogno del 2017)



**24%**

Termoretraibile proveniente da fonte riciclata

Le principali categorie di packaging che il Gruppo utilizza per i propri prodotti sono le scatole di banda stagnata, le bottiglie in vetro, le confezioni in carta *brik* (Tetra Pack) e carta combi (entrambi sono dei poliaccoppiati).

L'impegno di La Doria per i prossimi anni è contribuire allo sviluppo dell'economia circolare attraverso acquisti di materiale da imballaggio proveniente da fonti rinnovabili, da riuso e da materiali riciclati, riciclabili o biodegradabili e che si basano a loro volta su filiere di produzione circolari per gli aspetti di produzione e consumo. Questo modello permette di spingere la domanda di mercato verso un minor impiego di risorse non rinnovabili e talvolta scarse, oltre a ridurre le quantità di rifiuti e rimuovere inefficienze di sistema.

Il Gruppo La Doria nei prossimi anni prevede un incremento dell'utilizzo del materiale riciclato, partendo dal cartone ondulato, al fine di diminuirne gli impatti ambientali ed alimentare catene di valore locali a beneficio dell'intera comunità.

### L'autoproduzione del pack più utilizzato

L'impegno più importante nei confronti della sostenibilità del packaging de La Doria è rappresentato dall'autoproduzione di una consistente quota delle scatole di banda stagnata, di gran lunga il packaging più utilizzato. Negli stabilimenti di Sarno e Angri, infatti, nel 2017 è stato realizzato circa il 93,5% dell'intero fabbisogno aziendale di questo tipo di packaging. I due stabilimenti sono anche i principali utilizzatori di questo packaging, dal momento che vi è concentrato il grosso della produzione di derivati del pomodoro e conserve di legumi; una quota parte delle scatole viene inviata anche agli stabilimenti limitrofi. Questo investimento, fatto ormai 50 anni fa, permette all'azienda di ridurre allo stesso tempo i costi legati alla fornitura esterna del prodotto finito e gli spostamenti del pack che contribuiscono sensibilmente alla sua sostenibilità.

Il 100% delle scatole è interamente riciclabile, l'acciaio con cui sono fatte, infatti, è detto un materiale permanente poiché mantiene inalterate le sue proprietà nel tempo nonostante il riciclaggio ripetuto e non richiede l'aggiunta di additivi o di altro materiale primario. Questo materiale ha la capacità di mantenere le proprie caratteristiche durante il riciclo, permettendo così di essere riciclato numerose volte senza che subisca un progressivo degrado.

Negli ultimi anni, d'accordo con alcuni importanti clienti, La Doria ha ridotto lo spessore delle scatole, un ulteriore passo per rendere più sostenibile il packaging dei prodotti maggiormente venduti.

### Le attenzioni nei confronti degli altri materiali

Benché sia ancora piccola la percentuale del fabbisogno che viene realizzata con prodotti termoretraibili riciclati (circa 24%), l'impiego di questo prodotto si è più che raddoppiato rispetto al 2016. Il vetro che La Doria utilizza proviene prevalentemente dall'Europa. Anche la grammatura delle bottiglie e vasetti in vetro è stata ridotta negli ultimi anni.

La carta *brik* e la carta combi, che vengono prevalentemente utilizzate per il confezionamento dei succhi di frutta, delle bevande e in parte delle passate di pomodoro, sono entrambi materiali riciclabili. La carta *brik* utilizzata da La Doria proviene prevalentemente dall'Italia, mentre la carta combi è di origine europea e sono entrambe certificate FSC 100%.

## QUANTITÀ E PROVENIENZA DEL PACKAGING (2017)

Materiale	Unità di misura	Quantità	NORD AMERICA	SUD AMERICA	ASIA	ITALIA	RESTO EUROPA	TURCHIA
BANDA STAGNATA	KG	35.374.867	-	50%	5%	44%	1%	-
CONTENITORI VETRO	N. pezzi	211.464.304	-	-	-	67%	27%	6%
CARTA BRIK	N. pezzi	207.254.303	-	-	-	100%	-	-
CARTA COMBI	N. pezzi	105.628.900	-	-	-	-	100%	-

### L'imballaggio per il trasporto

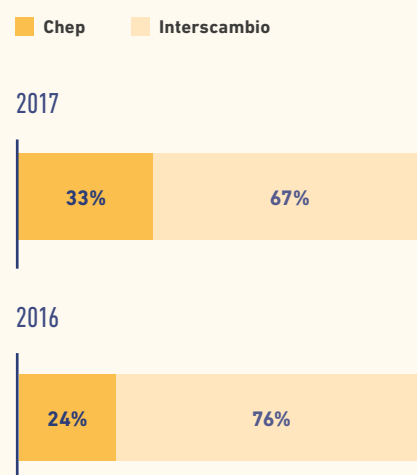
L'impegno nel campo della sostenibilità del packaging è rivolto anche verso i materiali utilizzati per l'imballaggio delle materie prime in ingresso e dei prodotti finiti che vengono inviati ai clienti.

I legumi vengono trasportati in grandi sacchi che generalmente dopo il loro utilizzo vengono gettati. La Doria e il suo fornitore di sacchi si sono accordati per la fabbricazione di un prodotto che possa essere riutilizzato più volte, circa 20, prima della sua eliminazione. Una volta che La Doria riceve i legumi in stabilimento, recapita il sacco al fornitore che lo pulisce e lo ripara da eventuali strappi causati dal trasporto, per poi inviarlo ai fornitori di fagioli tondini che lo utilizzano nuovamente per la successiva raccolta delle materie prime.

Un progetto simile è stato introdotto anche per i cassoni con cui vengono trasportati i pomodori dai campi agli stabilimenti. In questo caso si tratta di contenitori di plastica che vengono utilizzati più volte fino a quando non si rompono; una volta che non possono essere più utilizzati, vengono inviati a una ditta specializzata che li frantuma e riutilizza la plastica per crearne di nuovi. I cassoni utilizzati nel 2017 provengono al 100% da materiale riciclato.

Anche in fase di imballaggio e trasporto sono state prese alcune iniziative di riduzione del materiale utilizzato o di selezione di materiali maggiormente sostenibili perché provenienti da processi di riciclaggio. Il 24% del polietilene TRB, ossia il film in plastica termoretraibile che avvolge i vassoi, è composto da materiale riciclato; la carta utilizzata per il confezionamento di succhi e bevande è prodotta da legno proveniente da foreste gestite responsabilmente; le interfalde di cartone che sono inserite tra le pile di prodotti sui pallet da trasporto vengono utilizzate fino a 7 volte, che si traduce in un risparmio annuale di circa 1000 tonnellate di cartone. Inoltre, per il trasporto di prodotti finiti, La Doria ha proposto ad un numero maggiore di clienti l'utilizzo dei pallet CHEP diminuendo l'uso dell'interscambio di circa il 9% rispetto all'anno 2016.

La soluzione pooling CHEP consente di riutilizzare i pallet un numero di volte maggiore rispetto all'interscambio allo scopo di minimizzare l'impiego della risorsa stessa, ridurre i rifiuti, le emissioni di CO<sub>2</sub> e di conseguenza l'impatto ambientale. Il minor impatto ambientale è imputabile alla combinazione di più fattori quali la presenza capillare della società CHEP sul territorio, che consente di ridurre i trasporti per il recupero delle pedane, le continue manutenzioni e riparazioni, che prolungano la vita di utilizzo dei pallet in pooling, e l'esclusivo utilizzo di legno proveniente da foreste sostenibili. I benefici ambientali sono stati quantificati mediante il calcolatore certificato LCA, «Life Cycle Assessment».





## LCA ASSESSMENT RESULTS

IMPATTO	Unità	CHEP - 2017	2017 SIMULAZIONE INTERSCAMBIO	Risparmio 2017	CHEP - 2016	2016 SIMULAZIONE INTERSCAMBIO	Risparmio 2016	Risparmio in %
<b>Potenziale Riscaldamento Globale (CO<sub>2</sub>)</b>	kg CO <sub>2</sub> eq.	136.506	318.034	181.528	107.295	250.813	143.518	26%
<b>Acidificazione</b>	kmol H+ eq.	858	1.972	1.114	675	1.556	881	26%
<b>Eutrofizzazione</b>	kg P eq.	3	8	5	3	6	3	67%
<b>Consumo di energia non rinnovabile</b>	MJ	2.581.625	5.816.580	3.234.955	2.029.331	4.584.974	2.555.643	27%
<b>Consumo di legno</b>	m <sup>3</sup>	46	159	113	36	125	89	27%
<b>Consumo minerale</b>	person-reserve	16	39	23	13	31	18	28%
<b>Consumo di acqua</b>	m <sup>3</sup>	605	1.406	801	475	1.107	632	27%
<b>Rifiuti smaltiti in discarica</b>	kg	3.306	14.003	10.697	2.592	10.988	8.396	27%

Anche le modalità di trasporto dei prodotti possono influire sulla sostenibilità del packaging, poiché in alcuni casi consentono di ridurre il numero di pallet utilizzati e i volumi di imballaggio come nel caso del trasporto navale.

La crescente attenzione posta dai clienti del Gruppo a questa tematica, non solo per una questione etica ma anche per gli elevati costi di smaltimento dei rifiuti generati dall'imballaggio dei prodotti, si traducono in costanti richieste che favoriscono un minore utilizzo di materiale da trasporto, ad esempio la riduzione dei centimetri dei vassoi di stoccaggio, l'ottimizzazione dell'utilizzo del cartone, la riduzione della grammatura dei film di plastica e l'utilizzo di vassoi senza film termoretraibile.





Impatti ambientali della produzione  
 Responsabilità nella catena di fornitura  
 Sostenibilità del packaging

**Ottimizzazione ed efficienza logistica**  
 Sostenibilità economica

# Ottimizzazione ed efficienza logistica

[G4-EN30]



L'organizzazione della logistica è sempre più un elemento centrale per assicurare affidabilità, riduzione dei costi e degli impatti ambientali legati al trasporto di materie prime, semilavorati e prodotti.

In questa ottica, ci impegniamo costantemente nel rendere tutti i trasporti a nostro carico più sostenibili, privilegiando la spedizione dei prodotti dai siti di produzione finale, riducendo gli spostamenti tra stabilimenti di materiali e semilavorati, limitando l'utilizzo di magazzini esterni. La vicinanza degli stabilimenti La Doria ai porti di Napoli e Salerno rappresenta una caratteristica che il Gruppo ha deciso di sfruttare per incrementare il trasporto intermodale e ridurre progressivamente gli spostamenti stradali.



**15 km**

La maggior parte dei magazzini esterni utilizzati sono in un raggio di circa 15 km dagli stabilimenti di produzione



**10.000**

I posti pallet creati con l'ampliamento del magazzino di Sarno



**36%**

Le consegne verso l'estero franco destino (quelle che effettuiamo direttamente noi ai nostri clienti) che avvengono tramite nave

## L'ottimizzazione inizia nei nostri impianti

Sono tre le principali direttrici di intervento per l'ottimizzazione logistica sulle quali la Società può avere maggiore controllo: la capacità di stoccaggio nei siti di produzione finale; la riduzione degli spostamenti di prodotto, o semilavorati, tra i diversi stabilimenti del Gruppo, in modo da massimizzare la spedizione ai nostri clienti direttamente dal sito di produzione finale; l'autoproduzione di una componente considerevole di imballaggi, che consente di ridurre il trasporto di questi materiali dagli stabilimenti di produzione di soggetti terzi a quelli de La Doria.

Negli ultimi anni sono stati effettuati investimenti significativi volti allo sviluppo dei magazzini di proprietà, nella prospettiva di ampliare la capacità di stoccaggio all'interno degli impianti di produzione e ridurre l'utilizzo di magazzini esterni. A tal fine a luglio 2017 è stata ampliata la superficie del magazzino dello stabilimento di Parma di 6200 m<sup>2</sup> aumentando la capacità di stoccaggio di circa 10.000 posti pallet. Sempre in questa stessa ottica, nel 2018 è previsto l'ampliamento del magazzino automatizzato dei prodotti finiti di Parma.

Nonostante questa propensione dell'azienda a sfruttare il più possibile i magazzini degli stabilimenti, in alcuni periodi dell'anno, in cui si concentrano i picchi di produzione, è necessario l'utilizzo di alcuni magazzini esterni per il deposito temporaneo dei prodotti. In questi casi, nella prospettiva di ridurre il più possibile gli spostamenti tra magazzini interni ed esterni, questi ultimi sono localizzati all'interno di un raggio ridotto dall'impianto di produzione. Lo stabilimento che necessita di magazzini esterni in questi periodi di picco di produzione è prevalentemente quello di Sarno, e in misura minore quelli di Angri e Parma. Nel caso di Sarno, i magazzini esterni sono all'interno di un raggio di circa 15 km dallo stabilimento; il magazzino esterno usato da Angri è distante circa 4 km; mentre il magazzino esterno usato per lo stabilimento di Parma è quello più distante, poiché si trova a circa 50 km.

# 15 Km

La distanza dei magazzini esterni dallo stabilimento di Sarno

# 4 Km

La distanza del magazzino esterno dallo stabilimento di Angri

# 50 Km

La distanza del magazzino esterno dallo stabilimento di Parma



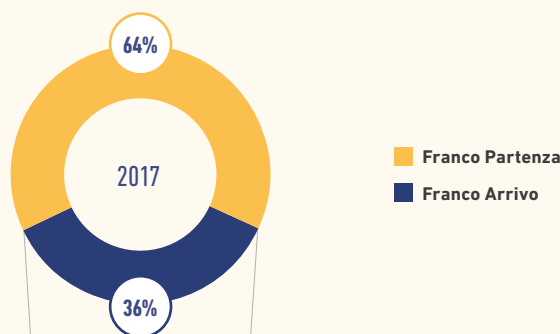
## Lo sviluppo della logistica intermodale

La vicinanza dei porti di Napoli e Salerno agli stabilimenti di produzione è una caratteristica del Gruppo che nel tempo ha permesso di raggiungere più facilmente alcuni mercati esteri e di sfruttare molto le tratte intermodali che prevedono anche l'utilizzo della nave. Nonostante ciò, l'orientamento aziendale è volto a sviluppare maggiormente la logistica intermodale, privilegiando non solo il trasporto navale ma anche quello ferroviario in sostituzione di quello stradale, ove possibile, per contribuire alla riduzione degli impatti dei trasporti sull'ambiente.

