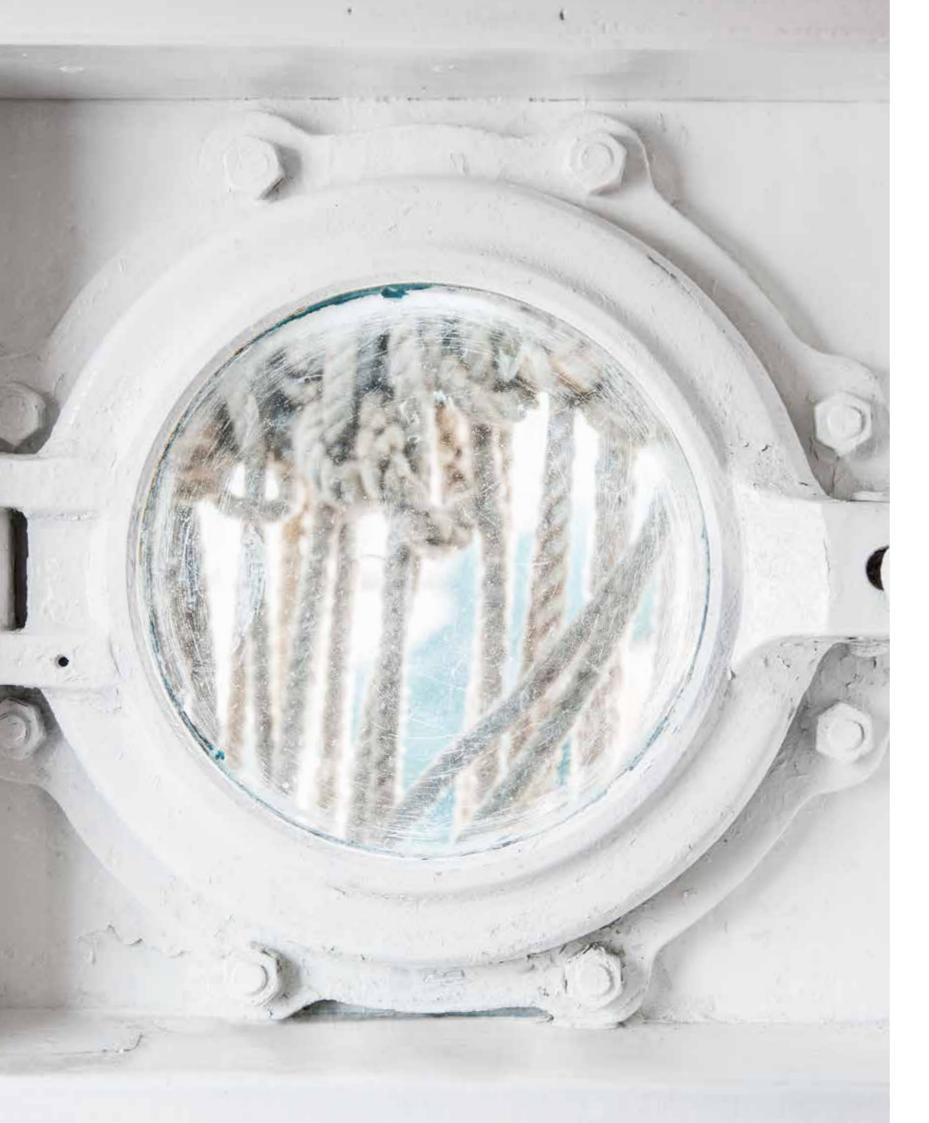


**DI SCELTE RESPONSABILI** 

REPORT DI SOSTENIBILITÀ DELICIUS 2020







# INDICE



IL NOSTRO GRUPPO I numeri chiave, le nostre tappe e i nostri stakeholder.



L'AGENDA 2030 Sustainable Development Goals.



PROTEGGERE
I NOSTRI MARI
Consumo e produzione
responsabili, crescita
economica.



AVERE CURA DELLE NOSTRE PERSONE Lavoro Dignitoso, Pari Opportunità e diffusione del messaggio.



# SOSTENERE LA COMUNITÀ

Dare valore al territorio e ripensare insieme al futuro.



# Responsabilità e impegno

Il 2020 è stato un anno che ci ha cambiato profondamente ma che, allo stesso tempo, ci ha resi più consapevoli e attenti a ciò che ci circonda ed al futuro che vogliamo creare.

La limitata socialità, la difficoltà negli spostamenti, una nuova complessità operativa ci hanno spinto a riflettere sul nostro percorso e su ciò che lasceremo in eredità alle nuove generazioni.

Per tutti questi motivi, e con profonda convinzione, abbiamo deciso di pubblicare, in occasione della Giornata Mondiale degli Oceani, il nostro Report di Sostenibilità 2020, uno strumento che nasce per condividere con la società il percorso che abbiamo tracciato in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, parte dell'Agenda 2030. Attraverso questa esperienza ci siamo resi conto di quanti sforzi siano ancora da compiere, perché la strada tracciata è solo un punto di partenza, non un punto di arrivo.

Abbiamo capito che per fare un percorso di sostenibilità si rendeva necessario misurare l'impatto delle nostre azioni sulla base di criteri oggettivi e per farlo abbiamo sottoposto ad analisi LCA (Life Cycle Assessment) alcuni dei nostri prodotti più iconici, permettendoci di definire, secondo specifici standard scientifici, l'impatto di alcune categorie di prodotto.

Ma stiamo imparando e abbiamo capito che solo nutrendo le nostre conoscenze sarà possibile intervenire concretamente.

Abbiamo lavorato in stretta sinergia con tutte le persone Delicius che, con grande orgoglio e senso del dovere, hanno assicurato il normale svolgimento delle attività anche in situazioni di grande tensione sanitaria, garantendo un ambiente di lavoro sicuro e stimolante.

Abbiamo infine rafforzato il legame con il nostro territorio attraverso donazioni di prodotto a comunità in difficoltà e collaborazioni con Enti e Fondazioni, come il sostegno al progetto FAI (Fondo Ambiente Italiano) per la tutela, la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio artistico e naturale italiano. Pur con i suoi limiti, ciò che vi presentiamo con questo documento, è il percorso che abbiamo tracciato con concretezza e senso di responsabilità, e ne siamo orgogliosi perché ben rappresenta l'energia, la determinazione e la grande dedizione che ci anima.

EMILIO E MARIA GRAZIA CON IRENE E ANDREA RIZZOLI Delicius nasce nel 1974 a Parma, in Italia, e da oltre 40 anni sviluppa, produce e commercializza conserve di pesce. Da azienda familiare, nel corso degli anni ha raggiunto una posizione di leadership nel mercato italiano, costruendo la propria identità con prodotti di alta qualità.

**IL NOSTRO GRUPPO** 

66II rispetto per l'ambiente marino, la trasparenza e l'etica del lavoro sono da sempre tasselli fondamentali del nostro modo di fare impresa.99

EMILIO RIZZOLI, PRESIDENTE DELICIUS

# I nostri numeri

Raccontano di un'azienda italiana che ha costruito nel tempo un sistema di competenze integrato e reattivo agli stimoli esterni.





# 34.000\*

# Controlli e analisi

A garanzia di sicurezza e salubrità dei prodotti; un paradigma aziendale ispirato al miglioramento continuo.
\*il dato si riferisce alle sole Alici.

# **Brand**

Delicius e Marechiaro, per rispondere a diverse esigenze di mercato, ricercando il miglior equilibrio tra qualità e posizionamento.



E analisi, dove i nostri prodotti vengono attentamente testati e verificati, nel loro percorso lungo tutto il processo.



# Fatturato 2020

Rispetto al 2019. Con un giro d'affari di 44 mio di euro, Delicius realizza circa l'8% del proprio turnover all'estero.



# 20.000.000

# Confezioni vendute

In un anno, nelle categorie di Filetti di Alici, Pasta di Acciughe, Filetti di Sgombro, Sardine, Gamberetti, Vongole e Tonno.





# Collaboratori

Tra personale diretto nella sede di Parma e personale assunto presso la società collegata con sede a Lezhe (Albania).

Stab
Che contre
e con un stabilime

# Stabilimenti di produzione

Che controlliamo attraverso nostro personale diretto, e con un sistema di gestione integrato tra i vari stabilimenti, che ci permette di verificare in ogni momento, anche a distanza, il regolare svolgersi delle attività.



# 66Enjoy your special canned fish! Eat healthy and live well. 99

"Goditi le tue speciali scatolette! Mangia sano e vivi bene."



