

De Cecco

— Mugnai dal 1831 —



RAPPORTO 2021

De Cecco
per la **SOSTENIBILITÀ**



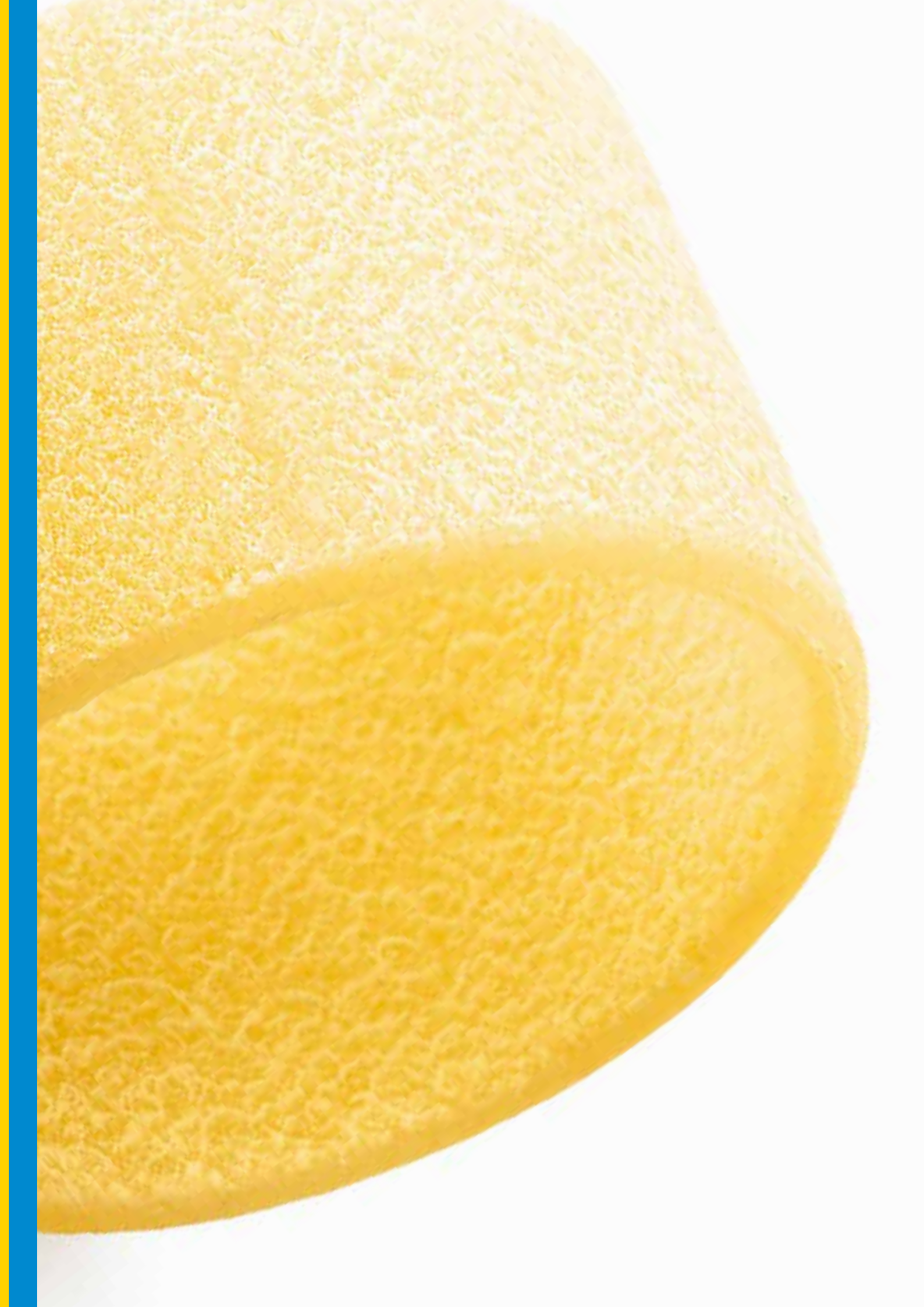
De Cecco
per la **SOSTENIBILITÀ**
RAPPORTO 2021

SOMMARIO

1. INTRODUZIONE	1
1.1. LETTERA DEL PRESIDENTE AGLI STAKEHOLDER	2
1.2. DE CECCO, UNA STORIA DI QUALITÀ: DA OLTRE 190 ANNI	5
1.2.1. Il Gruppo: la struttura organizzativo-produttiva	8
1.3. LA RENDICONTAZIONE DI SOSTENIBILITÀ IN DE CECCO, UN PERCORSO INIZIATO NEL 2008	11
1.3.1. Certificazioni e Statement al 31/12/2021	12
1.4. PREMI E RICONOSCIMENTI 2021	16
1.5. STRATEGIA, VISIONE E APPROCCIO ALLA SOSTENIBILITÀ	19
1.5.1. Valori e politica per la responsabilità sociale	21
1.5.2. Il nostro impegno per il miglioramento: gli obiettivi da raggiungere	23
1.6. I NOSTRI STAKEHOLDER	24
1.7. LA MATRICE DI MATERIALITÀ	26
1.7.1. Tabella di raccordo temi materiali e SDGs Agenda ONU 2030	27
 2. I NOSTRI PRODOTTI	 29
2.1. PASTA	31
2.1.1 Pasta di semola	34
2.1.2 Pasta all'uovo	35
2.1.3 Pasta Integrale	36
2.1.4 Pasta senza glutine	37
2.1.5 Paste speciali	38
2.1.6 Pasta Biologica	38
2.1.7 Pasta ai 7 Cereali	39
2.1.8 Gnocchi	39
2.1.9 Riso	39
2.2. DERIVATI DEL POMODORO, SALSE E SUGHI PRONTI	41
2.2.1 Derivati del pomodoro	41
2.2.2 Salse e Sughi pronti	41
2.3 FARINE	43
2.3.3 Le Macinate	43
2.4 OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA	45
2.4.1 Oli evo & Aceto balsamico	45
2.4.2 Premio speciale CONAI alle nuove bottiglie dell'olio De Cecco	46
2.5 PRODOTTI DA FORNO	49