Sulla scia del successo di un progetto nato nel 2016 per sviluppare il trasporto via treno dagli stabilimenti del Sud Italia verso la Germania, nel 2017 è stato esteso l'utilizzo del trasporto intermodale per le spedizioni anche verso la Francia, spedendo il 30% delle merci dirette verso il Sud via mare con l'impiego di containers che consentono di imbarcare pallet più grandi (40' *pallet wide*), e il 70% delle merci dirette verso il Nord via treno. Tale progetto ha consentito il risparmio di circa 9 trasporti oltre che la riduzione di tratte stradali, sostituite da treno e nave, di circa 172.887 km. Questi sono solamente alcuni progetti che confermano la propensione del Gruppo allo sviluppo di una logistica intermodale per il trasporto dei prodotti. A conferma di tale impegno, è possibile vedere che, per i prodotti della linea rossa e legumi, nel 2017, il trasporto su strada si è ridotto di circa il 9% in favore dell'utilizzo della rete ferroviaria che si è incrementata di circa l'11%. Se consideriamo anche la linea sugli la percentuale dell'utilizzo del treno è ancora più alta.

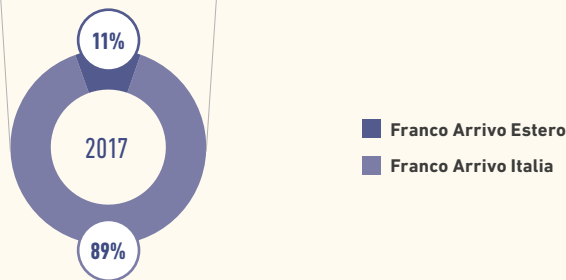
### SPEDIZIONI FRANCO ARRIVO E PARTENZA

2017	
Franco Partenza	64%
Franco Arrivo	36%



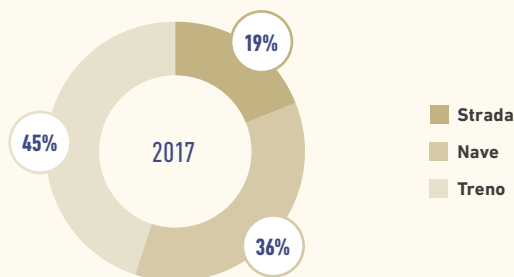
### SPEDIZIONI FRANCO ARRIVO: ITALIA - ESTERO

2017	
Franco arrivo Estero	11%
Franco Arrivo Italia	89%



### SPEDIZIONI FRANCO ARRIVO VERSO L'ESTERO (BASE VOLUMI 2017)<sup>26</sup>

Modalità di trasporto	2017	
	kg	%
Strada	5.578.836	19%
Nave	10.301.378	36%
Treno	12.908.241	45%
	<b>28.788.456</b>	



<sup>26</sup> Dato relativo al trasporto dei prodotti della linea derivati del pomodoro, legumi e della linea sugli.





### SPEDIZIONI FRANCO ARRIVO VERSO L'ESTERO ESCLUSO LINEA SUGHİ (BASE VOLUMI 2017)<sup>27</sup>

Modalità di trasporto	2017		2016	
	kg	%	kg	%
<b>Strada</b>	5.482.006	21%	7.723.427	30%
<b>Nave</b>	10.284.531	40%	10.665.790	42%
<b>Treno</b>	9.954.093	39%	7.036.483	28%
	<b>25.720.631</b>		<b>25.425.700</b>	

<sup>27</sup> Dato relativo al trasporto dei prodotti della linea derivati del pomodoro e legumi. Sono esclusi i prodotti della linea sughi.



Impatti ambientali della produzione  
 Responsabilità nella catena di fornitura  
 Sostenibilità del packaging  
 Ottimizzazione ed efficienza logistica  
**Sostenibilità economica**



# Sostenibilità economica

[G4-EC1, G4-EC9]



Sostenibilità economica per noi significa operare in maniera responsabile, per assicurare la stabilità di lungo termine dell'azienda.

In questa prospettiva, siamo impegnati a generare valore nel tempo, attraverso un'offerta di prodotto di qualità a prezzi competitivi accompagnata da servizi di elevato standard in un mercato in continua evoluzione. La sostenibilità economica si traduce per la Società anche nel supporto alla crescita locale e di tutti i soggetti che fanno parte della catena del valore aziendale. Il valore generato da La Doria, infatti, viene in gran parte ridistribuito nel territorio di riferimento in cui opera, prevalentemente il sud Italia, attraverso la creazione di occupazione e l'uti-

lizzo di un'elevata percentuale di fornitori locali, muovendosi in questo modo in controtendenza e contribuendo a favorire migliori livelli occupazionali e investimenti.



## Risultati economico-finanziari

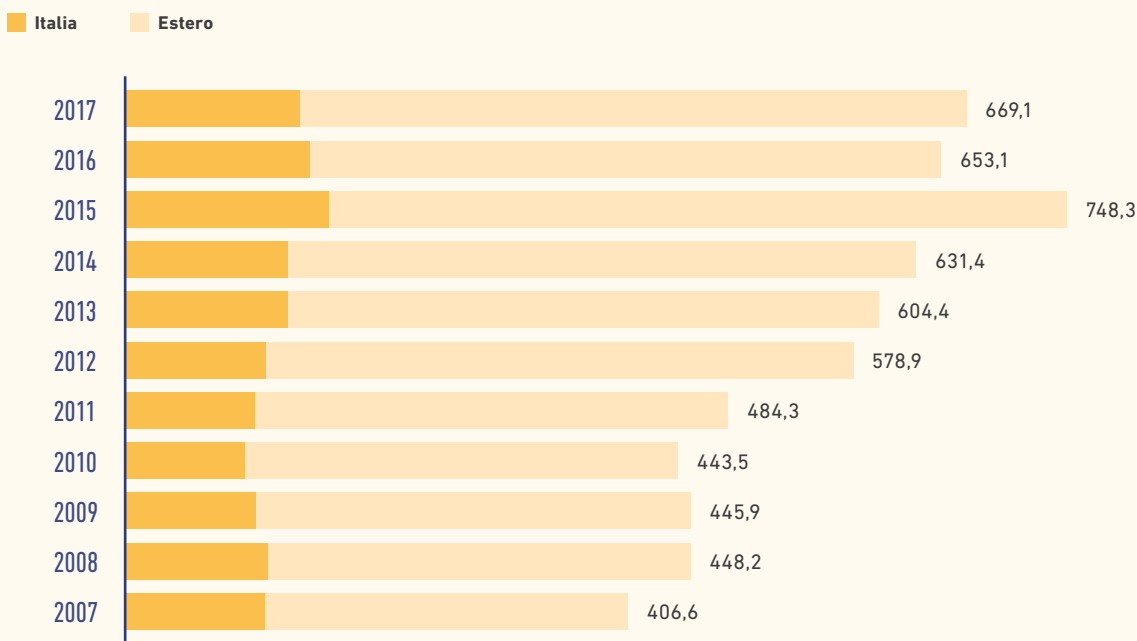
L'esercizio 2017 si chiude per il Gruppo La Doria con risultati più che soddisfacenti poiché, oltre a mostrare un miglioramento rispetto al 2016, sono di gran lunga superiori alle previsioni, nonostante la difficile congiuntura del mercato del pomodoro e dei legumi e l'inasprimento dello scenario competitivo anche conseguente alla Brexit. L'andamento del Gruppo è stato contraddistinto da una sensibile crescita del fatturato caratterizzata da un significativo incremento dei volumi venduti, rilevatosi superiore alle attese e da un rilevante aumento della marginalità grazie alla forte efficienza realizzata nelle attività industriali.

In sintesi, i dati economico-finanziari del 2017 mostrano un fatturato consolidato pari a 669,1 milioni di Euro, in aumento del 2,4% rispetto ai 653,1 milioni di Euro del 2016 (+ 6,2% a cambi costanti), grazie in particolare alle linee produttive "Legumi e vegetali", "Sughi pronti" e "Altre linee" ovvero i prodotti acquistati da terzi e commercializzati dalla controllata LDH.

La crescita dei ricavi è stata realizzata sui mercati internazionali dove le vendite sono aumentate di circa il 10% a cambi costanti e sui quali siamo cresciuti in tutte le categorie produttive, mentre il mercato domestico è calato del 6% principalmente a seguito della rinuncia ad alcune commesse di derivati del pomodoro e di succhi nel canale discount, caratterizzato da un'aspra competizione nei prezzi, ritenuti non remunerativi per il Gruppo. Nel corso di quest'ultimo anno, il Gruppo ha effettuato anche alcuni importanti investimenti tecnici, per un valore di 18,2 milioni di Euro, in crescita rispetto al 2016, volti principalmente alla ristrutturazione dell'immobile industriale di Angri, all'ampliamento del magazzino automatico di Parma, al miglioramento delle linee legumi e pomodoro dello stabilimento di Angri ed infine all'ampliamento del sito produttivo di Sarno finalizzato all'implementazione di una nuova linea nel reparto scatoificio da implementare nel corso del 2018.

## FATTURATO ANNUALE

Dati in milioni di Euro



## Valore economico direttamente generato e distribuito

Un'azienda sostenibile è in grado non solo di creare valore ma ha anche la capacità di restituire parte della ricchezza prodotta al territorio in cui opera e ai propri stakeholder, siano essi dipendenti, fornitori, Pubblica Amministrazione e tutta la comunità di riferimento. La seguente tabella presenta, per il biennio 2016-2017, il valore economico generato, distribuito e trattenuto in maniera sintetica, attraverso una riclassificazione delle voci del conto economico del bilancio consolidato del Gruppo.

### VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

	2017		2016	
<b>Valore economico generato</b>	<b>701.820</b>	<b>100,0%</b>	<b>668.874</b>	<b>100,0%</b>
<b>Valore economico distribuito</b>	<b>660.719</b>	<b>94,1%</b>	<b>624.534</b>	<b>93,4%</b>
Costi operativi riclassificati	584.534	83,3%	547.058	81,8%
Valore distribuito ai dipendenti	53.558	7,6%	51.727	7,7%
Valore distribuito ai fornitori di capitale	2.506	0,4%	3.098	0,5%
Valore distribuito alla P.A.	12.205	1,7%	14.134	2,1%
Valore distribuito agli azionisti	7.130 <sup>28</sup>	1%	7.704	1,2%
Valore distribuito alla comunità	786	0,1%	813	0,1%
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>41.101</b>	<b>5,9%</b>	<b>44.340</b>	<b>6,6%</b>

Come si evince dai dati, nel corso dell'ultimo biennio la ripartizione percentuale del valore distribuito si è mantenuta pressoché stabile. Le uniche variazioni riguardano un aumento percentuale dei costi operativi, in particolare delle materie prime, e una diminuzione del valore distribuito alla Pubblica Amministrazione, dovuto anche all'effetto del beneficio fiscale della Patent Box.

La maggior parte del valore economico generato è stato destinato all'acquisto di materie prime e servizi, che nel caso specifico de La Doria hanno un impatto significativo sul territorio in cui l'azienda opera, in considerazione del forte legame con i fornitori di materia prima prodotta in Italia e con i fornitori di servizi locali. Tale aspetto è un elemento distintivo de La Doria, impegnata ad investire sul territorio italiano, soprattutto nel Mezzogiorno, nonostante la propensione dei mercati a volgere lo sguardo verso l'estero.

Questo modello di investimenti locali e radicamento al territorio in cui l'azienda è nata e cresciuta contribuisce alla distribuzione di valore verso le comunità locali che altrimenti vivrebbero in condizioni economico-sociali non semplici.

Analizzando nello specifico la provenienza dei fornitori di materie prime e di servizi, prevalentemente di logistica e manutenzione degli impianti, si evince il contributo della Società all'indotto locale, sia al sistema Paese che a livello regionale (Campania, Emilia Romagna, Basilicata). Si tratta di un impegno importante da parte del Gruppo, sul quale viene mantenuta un'attenzione costante.

<sup>28</sup> Il valore distribuito agli azionisti relativo all'esercizio 2017 corrisponde alla destinazione dell'utile di esercizio di La Doria S.p.A. a dividendo che il Consiglio di Amministrazione proporrà all'Assemblea degli Azionisti.

## PROPORZIONE DI SPESA SU FORNITORI LOCALI

	Costo	% sul valore economico generato	2017		2016	
			Fornitori		Di cui regionali	Di cui regionali
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori materie prime	504.781	72%	Locali	49,31%	30,45%	54,20%
			Non locali	50,69%		45,80%
% di spesa per l'approvvigionamento da fornitori di servizi (manutenzione, logistica, ecc.)	74.467	11%	Locali	74,45%	40,81%	75,60%
			Non locali	25,55%		24,40%

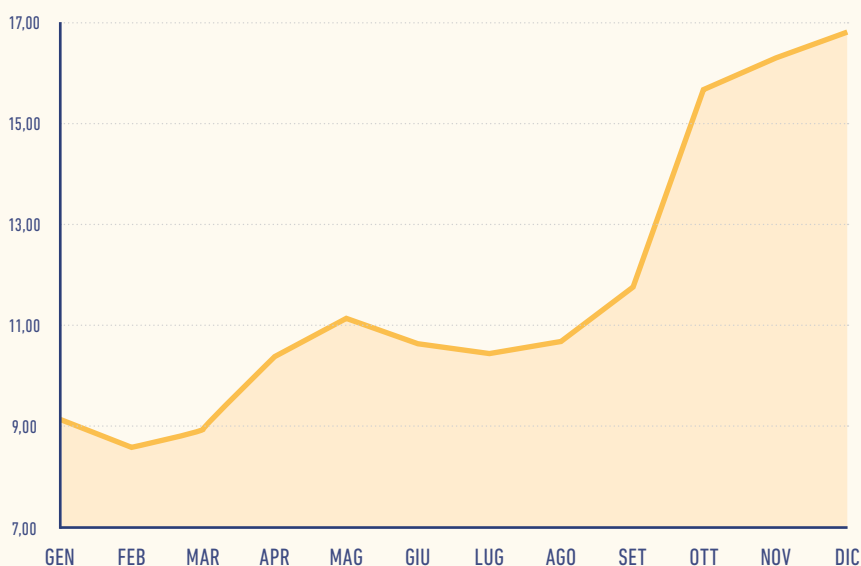
## Andamento del titolo

L'analisi dell'andamento del titolo nel corso del 2017 mostra un prezzo medio annuo su base giornaliera pari a 11,70 Euro, in rialzo rispetto a quanto registrato nel 2016 con un prezzo medio annuo attestato a 10,78. Il prezzo minimo è stato pari a 8,39 Euro, rilevato il 24 febbraio 2017, mentre quello massimo è stato pari a 17,65 Euro, toccato il 20.12.2017. Il volume medio giornaliero degli scambi nel 2017 si è attestato a 79.371 (61.038 i volumi medi giornalieri scambiati nel 2016). Nel 2016, il titolo La Doria, pur rimanendo nel segmento STAR che connota le Società ad alti requisiti di liquidità, trasparenza e Corporate Governance, è passato dall'indice FTSE Italia Small Cap all'indice FTSE Italia Mid Cap avendone i requisiti di flottante e liquidità.