Una mission ci guida: produrre conserve ittiche di alta qualità, gratificanti per gusto ed esperienza. Per fare questo l'azienda ricerca costantemente la miglior materia prima e il miglioramento dei propri processi, andando a valutare anche i propri impatti ambientali, dai prelievi degli stock ittici, alla verifica dei parametri organolettici, alla sicurezza e salubrità dei prodotti. Condizione perché sia possibile "vivere bene" è anche la tutela dell'ambiente, in primis quello marino.

# Il nostro manifesto

Abbiamo una grande passione: il mare.

Lo abbiamo conosciuto sempre meglio ed è diventato la nostra esperienza.

Abbiamo percorso questa strada seguendo la nostra filosofia, che è il gusto per le cose buone, semplici, fatte con cura.

Lo abbiamo osservato, ammirato e talvolta temuto.

Abbiamo cercato di raccoglierne i segreti, rispettandolo nella sua integrità e ponendo massima attenzione alla sostenibilità della nostra filiera.

Lo abbiamo fatto come per noi era naturale fare, con professionalità e rispetto, ridisegnando i nostri processi e la nostra innovazione per la sua tutela.

# Milestone

# Una storia di innovazione, cultura di prodotto e ricerca della sostenibilità nei processi.





# Il primo logo

Di antelamica memoria, il segno dei pesci affrontati con le onde diventa il logo della società.

1976



# Sgombri, Sardine, Gamberetti e Vongole

Delicius allarga gradualmente la propria proposta merceologica, diventando presto azienda di riferimento.

1984



# L'introduzione del coperchio PANO

Delicius introduce sul mercato il coperchio PANO, studiato appositamente per le semiconserve, con sigillo di garanzia.

1986



# Sistema integrato Intercompany

Per selezionare la miglior materia prima si rende necessario un presidio diretto su diversi luoghi di pesca e un hub digitale per il suo coordinamento.

2002



# **Impianto** fotovoltaico a San Polo di Torrile

Lo sforzo di dotarci di un sistema di energia rinnovabile diventa parte fondamentale del nostro percorso verso la sostenibilità.

2014



# Rebranding

Nasce un importante progetto di consolidamento dell'identità di marca, a partire dallo scaffale.

2017



# Nasce il magazine "Alici&co."

Con l'obiettivo di fare cultura di prodotto e sensibilizzare i nostri stakeholder su temi di maggior interesse.

2019

1974



La fondazione

Per gemmazione familiare,

nasce Delicius Rizzoli sas,

frutto dell'intuizione

e dell'imprenditorialità

di terza generazione.

1979

La scatola a

strappo

Una novità assoluta

rispetto alla tradizionale

apertura con la chiavetta,

Delicius propone una

soluzione di packaging nel

segno della praticità.





1985

# Il nuovo stabilimento di San Polo di Torrile

Il volume d'affari si amplia e diventa necessario investire in uno stabilimento più grande e moderno.



1997

# Il nuovo stabilimento **Eurofish**

Grazie alle pionieristiche intuizioni del Presidente, Delicius arriva nel Paese delle Aquile, formando personale altamente qualificato.



2012



# La certificazione di filiera

A garanzia della trasparenza, primi nel nostro settore, decidiamo di far verificare tutto il processo da un ente esterno.



2016

# Il premio OMI Libro per "Alice o Acciuga?"

Grazie ad un progetto editoriale nato in collaborazione con Mondadori, ci viene riconosciuto il ruolo di promotori di cultura industriale nel nostro settore.



2018

# Certificazione energetica ISO 50001

Prosegue il percorso di efficientamento energetico, con l'obiettivo di migliorare e implementare i processi.



2020

# Premio 100 **Ambasciatori**

Un riconoscimento ricevuto a Palazzo Madama, sede del Senato, che ci dà conferma del nostro progetto d'impresa.

# Governance

Abbiamo scelto di adottare un modello di governance della sostenibilità allargato, che si alimenti dal confronto costante dei diversi attori coinvolti.

La struttura societaria Delicius si è modificata negli anni, fino ad arrivare oggi alla piena titolarità della famiglia in capo al Dott. Emilio Rizzoli, fondatore insieme alla moglie Dott.ssa Maria Grazia Guatelli. Già da diversi anni i figli, la Dott.ssa Irene Rizzoli e l'Ing. Andrea Rizzoli sono parte integrante del CdA, con ruoli di responsabilità, a sostegno di un passaggio generazionale già in atto. L'azienda vive oggi la favorevole condizione di poter beneficiare dell'esperienza imprenditoriale della prima generazione e contemporaneamente della spinta propulsiva della nuova generazione, in costante ascolto dei nuovi trend. La sensibilità verso i temi della sostenibilità è particolarmente sentita, al punto che la nuova generazione ha ricevuto formale delega alla sostenibilità. Tutto il CdA è sempre pienamente coinvolto nella redazione del piano di sostenibilità e ne approva linee guida e obiettivi. A partire dal 2017, Delicius ha inoltre portato avanti un processo di managerializzazione coerente con i propri



sviluppi strategici. Il clima aziendale con questi nuovi ingressi si è reso particolarmente vivace e costruttivo, complice anche un primo ricambio generazionale che ha visto l'ingresso in forza all'azienda di persone giovani, motivate e competenti. La percentuale di laureati tra personale impiegato, quadri e dirigenti è cresciuta ulteriormente e oggi supera l'80%.

Consapevoli che il tema della sostenibilità è un tema che vive e si nutre della condivisione di valori e obiettivi, è stato creato un **Comitato Interno sulla Sostenibilità** che coinvolge il management e che si riunisce una volta al mese.

# Rischi e risposte

Operare sul mercato comporta inevitabilmente l'esposizione a tutta una serie di rischi che possono influire sulla capacità di un'impresa di generare valore.

Per una società è quindi fondamentale valutare il rischio, i suoi possibili effetti, ma soprattutto analizzare come la gestione o il contenimento del rischio possa poi tradursi in nuove opportunità.

# Approvvigionamento delle materie prime

Le materie prime principalmente acquistate da Delicius provengono dal mare (pesce) e dalla terra (olio). Come ben si comprende, tali prodotti sono soggetti all'imprevedibilità metereologica (oggi più che mai in balia dell'emergenza climatica), quindi alla conseguente volatilità del prezzo. Per far fronte a questo rischio, Delicius, se da una parte è sempre alla ricerca di nuove opportunità di approvvigionamento, dall'altra è stata capace negli anni di costruire una solida rete di relazioni con i propri fornitori in un'ottica di lungo periodo, basata sulla fiducia (puntualità dei pagamenti e delle consegne) e sul reciproco impegno a migliorare i prelievi e le modalità di tracciamento.

### Concorrenza/Mercato

Delicius rappresenta uno dei player di riferimento nello scaffale delle conserve ittiche in Italia, in particolare nei segmenti dei Filetti di Alici, Pasta di Acciughe, Sgombri, Sardine, Gamberetti e Vongole.

Le categorie delle conserve ittiche sono caratterizzate da un elevato livello di concorrenza, che mette in costante tensione il leader. Delicius per confermare questo ruolo e mantenere la sua attrattività, si adopera con diverse leve. In primis persegue una politica volta alla ricerca dell'efficienza produttiva, in secondo luogo porta avanti studi e ricerche per rispondere alle esigenze espresse o potenziali dei propri clienti, in terzo luogo sta gestendo un progetto di lungo periodo volto alla costruzione di una brand identity distintiva, in grado di consolidare la sua reputation.

# Contraffazione

Il rischio di contraffazione consiste nella possibilità che gli operatori di settore utilizzino materie prime non conformi a leggi o regolamenti oppure che forniscano informazioni non veritiere ed ingannevoli. Per ovviare a tale rischio, Delicius partecipa attivamente all'attività delle associazioni di categoria e pone assoluto rigore negli acquisti delle materie prime e nella lavorazione, a partire dalla certificazione ISO 22005 sulla tracciabilità di settore, promossa dal 2012.

# Obsolescenza dei macchinari

Il rischio di obsolescenza dei macchinari per Delicius è molto basso, data la notevole componente manuale di cui necessita il nostro prodotto. Tuttavia, per il tema ambientale, la continua verifica dell'efficienza degli impianti e delle linee ci impegna costantemente e gli investimenti 4.0 per migliorarne le performance sono continui.

## **Ambiente**

Limitativo definire il rischio ambientale come un punto avulso da tutti gli altri. Con il nostro comportamento, siamo allo stesso tempo responsabili e vittime dei cambiamenti climatici. In risposta a tale rischio, l'impegno di Delicius è quello di permeare tutte le nostre attività di una nuova consapevolezza ed estendere il senso di responsabilità del lavoro di ciascuno.