3. SOSTENIBILITÀ DI PRODOTTO E INNOVAZIONE DI PROCESSO	51
1. ETICHETTATURA E PACKAGING SOSTENIBILE	52
2. LE MATERIE PRIME DI QUALITÀ	54
2.1 Tipi di grano	54
3.3 I VALORI NUTRIZIONALI	56
3.4 UNA FILIERA SOSTENIBILE	57
3.5 LE CARATTERISTICHE DEL PROCESSO PRODUTTIVO: IL METODO DE CECCO	58
 4. PERSONE	 63
4.1 LE NOSTRE PERSONE	64
4.2 LA CULTURA AZIENDALE: UNA VISIONE ETICA DELL'IMPRESA	68
4.3 BENESSERE ORGANIZZATIVO E SVILUPPO DEL PERSONALE	69
4.3.1. Formazione e sviluppo del personale	69
4.4 SALUTE E SICUREZZA	71
4.4.1. Focus Covid19	72
 5. AMBIENTE	 75
5.1 LA TUTELA DELL'AMBIENTE	76
5.1.1. Policy e procedure aziendali per la tutela dell'ambiente e del territorio	76
5.1.2. La tutela dell'ambiente come opportunità	79
5.2 LA CIRCOLARITÀ DEI PROCESSI DI PRODUZIONE	81
5.2.1. Principali categorie di rifiuti prodotti	81
5.2.2. Riciclo, recupero e smaltimento	84
5.3. RISORSE IDRICHE	85
5.4. ENERGIA ED EMISSIONI	85
5.4.1. Obiettivo carbon neutral	88
5.4.2. Iniziative di efficientamento	88
5.4.3. Emissioni GHG (i principali fattori di emissione)	89
5.4.3.1 Emissioni Scope 1	89
5.4.3.2 Emissioni Scope 2	90
5.4.4 Obiettivi di miglioramento ed efficientamento	91
5.4.4.1 Cura dei terreni e piantumazione di olivi per la compensazione CO ₂	91
 6. SOCIALE	 95
6.1 Educazione alimentare	96
6.2 Spreco alimentare	98
6.3 I rapporti con le comunità locali	98

7. GOVERNANCE	101
7.1. CORPORATE GOVERNANCE	102
7.2. IL CODICE ETICO	105
7.3. RISPETTO DEI DIRITTI UMANI	106
7.4. LA CREAZIONE DI VALORE E LA PERFORMANCE ECONOMICA	107
7.4.1. La crescita sostenibile	109
7.4.2. La distribuzione del valore	110
7.5. LA COMUNICAZIONE TRASPARENTE	112
7.6. FOCUS SUL MODELLO 231 E ANTICORRUZIONE	113
7.7. FOCUS SULLA PROTEZIONE DEI DATI	113
7.8. LA VALUTAZIONE DEI FORNITORI IN OTTICA SOSTENIBILITÀ	114
7.8.1. La strategia 'Farm to fork'	114
8. ALLEGATI	117





1. INTRODUZIONE

Lettera *del* PRESIDENTE *agli* STAKEHOLDER

Nel 2008, da pionieri nel nostro settore, abbiamo avviato un percorso di rendicontazione sociale e di valorizzazione delle azioni concrete messe in campo da De Cecco in ottica di crescita virtuosa e sostenibile, pubblicando il Bilancio Sociale "Anno Zero", un documento originale ed innovativo in quegli anni, attraverso il quale abbiamo inteso dimostrare come il nostro essere socialmente responsabili e sostenibili è proprio dello stile imprenditoriale di De Cecco, dalle origini ai nostri giorni, sia in ambiti economico e sociale, quindi capacità di creare valore per tutti i portatori di interesse e di generare ricchezza duratura per l'impresa stessa, per gli azionisti, per i dipendenti e per il territorio in cui l'impresa insiste, sia in ambito ambientale a partire dalle centrali idroelettriche di proprietà risalenti al 1905 e che oggi ci consentono di soddisfare il 14% del fabbisogno energetico dell'Unità Produttiva di Fara San Martino, con energia pulita e rinnovabile autoprodotta.

Prendendo atto dei cambiamenti contestuali importanti avvenuti nell'ultimo decennio nella società civile, nei mercati e anche negli approcci alla rendicontazione sociale, torniamo a Voi con un nuovo documento di rendicontazione della sostenibilità che prosegue il processo avviato, secondo un approccio evolutivo, al passo con i tempi. Dal 2008 ad oggi, è cresciuta molto ed è finalmente al centro delle scelte di produzione e consumo, l'attenzione ai diritti, alla sicurezza, all'ambiente, al benessere e, in generale, allo sviluppo sostenibile. Per noi di De Cecco questo crescente interesse verso i temi della sostenibilità rappresenta una conferma in ciò in cui crediamo e che da sempre ha orientato le nostre scelte: nasciamo nel 1831 come mugnai a Fara San Martino, un piccolo borgo dell'entroterra teatino, alle falde della Majella, e sono trascorsi quasi due secoli, un tempo lunghissimo durante il quale mai si è interrotta la governance familiare, anzi, è divenuta sempre più forte e solida consegnandoci oggi un Gruppo strutturato e con una organizzazione efficace ed efficiente.