## ANDAMENTO MENSILE DEL TITOLO - 2017

Dati in Euro







# PASSIONE

Innovazione  
Qualità del sistema azienda  
Italianità



**Innovazione**Qualità del sistema azienda  
Italianità

# Innovazione



Per noi l'innovazione ha due principali direttrici: creare nuove linee di prodotto e ricette; rendere gli stabilimenti più efficienti, innovando il processo stesso di produzione.

Siamo produttori a marchio *private label*, per noi quindi l'innovazione di prodotto non può prescindere dalla stretta collaborazione con i nostri clienti.

Nell'innovazione di processo dedichiamo attenzione agli interventi di ottimizzazione produttiva e di mitigazione degli impatti ambientali della produzione.



## 245

Progetti di innovazione  
di prodotto avviati  
nel 2017



## PROCESSI PRODUTTIVI

Versatilità  
ed efficienza

## Ricette per tutte le esigenze

Il processo di innovazione dei prodotti è affidato a un team specializzato che si occupa di analizzare le richieste che provengono dai clienti e di definire la ricetta migliore da proporre.

Nel corso degli ultimi anni, La Doria ha registrato la crescita di richieste di prodotti biologici e delle linee *healthy*, che comprendono anche formulazioni a ridotto contenuto di sale e di zucchero.

Solamente nel corso del 2017 sono stati avviati 245 progetti di innovazione che hanno interessato tutte le linee di prodotto. Un importante contributo ai progetti di innovazione è stato apportato dall'introduzione di specifici sistemi informativi che hanno consentito a La Doria di controllare in maniera più efficace il processo e monitorare con maggiore frequenza l'avanzamento dei progetti stessi e condividere gli aggiornamenti tra tutte le persone coinvolte.

Il lavoro svolto negli ultimi anni ha permesso di introdurre sul mercato alcuni nuovi prodotti de La Doria; tra questi si annoverano: i pesti rossi e verdi per il mercato UK, i sughi rossi in formato famiglia per il mercato americano e i legumi bio per il mercato Italia.

Le tendenze future rilevate dal Gruppo nello sviluppo di nuovi prodotti mostrano una decisa inclinazione verso le categorie di prodotto biologico e *healthy*, con una quota minoritaria di progetti che saranno dedicati allo sviluppo di prodotti cosiddetti "free from", alimenti in cui non sono presenti ingredienti non tollerati da alcuni consumatori (ad esempio il glutine). Una quota minoritaria, infine, è riservata alle linee vegane o vegetariane. Proprio per rispondere a queste emergenti esigenze, tutti gli stabilimenti de La Doria sono accreditati per la produzione di prodotti a certificazione biologica; inoltre, sono stati avviati alcuni progetti specifici dedicati alla riduzione della quantità di sodio in determinate categorie di prodotti (legumi e sughi) e la formulazione di nuove ricette di pesti con innovative tecnologie di produzione.

Nel 2017 la maggior parte dei progetti di sviluppo dei nuovi prodotti hanno riguardato interventi veri e propri di innovazione, mentre una quota residuale è stata dedicata al miglioramento delle ricette già in produzione, in termini di qualità, e di estensione di ricette già esistenti verso nuovi clienti (nel grafico quelle indicate alla voce "associazione").

## Versatili ed efficienti

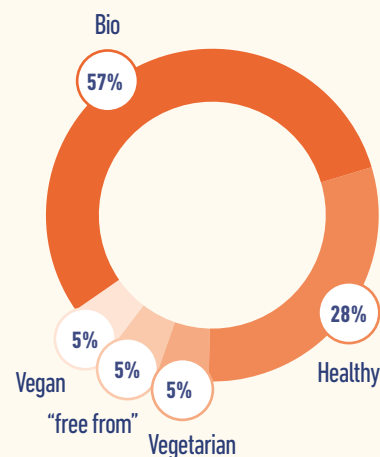
Nell'ambito dell'innovazione un ruolo molto importante è rivestito anche dall'organizzazione dei processi produttivi e degli stabilimenti, per essere in grado di garantire maggiore flessibilità produttiva, riduzione dei costi e mitigazione di alcuni impatti ambientali.

### Flessibilità nel cambio formato

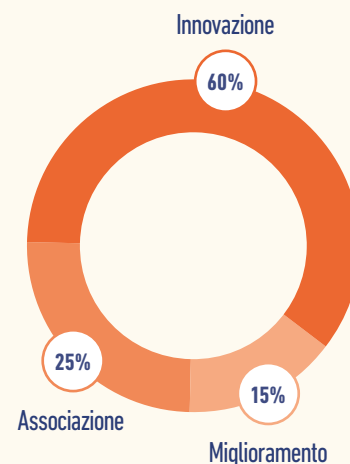
Negli stabilimenti de La Doria i processi produttivi sono caratterizzati da un'elevata propensione alla versatilità. Ogni linea produttiva, infatti, deve essere capace di variare la propria operatività in base ai differenti formati di prodotto richiesti dai clienti.

Proprio per la centralità di tale aspetto, nel 2017 tutti gli stabilimenti del Gruppo sono stati coinvolti in un progetto di miglioramento *Kaizen* dedicato all'ottimizzazione dei cambi formato. Il *Kaizen* è una strategia di management giapponese che significa "cambiare in meglio" o "miglioramento lento e continuo"; questo metodo giapponese incoraggia piccoli miglioramenti che si concretizzano giorno dopo giorno, in maniera

### TENDENZE RILEVATE NELLO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI



### PROGETTI DI SVILUPPO NUOVI PRODOTTI



continua. Per la realizzazione del progetto è stato costituito un apposito team, composto da persone di tutti gli stabilimenti, che si è occupato da un lato di analizzare nel dettaglio dati di sistema, tra cui la mappatura di tutti i cambi di formato, i tempi teorici di cambio, e dall'altro di effettuare rilevamenti direttamente sulle linee, attraverso l'analisi dei tempi effettivi e interviste con gli operatori delle linee. Il progetto ha permesso all'azienda di redigere delle procedure per migliorare tale processo e per rendere omogeneo l'approccio nei diversi stabilimenti.

# Qualità del sistema azienda

[G4-10; G4-LA1; G4-LA6;G4-LA13]



La qualità del sistema azienda è ciò che consente di essere apprezzati dai clienti, un ecosistema che permette di crescere e consolidare il *know how* aziendale.

Nel tempo, siamo stati in grado di costruire una relazione solida con i nostri clienti, conquistando progressivamente la loro fiducia attraverso un costante lavoro di ascolto e risposta alle loro richieste, in maniera rapida ed efficiente e attraverso prodotti e servizi di qualità.

Per fare ciò, in un mercato estremamente competitivo, è necessario il contributo quotidiano di tutti per essere reattivi e affrontare le sfide in maniera positiva e nella consapevolezza che domani saranno necessarie nuove competenze.

Ciò non può prescindere dall'attenzione che l'azienda deve dedicare alle proprie risorse, alla loro sicurezza e al loro benessere. Nel 2017 il know-how del nostro "sistema azienda" è stato riconosciuto meritevole di tutela attraverso l'assegnazione della patent box da parte del Ministero dello Sviluppo Economico. Tale assegnazione ha consentito un beneficio fiscale per l'anno 2015 imputato nell'esercizio 2017.



## 8 anni

9 dei primi 10 clienti esteri sono fedeli da almeno 8 anni



## 10 anni

8 dei primi 10 clienti italiani sono fedeli da almeno 10 anni



## L'attenzione al cliente

La qualità del sistema azienda è quella che i clienti in primis riconoscono a La Doria, per qualità dei prodotti, *know how*, capacità e affidabilità. Lavorare nel mercato delle *private label* con un portafoglio clienti ampio e diffuso in tutto il mondo è una sfida ambiziosa. Le differenti propensioni al consumo di coloro che acquistano i prodotti richiedono una collaborazione costante con i clienti, flessibilità nella produzione in termini di ricettazione e variazione di formati, senza prescindere da elevati standard di qualità e sicurezza. Queste caratteristiche da sole non bastano per avere successo, devono infatti essere accompagnate dall'erogazione di servizi efficienti ed efficaci, che consentano ai clienti di essere sicuri, di anno in anno, che i volumi di prodotti richiesti vengano effettivamente realizzati e consegnati nei tempi stabiliti.

L'impegno e la dedizione con cui il Gruppo fronteggia queste sfide trovano riscontro nelle posizioni di leadership raggiunte in Italia e all'estero, e nella solida fidelizzazione dei clienti più importanti.

Dei primi 10 clienti italiani, che nell'ultimo biennio hanno contribuito a oltre il 70% del fatturato de La Doria, 8 sono ormai clienti da almeno dieci anni.

### FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA IN ITALIA

ITALIA	2017	2016
<b>Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti</b>	71%	73%

Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti
<b>Da 0 a 6 anni</b>	1
<b>Da almeno 8 anni</b>	1
<b>Da almeno 10 anni</b>	8

Volgendo lo sguardo all'estero, se si esclude la controllata LDH che da sola contribuisce a più del 35% del fatturato de La Doria all'estero, i primi 10 clienti rappresentano un altro 38% del fatturato estero. Di questi, 9 clienti scelgono La Doria da almeno 8 anni, mentre l'acquisizione di Pa.Fi.al. ha permesso anche di includere un nuovo cliente.

### FIDELIZZAZIONE DEI PRINCIPALI CLIENTI LA DORIA ALL'ESTERO

ESTERO ESCLUSO LDH	2017	2016
<b>Percentuale di fatturato dai primi 10 Clienti</b>	38%	36%

Anni Fidelizzazione dei 10 migliori clienti	Numero clienti
<b>Da 0 a 6 anni</b>	1
<b>Da almeno 8 anni</b>	5
<b>Fedeli da almeno 10 anni</b>	4

I primi 5 *top client* della controllata LDH hanno rappresentato nell'ultimo biennio più dell'87% del fatturato estero de La Doria verso quest'ultima. Questi 5 clienti scelgono LDH da almeno 10 anni. Per mantenere questi livelli di competitività, La Doria deve essere pronta ogni giorno a fornire risposte alle rinnovate esigenze dei clienti, che spaziano dall'incremento delle nuove linee di prodotto, premium e biologiche, all'ottimizzazione del packaging, passando per i controlli richiesti lungo la filiera e la capacità di semplificare la distribuzione dei prodotti.

## FIDELIZZAZIONE DEI TOP CLIENT DI LDH (PRODOTTI LA DORIA)

ESTERO LDH	2017	2016
% fatturato estero de La Doria verso LDH	35,4%	36%
Percentuale di fatturato dei primi 5 clienti di LDH	92,3%	87%

Anni Fidelizzazione dei 5 Top Client	Numero clienti
Da almeno 10 anni	5

## Le nostre persone

La qualità del sistema azienda non può prescindere dal lavoro che quotidianamente svolgono tutte le persone del Gruppo, dal loro benessere e dalle loro competenze.

Il Gruppo è composto da **673** dipendenti in Italia e **73** nel Regno Unito, assunti con contratti a tempo indeterminato. Queste persone rappresentano la base solida su cui si fonda l'azienda<sup>29</sup>. Le caratteristiche dei cicli di produzione degli stabilimenti, però, richiedono l'impiego di alcuni lavoratori stagionali nei periodi di picco della produzione, prevalentemente durante la campagna del pomodoro (da luglio a settembre). Nel corso dell'ultimo anno, l'azienda ha fatto ricorso a **884** lavoratori stagionali<sup>30</sup>, assunti con contratti a termine. Tali lavoratori godono delle stesse tutele degli altri lavoratori impiegati nelle linee di produzione e ricevono la formazione necessaria per svolgere il lavoro in piena sicurezza e garantire gli standard di qualità previsti dall'azienda. A conferma delle attenzioni che La Doria riserva a questi lavoratori, vi è un alto livello di consolidamento del rapporto che si traduce nel coinvolgimento annuale nei periodi di elevata produzione o in trasformazione delle collaborazioni stagionali in assunzioni stabili.

La tipologia di lavoro svolto negli stabilimenti, dove viene impiegata la maggior parte delle persone, determina una rilevante presenza maschile che comporta uno sbilan-

## PERSONALE DEL GRUPPO SUDDIVISO PER RUOLO E GENERE AL 31/12/2017

	Totale	Uomini		Donne	
<b>Dirigenti</b>	<b>25</b>	<b>22</b>	<b>88%</b>	<b>3</b>	<b>12%</b>
< 35	-	-	0	-	-
35-54	14	12	86%	2	14%
> 54	11	10	91%	1	9%
<b>Quadri</b>	<b>36</b>	<b>28</b>	<b>78%</b>	<b>8</b>	<b>22%</b>
< 35	-	-	0%	-	0%
35-54	29	21	72%	8	28%
> 54	7	7	100%	-	0%
<b>Impiegati</b>	<b>248</b>	<b>146</b>	<b>59%</b>	<b>102</b>	<b>41%</b>
< 35	72	39	54%	28	39%
35-54	148	89	60%	64	43%
> 54	28	18	64%	10	36%
<b>Operai</b>	<b>437</b>	<b>386</b>	<b>88%</b>	<b>51</b>	<b>12%</b>
< 35	107	82	77%	13	12%
35-54	251	235	94%	28	11%
> 54	79	69	87%	10	13%
<b>TOTALE</b>	<b>746</b>	<b>582</b>	<b>78%</b>	<b>164</b>	<b>22%</b>

<sup>29</sup> All'interno del GRI Content Index sono riportate tutte le informazioni di dettaglio sulla composizione del personale (indicatore G4-10).

<sup>30</sup> Nel 2016 i lavoratori stagionali assunti erano stati 311 (espressi come unità media annua) mentre il dato 2017 è un dato puntuale e fa riferimento al totale dipendenti stagionali assunti nell'anno

ciamento di genere; le donne, infatti, sono circa il 22% della forza lavoro totale. Il netto sbilanciamento è solo in parte mitigato nelle categorie professionali differenti dagli operai<sup>31</sup>.

La Doria si impegna a garantire un ambiente di lavoro senza discriminazioni conformemente a quanto imposto dalla legge sulle pari opportunità di lavoro.