# Il dialogo con i nostri stakeholder

# Delicius, per dare concretezza al proprio impegno, ha ritenuto fondamentale mettersi all'ascolto dei propri stakeholder.

Il percorso si è svolto in tre fasi:

- Identificazione degli stakeholder.
- Raccolta e valutazione delle aspettative e delle questioni di maggior interesse.
- Costruzione della matrice di materialità.

Questo dialogo, che ha alimentato la riflessione e il confronto, ci ha permesso di dare priorità ai progetti secondo un punto di vista interno ed esterno all'azienda, valutando in maniera critica i nostri obiettivi di breve, medio e lungo periodo.

I temi di materialità individuati sono il frutto di una prima lista che ha preso in esame i principali impatti ambientali, economici e sociali dell'azienda nel contesto in cui opera. Successivamente, abbiamo ritenuto importante arricchire queste tematiche attraverso un'analisi di benchmark di società che operano in settori affini.

# I temi affrontati dall'analisi sono i sequenti:

- 1-Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare, intesa come ricerca della miglior materia prima e salvaguardia di un processo industriale che si realizza unendo le buone pratiche della tradizione ad una verifica costante di sicurezza e salubrità del prodotto, specialmente alla luce dei pericoli ambientali emergenti.
- 2-Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino, pesca sostenibile e legalità e cioè la salvaguardia e la tutela degli ambienti marini a partire dalla verifica dei metodi di pesca e degli aspetti legati al rispetto del lavoro e della legalità sui pescherecci.
- **3-Etichettatura dei prodotti e tracciabilità,** e quindi l'impegno a fornire, compatibilmente con lo spazio a disposizione, informazioni qualitative relative al prodotto, in particolare per quegli aspetti non ancora normati ma verso i quali il consumatore si dimostra molto attento.
- **4-Salvaguardia dei diritti umani, salute e sicurezza dei lavoratori, ambiente di lavoro,** ispirati agli standard internazionali lungo tutta la filiera, rispettando le esigenze individuali e cercando di offrire opportunità di crescita professionale ad ogni livello.

### 5-Gestione degli sprechi, dei rifiuti e degli scarichi,

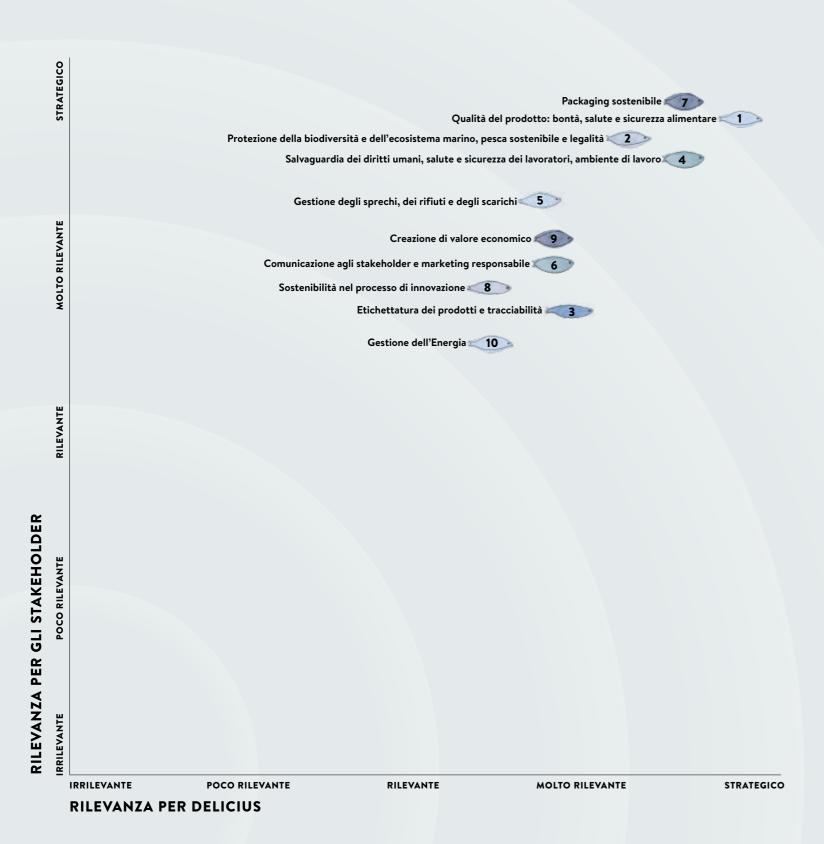
per la gestione consapevole e attenta dei rifiuti e degli scarti connessi all'attività di business dell'azienda, partendo da una verifica puntuale dei processi e promuovendo metodi e pratiche virtuose.

- **6-Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile,** s'intende farsi parte attiva nella divulgazione del messaggio dei Global Goals, a partire da una corretta e trasparente informazione.
- **7-Packaging sostenibile,** inteso come grande attenzione verso materiali sostenibili, riciclabili o recuperabili, in quanto elementi fondamentali dell'impatto dell'azienda sul pianeta.
- **8-Sostenibilità nel processo di innovazione,** coerentemente con gli impegni assunti dall'impresa.
- **9-Creazione di valore economico,** inteso come capacità dell'impresa di creare valore, posti di lavoro e cultura di prodotto.
- **10-Gestione dell'Energia,** per rispondere in modo consapevole alle sfide dei cambiamenti climatici.

# I NOSTRI STAKEHOLDER E I CANALI DI COMUNICAZIONE <u>-ornitori</u> Avvengono incontri periodici, audit presso gli stabilimenti, e viene inviato il magazine **Azionisti** Avvengono incontri periodici tra azionisti e management con riferimento ai temi della sostenibilità. Risorse umane Oltre alla formazione, vengono attivate iniziative di comunicazione Distributori interna tramite il La forza vendite è un magazine "Alici&co. ottimo canale di ascolto e una newsletter. e vengono discussi temi specifici sulla sostenibilità; viene inviato il magazine "Alici&co." Comunità Clienti finali locale Vengono svolte analisi e istituzioni sul consumatore e monitorati i temi Partecipazione d'interesse attraverso a tavoli di confronto i social network. con le associazioni della società civile presenti sul territorio e progetti di ricerca con le Università.

1 - IL NOSTRO GRUPPO

# MATRICE DI MATERIALITÀ



12 DELICIUS - REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2020

# Matrice di materialità

# La matrice mostra il grado di priorità attribuito alle tematiche individuate, sia da un punto di vista interno (asse orizzontale) che esterno (asse verticale).

L'attività si è svolta attraverso incontri one to one, nei quali Delicius si è posta in ascolto dei propri stakeholder. Il risultato ci ha permesso di verificare quanto il tema oggetto del quesito potesse influenzare la capacità della società di creare valore nel breve, nel medio e nel lungo periodo.

Per dare una priorità ai progetti è stata creata la seguente griglia di preferenze:

# 1 - Irrilevante

Il tema risulta essere marginale nell'influenzare la capacità di Delicius di creare valore nel tempo.

### 2 - Poco rilevante

Il tema risulta essere mediamente poco rilevante nell'influenzare la capacità di Delicius di creare valore nel tempo.

## 3 - Rilevante

Il tema è rilevante ed influenza la capacità di Delicius di creare valore nel tempo.

# 4 - Molto Rilevante

Il tema influenza significativamente la capacità di Delicius di creare valore nel tempo.

# 5 - Strategico

Il tema è considerato decisivo nell'influenzare la capacità di Delicius di creare valore nel tempo.

Le tematiche rilevanti emerse dallo studio rientrano nei macro capitoli individuati nella redazione di questo rapporto e indirizzano il nostro impegno verso tre pilastri fondamentali: Mare, Persone e Comunità. Associato al tema "Mare" sono emersi come molto rilevanti la questione della Protezione della biodiversità e dell'ecosistema marino, pesca sostenibile e legalità; Packaging sostenibile; la Gestione degli sprechi, dei rifiuti e degli scarichi; Sostenibilità nel processo di innovazione e Gestione dell'Energia.

Per il Tema "**Persone**" sono emersi come molto rilevanti i temi di Salvaguardia dei diritti umani, salute e sicurezza dei lavoratori, ambiente di lavoro e Creazione di valore economico.

Associati al tema "Comunità" sono emersi come molto rilevanti i temi di Qualità del prodotto: bontà, salute e sicurezza alimentare; Comunicazione agli stakeholder e marketing responsabile ed Etichettatura dei prodotti e tracciabilità.

Questi tre pilastri hanno guidato la nostra riflessione in termini di rendicontazione e obiettivi.