In questo Report rappresentiamo gli aspetti principali che hanno caratterizzato De Cecco nel 2021, in che modo abbiamo creato valore e come lo abbiamo distribuito. Peraltro, il 2021 è un anno che tutti ricorderemo per l'emergenza sanitaria globale a motivo della pandemia, un evento drammatico per l'umanità e che ha portato alla luce molte fragilità dell'attuale sistema socio-economico. In un simile contesto, nel nostro piccolo, grazie al grande impegno da parte di tutte le nostre persone, in primis, e facendo sistema con i nostri principali stakeholder, abbiamo continuato a produrre senza soste riuscendo così a non far mancare a milioni di famiglie, in un momento tanto difficile e delicato per tutti, i prodotti De Cecco, la pasta, prodotto base della dieta mediterranea e per un'alimentazione sana ed equilibrata. E di questo siamo orgogliosi e grati alla vita.

L'impegno per la qualità ricomprende anche la qualità e la profondità della nostra rendicontazione di sostenibilità. Dunque, l'obiettivo di questo documento, e degli altri che lo seguiranno nei prossimi anni, è descrivere in maniera chiara ed efficace come lo sviluppo sostenibile sia ormai il fulcro delle nostre strategie aziendali. Desideriamo che l'operato di De Cecco sia un contributo riconoscibile e fattivo al raggiungimento dei *Sustainable Development Goals* e degli obiettivi comuni del *Global Compact delle Nazioni Unite*. Sappiamo bene che questo è anche un dovere, e la nostra presenza internazionale è sicuramente una grande opportunità ed una responsabilità che intendiamo onorare continuando ad agire secondo i valori ed i principi che da sempre ci caratterizzano e che ci distinguono nel mondo.



Oltre che essere sostenibili, continueremo ad essere volano per la diffusione della cultura della sostenibilità e dell'educazione alla sostenibilità nei territori e nel settore in cui operiamo. Perciò, in questi anni abbiamo attivato nuove iniziative nelle filiere di fornitura e sinergie con le principali aziende ed organizzazioni partner.

Questo documento costituisce un momento importante di confronto con Voi e di condivisione di una visione. Ma è anche rappresentativo del rapporto che ci unisce e che quotidianamente ci vede in relazione.

Vi auguriamo, quindi, una buona lettura dalla quale speriamo possano nascere nuove idee per un futuro insieme di crescita sempre più sostenibile.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Filippo Antonio De Cecco'.

Il Presidente del C. di A.
Cav. Filippo Antonio De Cecco



L'unità produttiva di Fara San Martino ai piedi della Majella, Pastificio, Molino e silos di stoccaggio del grano.

De Cecco, UNA STORIA DI QUALITÀ: da oltre 190 anni

La nostra è una storia antica che racconta il legame tra la tradizione, la famiglia e il territorio.

A Fara San Martino, ai piedi della Majella, nel cuore del Geoparco mondiale dell'Unesco, nasce la nostra storica sede produttiva, ancora oggi motore pulsante della De Cecco.

1831 Nicola Antonio De Cecco avvia l'attività di mugnaio. Nasce una dinastia di imprenditori.

1886 Filippo Giovanni De Cecco decide di fare la pasta con gli ingredienti perfetti che ha a portata di mano: la sua farina, "la migliore del contado", già prodotta dal padre Nicola, e l'acqua di sorgente purissima del fiume Verde. Nasce così il Pastificio De Cecco.



Il fondatore Filippo Giovanni De Cecco

1889 Filippo De Cecco ha un'intuizione epocale: mettere in funzione il primo impianto di essiccazione artificiale ad aria calda: un'invenzione che farà storia, tanto da essere riportata anche nella **Enciclopedia Treccani**. Da quel momento, infatti,

il processo diviene più controllato, igienicamente sicuro e non più legato strettamente alle condizioni del tempo. Non solo: la durata del prodotto confezionato aumenta, il suo volume si riduce e può essere spedito più facilmente consentendo la sua esportazione anche a grandi distanze dal luogo di produzione, come gli Stati Uniti dove ci sono molti connazionali emigrati.

1893 I "Macaroni" e i "Vermicelli" De Cecco ricevono il **diploma di merito** e la **medaglia d'oro** "per la struttura superiore, il colore e la tenacità dopo la cottura" in occasione dell'Esposizione Universale di Chicago. È solo il primo di una serie di riconoscimenti prestigiosi.

A cavallo dei XIX e XX secolo, la pasta De Cecco viene premiata in numerose esposizioni: Roma, San Francisco, Anversa, Torino, Amburgo, Filadelfia, Nizza, L'Aquila e Milano.

Il simbolo dell'Azienda inizia a essere così famoso anche all'estero e le esportazioni De Cecco diventano regolari ottant'anni prima che si inizi a parlare di "Made in Italy".

1905 Viene realizzata la prima centrale idroelettrica De Cecco a Fara San Martino.

1924 Nasce la "F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino snc" e avviene il passaggio di consegne da Filippo ai figli, con il nome dell'azienda che conserva il riferimento al fondatore.

1927 Viene inaugurato a Pescara il Molino e

Pastificio De Cecco in prossimità dello scalo merci.