A tal fine La Doria rispetta gli standard salariali fissati dalla legge e dalla contrattazione collettiva nazionale. Inoltre, sono sottoscritti accordi integrativi aziendali volti a definire trattamenti aziendali di miglior favore, ovvero premi di risultato secondo gli obiettivi raggiunti.

Di seguito è riportato il rapporto tra la retribuzione media donna-uomo di La Doria che registra per i dirigenti uno sbilanciamento del 15%, per i quadri e gli impiegati del 10% e per gli operai del 5% dovuta solo in parte alla presenza di un maggior numero di uomini con maggiore anzianità di servizio e conseguentemente una maggiore retribuzione media. Tale sbilanciamento risulta maggiore nella controllata LDH.

### RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO LA DORIA

	2017	2016
<b>Dirigenti</b>	85%	84%
<b>Quadri</b>	90%	93%
<b>Impiegati</b>	90%	90%
<b>Operai</b>	95%	96%

### RAPPORTO SALARIO MEDIO DONNA-UOMO LDH

	2017	2016
<b>Dirigenti</b>	58%	57%
<b>Impiegati</b>	77%	77%

### Il legame con il territorio e le opportunità per i giovani

Un ulteriore elemento della qualità del sistema azienda per La Doria è l'impegno nel contribuire alla crescita locale e consolidare il legame con il territorio.

### DATI SUL TURN OVER DEL PERSONALE IN ITALIA

	Assunzioni annuali			2017			2016			Cessazioni annuali			2017			2016		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne			
<b>Totale nuovi assunti</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>Totale cessazioni</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>31</b>	<b>17</b>	<b>14</b>					
< 35 anni	11	8	3	14	10	4	< 35 anni	5	5	-	7	4	3					
35-54 anni	6	4	2	2	0	2	35-54 anni	6	5	1	13	6	7					
> 54 anni	0	0	0	0	0	0	> 54 anni	4	4	-	11	7	4					
<b>Tasso nuovi assunti (%)</b>	<b>3%</b>	<b>2%</b>	<b>4%</b>	<b>2%</b>	<b>2%</b>	<b>5%</b>	<b>Tasso cessazioni (%)</b>	<b>2,2%</b>	<b>3%</b>	<b>1%</b>	<b>5%</b>	<b>3%</b>	<b>11%</b>					

### DATI SUL TURN OVER DEL PERSONALE NEL REGNO UNITO

	Assunzioni annuali			2017			2016			Cessazioni annuali			2017			2016		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne			
<b>Totale nuovi assunti</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>Totale cessazioni</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>					
< 35 anni	7	2	5	5	2	3	< 35 anni	4	2	2	4	2	2					
35-54 anni	5	2	3	1	0	1	35-54 anni	3	0	3	2	2	0					
> 54 anni	0	0	0	2	1	1	> 54 anni	1	0	1	0	0	0					
<b>Tasso nuovi assunti (%)</b>	<b>16,2%</b>	<b>11%</b>	<b>21%</b>	<b>11,3%</b>	<b>8,6%</b>	<b>14%</b>	<b>Tasso cessazioni (%)</b>	<b>10,8%</b>	<b>5,6%</b>	<b>15,8%</b>	<b>8,5%</b>	<b>11,4%</b>	<b>5,5%</b>					

<sup>31</sup> All'interno del GRI Content Index sono riportate tutte le informazioni di dettaglio sulla composizione del personale (indicatore G4-10).

La maggior parte delle persone dell'azienda provengono, infatti, dalle comunità di riferimento limitrofe agli stabilimenti. Negli ultimi anni, questo impegno si è focalizzato nel creare opportunità di lavoro per i giovani attraverso l'iniziativa "Rosso d'Estate".

Nato nel 2009, il progetto è il canale privilegiato per selezionare, formare e sviluppare le nuove leve impiegate all'interno dei siti produttivi del Gruppo, prevedendo il coinvolgimento dei migliori studenti iscritti all'ultimo anno degli istituti tecnici e professionali del territorio Nocerino-Sarnese nelle attività degli stabilimenti durante la campagna del pomodoro. I partecipanti vengono coinvolti in un percorso formativo che consente loro di acquisire alcune competenze base sul mondo del lavoro e dell'operatività aziendale e che sfocia in un'esperienza lavorativa durante la campagna del pomodoro, nei mesi estivi. Al termine di questa esperienza nelle linee di produzione, i ragazzi vengono valutati sulla base del lavoro svolto e sui risultati conseguiti durante la formazione; le migliori risorse sulle quali investire vengono assunte in azienda con contratti di apprendistato, offrendo loro un'opportunità importante di impiego in giovane età e nel proprio territorio di provenienza.

Un altro importante investimento de La Doria, sostenuto negli ultimi anni, è rappresentato dall'assegnazione di Borse di studio "Anna e Diodato Ferraioli", destinate ai figli dei dipendenti che hanno intrapreso la carriera universitaria. Il contributo messo a disposizione dall'azienda è stato pari ad un valore complessivo di circa 150.000€ e, benché tale intervento non riguardi la formazione e lo sviluppo delle risorse interne all'azienda, si inserisce comunque nella direttrice di impegno volto a supportare le persone che fanno parte de La Doria, incentivando la formazione universitaria di coloro che risultano particolarmente meritevoli ma con un reddito familiare basso. Inoltre, parallelamente alle borse di studio per i figli dei dipendenti, a partire dal 2018 sarà istituito un concorso "Borse di studio territoriali" che, con la collaborazione di alcuni istituti scolastici del territorio, mira a premiare i migliori studenti diplomati nell'anno e che si iscrivono a facoltà in linea con le competenze richieste in azienda.

### Formazione e sviluppo

La capacità dell'azienda di essere competitiva sul mercato e continuare a crescere passa necessariamente per lo sviluppo delle persone che la compongono. La diversificazione di prodotto e la velocità con cui la tecnologia evolve avrebbero un impatto limitato se non accompagnati da un forte investimento sulla crescita professionale delle persone. Il *know how* aziendale viene consolidato attraverso un insieme di azioni coordinate che annoverano programmi formativi, percorsi di *coaching* individuale e di gruppo, e lo sviluppo di percorsi di carriera. Ogni anno l'azienda mette a disposizione delle attività di formazione un budget di circa 130.000€, che viene integrato da contributi aggiuntivi raccolti attraverso il coinvolgimento di Fondimpresa e la partecipazione a bandi di finanziamento<sup>32</sup>. Le principali linee di intervento formativo si focalizzano sullo sviluppo dei nuovi prodotti e la sicurezza alimentare, sulle competenze produttive e di manutenzione delle linee, e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

### ORE DI FORMAZIONI EROGATE ANNUALMENTE

ANNO	ORE TOTALI DI FORMAZIONE
2017	15.853
2016	12.363

<sup>32</sup> Il dettaglio sulle ore medie di formazione è all'interno del GRI Content Index (indicatore G4-LA9)



Nel 2017 è stato completato per i Dirigenti il progetto di *Job Evaluation* avviato nel 2016, volto a definire un sistema di competenze e di remunerazione che fosse coerente con i ruoli ricoperti e per verificare l'efficacia degli strumenti e dei sistemi di riconoscimento delle performance volti a sostenere gli obiettivi di business. I percorsi di valutazione e sviluppo di carriera sono molto focalizzati sulle risorse maggiormente esperte, in termini di professionalità. I dirigenti e i quadri vengono valutati in base ai risultati raggiunti a fronte degli obiettivi prefissati a cui sono legati ulteriori riconoscimenti retributivi.

### Sicurezza

Sul tema della salute e sicurezza dei lavoratori, La Doria ha effettuato un lavoro rilevante negli ultimi anni attraverso iniziative orientate ad una maggiore partecipazione dei lavoratori. L'impegno di La Doria è sempre più orientato a sostenere e diffondere un'effettiva cultura della sicurezza negli stabilimenti. In linea con gli impegni assunti la Società coinvolge i dipendenti nella gestione della Sicurezza, sia attraverso Comitati di Stabilimento, a cui partecipano anche i Rappresentanti dei Lavoratori sulla Sicurezza, sia con la formazione specifica. Conformemente ai requisiti di legge, La Doria dispone di un Servizio di Prevenzione e Protezione con Responsabili ed Addetti in ogni stabilimento, di supporto ai delegati in materia. Il coinvolgimento dei lavoratori ha contribuito a sviluppare un atteggiamento propositivo nella segnalazione di situazioni e comportamenti pericolosi ("*near miss*"), costantemente monitorati dal Servizio di Prevenzione e Protezione Integrato al fine di aumentare la possibilità di prevenire gli infortuni. I *near miss* sono opportunamente analizzati e, laddove previste, intraprese azioni correttive al fine di evitare il ripetersi degli stessi eventi.

### TASSI DI FREQUENZA INFORTUNI PER GENERE

Tasso di frequenza infortuni	2017	2016
<b>Totale</b>	3,62	2,78
<b>-uomini</b>	3,97	2,97
<b>-donne</b>	2,50	2,13

### TASSI GIORNI DI LAVORO PERSI PER GENERE<sup>33</sup>

Tasso di giorni di lavoro persi <sup>34</sup>	2017	2016
<b>Totale</b>	101,35	1.012
<b>-uomini</b>	94,15	1.228
<b>-donne</b>	124,96	274

Tutti gli stabilimenti sono certificati OHSAS 18001, e viene posta costante attenzione alla formazione e alla sensibilizzazione delle persone, sia dei dipendenti che dei lavoratori stagionali impiegati nei periodi di picchi di produzione. Le procedure aziendali, infatti, prevedono che i lavoratori stagionali ricevano la formazione base in materia di salute e sicurezza e sui sistemi di gestione aziendali, prima del loro impiego nelle linee di produzione. Purtroppo, nel 2016 è stato registrato un incidente che ha portato alla morte di un lavoratore nello stabilimento di Fisciano. L'azienda ha avviato tutti gli approfondimenti necessari per identificare le cause e i comportamenti che hanno contribuito all'evento, con l'obiettivo di mettere in campo ulteriori azioni volte a mitigare ulteriormente il rischio che alcuni comportamenti imprevedibili possano generare un incidente simile.

In tutti gli stabilimenti sono stati pianificati e attuati ulteriori audit da parte del Servizio di Prevenzione e Protezione Integrato finalizzati ad elevare l'attenzione sui comportamenti delle maestranze anche da parte dei dirigenti e preposti, principali responsabili della vigilanza.

<sup>33</sup> Il tasso di giorni di lavoro persi è calcolato sulla base della seguente formula: n. giorni persi per infortunio/ore lavorate\*200.000.

<sup>34</sup> Nel 2016, il tasso di giorni di lavoro persi è particolarmente elevato a causa dell'incidente che ha causato la morte di un operaio. In occasione di tali eventi, convenzionalmente si calcolano 7.500 giorni di lavoro persi.



# Italianità

Il settore agroalimentare è un indiscutibile pilastro del *Made in Italy* che garantisce il successo dell'Italia sul mercato internazionale, contribuendo alla diffusione dell'eccellenza che il nostro Paese produce.

Tutte le nostre materie prime sono trasformate all'interno degli stabilimenti in Italia, ecco la nostra garanzia di *Made in Italy*. Per i prodotti della linea pomodoro è utilizzata materia prima proveniente dal territorio italiano. Per i prodotti nettari di pera, nettari di pesca, nettari di albicocca, della linea succhi è utilizzata solo frutta proveniente dal territorio italiano.

Nel caso di altri prodotti, che non sono disponibili per quantità e condizioni climatiche, ci approvvigioniamo all'estero ma il

processo di trasformazione avviene in Italia.

Siamo impegnati ad esportare i valori ed i sapori tipici dell'Italia, in particolare del Mezzogiorno, ad una vasta platea di consumatori in tutto il mondo.



## 100%

Il pomodoro fresco è 100% italiano



## Made in Italy

Il 100% dei prodotti sono realizzati nei nostri impianti in Italia



## 100%

Le pere, le albicocche, le mele e le pesche dei nostri succhi di frutta provengono al 100% dall'Italia

## La forza del Made in Italy

L'Italia può vantare un patrimonio gastronomico con pochi pari al mondo, in gran parte contraddistinto da prodotti e stili alimentari che fanno perno sulla dieta mediterranea, quale modello di alimentazione sana ed equilibrata sempre più riconosciuta e apprezzata anche all'estero. Il comparto alimentare, in questi ultimi anni, è divenuto un punto di forza del *Made in Italy*, perché associato a qualità dei prodotti, genuinità ma anche a garanzia di sicurezza, salubrità e origine, facendone pertanto un'importante leva di competitività.

Il pomodoro, uno dei vegetali base della dieta mediterranea, e in generale tutto il comparto delle conserve di pomodoro, rappresentano una delle maggiori eccellenze dell'industria alimentare italiana. Il pomodoro riveste un ruolo trainante nell'economia nazionale, soprattutto in quella del Mezzogiorno, dove si concentra il maggior numero di aziende agricole dedite alla sua coltivazione. Le caratteristiche climatiche e territoriali di alcune regioni, in particolare Campania, Puglia, Basilicata e Molise, infatti, sono uniche al mondo, riflettendo tale unicità nelle caratteristiche organolettiche e nutrizionali del pomodoro stesso.

La stessa attenzione nei confronti della provenienza è posta per altri prodotti agricoli, in particolare verso alcune varietà di frutta utilizzate per la produzione di succhi. Le puree di frutta, con cui vengono prodotti i succhi denominati "nettari", sono realizzate con frutta interamente proveniente dall'Italia: le pere e le mele sono del nord Italia, le pesche e le albicocche provengono dal sud Italia.

Per tutti quei prodotti che derivano da materie prime che il territorio italiano non è in grado di fornire nelle quantità necessarie alla trasformazione industriale, come nel caso dei legumi, il *Made in Italy* è garanzia di produzione industriale realizzata interamente in Italia, secondo elevati standard di qualità e sicurezza.

Il Gruppo La Doria sente il senso di responsabilità nei confronti del proprio Paese e della tradizione di dover raccontare attraverso la sua produzione quello che ha reso l'Italia unica, ossia avere un modello basato sulla qualità dei prodotti e su un costante impegno per il miglioramento della sostenibilità ambientale. Per questo ogni giorno La Doria contribuisce orgogliosamente al potenziamento dell'agroalimentare italiano e Campano.

## L'eccellenza italiana nel mondo

**For true Italian flavour when you Cook Italian .... Cook Italia!**

Con l'obiettivo di esportare non solo prodotti, ma i valori e i sapori dell'Italia, nel 2011 è stato lanciato sul mercato britannico il marchio "Cook Italia"<sup>35</sup>, distribuito dalla controllata britannica LDH. In questo modo, l'azienda non ha solo valorizzato il gusto e la tradizione agroalimentare italiana, ma ha ampliato la propria offerta nel mercato della grande distribuzione britannica.