L'AGENDA 2030

66Il tempo sta scadendo, e c'è molto duro lavoro da fare... ...Agire per il clima, per le persone e per il pianeta: il momento è adesso. 99 ANTÓNIO GUTERRES, SEGRETARIO GENERALE DELLE NAZIONI UNITE

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU.

# Sostenibilità: un'esigenza globale

Delicius, per indirizzare le proprie attività nell'ambito della sostenibilità, ha deciso di abbracciare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030.

> 3.3 Ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da inquinamento e contaminazione di aria, acqua e suolo.

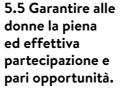








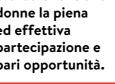








culturale e naturale







la produzione di

rifiuti.

12.2 Uso efficiente delle risorse naturali. 12.5 Ridurre in modo sostanziale

(SDGs) finalizzati alla salvaguardia del pianeta e alla diffusione di prosperità economica e benessere sociale. I governi di 193 paesi membri dell'ONU, hanno sottoscritto l'impegno a raggiungerli entro il 2030. Seguendo l'Agenda ONU, abbiamo cercato di rimodellare i nostri processi strategici per il raggiungimento di questi obiettivi. Sviluppare una catena del valore sostenibile è un impegno che stiamo cercando di concretizzare lungo tutta la

Nel 2015 l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha

sottoscritto l'Agenda 2030, un piano di sviluppo articolato

in 17 obiettivi chiamati Sustainable Development Goals

filiera. Per fare questo abbiamo individuato tre pilastri di lavoro: Mare (inteso come fonte di approvvigionamento e processi), Persone e Comunità.

Questi pilastri raccontano le sfide che Delicius affronta nel proprio percorso verso la sostenibilità. Ogni pilastro ha degli obiettivi specifici, che sono la risposta concreta all'Agenda 2030. Ogni obiettivo è misurato attraverso dei KPI, ovvero degli indicatori di performance. Requisito fondamentale di tutti i processi è la trasparenza, per l'individuazione di un percorso volto al miglioramento

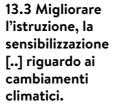
che sia chiaro e comprensibile a tutti gli stakeholder.

8.8 Promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto.



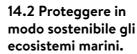








14.1 Prevenire e ridurre in modo significativo l'inquinamento marino.











Si rimanda alle sezioni successive per la lettura integrale dei target individuati.

Per Delicius, il mare rappresenta la prima fonte di approvvigionamento e la sua tutela è per noi elemento imprescindibile della nostra politica strategica, in termini di prelievi e di salubrità delle acque che si riflettono inevitabilmente sulla sicurezza dei nostri prodotti.

PROTEGGERE
I NOSTRI MARI

3

Copre i sette decimi del globo terrestre. Il suo respiro è puro e sano. È l'immenso deserto dove l'uomo non è mai solo, poiché sente fremere la vita accanto a sé. 99

JULES VERNE





Quest'anno abbiamo focalizzato la nostra attenzione sui prelievi di materia prima e sul packaging.

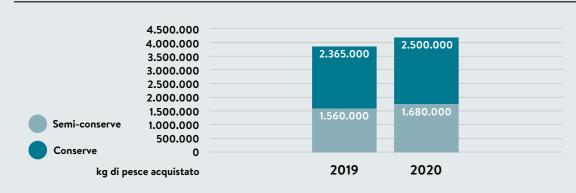
Gli oceani coprono oltre il 70% della superficie terrestre, contengono diversi ecosistemi, danno sostentamento a oltre 3,5 miliardi di persone, ci permettono di assorbire il calore in eccesso e circa un terzo delle emissioni di CO2 e sono una delle principali fonti di ossigeno atmosferico del pianeta, grazie ai microorganismi marini; ma sono fortemente a rischio, al punto che l'ONU dedica al mare un obiettivo specifico, il numero 14. Gli studi di LCA (Life Cycle Assessment) iniziati nel 2020 su alcuni dei nostri Items più rappresentativi, stanno evidenziando che l'impatto ambientale più significativo della nostra attività deriva dalla materia prima pesce – intendendo con questo la questione legata ai prelievi degli stock ittici - e dal packaging, dal momento che l'attività di trasformazione, principalmente manuale, risulta a più basso impatto. Quest'anno abbiamo quindi concentrato i nostri sforzi su questi due aspetti, che monitoriamo con maggior attenzione e sui quali l'azienda ha ritenuto di darsi obiettivi chiari e linee guida concrete.

L'analisi LCA tuttavia non è un processo statico né possiamo considerare l'analisi terminata; l'obiettivo è pertanto quello di allargare la verifica ad altri items e non escludiamo che il prossimo anno saremo in grado di arricchire il nostro report con ulteriori elementi significativi che dovessero emergere dallo studio.

### LE NOSTRE PERFORMANCE

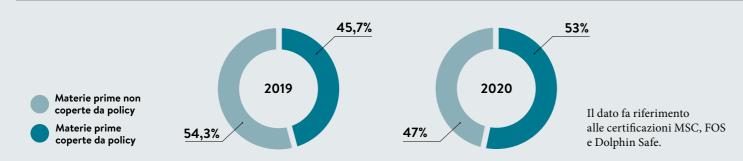
Delicius da alcuni anni ha intrapreso un percorso che, attraverso l'analisi dei processi, mira all'ottimizzazione dell'uso delle risorse, alla gestione responsabile dello scarto e alla creazione di modelli di consumo e produzione sempre più sostenibili.

# VOLUME DI PESCE ACQUISTATO (2019/2020)

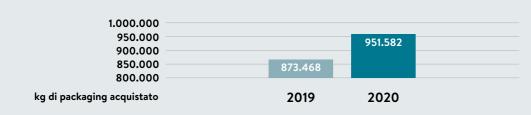


Il grafico mostra la quantità di pesce acquistato da Delicius negli anni 2019 e 2020 sulla base del venduto. Le semi-conserve rappresentano un acquisto diretto, le conserve un acquisto indiretto. Per il calcolo, il dato è riportato ai kg di pesce fresco totale utilizzato per la realizzazione del prodotto finito. Il dato in aumento è dovuto alla crescita del volume d'affari della società.

# VOLUME MATERIE PRIME COPERTE DA PROGETTI DI PESCA SOSTENIBILE (2019/2020)

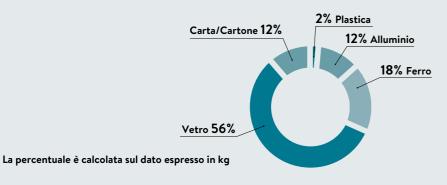


# PACKAGING COMPLESSIVO ACQUISTATO (2019/2020)



Il grafico misura il consumo di packaging totale, inteso come packaging primario, secondario e terziario.

### TIPOLOGIE DI PACKAGING (2019/2020)



Lo sforzo di Delicius consiste nell'orientarsi in modo sempre più focalizzato verso materiali 100% riciclabili. La minima percentuale di plastica ben rappresenta il forte impegno di Delicius negli ultimi anni. La carta utilizzata è per l'84% riciclata.

# Il nostro impegno e i nostri obiettivi La sostenibilità è un impegno che richiede di fare scelte coerenti volte a trovare il miglior equilibrio tra sviluppo del mercato,

profittabilità, processi produttivi ed ambiente.

È un percorso che abbiamo intrapreso, consci delle complessità che questo comporta, anche in considerazione della natura dei segmenti di mercato in cui operiamo, ma siamo convinti che la sfida cui ci troviamo davanti rappresenterà una grande opportunità di ripensare ai nostri processi in ottica di creazione del valore. Delicius già da diversi anni si è impegnata a rendere concrete le linee guida FAO in materia di pesca e prelievi. Abbiamo rinnovato anche nel 2020 i nostri certificati BRC, IFS, ISO 22005, KOSHER, MSC e BIO, a conferma dell'impegno costante nell'offrire un prodotto di altissima qualità lungo tutta la filiera. Nel 2020 viene anche confermato il certificato ISO 50001 per lo stabilimento

di Parma, in materia di efficientamento energetico, con l'obiettivo di definire, implementare, migliorare attivamente una specifica politica energetica aziendale.

- · Ci impegniamo ad utilizzare materie prime sostenibili.
- Ci impegniamo ad utilizzare imballi 100% riciclabili.
- Includiamo criteri di sostenibilità nella scelta dei fornitori.
- · Ci impegniamo a ridurre gli sprechi.
- La sostenibilità è cardine del processo di innovazione.
- Ci impegniamo a verificare la sostenibilità dei nostri processi (LPD).