1943 Gli anni della Seconda guerra mondiale sono una pagina triste anche della nostra storia, lo stabilimento di Fara San Martino viene depredato e fatto esplodere.

1944 La terza generazione della famiglia De Cecco intraprende una grande opera di ricostruzione, anticipando ciò che avverrà nell'intero Paese.

1952 Appare per la prima volta il famoso logo della giovane contadina in costume tradizionale, un marchio destinato ad essere conosciuto in tutto il mondo, sinonimo globale di qualità e tradizione italiana.

Anni 1950-1960 De Cecco inizia la sua rivoluzione industriale evolvendo da azienda familiare a realtà industriale; grazie alle nuove tecnologie a ciclo continuo, nel 1965 viene ampliata l'unità produttiva e la produzione quotidiana di pasta sale da 250 a 1.000 q.li.

Anni 1970-1980 De Cecco diventa grande e da azienda familiare diviene azienda manageriale dandosi una nuova struttura. Negli anni i concessionari vengono gradualmente sostituiti con un'organizzazione diretta **passando da 50 a 25.000 clienti**, con tutte le leve necessarie per pianificare una crescita costante. Nel 1980 viene costituita la "F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino S.p.A.", oggi società capofila del Gruppo e nel 1984 viene costituita la società "Olearia" con la quale inizia l'attività di imbottigliamento e commercializzazione di olio extravergine di oliva, il **primo passo verso la diversificazione di gamma** dei prodotti De Cecco.

Anni 1990 Nasce il nuovo pastificio di Ortona in sostituzione dello stabilimento di Pescara localizzato nel centro urbano e il Molino di Fara viene ristrutturato. Nel 1992 viene aperta a New York la prima filiale commerciale all'estero per

meglio presidiare il **mercato americano**. In questo decennio inizia anche la commercializzazione dei Derivati del Pomodoro, polpe e passate.

Anni 2000 Nel 2006 nasce la linea di Sughi Pronti ideata in collaborazione con lo chef 3 stelle Michelin Heinz Beck; l'anno successivo viene inaugurato a Pescara il modernissimo Centro Direzionale De Cecco "Il Molino", che ospita gli uffici commerciali della Capogruppo.

Anni 2010 Proseguono gli investimenti industriali aumentando la capacità produttiva del Mulino di Fara e dello stabilimento di Ortona, ma non solo: nel 2011 De Cecco acquisisce il Gruppo russo PMK, il secondo produttore di pasta del mercato russo e diviene il 3° produttore di pasta al mondo.

2014 Prosegue il processo di diversificazione con la commercializzazione della linea bakery I Grani.

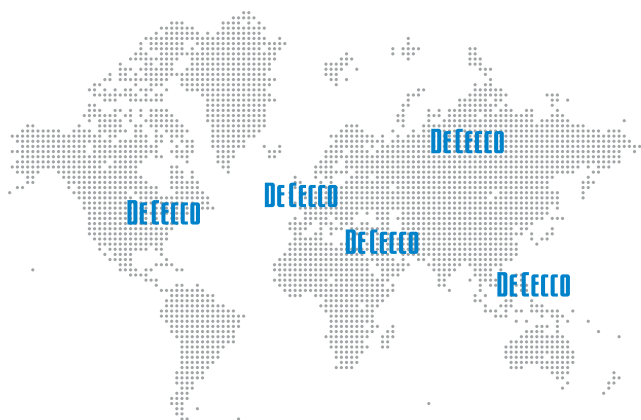
2016 In occasione del 130° anniversario della fondazione del Pastificio De Cecco, il Ministero Italiano dello Sviluppo Economico emette un **francobollo celebrativo** a tiratura limitata, il primo dedicato ad un pastificio.



2021 Il Ministero dello Sviluppo Economico annovera **De Cecco nel Registro dei Marchi Storici**; anche in questo caso, il primo pastificio di pasta secca ad avere il riconoscimento di "Marchio Storico di interesse nazionale".

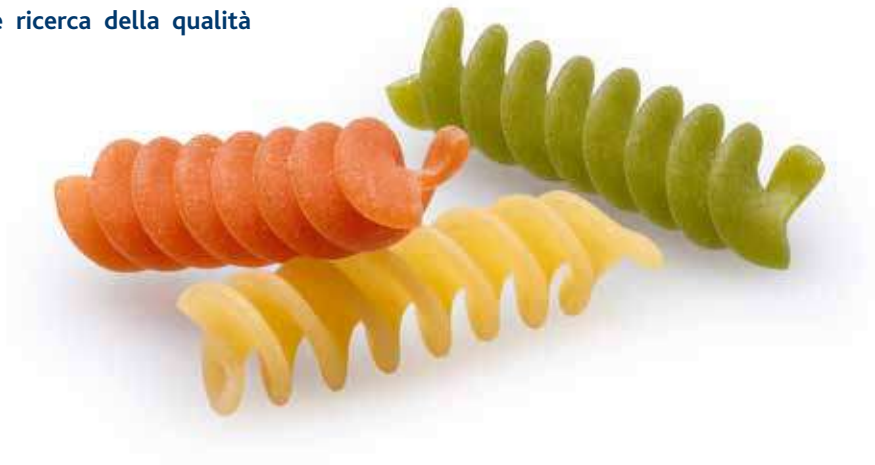


Oggi il gruppo De Cecco è presente in **oltre 100 Paesi**: dall'Abruzzo, la sua terra, ha portato la cultura della pasta italiana in America, in Russia, in Giappone e oltre. In Italia, dove la pasta è nata, il Marchio è leader storico delle paste "premium", quelle più buone e genuine.