[www.cookitalia.co.uk](http://www.cookitalia.co.uk)



### All'insegna della migliore tradizione dell'alimentazione italiana

"Tradizione Italiana – *Italian food tradition*" è un consorzio di cui La Doria è stato uno dei principali fondatori e che associa sotto la sua bandiera l'eccellenza alimentare italiana, per promuovere all'estero la qualità dell'agroalimentare del nostro Paese. Il Consorzio, oltre a rafforzare la presenza italiana sui mercati internazionali, offre la

possibilità di sviluppare sinergie tra gli associati sia a livello produttivo che commerciale e distributivo.

Il Consorzio si caratterizza per un fatturato aggregato di 1.3 miliardi di euro, con una quota di export del 55%.



Il portafoglio prodotti è molto eterogeneo, essi appartengono a diverse categorie alimentari, che includono pasta, conserve di pomodoro, olio d'oliva, mozzarella, frutta secca, caffè, vino, e altri prodotti tipici. Attraverso questi prodotti viene offerta una vasta gamma di specialità della tradizione italiana, permettendo di esportare i gusti ed i sapori mediterranei.

[www.italianfoodtradition.com](http://www.italianfoodtradition.com)

<sup>35</sup> Il marchio è utilizzato per vendere una serie di prodotti italiani sul mercato britannico, che comprendono non solo quelli lavorati da La Doria ma anche quelli di altre aziende italiane.







# Come è nato questo bilancio

## Nota metodologica

[G4-5; G4-13; G4-17; G4-22; G4-23; G4-28; G4-29; G4-30; G4-31]

La presente Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario (di seguito anche "Bilancio di Sostenibilità") relaziona, nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell'attività di impresa, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto dallo stesso prodotto, in merito ai temi ritenuti rilevanti e previsti dall'Art 3 del D.lgs. 254/16, con riferimento all'esercizio 2017 (dal 1 gennaio al 31 dicembre).

Come previsto dall'Art. 5 del D.lgs. 254/16 il presente documento costituisce una relazione distinta contrassegnata con apposita dicitura al fine di ricondurla alla Dichiarazione consolidata di carattere non finanziario prevista dalla normativa.

La definizione degli aspetti rilevanti per il Gruppo e per i suoi stakeholder è avvenuta in base a un processo strutturato di analisi di materialità, che ha previsto anche un raffronto dei temi materiali con le *best practice* di settore, descritto nel paragrafo "La definizione dei temi materiali".

Il perimetro di reporting del Bilancio di Sostenibilità è il medesimo del Bilancio Consolidato del Gruppo La Doria al 31 dicembre 2017<sup>36</sup>. Per le informazioni e i dati ambientali si segnala l'esclusione di LDH (La Doria) LTD, in quanto società priva di attività produttive, i cui aspetti ambientali non sono stati ritenuti rilevanti al fine di assicurare la comprensione dell'attività d'impresa del Gruppo e dell'impatto dallo stesso prodotto.

Per un approfondimento circa la struttura societaria, oltre le informazioni riportate nel presente documento, si può fare riferimento ai documenti annuali del Gruppo: la Relazione Finanziaria e la Relazione sulla Corporate Governance, entrambi disponibili sul sito dell'azienda.

Il Bilancio di Sostenibilità del Gruppo La Doria è stato redatto in conformità alle linee guida "G4 Sustainability Reporting Guidelines" pubblicate dal Global Reporting Initiative (GRI), secondo l'opzione "in accordance - core". Inoltre è stato preso in considerazione il "Food processing Sector Disclosures" pubblicato dal GRI nel 2014. La presenza dei contenuti che rispondono a tali riferimenti è segnalata nel testo per mezzo di codici identificativi che iniziano con "G4", riportati all'inizio dei paragrafi di riferimento.

Ove opportuno, si è tenuto conto anche degli orientamenti delle Linee Guida CE 2017/ C215/01.

I contenuti del presente documento sono stati raccolti con la collaborazione di tutte le funzioni del Gruppo, che hanno fornito le informazioni e i dati pertinenti alle loro attività con completezza e puntualità.

<sup>36</sup> Per la lista delle società del Gruppo consolidate si rimanda alla sezione "Contenuto del bilancio consolidato" delle Note esplicative al Bilancio Consolidato di La Doria S.p.A. al 31 dicembre 2017.

**Per qualsiasi chiarimento o approfondimento sui contenuti del presente Bilancio di Sostenibilità è possibile contattare:**

**La Doria S.p.A.**  
via Nazionale, 320  
Angri (SA) Italia

[sustainability@gruppoladoria.it](mailto:sustainability@gruppoladoria.it)

Al fine di permettere la valutazione dell'andamento delle attività del Gruppo, è stato inserito un anno di comparazione, ove disponibile. Inoltre, per dare una corretta rappresentazione delle performance il ricorso a stime è stato limitato il più possibile; ove ne sia stato fatto ricorso, queste sono fondate sulle migliori metodologie disponibili e opportunamente segnalate.

La periodicità della rendicontazione del Bilancio di Sostenibilità è impostata secondo una frequenza annuale: la presente versione 2017 è stata approvata dal Consiglio di Amministrazione di La Doria S.p.A. in data 14 marzo 2018.

La Dichiarazione è inoltre oggetto di un esame limitato ("limited assurance engagement" secondo i criteri indicati dal principio ISAE 3000 Revised) da parte di Deloitte & Touche S.p.A. che, al termine del lavoro svolto, ha rilasciato un'apposita relazione circa la conformità delle informazioni fornite nella dichiarazione consolidata di carattere non finanziario redatta da La Doria S.p.A. ai sensi del D.lgs. n. 254/16.

Il Gruppo La Doria ha previsto un percorso di miglioramento continuo su tutti gli aspetti di sostenibilità al fine di aderire in maniera sempre più virtuosa a quanto previsto dalla normativa e alle best practice di settore.

### Aspetti sociali

La qualità e la sicurezza dei prodotti sono requisiti imprescindibili per operare nel settore alimentare, il Gruppo opera secondo i principali standard di riferimento per la sicurezza alimentare secondo tre principi volti ad assicurarne il raggiungimento: selezione accurata delle materie prime, sostegno ai fornitori agricoli e investimento costante nei sistemi di produzione e controllo.

### Aspetti attinenti al personale e diritti umani

Il Gruppo opera in un settore, la filiera del pomodoro e dell'ortofrutta in generale, che è stata oggetto di forti pressioni legate alle condizioni di lavoro delle persone nei campi (lavoro in nero, caporalato, lavoratori migranti, sicurezza). A tal proposito è stato intrapreso un importante percorso dedicato alla filiera del pomodoro, volto al controllo e alla minimizzazione di tali rischi anche attraverso l'adozione di una 'Politica sulla schiavitù moderna' che definisce l'impegno ad evitare qualsiasi coinvolgimento e a rifiutare qualsiasi forma di tolleranza della schiavitù e del traffico di esseri umani connessi ai suoi prodotti e attività commerciali. Inoltre, in ottica di miglioramento continuo, è prevista la formalizzazione di una politica sui Diritti Umani di più ampio respiro.

Anche in tema di diversity e valorizzazione del personale, sono previste azioni specifiche quali la formalizzazione di una politica sulla Diversity e lo sviluppo di un sistema di performance management e valorizzazione delle persone basato sui principi di pari opportunità.

### Aspetti ambientali

Consapevole dell'impatto ambientale dei propri processi produttivi, il Gruppo ha adottato politiche e pratiche volte alla corretta gestione dei propri aspetti e relativi impatti ambientali aderendo alla norma UNI EN ISO 14001 sui Sistemi di Gestione Ambientale per gli stabilimenti di Angri, Sarno, Fisciano, Lavello e Faenza con l'obiettivo nel 2018 di estenderlo anche ad Acerra e Parma. Ha inoltre in essere un sistema di energy management nei siti produttivi che permette una gestione efficace degli aspetti energetici e si impegna a favorire gli investimenti in tema di efficientamento.

### Lotta contro la corruzione attiva e passiva

Il tema è presidiato dalla Capogruppo e dalle sue controllate italiane nell'ambito del Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ex D.lgs 231/2001 e da LDH attraverso l'adozione nel corso del 2017 di una politica anti-bribery.

Infine si segnala l'attribuzione del rating di legalità alla Capogruppo da parte dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

Lo sviluppo e l'implementazione delle azioni precedentemente indicate potranno ragionevolmente richiedere un periodo di circa due anni (completamento entro dicembre 2019).

## La definizione dei temi materiali

[G4-18; G4-19; G4-20; G4-21]

Il Bilancio di Sostenibilità 2017 è stato strutturato in accordo ai temi materiali identificati da La Doria, così come riportati all'interno della matrice rappresentata in questa sezione del documento. Tali temi rappresentano gli aspetti con gli impatti più significativi per La Doria e per i suoi stakeholder.

Per giungere alla definizione dei temi materiali, La Doria ha adottato un processo che ha previsto:

1. l'identificazione dei temi rilevanti, ovvero di tutti quei temi che potenzialmente possono essere significativi per l'azienda;
2. la valutazione dei temi i cui impatti sono maggiormente significativi;

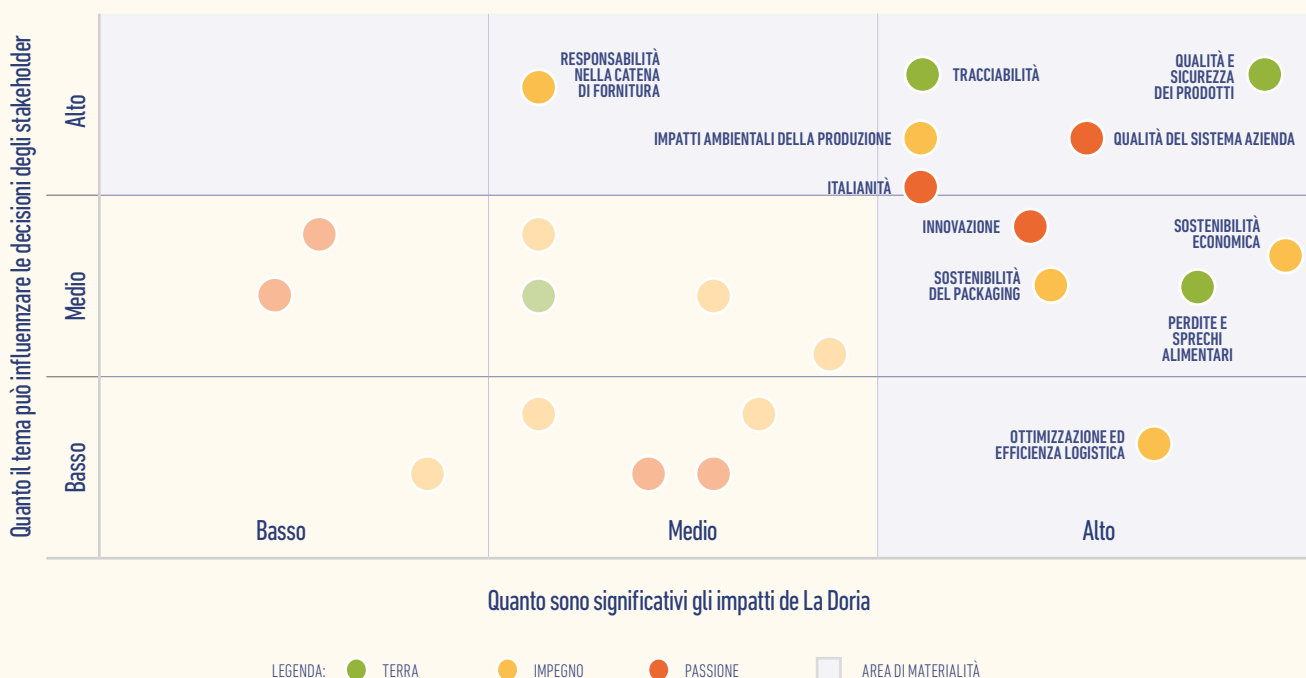
3. la validazione della matrice di materialità.

Per identificare i temi rilevanti è stata condotta un'analisi di alcuni documenti di scenario e ricerche di settore, sono stati considerati i temi materiali per il settore identificati dal *Sustainability Accounting Standards Board (SASB)*<sup>37</sup>, sono state analizzate le aspettative dei principali clienti de La Doria<sup>38</sup>, nazionali e internazionali, ed è stata condotta un'analisi di benchmark sulle comunicazioni di sostenibilità di un panel di player del settore, nazionali e internazionali. Una volta identificati i temi rilevanti, all'interno di un *workshop* con il management aziendale sono stati posizionati

i temi sulla matrice in considerazione degli impatti che possono avere su La Doria, e la capacità dell'azienda di governare tali impatti, e in considerazione dell'influenza nelle decisioni degli stakeholder del Gruppo.

Tale rappresentazione è stata sottoposta a validazione da parte del Presidente e dell' Amministratore Delegato. I temi materiali validati per questo ciclo di reporting sono quelli riportati all'interno della matrice sottostante. Rispetto all' edizione precedente è stato aggiunto il tema materiale "Impatti ambientali della produzione" i cui aspetti erano trattati nell'ambito di altri temi materiali (Perdite e sprechi e Innovazione).







### LA MATRICE DI MATERIALITÀ 2017



<sup>37</sup> Sono state considerate le matrici per i seguenti segmenti: "Agricultural Products"; "Processed Foods"; "Non-Alcoholic Beverages"; "Food Retailers & Distributors".

<sup>38</sup> Attraverso l'analisi di specifiche richieste ricevute o dall'analisi dei loro documenti di sostenibilità.

Di seguito viene fornita una descrizione sintetica di ciascun tema ed è rappresentata la sua significatività lungo l'intera *value chain*.