Goal	Target	Obiettivo
14 amorga.	14.2 Entro il 2020, gestire e proteggere in modo sostenibile gli ecosistemi marini e costieri per evitare impatti negativi significativi, anche rafforzando la loro capacità di recupero e agendo per il loro ripristino, al fine di ottenere oceani sani e produttivi.	Aumento percentuale di materie prime certificate MSC o FOS o Dolphin Safe ogni anno.
14 timerge.	14.1 Entro il 2025, prevenire e ridurre in modo significativo l'inquinamento marino di tutti i tipi, in particolare quelli provenienti da attività terrestri, compresi i rifiuti marini e l'inquinamento delle acque da parte dei nutrimenti.	Eliminazione plastiche monouso dai pack primari entro il 2023.
12 CONSTRUCTION OF THE PROPERTY OF THE PROPERT	12.5 Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.	Ci impegniamo ogni anno per il miglioramento delle nostre rese, grazie ad un sistema di controllo 4.0 di tutte le nostre produzioni.
12 CONTRACTOR PROPERTY OF THE	12.2 Entro il 2030, raggiungere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali.	Entro il 2021, certificazione EPD per gli item oggetto di studio LCA nel 2020 e allargamento studio LCA per gli item di Sgombri e Sardine entro il 2022.

# I nostri progetti

Abbiamo intrapreso un percorso che mette al centro due grandi temi: l'emergenza plastica nei mari e lo spreco alimentare, cercando di mettere a servizio della coerenza valori e impegno.



# Vogliamo contribuire alla riduzione della plastica nei mari

Ogni minuto l'equivalente di un camion pieno di plastica finisce negli oceani, provocando la morte di tartarughe, uccelli, pesci, balene e delfini, un'emergenza ambientale che non può essere ignorata.

Il WWF ha stimato che ogni anno 570 mila tonnellate di plastica finiscono nelle acque del Mediterraneo, l'equivalente di 33.800 bottigliette di plastica gettate in mare ogni minuto. Ma pur consapevoli in modo generalizzato dell'inquinamento da plastica, i dati peggiorano.

Greenpeace ha stimato che con tutta la plastica potremmo fare 400 volte il giro della Terra. 8 milioni di tonnellate, soprattutto microplastiche e plastica monouso non riciclata, che finiscono ogni anno in mare.

700 sono le specie di animali marini a rischio che scambiano la plastica per cibo e muoiono per indigestione o soffocamento. Ma la proiezione è ancor più allarmante: Nature ha stimato che a questo ritmo di consumo nel 2050 il mare ospiterà più plastica che pesci!

A spiegarlo è un report realizzato dalla fondazione Ellen MacArthur, assieme al centro studi McKinsey, e presentato al forum economico di Davos del 2016. Secondo l'analisi, il rapporto tra le tonnellate di plastica presenti negli oceani e quelle di pesce, che attualmente è di uno a cinque, diventerà di uno a tre già nel 2025. Quindi, un quarto di secolo più tardi, il quantitativo di pesce presente nel mare sarà inferiore rispetto a quello dei rifiuti di plastica. Secondo il rapporto presentato a Davos, l'unica via percorribile per evitare di rendere invivibili gli oceani è quella che passa per un "totale ripensamento degli imballaggi e dei prodotti di plastica in generale". In assenza di leggi ambiziose e di comportamenti responsabili, il rischio è che ci si ritrovi invasi di plastica,

responsabili, il rischio è che ci si ritrovi invasi di plastica, perché purtroppo il riciclo è ancora insufficiente ed estremamente inefficace.

Il motivo è semplice: la gestione del fine vita e del riciclo

Il motivo è semplice: la gestione del fine vita e del riciclo degli imballaggi in plastica sono tra i più complessi, a causa dei numerosi materiali diversi (PP, PE-HD, PE-LD, PE-L-LD e PET) e al fatto che questi materiali vengano spesso accoppiati, per ragioni di performance e di marketing, ad altri materiali. Questo spiega perché in Italia (che comunque è tra i paesi virtuosi) solo il 43% degli imballaggi in plastica sono avviati a riciclo sul totale di quelli della raccolta differenziata e l'obiettivo europeo al 2025, pur mettendo in

campo grandi sforzi è ancora molto basso (il 50% secondo la Direttiva 94/62/CE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio). I biopolimeri (o bioplastiche: polimeri sintetizzati a partire da fonti rinnovabili e/o biodegradabili e compostabili) rappresentano solo il 3% sul totale della plastica impiegata per realizzare imballaggi e non sono al momento una possibile alternativa.

In questo contesto, e per gli scenari che si verranno a delineare in futuro, ci appare doverosa un'assunzione di responsabilità concreta, a maggior ragione se si considera che il confezionamento in materiale plastico non è un vincolo alla conservazione dei nostri prodotti. Vetro e alluminio rappresentano infatti alternative 100% riciclabili che il nostro mercato può e deve impegnarsi ad utilizzare per la salvaguardia dell'ambiente marino. È così iniziato nel 2020 un generale ripensamento al packaging nel suo insieme.

Il primo obiettivo sarà la soppressione di 9 items in plastica entro il 2023, gli ultimi presenti nel nostro assortimento. Nel 2021 inizierà poi uno studio volto a misurare l'impatto dei materiali utilizzati. Una volta disponibile il dato e studiate le possibili alternative, l'obiettivo sarà quello di iniziare a migliorare ulteriormente le nostre performance.



# Progetto "No allo spreco".

Secondo Food Waste Index Report 2021 dell'ONU, oltre il 17% del cibo viene sprecato. "No allo spreco" è il titolo della campagna di sensibilizzazione che Delicius ha deciso di appoggiare nel 2021 attraverso i suoi canali di comunicazione.

A sostegno del suo messaggio, Delicius ha promosso uno studio in collaborazione

con il *Prof. Luca Chiesa*, *dell'Università degli Studi di Milano* con lo scopo di verificare i parametri dell'olio di conservazione delle alici Delicius, ri-utilizzabile come condimento ad alto livello nutrizionale, ricco di vitamina A e Omega-3. La campagna si concretizzerà attraverso suggerimenti d'uso sui canali social proprietari e diverse attività in collaborazione con i nostri media partner, oltre ad alcune azioni svolte in collaborazione con i nostri influencer.

AVERE CURA DELLE NOSTRE PERSONE

4

66 Negli stabilimenti si sente questo profumo inconfondibile di salsedine misto a passione, che mi accompagna in tutti i luoghi di pesca dove porto la mia esperienza. 9 9

UMBERTO BANCALE (MAESTRO SALATORE)

I nostri prodotti sono il risultato del lavoro, della competenza e della professionalità di tante persone che con maestria e passione danno valore al nostro mestiere. Il nostro impegno è sempre stato quello di assicurare nel tempo un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e positivo.



Lavoro Dignitoso, Pari Opportunità e diffusione del messaggio dei Sustainable Development Goals.

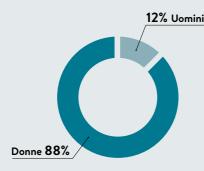
Il patrimonio di conoscenze della nostra società si basa su una straordinaria componente umana, fatta di esperienza, rispetto dei tempi e delicatezza. La sapienza dei maestri salatori e l'intervento manuale nella trasformazione della materia prima sono solo alcuni degli elementi competitivi da salvaguardare e valorizzare. L'obiettivo di Delicius è creare un ambiente di lavoro inclusivo, sicuro e in grado di offrire ad ognuno il proprio personale percorso di crescita e sviluppo. Nel 2020 la nostra collegata Eurofish Sh.P.k. è stata oggetto di verifica secondo il protocollo SMETA. L'audit SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit) IV Pillar è la metodologia sociale più utilizzata a livello internazionale per valutare la compliance sociale delle aziende e copre quattro macro-temi relativi a diritti umani e dei lavoratori, salute e sicurezza, gestione degli impatti ambientali ed etica del business. I risultati dell'audit sono stati poi condivisi attraverso la piattaforma SEDEX. Con il miglioramento, cresce ogni anno anche l'esigenza di garantire un percorso formativo sempre più solido, sia nella direzione di sensibilizzare e coinvolgere sempre di più la componente materiale dei processi, sia verso la cultura della digitalizzazione e della sostenibilità, che rappresentano i due pilastri del piano di formazione iniziato nel 2020 e che sta proseguendo nel 2021.



# LE NOSTRE PERFORMANCE

I numeri descrivono un'azienda profondamente manifatturiera, nella quale l'elemento insostituibile è rappresentato a tutt'oggi dalla delicatezza e dalla sapienza delle mani femminili.