In questa lunga storia di crescita, sviluppo e successi, è rimasta immutata la volontà di **tramandare**, salvaguardare e consolidare i principi produttivi del fondatore: miscela di grani pregiati, utilizzo di semola fresca dal proprio mulino impastata con acqua fredda di sorgente, trafile ruvide, essiccazione lenta a bassa temperatura e controllo costante della qualità, tutti fattori che in De Cecco custodiamo fedelmente nel tempo per produrre una pasta di qualità superiore, gustosa e con alto valore nutritivo.

Oggi, come allora, tutto nasce da una grande passione e dalla instancabile ricerca della qualità senza compromesso alcuno.



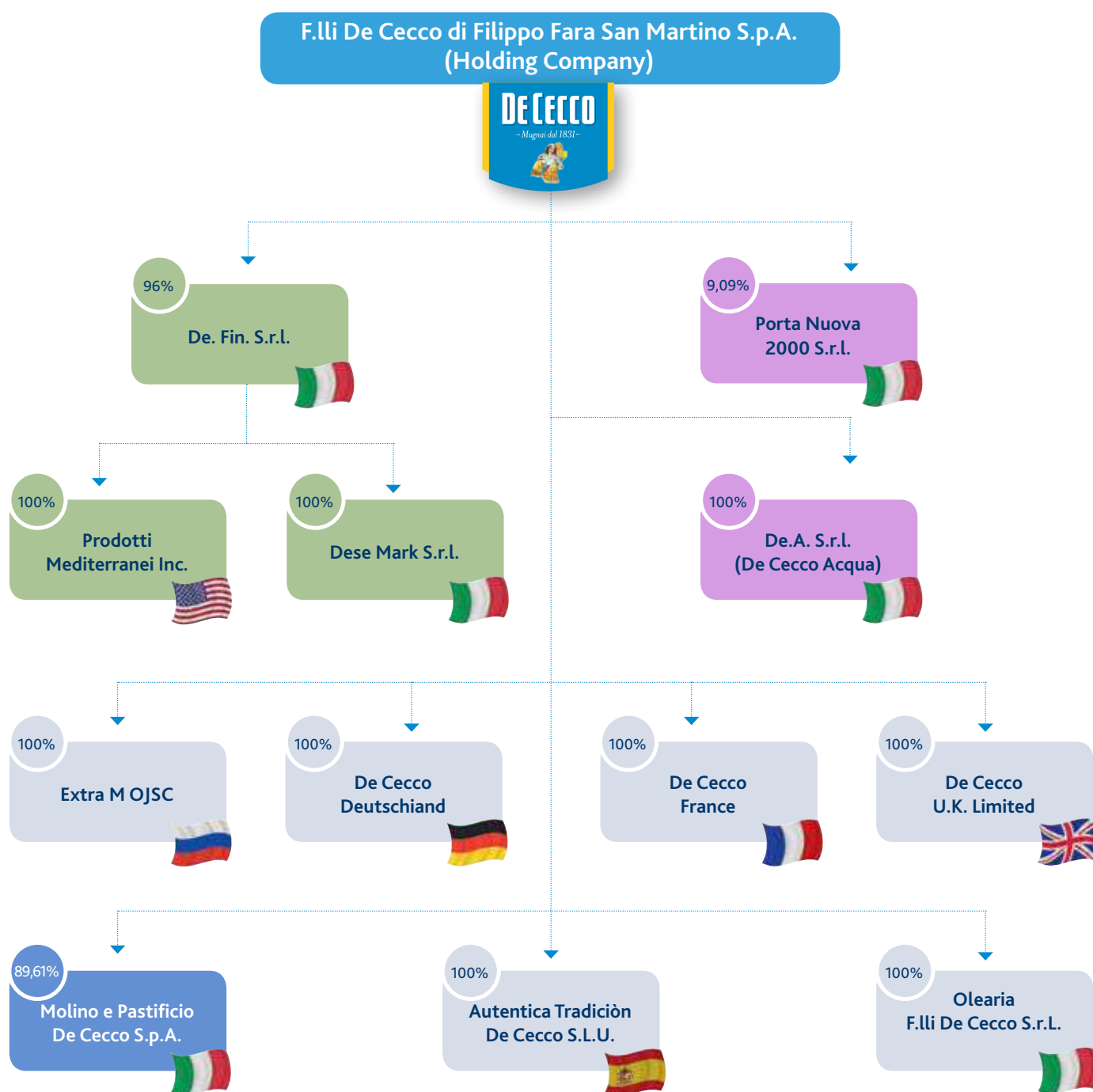
Il Gruppo: la struttura organizzativo-produttiva

Le informazioni sull'assetto organizzativo-produttivo sono tratte dalla relazione sulla gestione del bilancio consolidato del Gruppo del 2021.

Il Gruppo De Cecco svolge la propria attività in Italia e all'estero, nel settore della produzione e commercializzazione di paste alimentari nonché di olio di oliva, riso, rossi e altri prodotti

alimentari. La struttura organizzativo-produttiva è caratterizzata dalla presenza di un Gruppo articolato in più società.

Per presidiare le esigenze produttive e quelle commerciali, in particolare il consolidamento e l'espansione sui mercati esteri, il Gruppo De Cecco si è dato una struttura organizzativa così composta:





Il centro direzionale De Cecco "Il Molino" di Pescara.