	Temi rilevanti per La Doria	La catena del valore					
							
<b>Qualità e sicurezza dei prodotti</b>	Garantire elevata qualità e sicurezza dei prodotti, anche in considerazione di certificazioni e standard di riferimento (es. IFS, BRC, bio).	●	●	●		●	●
<b>Tracciabilità</b>	Garantire la massima tracciabilità dei prodotti, dalla provenienza agricola fino allo scaffale, anche in considerazione degli standard di certificazione internazionalmente riconosciuti.	●	●	●	●	●	●
<b>Perdite e sprechi alimentari</b>	Contribuire in prima persona alla riduzione delle perdite di generi alimentari in fase di produzione e alla sensibilizzazione sulla tematica sia dei propri fornitori sia dei soggetti a valle nella catena del valore, in modo da contribuire anche alla riduzione degli sprechi legati al consumo.	●		●		●	●
<b>Impatti ambientali della produzione</b>	Minimizzare e gestire correttamente gli impatti legati al processo produttivo degli stabilimenti: consumi energetici, consumi idrici, emissioni, rifiuti.			●	●	●	●
<b>Responsabilità nella catena di fornitura</b>	Impegno nel promuovere e garantire comportamenti responsabili all'interno della catena di fornitura, con particolare riferimento a: tutela dei diritti umani, condizioni di lavoro e salute e sicurezza dei fornitori di materie prime, prezzo delle materie prime e altri aspetti legati a comportamenti etici, relazioni con i produttori e i fornitori.	●	●	●	●	●	
<b>Sostenibilità del packaging</b>	Porre attenzione all'impronta ambientale del packaging utilizzato, in termini di efficientamento delle materie utilizzate (riduzione del packaging), di provenienza e sostenibilità delle materie stesse, e di riciclabilità del packaging da parte del consumatore.		●	●	●	●	●
<b>Ottimizzazione ed efficienza logistica</b>	Garantire l'efficienza logistica e la conseguente riduzione degli impatti ambientali generati dall'attività di distribuzione dei prodotti.		●	●	●	●	
<b>Sostenibilità economica</b>	Risultati economici dell'azienda e distribuzione del valore generato agli stakeholder.			●		●	
<b>Innovazione</b>	Di prodotto: lavorare costantemente alla ricerca di nuove formule di prodotto e per rispondere alla costante evoluzione delle abitudini alimentari dei consumatori e alle richieste dei clienti. Alcune aree di interesse specifico sono: prodotti premium, prodotti biologici, prodotti gluten free, prodotti halal, ecc.  Di processo: sostituzione dei macchinari e rinnovamento/innovazione degli stessi negli impianti di produzione con l'obiettivo di efficientare il processo e ridurre/contenere gli impatti ambientali degli impianti.	●		●		●	●
<b>Qualità del sistema aziendale</b>	Know-how aziendale, efficienza e reattività nel rispondere alle esigenze del cliente. Consolidamento della relazione con il cliente e della qualità percepita dei prodotti e servizi.			●		●	
<b>Italianità</b>	L'importanza dell'origine dei nostri prodotti: pomodoro 100% italiano, ceci italiani, frutta in polpa italiana (albicocca, pesca, pera e mela), per tutti i prodotti realizzati con materie prime di origine non italiana l'importanza della produzione in Italia.	●		●		●	



## RACCORDO TRA I TEMI MATERIALI E GLI "ASPECTS" DEL GRI

Tema materiale	Aspetto GRI	Perimetro degli impatti	
		Interno	Esterno
<b>Qualità e sicurezza dei prodotti</b>	Salute e sicurezza dei consumatori; Pratiche di approvvigionamento	Gruppo	Fornitori
<b>Innovazione</b>	-	Gruppo	
<b>Tracciabilità</b>	-	Gruppo	Fornitori
<b>Impatti ambientali della produzione</b>	Materiali Energia Acqua Emissioni* Effluenti e rifiuti Trasporti	Gruppo	Fornitori
<b>Responsabilità nella catena di fornitura</b>	Assessment dei fornitori per le pratiche di lavoro; Pratiche di lavoro e meccanismi di reclamo; Assessment dei fornitori sui Diritti Umani; Diritti umani e meccanismi di reclamo.	Gruppo	Fornitori
<b>Perdite e sprechi alimentari</b>	-	Gruppo	Fornitori
<b>Sostenibilità del Packaging</b>	Materiali	Gruppo	
<b>Ottimizzazione ed efficienza logistica</b>	-	Gruppo	Fornitori
<b>Sostenibilità economica</b>	Performance economica; Pratiche di approvvigionamento	Gruppo	
<b>Qualità del sistema azienda</b>	Occupazione; Salute e Sicurezza; Formazione e Istruzione; Diversità e pari opportunità	Gruppo	
<b>Italianità</b>	-	Gruppo	Fornitori

\* L'aspetto emissioni, all'interno del tema impatti ambientali della produzione, è risultato rilevante solo in merito alle emissioni di CO<sub>2</sub>. Si precisa comunque che, per quanto concerne le altre emissioni, gli stabilimenti di Parma, Angri, Sarno, Fisciano e Lavello sono dotati di Autorizzazione Integrata Ambientale. L'Autorizzazione prevede il monitoraggio delle emissioni in atmosfera di NOx, COV, NH3 e CO e la comunicazione annuale delle stesse alle Autorità Competenti. Nel periodo di rendicontazione non si sono verificati fuori limite.

## GRI Content Index

## GENERAL STANDARD DISCLOSURES

General Standard Disclosures	Descrizione	Numero di pagina (o link)																																																																																				
<b>STRATEGIA E ANALISI</b>																																																																																						
<b>G4-1</b>	Dichiarazione della più alta autorità decisionale in merito all'importanza della sostenibilità per l'organizzazione e la sua strategia di sostenibilità	p. 4-5																																																																																				
<b>PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE</b>																																																																																						
<b>G4-3</b>	Nome dell'organizzazione	p. 25																																																																																				
<b>G4-4</b>	Marchi, prodotti e servizi	p. 14-15																																																																																				
<b>G4-5</b>	Ubicazione sede principale	p. 78																																																																																				
<b>G4-6</b>	Numero di Paesi in cui opera l'organizzazione, nome dei Paesi nei quali l'organizzazione svolge le principali attività operative o che sono rilevanti ai fini delle tematiche di sostenibilità	p. 15																																																																																				
<b>G4-7</b>	Assetto proprietario e forma legale	p. 25-26 Per maggiore approfondimento si rimanda alla Relazione sulla Corporate Governance consultabile sul sito del Gruppo: <a href="http://www.gruppoladoria.it">www.gruppoladoria.it</a>																																																																																				
<b>G4-8</b>	Mercati serviti	p. 15																																																																																				
<b>G4-9</b>	Dimensione dell'organizzazione	p. 6-7 Per maggiore approfondimento si rimanda alla Relazione finanziaria annuale consultabile sul sito del Gruppo: <a href="http://www.gruppoladoria.it">www.gruppoladoria.it</a>																																																																																				
<b>G4-10</b>	Numero totale dei dipendenti, suddiviso per tipologia, tipo di contratto, distribuzione territoriale e genere	Oltre alle informazioni riportate a pagina 71 di seguito la tabella con gli altri dati richiesti dall'indicatore <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Personale in organico al 31-12 (per tipologia di contratto)</th> <th colspan="2">Stabilimenti in Italia</th> <th colspan="2">LDH</th> </tr> <tr> <th>2017</th> <th>2016</th> <th>2017</th> <th>2016</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Contratto a tempo indeterminato</b></td> <td>673</td> <td>671</td> <td>73</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>546</td> <td>548</td> <td>36</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>127</td> <td>123</td> <td>37</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td><b>Contratto a tempo determinato*</b></td> <td>18</td> <td>-</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td>14</td> <td>-</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td>4</td> <td>-</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><b>Contratto full time</b></td> <td>597</td> <td>579</td> <td>66</td> <td>66</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>486</td> <td>474</td> <td>36</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>111</td> <td>105</td> <td>30</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td><b>Contratto part-time</b></td> <td>94</td> <td>92</td> <td>8</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>74</td> <td>74</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>20</td> <td>18</td> <td>8</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td><b>Totale dipendenti</b></td> <td>691</td> <td>671</td> <td>74</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td><b>Totale uomini</b></td> <td>560</td> <td>548</td> <td>36</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td><b>Totale donne</b></td> <td>131</td> <td>123</td> <td>38</td> <td>36</td> </tr> </tbody> </table>	Personale in organico al 31-12 (per tipologia di contratto)	Stabilimenti in Italia		LDH		2017	2016	2017	2016	<b>Contratto a tempo indeterminato</b>	673	671	73	70	- uomini	546	548	36	35	- donne	127	123	37	35	<b>Contratto a tempo determinato*</b>	18	-	1	1	-uomini	14	-	0	0	-donne	4	-	1	1	<b>Contratto full time</b>	597	579	66	66	- uomini	486	474	36	35	- donne	111	105	30	31	<b>Contratto part-time</b>	94	92	8	5	- uomini	74	74	0	0	- donne	20	18	8	5	<b>Totale dipendenti</b>	691	671	74	71	<b>Totale uomini</b>	560	548	36	35	<b>Totale donne</b>	131	123	38	36
Personale in organico al 31-12 (per tipologia di contratto)	Stabilimenti in Italia			LDH																																																																																		
	2017	2016	2017	2016																																																																																		
<b>Contratto a tempo indeterminato</b>	673	671	73	70																																																																																		
- uomini	546	548	36	35																																																																																		
- donne	127	123	37	35																																																																																		
<b>Contratto a tempo determinato*</b>	18	-	1	1																																																																																		
-uomini	14	-	0	0																																																																																		
-donne	4	-	1	1																																																																																		
<b>Contratto full time</b>	597	579	66	66																																																																																		
- uomini	486	474	36	35																																																																																		
- donne	111	105	30	31																																																																																		
<b>Contratto part-time</b>	94	92	8	5																																																																																		
- uomini	74	74	0	0																																																																																		
- donne	20	18	8	5																																																																																		
<b>Totale dipendenti</b>	691	671	74	71																																																																																		
<b>Totale uomini</b>	560	548	36	35																																																																																		
<b>Totale donne</b>	131	123	38	36																																																																																		

General Standard Disclosures	Descrizione	Numero di pagina (o link)																					
<b>G4-10</b>		<p>*Per l'anno 2016 il dato relativo ai contratti a tempo determinato (stagionale e determinato) è stato rappresentato come media mensile in quanto non disponibile la distinzione delle due tipologie di contratto (così come nella tabella sottostante)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Media mensile del personale con contratti a tempo determinato (In Italia)</th> <th>2016</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Non in periodo di Campagna</td> <td>134</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Nel periodo di Campagna (Luglio- Settembre)</td> <td>841</td> </tr> </tbody> </table> <p>Si evidenzia che la tabella sottostante rappresenta il dato puntuale del totale degli assunti con contratto stagionale</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Contratti stagionali</th> <th>2017</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno</td> <td>884</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- Uomini</td> <td>345</td> </tr> <tr> <td colspan="2">- Donne</td> <td>539</td> </tr> </tbody> </table> <p>Si specifica che i dati relativi al numero di assunti per stabilimento (pag. 16-22) sono dati puntuali</p>	Media mensile del personale con contratti a tempo determinato (In Italia)		2016	Non in periodo di Campagna		134	Nel periodo di Campagna (Luglio- Settembre)		841	Contratti stagionali		2017	Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno		884	- Uomini		345	- Donne		539
Media mensile del personale con contratti a tempo determinato (In Italia)		2016																					
Non in periodo di Campagna		134																					
Nel periodo di Campagna (Luglio- Settembre)		841																					
Contratti stagionali		2017																					
Numero lavoratori stagionali assunti nell'anno		884																					
- Uomini		345																					
- Donne		539																					
<b>G4-11</b>	Percentuale dei dipendenti coperti da accordi collettivi di contrattazione	Il 100% dei lavoratori è assunto secondo contratti collettivi																					
<b>G4-12</b>	Descrizione della catena di fornitura dell'organizzazione	p. 23-24																					
<b>G4-13</b>	Cambiamenti significativi durante il periodo di rendicontazione riguardanti: dimensioni, struttura, assetto proprietario e supply chain dell'organizzazione	p. 25 Nel 2017 non ci sono state variazioni significative relative alle dimensioni, alla struttura organizzativa, all'assetto proprietario e alla catena di approvvigionamento del Gruppo																					
<b>G4-14</b>	Eventuale modalità di applicazione del principio o approccio prudenziale	p. 30, 44-47																					
<b>G4-15</b>	Sottoscrizione o adozione di principi, iniziative o carte sviluppate da enti esterni in merito a performance economiche, ambientali e sociali	p. 28-30; 50-53																					
<b>G4-16</b>	Partecipazione ad associazioni di categoria nazionali e/o internazionali	p. 31																					
<b>ASPETTI MATERIALI E PERIMETRI IDENTIFICATI</b>																							
<b>G4-17</b>	Elenco delle entità incluse nel bilancio consolidato e di quelle non comprese nel bilancio di sostenibilità	p. 78																					
<b>G4-18</b>	Processo per la definizione dei contenuti del report e del perimetro di ciascun aspetto	p. 80-82																					
<b>G4-19</b>	Aspetti materiali identificati nel processo di definizione dei contenuti del report	p. 80-81																					
<b>G4-20</b>	Perimetro interno all'organizzazione per ciascun aspetto materiale	p. 80-82																					
<b>G4-21</b>	Perimetro esterno all'organizzazione per ciascun aspetto materiale	p. 80-82																					

General Standard Disclosures	Descrizione	Numero di pagina (o link)
<b>G4-22</b>	Spiegazione degli effetti di qualsiasi modifica di informazioni inserite nei report precedenti e motivazioni di tali modifiche	p. 16
<b>G4-23</b>	Cambiamenti significativi di perimetro di ciascun aspetto rispetto ai precedenti periodi di rendicontazione	p. 82
<b>STAKEHOLDER ENGAGEMENT</b>		
<b>G4-24</b>	Lista degli stakeholder coinvolti dall'organizzazione	p. 31
<b>G4-25</b>	Processo di identificazione degli stakeholder	p. 31
<b>G4-26</b>	Approccio all'attività di coinvolgimento degli stakeholder, specificando la frequenza per tipologia di attività sviluppata e per gruppo di stakeholder	p. 31
<b>G4-27</b>	Elenco dei temi chiave emersi da attività di stakeholder engagement e descrizione di come l'organizzazione risponde	p. 31
<b>PARAMETRI DEL REPORT</b>		
<b>G4-28</b>	Periodo di rendicontazione	p. 78
<b>G4-29</b>	Data di pubblicazione del report di sostenibilità più recente	5 ottobre 2017
<b>G4-30</b>	Periodicità di rendicontazione	Annuale
<b>G4-31</b>	Contatti e indirizzi utili per richiedere informazioni sul report di sostenibilità e i suoi contenuti	p. 78
<b>G4-32</b>	GRI Content Index e opzione 'in accordance' scelta	p. 83
<b>G4-33</b>	Attestazione esterna del report	p. 79, 93-95
<b>GOVERNANCE</b>		
<b>G4-34</b>	Struttura di governo dell'organizzazione, inclusi i comitati che rispondono direttamente al più alto organo di governo e eventuali comitati responsabili per le decisioni in materia economica, ambientale e sociale	p. 26
<b>ETICA E INTEGRITÀ</b>		
<b>G4-56</b>	Valori, principi, standard e norme di comportamento come codici di condotta e codici etici dell'organizzazione	p. 26-30