### I NOSTRI LAVORATORI



La componente femminile dei nostri 334 lavoratori (che comprendono i nostri dipendenti diretti e quelli della collegata Eurofish), rappresenta per noi un grande punto di forza.

# FASCE D'ETÀ, TIPOLOGIE CONTRATTUALI E ANZIANITÀ LAVORATIVA

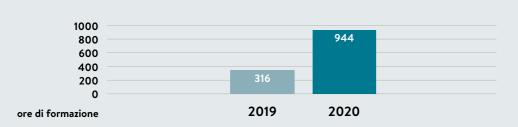


### SALUTE E SICUREZZA

2019	2020
4,82%	4,07%
7,00%	0,00%
1,86%	1,91%
2,05%	0,04%
3,48%	4,72%
	4,82% 7,00% 1,86% 2,05%

I dati si riferiscono al personale diretto assunto in Italia. Il tasso di assenteismo è stato calcolato come: (malattia + infortunio + permessi non retribuiti) / tot. Ore lavorabili x 100. Il tasso medio di assenteismo nelle imprese italiane è il 6,6% (Fonte: Centro Studi Confindustria, 2020).

## FORMAZIONE



I dati si riferiscono alla formazione effettuata dai dipendenti di Delicius presso la sede di Parma.

# Il nostro impegno e i nostri obiettivi Abbiamo sempre creduto nei nostri lavoratori, per questo abbiamo investito nel tempo per la loro formazione, la loro sicurezza e la loro piena partecipazione.

Il nostro capitale umano in diversi momenti dell'anno si trova dislocato in più paesi del Mediterraneo, alcuni all'interno della Comunità Europea come l'Italia, la Spagna e la Croazia, altri extra-UE come l'Albania e la Tunisia. Questa complessità multiculturale ha certamente richiesto uno sforzo di adattamento, non banale e talvolta non sempre facile da gestire, ma nel tempo ci ha arricchito e ci ha permesso di crescere come impresa e come individui.

A Parma, durante i mesi di lockdown, con una riorganizzazione distribuita su due turni, tutta l'organizzazione ha contribuito con orgoglio e senso del dovere a svolgere un servizio essenziale. Per questo abbiamo deciso di riconoscere una maggiorazione dello stipendio del 25% e un buono baby sitting a chi ha assicurato il normale svolgimento delle attività con la propria presenza in sede, oltre ad un'assicurazione che coprisse tutti i dipendenti in caso di contagio.

- Promuoviamo i diritti umani lungo tutta la filiera.
- · Promuoviamo le pari opportunità.
- Promuoviamo una crescita economica sostenibile.
- Promuoviamo la diffusione del messaggio dei Global Goals ai nostri stakeholder (magazine).

Goal	Target	Obiettivo
B LEADIDUMIEST ELEGENIA ELEMENTA	8.8 Proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori, compresi i lavoratori migranti, in particolare le donne migranti e quelli in lavoro precario.	Assicurare un lavoro a tempo indeterminato ad almeno il 95% dei nostri lavoratori, con particolare attenzione alle donne.
5 HOOTIA.	5.5 Garantire alle donne la piena ed effettiva partecipazione e pari opportunità di leadership a tutti i livelli del processo decisionale nella vita politica, economica e pubblica.	Garantire una robusta rappresentanza femminile (almeno il 40%) al vertice dei processi.
13 LEGITS COMIT IN PARTIE OF THE PARTIE OF T	13.3 Migliorare l'istruzione, la sensibilizzazione e la capacità umana e istituzionale riguardo ai cambiamenti climatici in materia di mitigazione, adattamento, riduzione dell'impatto e allerta precoce.	Ore di formazione interna e Redazione condivisa di una policy per una gestione più sostenibile delle risorse: . Riduzione plastica monouso nella sede di Parma Implementazione archivio digitale per un uso responsabile della carta.

# I nostri progetti

Ci piace considerarci una grande famiglia, dove ognuno ha la possibilità di esprimere il proprio potenziale, impegnandoci a condividere riflessioni e valori.











# Introduzione modello 231 in ambito sicurezza

La salute e la sicurezza sul lavoro sono elementi fondamentali nella gestione delle attività di Delicius. In Italia, preso atto dei reati previsti ex art. 25-septies del D.lgs. 231/2001 e degli obblighi indicati nel 81/08, Delicius ha implementato il proprio sistema di gestione della salute e sicurezza e igiene sul lavoro, con regole e principi di comportamento e gestione volti a prevenire il verificarsi di incidenti e infortuni, manutenzione di macchinari e attrezzature e formazione dei lavoratori. Tale sistema è organizzato tramite opportune istruzioni atte a gestire le comunicazioni interne legate alla salute e sicurezza, i DPI, i macchinari e le non conformità legate alla cattiva gestione della sicurezza. Inoltre, relativamente alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, il rispetto del D.lgs. 81/2008 è valutato, monitorato e ottimizzato attraverso un Modello Descrittivo MOG Parte Speciale -Sicurezza sul lavoro.

Da segnalarsi inoltre che la nostra collegata Eurofish Sh.P.k. è diventata **hub vaccinale** e nell'aprile 2021 è stato possibile vaccinare tutti i nostri dipendenti.

# Engagement e diffusione del messaggio

Partito nel 2019, il magazine "Alici&co." è un progetto di *brand journalism* che nasce con l'obiettivo di coinvolgere tutti gli stakeholder, in primis i nostri lavoratori in merito ai progetti, i valori, le riflessioni e gli obiettivi della società, compresi quelli legati alla sostenibilità.

Il magazine ha una cadenza semestrale e si va ad inserire nel più ampio progetto strategico di dare trasparenza alla nostra attività e costruire nel tempo una forte brand identity attraverso la spiegazione e la valorizzazione delle attività aziendali, delle persone che vi operano, delle collaborazioni che di volta in volta vengono portate avanti da Delicius, gli stimoli, i food trends e tanto altro. Questo progetto editoriale ha suscitato anche l'interesse di altre realtà, a partire dall'Università di Parma che ci ha richiesto una docenza su questi temi. Il magazine nella sua naturale evoluzione si sta anche arricchendo di firme prestigiose che, con il loro prezioso contributo, ci permettono di costruire prospettive nuove di pensiero. Già nel 2015 Delicius aveva promosso la pubblicazione di un libro dal titolo "Alice o Acciuga?", edito da Mondadori, distribuito nelle librerie e ai nostri dipendenti e collaboratori, sempre nel segno della tutela e della valorizzazione di un mestiere antico e tradizionale come quello delle semi-conserve di Alici, mestiere che in pochi conoscono ma che rappresenta a tutt'oggi un unicum della nostra cultura manifatturiera italiana.

Appartenere ad un territorio come Parma, nel quale aziende virtuose si interrogano sui temi della sostenibilità e dove prendono vita progetti di collaborazione