Camoscio sullo sperone di roccia alle spalle del pastificio di Fara San Martino.

LA RENDICONTAZIONE DI *sostenibilità* DI *De Cecco*, UN PERCORSO INIZIATO NEL 2008

L'impegno verso l'ambiente, il sociale e la crescita sana dell'azienda sono da sempre una nostra prerogativa, un impegno che negli ultimi quindici anni si è tradotto anche nell'approfondimento delle tematiche che vanno dall'ambito Corporate Social Responsibility ai Sustainable Development Goals.

La nostra prima attività di rendicontazione sui tre pilastri della sostenibilità, economico, sociale e ambientale, è del 2008, anno in cui abbiamo pubblicato il primo Bilancio Sociale, un "anno zero" per la rendicontazione, un unicum nel panorama dell'attività di rendicontazione in quell'anno sia come novità di strumento sia per l'originalità del documento stesso.

Di fatto, il documento del 2008 ha aperto la strada ad un nuovo approccio manageriale e strategico ai temi della sostenibilità proseguendo negli anni sia in termini di adeguamento a standard sempre più rigorosi, con l'ottenimento di nuove certificazioni e riconoscimenti, sia in termini di integrazione della sostenibilità negli obiettivi di sviluppo aziendale.

Da quest'anno, con il presente nuovo documento, vogliamo continuare il nostro percorso di rendicontazione raccontando a che punto siamo arrivati e quali sono le nostre idee per il futuro. In questa edizione, realizzata ispirandoci alla metodologia ed agli standard GRI (Global Reporting Initiative) vengono analizzati i dati del 2021, con un approccio che

vedrà ampliarsi, anno dopo anno, sia gli ambiti di rendicontazione sia la profondità dell'analisi e seguendo le evoluzioni normative europee ed internazionali in materia.

Vogliamo continuare ad essere un punto di riferimento per il nostro settore e per la società sulle tematiche della sostenibilità, un motore di crescita per le filiere in cui operiamo, una garanzia di qualità per chi ci acquista, il posto più desiderabile in cui lavorare per i nostri collaboratori.

Tante sono le iniziative che abbiamo attivato e che saranno approfondite nei prossimi anni, dal rating ESG all'ulteriore ampliamento dei parametri di valutazione dei fornitori secondo criteri di sostenibilità.

Ma ciò che per noi è più importante è il dialogo con i nostri stakeholder ai quali è destinato questo documento e dai quali ci aspettiamo di ricevere feedback per approfondimenti, per **trovare soluzioni sempre nuove, capaci di guardare al bene comune creando valore per tutti.**

Certificazioni e Statement al 31/12/2021

La qualità e l'attenzione ai nostri prodotti e processi è verificata ed accertata da Enti terzi indipendenti di livello internazionale.

A seguire vengono presentati i progetti di certificazione e gli statement attivi nel 2021:



• CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO

Attesta l'eccellenza del prodotto attraverso precisi parametri qualitativi distintivi. L'adozione di questo standard rende oggettivi e misurabili i plus qualitativi organolettici e nutrizionali della pasta. **De Cecco è il primo produttore di pasta in Italia ad avere questa certificazione.**



• DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO EPD (ENVIRONMENTAL PRODUCT DECLARATION)

Certificazione che quantifica in modo oggettivo l'impatto ambientale determinato dalla produzione, commercializzazione e consumo di un bene o servizio. Si basa sulla metodologia di Valutazione del Ciclo di Vita del prodotto (LCA) che prende in considerazione tutti i consumi di risorse naturali (acqua, energia, materie prime) e tutte le emissioni nell'ambiente (dalla CO₂ ai rifiuti) utilizzate per produrre il bene, dalla coltivazione agricola al conferimento/riciclo degli imballi. De Cecco ha la EPD non solo per la pasta di semola, ma anche per la pasta all'uovo e l'olio.



• AMBIENTALE ISO 14001

È uno strumento volontario di autocontrollo per perseguire un miglioramento continuo delle proprie performance ambientali grazie ad un monitoraggio costante delle attività in ottica di riduzione degli impatti e dei rischi ambientali.



• RESPONSABILITÀ SOCIALE SA8000

Identifica uno standard internazionale con l'obiettivo di garantire ottimali condizioni di lavoro ed è basata sui principi ispiratori delle 19 convenzioni dell'ILO (International Labour Organization) e le Convenzioni ONU sui diritti dei bambini e sui diritti umani. **De Cecco è il primo produttore di pasta al mondo ad aver conseguito questa certificazione.**



• ISO 26000

Identifica i temi fondamentali della Responsabilità Sociale e ne fornisce una chiave di lettura trasversale, conciliando le pratiche dell'Organizzazione con i principi riconosciuti da clienti, consumatori, pubbliche amministrazioni e altri portatori di interesse. L'Assurance Statement con i risultati è disponibile nel sito aziendale.



• BIO

È la certificazione rilasciata da organismi espressamente autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, per le attività di produzione, trasformazione, commercializzazione e importazione dei prodotti agroalimentari ottenuti con metodo biologico, secondo la normativa comunitaria.



• KOSHER

Indica l'idoneità della nostra pasta agli standard ebraici ovvero, alle regole alimentari e nutrizionali della religione ebraica.



• H.A.C.C.P.

Si tratta di un sistema di autocontrollo attuato dall'Azienda con la quale si va a monitorare tutta la filiera del processo di produzione e distribuzione del prodotto al fine di garantirne la salubrità verso il consumatore finale.