## SPECIFIC STANDARD DISCLOSURES

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
<b>CATEGORIA: ECONOMIA</b>			
<b>ASPETTO MATERIALE: PERFORMANCE ECONOMICA</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 62 e 81	-
<b>G4-EC1</b>	Valore economico direttamente generato e distribuito	p. 64	-
<b>ASPETTO MATERIALE: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 50, 62 e 81 <a href="http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-
<b>G4-EC9</b>	Proporzione di spesa nei confronti di fornitori locali nelle aree geografiche significative di lavoro	p. 65	-
<b>G4-FP1</b>	Percentuale di volume acquistati da fornitori conformi con le politiche di approvvigionamento dell'azienda	100% degli acquisti proviene da fornitori conformi con le politiche aziendali	-
<b>CATEGORIA: AMBIENTE</b>			
<b>ASPETTO MATERIALE: MATERIALI</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 39, 54 e 81 <a href="http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-
<b>G4-EN1</b>	Materiali utilizzati per peso o volume	p. 38 e 56 Per l'anno 2017 il dato relativo ai contenitori in vetro, brik e combi è stato espresso in pezzi e non in kilogrammi in assenza di una metodologia di stima affidabile nell'unità di misura richiesta.	-
<b>G4-EN2</b>	Percentuale di materiale utilizzato che proviene da fonte riciclata	p. 54-55	-
<b>ASPETTO MATERIALE: ENERGIA</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 44 e 81 <a href="http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-
<b>G4-EN3</b>	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	p. 46	-
<b>G4-EN5</b>	Intensità energetica	p. 46	-
<b>G4-EN6</b>	Riduzioni del consumo energetico	p. 45-46	-
<b>ASPETTO MATERIALE: ACQUA</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 44 e 81 <a href="http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-
<b>G4-EN8</b>	Acqua totale prelevata per fonte	p. 48	-

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
<b>ASPETTO MATERIALE: EMISSIONI</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 44 e 81 <a href="http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-
<b>G4-EN15</b>	Emissioni dirette GHG (Scope 1)	Emissioni dirette (Scopo 1) di Gruppo: tCO <sub>2</sub> eq 49.506 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di conversione forniti dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare "Tabella parametri standard nazionali. Coefficienti utilizzati per l'inventario delle emissioni di CO <sub>2</sub> nell'inventario nazionale UNFCCC", per ciascuno degli anni di riferimento.	-
<b>G4-EN16</b>	Emissioni indirette GHG (Scope 2)	Emissioni indirette (Scopo 2) di Gruppo: tCO <sub>2</sub> eq 8.099 Le emissioni sono state calcolate sulla base dei fattori di emissione presenti nel documento: ISPRA "Fattori di emissione per la produzione e il consumo di energia elettrica in Italia" anno 2014.	-
<b>G4-EN18</b>	Intensità delle emissioni GHG	GHG intensity (Scopo 1 e 2) di Gruppo (tCO <sub>2</sub> eq/t di prodotto): 0,1	-
<b>ASPETTO MATERIALE: EFFLUENTI E RIFIUTI</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 44 e 81 <a href="http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoladoria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-
<b>G4-EN22</b>	Scarichi di acqua per qualità e destinazione	p. 48	-
<b>G4-EN23</b>	Peso totale dei rifiuti per tipologia e metodo di smaltimento	p. 47	-
<b>ASPETTO MATERIALE: TRASPORTI</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 60 e 81	-
<b>G4-EN30</b>	Impatti ambientali significativi del trasporto di prodotti e beni/materiali utilizzati per l'attività dell'organizzazione e per gli spostamenti del personale	p.56 e 60 Si evidenzia che la società non ha un sistema strutturato per elaborare una stima affidabile dei parametri quantitativi	-

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																																																																																			
<b>CATEGORIA: SOCIALE</b>																																																																																						
<b>SOTTO-CATEGORIA: PRATICHE DI LAVORO</b>																																																																																						
<b>ASPETTO MATERIALE: OCCUPAZIONE</b>																																																																																						
<b>G4-DMA</b>		p. 69 e 81 <a href="http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-																																																																																			
<b>G4-LA1</b>	Numero totale e tasso dei neoassunti e del turnover dei dipendenti, suddiviso per età, sesso e area geografica	<p>p. 72</p> <p><b>TURNOVER DI GRUPPO</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3">2017</th> <th colspan="3">2016</th> </tr> <tr> <th>Totale</th> <th>Uomini</th> <th>Donne</th> <th>Totale</th> <th>Uomini</th> <th>Donne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Totale nuovi assunti</b></td> <td><b>29</b></td> <td><b>16</b></td> <td><b>13</b></td> <td><b>24</b></td> <td><b>13</b></td> <td><b>11</b></td> </tr> <tr> <td>&lt;35</td> <td>18</td> <td>10</td> <td>8</td> <td>19</td> <td>12</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>35-54</td> <td>11</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>&gt;54</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><b>Tasso nuovi assunti</b></td> <td>4%</td> <td>3%</td> <td>8%</td> <td>3%</td> <td>2%</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td><b>Totale cessazioni</b></td> <td><b>23</b></td> <td><b>16</b></td> <td><b>7</b></td> <td><b>37</b></td> <td><b>21</b></td> <td><b>16</b></td> </tr> <tr> <td>&lt;35</td> <td>9</td> <td>7</td> <td>2</td> <td>11</td> <td>6</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>35-54</td> <td>9</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>15</td> <td>8</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>&gt;54</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>1</td> <td>11</td> <td>7</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td><b>Tasso cessazioni</b></td> <td>3%</td> <td>3%</td> <td>4%</td> <td>5%</td> <td>4%</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table>		2017			2016			Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	<b>Totale nuovi assunti</b>	<b>29</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>24</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<35	18	10	8	19	12	7	35-54	11	6	5	3	0	3	>54	0	0	0	2	1	1	<b>Tasso nuovi assunti</b>	4%	3%	8%	3%	2%	7%	<b>Totale cessazioni</b>	<b>23</b>	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>37</b>	<b>21</b>	<b>16</b>	<35	9	7	2	11	6	5	35-54	9	5	4	15	8	7	>54	5	4	1	11	7	4	<b>Tasso cessazioni</b>	3%	3%	4%	5%	4%	10%	-
	2017			2016																																																																																		
	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne																																																																																
<b>Totale nuovi assunti</b>	<b>29</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>24</b>	<b>13</b>	<b>11</b>																																																																																
<35	18	10	8	19	12	7																																																																																
35-54	11	6	5	3	0	3																																																																																
>54	0	0	0	2	1	1																																																																																
<b>Tasso nuovi assunti</b>	4%	3%	8%	3%	2%	7%																																																																																
<b>Totale cessazioni</b>	<b>23</b>	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>37</b>	<b>21</b>	<b>16</b>																																																																																
<35	9	7	2	11	6	5																																																																																
35-54	9	5	4	15	8	7																																																																																
>54	5	4	1	11	7	4																																																																																
<b>Tasso cessazioni</b>	3%	3%	4%	5%	4%	10%																																																																																
<b>G4-LA2</b>	Benefit che vengono forniti ai dipendenti per tipologia di contratto	<p>A tutti i Dirigenti e ad alcuni Quadri del Gruppo viene fornita l'auto aziendale.</p> <p>Si evidenzia che il contributo dell'asilo nido/scuola materna viene erogato solo ai dipendenti a tempo indeterminato dello stabilimento di Parma in quanto derivante da accordi di Il livello antecedente l'acquisizione.</p> <p>I buoni pasto sono erogati a tutti i dipendenti a tempo indeterminato eccetto i dipendenti dello stabilimento di Parma che usufruiscono della mensa.</p>	-																																																																																			
<b>ASPETTO MATERIALE: SALUTE E SICUREZZA</b>																																																																																						
<b>G4-DMA</b>		p. 69 e 81 <a href="http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-																																																																																			
<b>G4-LA5</b>	Percentuale di lavoratori rappresentati all'interno di comitati di salute e sicurezza congiunti di lavoratori e management	<p>Il 92,5% dei lavoratori è rappresentato all'interno dei comitati. I comitati operano su due livelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• centrale per tutta La Doria S.p.A., il Servizio di Prevenzione e Protezione Integrato (di cui fanno parte il Datore di Lavoro, i Delegati del Datore di Lavoro, il Medico Competente di Coordinamento, gli RSPP, il Responsabile Affari Legali, il Responsabile Ambiente);</li> <li>• di stabilimento, cui fanno parte il Direttore di stabilimento (Delegato del Datore di Lavoro, il Medico Competente, l'RSPP, i dirigenti, e i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza.</li> </ul>	-																																																																																			

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																																																																															
<b>G4-LA6</b>	Tasso di infortuni sul lavoro, di malattia, giornate di lavoro perse, assenteismo e numero totale di decessi, divisi per area geografica	<p>Oltre alle informazioni riportate a pagina 74 di seguito la tabella riassuntiva delle informazioni</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">Gruppo</th> </tr> <tr> <th>2017</th> <th>2016</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Numero di infortuni<sup>39</sup></b></td> <td>31</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>26</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>5</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td><b>di cui interinali</b></td> <td>2</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>- uomini</td> <td>2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>- donne</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><b>Tasso di infortuni</b></td> <td>3,62</td> <td>2,78</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td>3,97</td> <td>2,97</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td>2,50</td> <td>2,13</td> </tr> <tr> <td><b>Tasso di malattia professionale</b></td> <td>0,12</td> <td>0,12</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td>0,50</td> <td>0,53</td> </tr> <tr> <td><b>Tasso di giorni di lavoro persi</b></td> <td>101,35</td> <td>1.012</td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td>94,15</td> <td>1.228</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td>124,96</td> <td>274</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nel 2016, il tasso di giorni di lavoro persi è particolarmente elevato a causa dell'incidente che ha causato la morte di un operaio. In occasione di tali eventi, convenzionalmente si calcolano 7.500 giorni di lavoro persi.</p> <p>Si evidenzia che nel 2017 si sono verificati 3 infortuni in itinere (non considerati all'interno della tabella riassuntiva). Nel 2017 si sono verificati due infortuni a dipendenti di ditte esterne<sup>40</sup>.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>2017</th> <th>2016</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Indice di gravità<sup>41</sup></b></td> <td>0,51</td> <td>5,06</td> </tr> <tr> <td><b>Indice di frequenza<sup>41</sup></b></td> <td>18,12</td> <td>13,90</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tasso di assenteismo</th> <th colspan="2">Tasso di assenteismo LDH</th> </tr> <tr> <th></th> <th>2017</th> <th></th> <th>2017</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Totale</b></td> <td><b>2,05%</b></td> <td><b>Totale</b></td> <td><b>0,8%</b></td> </tr> <tr> <td>-uomini</td> <td>2,12%</td> <td>-uomini</td> <td>0,3%</td> </tr> <tr> <td>-donne</td> <td>1,81%</td> <td>-donne</td> <td>1,4%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nell'ultimo biennio in LDH non si sono verificati infortuni sul lavoro.</p>		Gruppo		2017	2016	<b>Numero di infortuni<sup>39</sup></b>	31	23	- uomini	26	19	- donne	5	4	<b>di cui interinali</b>	2	0	- uomini	2	-	- donne	-	-	<b>Tasso di infortuni</b>	3,62	2,78	-uomini	3,97	2,97	-donne	2,50	2,13	<b>Tasso di malattia professionale</b>	0,12	0,12	-uomini	-	-	-donne	0,50	0,53	<b>Tasso di giorni di lavoro persi</b>	101,35	1.012	-uomini	94,15	1.228	-donne	124,96	274		2017	2016	<b>Indice di gravità<sup>41</sup></b>	0,51	5,06	<b>Indice di frequenza<sup>41</sup></b>	18,12	13,90	Tasso di assenteismo		Tasso di assenteismo LDH			2017		2017	<b>Totale</b>	<b>2,05%</b>	<b>Totale</b>	<b>0,8%</b>	-uomini	2,12%	-uomini	0,3%	-donne	1,81%	-donne	1,4%	-
	Gruppo																																																																																	
	2017	2016																																																																																
<b>Numero di infortuni<sup>39</sup></b>	31	23																																																																																
- uomini	26	19																																																																																
- donne	5	4																																																																																
<b>di cui interinali</b>	2	0																																																																																
- uomini	2	-																																																																																
- donne	-	-																																																																																
<b>Tasso di infortuni</b>	3,62	2,78																																																																																
-uomini	3,97	2,97																																																																																
-donne	2,50	2,13																																																																																
<b>Tasso di malattia professionale</b>	0,12	0,12																																																																																
-uomini	-	-																																																																																
-donne	0,50	0,53																																																																																
<b>Tasso di giorni di lavoro persi</b>	101,35	1.012																																																																																
-uomini	94,15	1.228																																																																																
-donne	124,96	274																																																																																
	2017	2016																																																																																
<b>Indice di gravità<sup>41</sup></b>	0,51	5,06																																																																																
<b>Indice di frequenza<sup>41</sup></b>	18,12	13,90																																																																																
Tasso di assenteismo		Tasso di assenteismo LDH																																																																																
	2017		2017																																																																															
<b>Totale</b>	<b>2,05%</b>	<b>Totale</b>	<b>0,8%</b>																																																																															
-uomini	2,12%	-uomini	0,3%																																																																															
-donne	1,81%	-donne	1,4%																																																																															

<sup>39</sup> Non sono stati considerati gli infortuni in itinere.

<sup>40</sup> I sistemi di monitoraggio e raccolta dei dati in essere in azienda non hanno consentito il calcolo degli indici infortunistici delle ditte terze.

<sup>41</sup> I seguenti indici sono calcolati secondo le linee guida INAIL.



DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni																											
<b>ASPETTO MATERIALE: FORMAZIONE E ISTRUZIONE</b>																														
<b>G4-DMA</b>		p. 69 e 81 <a href="http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-																											
<b>G4-LA9</b>	Ore medie di formazione annue per dipendente, suddivise per genere e per categoria di lavoratori	Oltre alle informazioni riportate a pagina 73, di seguito la tabella ore medie di formazione per genere <sup>42</sup>  <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2">2017<sup>43</sup></th> <th colspan="2">2016</th> </tr> <tr> <th>Uomini</th> <th>Donne</th> <th>Uomini</th> <th>Donne</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>13,1</td> <td>22,6</td> <td>11,8</td> <td>13,9</td> </tr> </tbody> </table> Ore medie di formazione per ruolo  <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>2017</th> <th>2016</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Dirigenti</b></td> <td>5,3</td> <td>4,2</td> </tr> <tr> <td><b>Quadri</b></td> <td>10,6</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td><b>Impiegati</b></td> <td>11,8</td> <td>6,3</td> </tr> <tr> <td><b>Operai</b></td> <td>17</td> <td>14,4</td> </tr> </tbody> </table> Tali dati si riferiscono esclusivamente al personale del Gruppo che lavora in Italia. Il dato non è disponibile per la controllata LDH.	2017 <sup>43</sup>		2016		Uomini	Donne	Uomini	Donne	13,1	22,6	11,8	13,9		2017	2016	<b>Dirigenti</b>	5,3	4,2	<b>Quadri</b>	10,6	4,5	<b>Impiegati</b>	11,8	6,3	<b>Operai</b>	17	14,4	-
2017 <sup>43</sup>		2016																												
Uomini	Donne	Uomini	Donne																											
13,1	22,6	11,8	13,9																											
	2017	2016																												
<b>Dirigenti</b>	5,3	4,2																												
<b>Quadri</b>	10,6	4,5																												
<b>Impiegati</b>	11,8	6,3																												
<b>Operai</b>	17	14,4																												
<b>ASPETTO MATERIALE: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ</b>																														
<b>G4-DMA</b>		p. 10, 69 e 81 <a href="http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-																											
<b>G4-LA12</b>	Composizione degli organi di governo dell'impresa e ripartizione dei dipendenti per categoria di lavoratori in base a sesso, età, appartenenza a categorie protette e altri indicatori di diversità	p. 26 e 71	-																											
<b>G4-LA13</b>	Rapporto della remunerazione totale delle donne rispetto a quella degli uomini a parità di categoria	p. 72	-																											
<b>ASPETTO MATERIALE: ASSESSMENT DEI FORNITORI PER LE PRATICHE DI LAVORO</b>																														
<b>G4-DMA</b>		p. 29, 51-53 <a href="http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-																											
<b>G4-LA14</b>	Percentuale dei nuovi fornitori valutati sulla base di criteri inerenti alle pratiche di lavoro	La percentuale di nuovi fornitori di materie prime sottoposti a controllo per condizioni di lavoro è pari al 100%	-																											
<b>G4-LA15</b>	Impatti negativi significativi, attuali o potenziali, per le pratiche di lavoro all'interno della supply chain e le azioni adottate	p. 51-53	-																											

<sup>42</sup> Si evidenzia che le ore medie di formazione sono state calcolate considerando l'organico medio.

<sup>43</sup> Si specifica che il dato è comprensivo delle ore di formazione erogate agli interinali: uomini 12,7 ore medie; donne 4,7 ore medie.

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
<b>ASPETTO MATERIALE: PRATICHE DI LAVORO E MECCANISMI DI RECLAMO</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 50 e 81 <a href="http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-
<b>G4-LA16</b>	Numero di reclami circa le pratiche di lavoro ricevuti, trattati e risolti attraverso meccanismi formali	p. 29 e 52	-
<b>SOTTO-CATEGORIA: DIRITTI UMANI</b>			
<b>ASPETTO MATERIALE: ASSESSMENT DEI FORNITORI SUI DIRITTI UMANI</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 50 e 81 <a href="http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-
<b>G4-HR11</b>	Impatti negativi significativi, attuali o potenziali, per i diritti umani all'interno della supply chain e le azioni adottate	p. 51-53	-
<b>ASPETTO MATERIALE: DIRITTI UMANI E MECCANISMI DI RECLAMO</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 29, 51-53 <a href="http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-
<b>G4-HR12</b>	Numero di reclami circa gli impatti sui diritti umani ricevuti, trattati e risolti attraverso meccanismi formali	p. 29, 52	-
<b>SOTTO-CATEGORIA: RESPONSABILITÀ DI PRODOTTO</b>			
<b>ASPETTO MATERIALE: SALUTE E SICUREZZA DEI CONSUMATORI</b>			
<b>G4-DMA</b>		p. 33 e 81 <a href="http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf">http://www.gruppoloria.it/assets/documents/La%20Doria%20Politica%20Aziendale%202016.pdf</a>	-
<b>G4-PR1</b>	Percentuale dei principali prodotti e servizi valutati sulla base degli impatti sulla salute e sicurezza	p. 33 e 34 100% dei prodotti	-

DMA e indicatori	Descrizione	Numero di pagina o specifiche	Omissioni
<b>G4-PR2</b>	Numero totale di incidenti di non conformità con regolamenti e codici volontari inerenti impatti sulla salute e la sicurezza dei prodotti e servizi lungo l'intero ciclo di vita degli stessi	Non si sono verificati incidenti di tale tipo nel periodo di rendicontazione	-
<b>G4-FP5</b>	Percentuale del volume di produzione lavorata in siti certificati da un ente terzo indipendente secondo standard/sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riconosciuti a livello internazionale	p. 33 100% del volume di produzione	-



Deloitte & Touche S.p.A.  
Riviera di Chiaia, 180  
80122 Napoli  
Italia

Tel: +39 081 2488111  
Fax: +39 666688/7614173  
www.deloitte.it

**RELAZIONE DELLA SOCIETÀ DI REVISIONE INDIPENDENTE  
SULLA DICHIARAZIONE CONSOLIDATA DI CARATTERE NON FINANZIARIO AI SENSI  
DELL'ART. 3, C. 10 DEL D.LGS. 254/2016 E DELL'ART. 5 DEL REGOLAMENTO CONSOB N. 20267**

**Al Consiglio di Amministrazione di  
La Doria S.p.A.**

Ai sensi dell'articolo 3, comma 10, del Decreto Legislativo 30 dicembre 2016, n. 254 (di seguito "Decreto") e dell'articolo 5 del Regolamento CONSOB n. 20267, siamo stati incaricati di effettuare l'esame limitato ("limited assurance engagement") della dichiarazione consolidata di carattere non finanziario di La Doria S.p.A. e sue controllate (di seguito "Gruppo La Doria" o "Gruppo") relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2017 predisposta ex art. 4 Decreto, e approvata dal Consiglio di Amministrazione in data 14 marzo 2018 (di seguito "DNF").

*Responsabilità degli Amministratori e del Collegio Sindacale per la DNF*

Gli Amministratori sono responsabili per la redazione della DNF in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e alle linee guida "Sustainability Reporting Guidelines" versione G4, inclusi i "Food Processing Sector Disclosures", definiti rispettivamente nel 2013 e nel 2014 dal GRI - Global Reporting Initiative (di seguito "Linee Guida GRI G4"), da essi individuate come standard di rendicontazione.

Gli Amministratori sono altresì responsabili, nei termini previsti dalla legge, per quella parte del controllo interno da essi ritenuta necessaria al fine di consentire la redazione di una DNF che non contenga errori significativi dovuti a frodi o a comportamenti o eventi non intenzionali.

Gli Amministratori sono responsabili inoltre per l'individuazione del contenuto della DNF, nell'ambito dei temi menzionati nell'articolo 3, comma 1, del Decreto, tenuto conto delle attività e delle caratteristiche del Gruppo e nella misura necessaria ad assicurare la comprensione dell'attività del Gruppo, del suo andamento, dei suoi risultati e dell'impatto dallo stesso prodotti.

Gli Amministratori sono infine responsabili per la definizione del modello aziendale di gestione e organizzazione dell'attività del Gruppo, nonché, con riferimento ai temi individuati e riportati nella DNF, per le politiche praticate dal Gruppo e per l'individuazione e la gestione dei rischi generati o subiti dallo stesso.

Il Collegio Sindacale ha la responsabilità della vigilanza, nei termini previsti dalla legge, sull'osservanza delle disposizioni stabilite nel Decreto.

*Indipendenza della società di revisione e controllo della qualità*

Siamo indipendenti in conformità ai principi in materia di etica e di indipendenza del *Code of Ethics for Professional Accountants* emesso dall'*International Ethics Standards Board for Accountants*, basato su principi fondamentali di integrità, obiettività, competenza e diligenza professionale, riservatezza e comportamento professionale. La nostra società di revisione applica l'*International Standard on Quality Control 1 (ISQC Italia 1)* e, di conseguenza, mantiene un sistema di controllo qualità che include direttive e procedure documentate sulla conformità ai principi etici, ai principi professionali e alle disposizioni di legge e dei regolamenti applicabili.

Arcona Bari Bergamo Bologna Brescia Cagliari Firenze Genova Milano Napoli Padova Parma Roma Torino Treviso Udine Verona  
Sede Legale: Via Tortona, 25 - 20144 Milano | Capitale Sociale: Euro 10.328.220,00 I.v.  
Codice Fiscale/Registro delle Imprese Milano n. 03049560166 - R.E.A. Milano n. 1720239 | Partita IVA: IT 03049560166

Il nome Deloitte si riferisce a una o più delle seguenti entità: Deloitte Touche Tohmatsu Limited, una società inglese a responsabilità limitata ("DTTL"), le member firm aderenti al suo network e le entità a esse correlate. DTTL e ciascuna delle sue member firm sono entità giuridicamente separate e indipendenti tra loro. DTTL (denominata anche "Deloitte Global") non fornisce servizi ai clienti. Si invita a leggere l'informativa completa relativa alla descrizione della struttura legale di Deloitte Touche Tohmatsu Limited e delle sue member firm all'indirizzo [www.deloitte.com/about](http://www.deloitte.com/about).

© Deloitte & Touche S.p.A.





#### *Responsabilità della società di revisione*

È nostra la responsabilità di esprimere, sulla base delle procedure svolte, una conclusione circa la conformità della DNF rispetto a quanto richiesto dal Decreto e alle Linee Guida GRI G4. Il nostro lavoro è stato svolto secondo quanto previsto dal principio "International Standard on Assurance Engagements ISAE 3000 (Revised) - Assurance Engagements Other than Audits or Reviews of Historical Financial Information" (di seguito "ISAE 3000 Revised"), emanato dall'International Auditing and Assurance Standards Board (IAASB) per gli incarichi *limited assurance*. Tale principio richiede la pianificazione e lo svolgimento di procedure al fine di acquisire un livello di sicurezza limitato che la DNF non contenga errori significativi. Pertanto, il nostro esame ha comportato un'estensione di lavoro inferiore a quella necessaria per lo svolgimento di un esame completo secondo l'ISAE 3000 Revised ("reasonable assurance engagement") e, conseguentemente, non ci consente di avere la sicurezza di essere venuti a conoscenza di tutti i fatti e le circostanze significativi che potrebbero essere identificati con lo svolgimento di tale esame.

Le procedure svolte sulla DNF si sono basate sul nostro giudizio professionale e hanno compreso colloqui, prevalentemente con il personale della società responsabile per la predisposizione delle informazioni presentate nella DNF, nonché analisi di documenti, ricalcoli ed altre procedure volte all'acquisizione di evidenze ritenute utili.

In particolare, abbiamo svolto le seguenti procedure:

1. Analisi dei temi rilevanti in relazione alle attività ed alle caratteristiche dell'impresa rendicontati nella DNF, al fine di valutare la ragionevolezza del processo di selezione seguito alla luce di quanto previsto dall'art. 3 del Decreto e tenendo presente lo standard di rendicontazione utilizzato.
2. Analisi e valutazione dei criteri di identificazione del perimetro di consolidamento, al fine di riscontrarne la conformità a quanto previsto dal Decreto.
3. Comparazione tra i dati e le informazioni di carattere economico-finanziario incluse nella DNF ed i dati e le informazioni inclusi nel Bilancio Consolidato del Gruppo La Doria.
4. Comprensione dei seguenti aspetti:
  - modello aziendale di gestione e organizzazione dell'attività del Gruppo, con riferimento alla gestione dei temi indicati nell'art. 3 del Decreto;
  - politiche praticate dall'impresa connesse ai temi indicati nell'art. 3 del Decreto, risultati conseguiti e relativi indicatori fondamentali di prestazione;
  - principali rischi, generati o subiti connessi ai temi indicati nell'art. 3 del Decreto.

Relativamente a tali aspetti sono stati effettuati inoltre i riscontri con le informazioni contenute nella DNF e effettuate le verifiche descritte nel successivo punto 5, lett. a).

5. Comprensione dei processi che sottendono alla generazione, rilevazione e gestione delle informazioni qualitative e quantitative significative incluse nella DNF.

In particolare, abbiamo svolto interviste e discussioni con il personale di La Doria S.p.A. e abbiamo svolto limitate verifiche documentali, al fine di raccogliere informazioni circa i processi e le procedure

**Deloitte.**

3

che supportano la raccolta, l'aggregazione, l'elaborazione e la trasmissione dei dati e delle informazioni di carattere non finanziario alla funzione responsabile della predisposizione della DNF.

Inoltre, per le informazioni significative, tenuto conto delle attività e delle specifiche caratteristiche:

- a livello di gruppo:
  - a) con riferimento alle informazioni qualitative contenute nella DNF, e in particolare a modello aziendale, politiche praticate e principali rischi, abbiamo effettuato interviste e acquisito documentazione di supporto per verificarne la coerenza con le evidenze disponibili;
  - b) con riferimento alle informazioni quantitative, abbiamo svolto sia procedure analitiche che limitate verifiche per accertare su base campionaria la corretta aggregazione dei dati.
- per i siti produttivi di Angri, Sarno e Parma della controllante La Doria S.p.A., che abbiamo selezionato sulla base delle loro attività, del loro contributo agli indicatori di prestazione a livello consolidato e della loro ubicazione, abbiamo effettuato visite in loco nel corso delle quali ci siamo confrontati con i responsabili e abbiamo acquisito riscontri documentali circa la corretta applicazione delle procedure e dei metodi di calcolo utilizzati per gli indicatori.

#### *Conclusioni*

Sulla base del lavoro svolto, non sono pervenuti alla nostra attenzione elementi che ci facciano ritenere che la DNF del Gruppo La Doria relativa all'esercizio chiuso al 31 dicembre 2017 non sia stata redatta, in tutti gli aspetti significativi, in conformità a quanto richiesto dagli articoli 3 e 4 del Decreto e alle Linee Guida GRI G4.

#### *Altri aspetti*

I dati comparativi presentati nella DNF in relazione all'esercizio chiuso il 31 dicembre 2016, non sono stati sottoposti a verifica.

DELOITTE & TOUCHE S.p.A.



**Mariano Bruno**  
Socio

Napoli, 28 marzo 2018



**La Doria S.p.A.**  
Via Nazionale, 320  
Angri (SA) Italia

**GRUPPOLADORIA.IT**