SOSTENERE LA COMUNITÀ

5

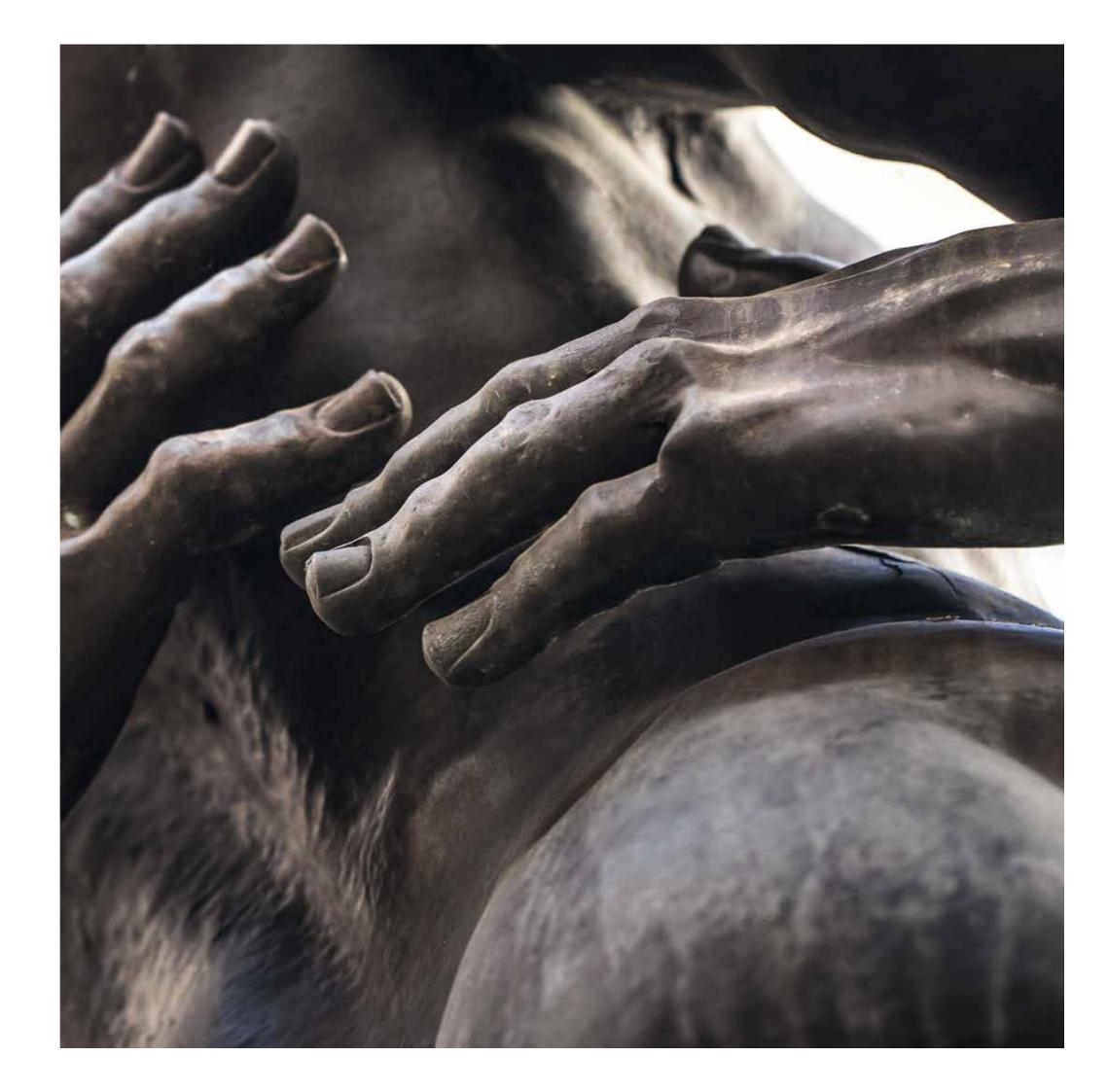
66Un sogno sembra un sogno fino a quando non si comincia a lavorarci. E allora può diventare qualcosa di infinitamente più grande. 9 9

ADRIANO OLIVETTI



Ricerca, sensibilità e attenzione ci legano al nostro territorio.

Parma storicamente rappresenta un territorio estremamente attrattivo per la produzione conserviera. Partendo a fine '800 dalle competenze generate dal nascente settore del pomodoro, cui fecero seguito anche studi sviluppati dalla SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari), le conserve ittiche maturano a Parma (città lontana dal mare!) la propria identità arrivando a rappresentare un vero e proprio unicum nel panorama italiano. Fedeli alla vocazione agroalimentare del nostro territorio abbiamo sempre cercato di portare avanti progetti di creazione del valore, industriale, culturale e di ricerca. Noi per primi ci siamo arricchiti delle relazioni con il nostro territorio, nutrendoci del confronto, promuovendo progetti di valorizzazione della filiera e cercando di sostenere le comunità in difficoltà. E questa attività di far crescere, coltivare e trasferire nel futuro un "patrimonio comune" riteniamo sia la lezione fondamentale che un territorio con le sue aziende, le sue istituzioni e le sue scelte di indirizzo può lasciare alle generazioni future.



# LE NOSTRE PERFORMANCE

Crediamo fortemente nella ricerca per la salvaguardia della salubrità dei nostri prodotti, per questo abbiamo promosso un ambizioso progetto di ricerca denominato "Metal Tested" svolto in collaborazione con il prof. Luca Chiesa dell'Università degli studi di Milano (Department of Health Animal Science and Food Safety Research center for the study of residues in foods of animal origin).

### LOTTI ANALIZZATI

278
Lotti analizzati in

20

Il piano di campionamento è stato definito per dare una corretta rappresentazione statistica dei prelievi di Delicius.

### CAMPAGNE DI PESCA

mnagne di nesc

Campagne di pesca

3

### Provenienze

Oggetto della verifica, per monitorare provenienze, giornate di lavorazione e materiali d'imballo.

Lo studio, che si concluderà nel luglio 2021, ha come obiettivo la determinazione e valutazione in chiave di risk assessment di un panel completo di metalli nei filetti di alici Delicius. Tale studio porterà alla redazione di un disciplinare in cui Delicius fisserà dei limiti volontari - ancora non regolamentati - che verrà sottoposto alla validazione di un ente terzo. La sicurezza alimentare è un tema molto sentito dai consumatori; in particolare gli inquinanti ambientali nel pesce sono tra i timori più diffusi, secondi solo ai residui di antibiotici, ormoni e steroidi nella carne (Fonte: EFSA, Eurobarometro 2019).

# ITEMS

105

Per dare solidità allo studio si è voluto allargare il perimetro alle due campagne di pesca 2019 e 2020, verificando le provenienze di Mar Cantabrico, Canale di Sicilia e Mare Adriatico.

### DETERMINAZIONI

2.502

### Determinazioni

Nove i metalli testati. Oltre a quelli più comuni (Mercurio, Cadmio, Piombo e Cromo), sono stati presi in esame anche Arsenico, Nichel, Stagno, Alluminio, Uranio.

Ben consapevoli delle criticità emergenti, Delicius – prima nel suo settore – prevede così di validare il proprio processo produttivo tramite un rigido disciplinare volto a garantire la salubrità dei propri prodotti, diventando al tempo stesso immediato strumento di alert per eventuali criticità ambientali che dovessero presentarsi nei prelievi ittici. Delicius, facendosi referente autorevole per i propri stakeholder in tema di sicurezza e salubrità dei prodotti, riteniamo possa rappresentare un partner affidabile e qualificato per anticipare temi di sostenibilità di cui oggi si parla con sempre maggior preoccupazione.

# Il nostro impegno e i nostri obiettivi

Crediamo nella condivisione dei progetti e nell'arricchimento che nasce dal confronto, per promuovere e finanziare attività a favore della comunità e del territorio.

Abbiamo identificato 3 aree di maggior interesse: la ricerca scientifica, l'ambiente inteso come patrimonio culturale e del saper fare e l'emergenza sociale.

I nostri interlocutori per la ricerca sono le Università e gli Enti di ricerca con i quali condividiamo progetti volti a verificare da una parte la sicurezza dei nostri prodotti rispetto a possibili inquinanti emergenti e dall'altra analizzare, su base scientifica, le migliori caratteristiche nutrizionali in funzione del processo produttivo e della conservazione, affinché gli alimenti Delicius possano mantenere inalterate le loro caratteristiche nutrizionali nel tempo. Riteniamo inoltre che ancora troppo poco si conosca della nostra filiera. Del grande lavoro di ricerca delle migliori specie, della pesca - che avviene ancora con metodi tradizionali - o dei lunghi mesi che sono necessari ad una conserva per raggiungere il suo giusto grado

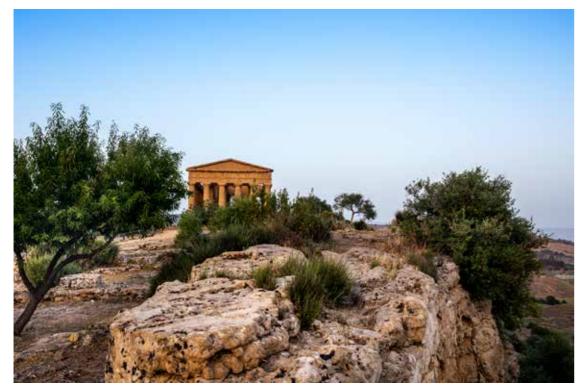
di maturazione. Riteniamo che far cultura di prodotto rappresenti un tema centrale del nostro impegno, anche per dare al nostro consumatore finale tutti gli elementi necessari per compiere una scelta responsabile.

- Studiamo le caratteristiche nutrizionali dei nostri prodotti e ne verifichiamo costantemente i requisiti di salubrità collaborando anche con Enti di ricerca e Università.
- Promuoviamo uno stile di consumo sostenibile, inteso come bilanciato e naturale per i consumatori, attraverso i nostri prodotti.
- Sviluppiamo collaborazioni con fondazioni o istituzioni per la tutela del patrimonio culturale italiano.
- Promuoviamo progetti di valorizzazione della filiera delle conserve ittiche di Parma.
- · Sosteniamo progetti a favore delle categorie in difficoltà.