• ISO 9001

Stabilisce i criteri per un Sistema di Gestione della Qualità che ha come obiettivo primario garantire un miglioramento continuo delle prestazioni, in modo da mantenere una qualità costante del prodotto e del servizio offerto a Clienti e Consumatori. A tal fine vengono elaborate una serie di procedure interne che costituiscono il metodo principale per poter disciplinare i processi preventivamente individuati.



• BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)

Lo standard BRC riguarda la sicurezza igienico-alimentare dei prodotti agroalimentari. È richiesto a tutti i player che vogliano entrare nel mercato della GDO inglese.



• IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)

È uno standard internazionale che pone l'accento sul tema della sicurezza alimentare. L'approccio è simile a quello della BRC ed è richiesto a tutti i player che vogliano entrare nel mercato della GDO francese e tedesca.



• AEO (AUTHORIZED ECONOMIC OPERATOR)

È la certificazione doganale per le aziende con sede nell'UE e in possesso di sistemi procedurali e organizzativi di autocontrollo altamente affidabili con particolare riferimento agli aspetti doganali, logistici, amministrativi, di sicurezza e qualità.



• PAY PER PAGE GREEN

Indica i risultati ambientali conseguiti dall'Azienda nei processi interni di stampa sulla riduzione di consumi elettrici, di carta e di emissioni CO₂.



• UNI 11381

È relativa alla conformità del monitoraggio degli infestanti secondo i metodi definiti dallo standard UNI 11381 per gli ambienti delle industrie alimentari.



• ISO 45001

Garantisce la conformità del sistema di gestione implementato ai requisiti di garanzia salute e sicurezza del lavoro, di controllo dei rischi e di miglioramento continuo delle performance.



• HALAL

Attesta la conformità dei prodotti De Cecco alle regole alimentari e ai comportamenti ammessi dalla religione islamica.



• GMP+

Risponde all'esigenza di avere garanzie circa i prodotti utilizzati per l'alimentazione animale monitorando dei parametri per definire la qualità degli alimenti zootecnici, visto che la lavorazione del grano, la molitura, comporta la produzione di materie prime (c.d. sottoprodotti) per mangimi.



• NO OGM

Certificazione che il processo di preparazione dei prodotti è privo di ingredienti geneticamente modificati.



• ADESIONE ALLA METODOLOGIA MY CARE - FOR COVID PROTECTION

È un protocollo per la protezione da COVID-19 finalizzato a garantire un ambiente sicuro per tutti i lavoratori attraverso una gestione operativa e l'utilizzo di strumenti costantemente adeguati alle disposizioni governative. **De Cecco è stata la prima azienda italiana dell'agroalimentare ad aver aderito a questa metodologia.**

Premi e riconoscimenti

2021

Il nostro impegno trova una gratificazione quotidiana dalle risposte del mercato e dei consumatori, anche attraverso i numerosi premi e riconoscimenti che riceviamo ogni anno.



PREMIO INDUSTRIA FELIX - L'Italia che compete

Premio riservato alle "Imprese competitive, affidabili e sostenibili".



Sigillo GREEN STAR SOSTENIBILITÀ

Premio alle imprese che si distinguono per sostenibilità, intesa nelle cinque dimensioni: innovazione, tecnologia, sostenibilità ecologica, green economy e sostenibilità sociale.



MIGLIOR PRODOTTO FOOD alla linea di pasta De Cecco "I GRANDI"

Premio all'innovazione nel Food & Beverage.



BRAND AWARD NEW ENTRY alla linea di pasta De Cecco "7 CEREALI"

Premio organizzato da Gdoweb e da Mark Up su dati forniti da IRI.



DIGITAL STAR

Premio destinato alle eccellenze digitali dell'Industria Alimentare.



BICCHIERE D'ORO all'olio extravergine di oliva De Cecco FRUTTATO

nell'ambito del concorso MILAN INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD 2021.
Nel 2020, il bicchiere d'oro è andato al GIULIVO.



DELOITTE BEST MANGED COMPANIES

Riconoscimento alle aziende che si sono distinte per strategia, competenze e innovazione, impegno e cultura aziendale, governance e performance, internazionalizzazione e sostenibilità.



MARCHIO STORICO di interesse nazionale

Il premio dal Ministero per lo Sviluppo Economico presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi riservato alle imprese con continuità operativa negli ultimi 50 anni.



TOP JOB BEST EMPLOYERS

Destinato ai migliori datori di lavoro, in base a clima di lavoro, sviluppo professionale, prospettive di crescita, sostenibilità e valori aziendali.