### Obiettivo Goal Target 3.3 Entro il 2030, ridurre sostanzialmente Introduzione parametri il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche inseriti nel Disciplinare metalli, 3 ROPESTE pericolose e da inquinamento e contaminazione metalloidi e contaminanti nei prodotti Delicius. di aria, acqua e suolo. 11.4 Rafforzare gli impegni per proteggere Mantenere progetti a sostegno e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale della comunità e del territorio. del mondo.

# I nostri progetti

Puntiamo a dare valore alla nostra presenza sul territorio con progetti locali ma anche di respiro nazionale e lo facciamo condividendo attività e iniziative insieme ad altre aziende, fondazioni e istituzioni.



# Sosteniamo il FAI (Fondo Ambiente Italiano)

Dal 14 al 16 febbraio 2020, si è svolto presso il Teatro Regio di Parma il XXIV Convegno Nazionale FAI dal titolo 'Terre di Nessuno o della sovranità negata', uno degli appuntamenti istituzionali più importanti per la Fondazione, momento d'incontro con oltre 800 persone della rete territoriale FAI. Per Delicius, per il primo anno a fianco del FAI in qualità di Main Sponsor, è stato un momento importante di condivisone e confronto. La comune sensibilità verso il nostro patrimonio, fatto di bellezza ma anche di tradizioni, di saperi e di mestieri da tutelare, è stata cifra comune di condivisione di un progetto che Delicius sta continuando a sostenere anche nel 2021.



# Progetti di sostegno della cultura di prodotto

Delicius è convinta che il sostegno di attività culturali del territorio sia un arricchimento per la comunità e l'impresa. Delicius nel 2019 ha sostenuto la mostra "[In]accessibile, storie dagli abissi", un interessante racconto di ritrovamenti archeologici subacquei tra cui splendide anfore contenenti *garum*. L'iniziativa è stata poi collegata ad un progetto che ha coinvolto alcuni ristoranti del territorio che proponevano un piatto che rivisitava in chiave moderna il garum/acciughe e nei cui menu un pieghevole illustrava la mostra; una connessione tra prodotto, cultura e territorio per valorizzare e far conoscere un'eccellenza del nostro "saper fare" italiano.



# Progetti di valorizzazione della filiera delle conserve ittiche a Parma

Delicius collabora attivamente nella Cabina di Regia del Comune di Parma per l'ideazione e la realizzazione di numerosi progetti, assieme alle altre filiere food del territorio. Il progetto parte nel 2019 con il fuori salone Cibus Off e il Settembre Gastronomico che ospitava la Cena dei Mille come evento di respiro nazionale. Delicius in quest'occasione è stata tra i promotori del contest "L'Acciuga d'Argento" un premio (un'acciuga d'argento appunto) consegnato al vincitore di un'accesa sfida ai fornelli, attraverso piatti che vedevano le Alici protagoniste. Questa iniziativa, di risalto nazionale grazie ai canali social, ha rappresentato un successo per le quattro aziende protagoniste della filiera delle conserve ittiche del territorio di Parma, che intelligentemente hanno gestito con grande sinergia elementi non competitivi.



# Progetto di sostegno alle comunità in difficoltà

Abbiamo sempre cercato nel tempo di essere vicini alla comunità, in particolare alle fasce più deboli. Il lockdown prolungato del 2020 ha messo in difficoltà diversi nuclei familiari e Delicius è stata orgogliosa di partecipare attivamente ad alcune iniziative locali e nazionali per aiutare chi aveva più bisogno.

In particolare abbiamo partecipato alle donazioni alimentari fatte per l'Emporio Solidale di Parma e l'iniziativa "Solidalitaly": 20.000 «pacchi di solidarietà» coordinati dal Consorzio Italia del Gusto, di cui Delicius fa parte.

# Nota metodologica

Il Report di Sostenibilità è lo strumento attraverso il quale Delicius comunica agli stakeholder le proprie performance di sostenibilità.

L'obiettivo è stato quello di introdurre nei processi un metodo di lavoro che fosse in grado di valorizzare l'impegno, le iniziative e il confronto interno ed esterno e mettesse le basi per l'individuazione di temi di reporting rilevanti sui quali misurarsi, ponendosi obiettivi sempre più ambiziosi.

I dati e le attività rendicontate fanno riferimento al biennio 2019-2020. Il perimetro di rendicontazione si estende alla società collegata Eurofish Sh.P.k. con sede a Lezhe (Albania) con l'obiettivo di dare corretta rappresentazione del nostro modello di business.

La scelta degli indicatori è stata effettuata tenendo in considerazione l'importanza dei temi materiali oggetto dell'analisi di materialità e gli obiettivi sono riferiti ai target dell'Agenda 2030.



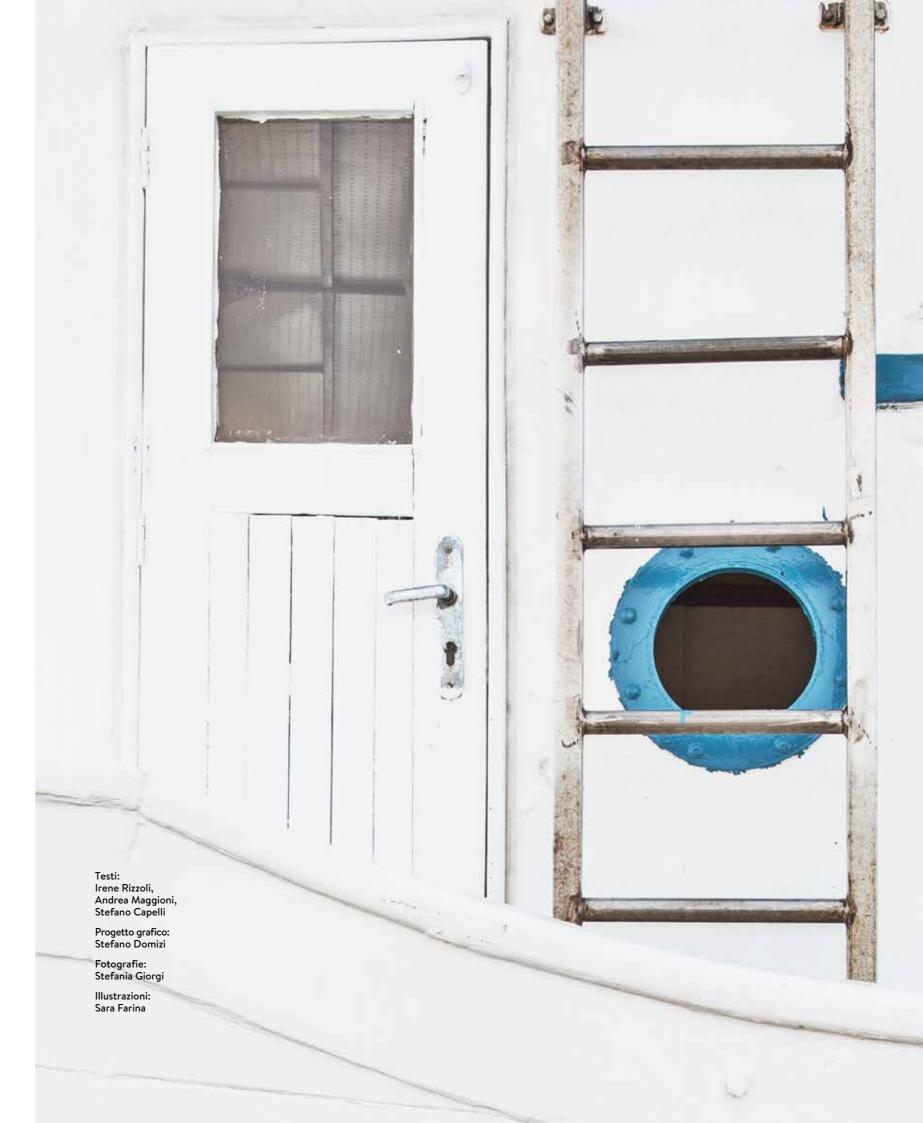


Il presente report è stato attestato da SGS Italia.

Le fasi dell'Assurance hanno compreso le seguenti attività:

- 1-Validazione dell'Analisi di Materialità.
- 2-Validazione del processo di Stakeholder Engagement.
- 3-Verifica dell'accuratezza e della completezza dei dati inclusi nel Bilancio di Sostenibilità.

L'attività di audit è stata condotta attraverso il riesame di elementi quali/quantitativi, derivanti dai KPI rendicontati nel Bilancio, attraverso il supporto di evidenze oggettive - quali l'analisi di documenti, la verifica di registrazioni e le interviste al personale e ai *data-owners* coinvolti nella stesura del Bilancio.





DELICIUS RIZZOLI S.p.A. Via Micheli, 2 43056 San Polo di Torrile Parma - Italia