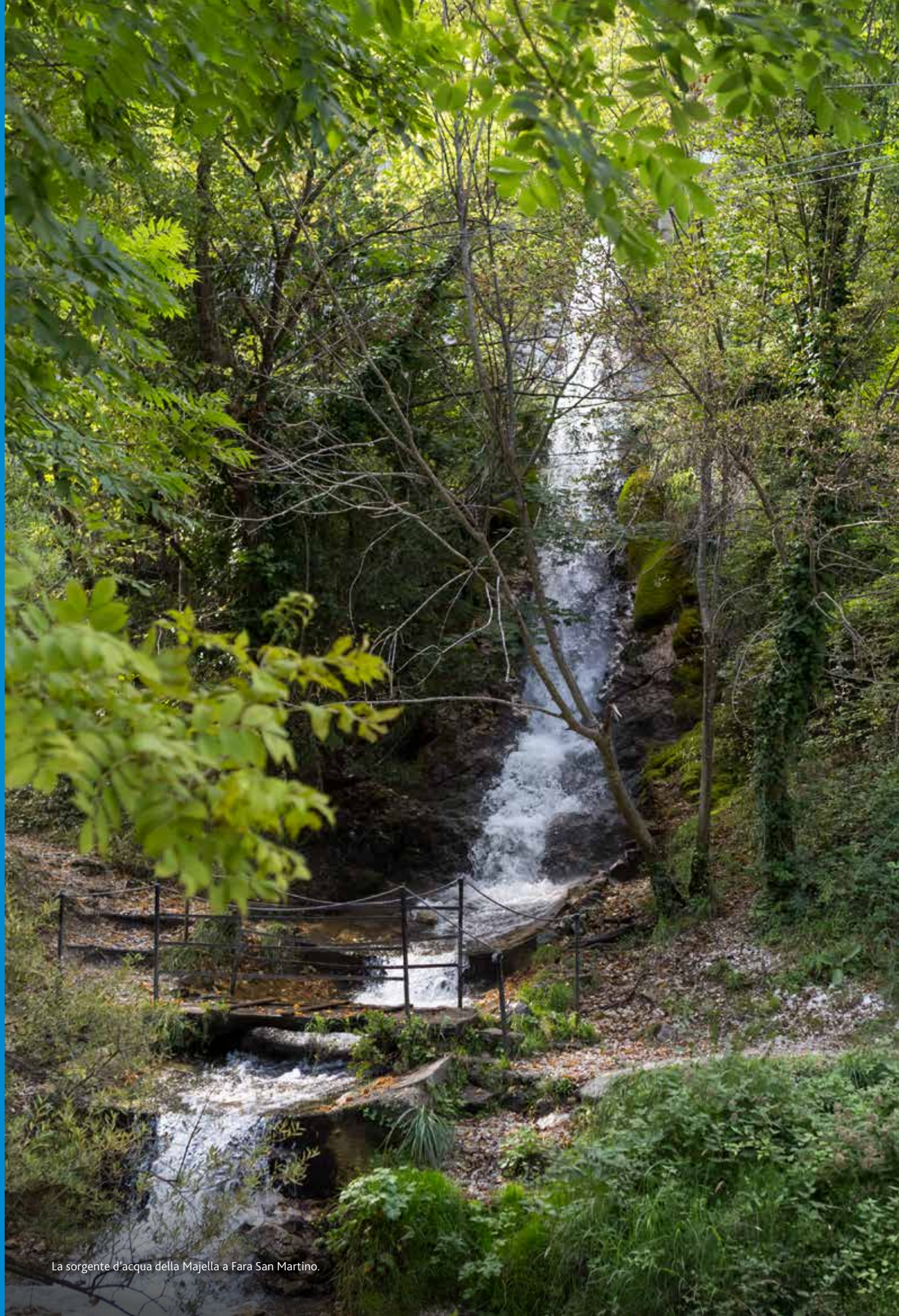
IMPRESA LONGEVA

È conferito alle imprese iscritte da oltre 60 anni, ininterrottamente, al registro imprese della Camera di Commercio di Chieti-Pescara.



ITALY'S BEST EMPLOYERS FOR WOMEN

È il premio conferito ai migliori datori di lavoro per donne in Italia.



La sorgente d'acqua della Majella a Fara San Martino.

STRATEGIA, VISIONE^e APPROCCIO alla *sostenibilità*¹

La nostra storia, i risultati, la strada che abbiamo percorso insieme alle comunità in cui De Cecco è nata, dove si è proiettata e in cui ancora risiede, mettono oggi in evidenza una visione strategica reale e molto concreta di lungo periodo ispirata dalla sostenibilità:

*“[...]
il fattore chiave del successo di
un Gruppo passa attraverso la
trasmissione dei valori
e della propria visione a tutti
quelli che vengono in contatto
con la realtà aziendale,
trasformando la pura qualità
tangibile del prodotto
in un'espressione di eccellenza
del sistema e dell'organizzazione
attraverso tre indispensabili
preziosi ingredienti:
rispetto, passione e competenze
[...]”.*²

Una costruzione di valore continua, di generazione in generazione, ispirata da principi di qualità ed eccellenza di prodotto e di sistema,

e sempre attenta alla condivisione di tali valori con i propri clienti e consumatori, con i dipendenti e con la comunità ed il territorio di appartenenza.

Questo *modus agendi et operandi* caratterizza lo stile con cui decliniamo l'ampio concetto di sostenibilità secondo i nostri valori fondanti: principi produttivi che conducono ad un prodotto di eccellenza qualitativa; gestione aziendale accurata nei processi e nelle relazioni, che punta sul coinvolgimento sistematico delle persone a partire dai dipendenti che vivono l'esperienza diretta e quotidiana del prodotto e del mondo De Cecco; trasmissione della visione a tutti coloro che vengono in contatto con l'Azienda e alle nuove generazioni di manager e imprenditori; continua ricerca di un equilibrio di tutti gli aspetti e fra tutti i Soggetti che, a vario titolo, contribuiscono alla crescita virtuosa e sostenibile dell'impresa. In questo senso, 'una storia costruita sulla ricerca della qualità' è un dato che trova nell'accezione della 'sostenibilità' una declinazione più ampia, estesa, inclusiva e visionaria del paradigma della 'qualità'.

È fondamentale per la ricerca della qualità quanto abbiamo definito nella nostra politica di sviluppo sostenibile: considerare i dipendenti come una risorsa strategica, garantendo il rispetto dei loro diritti e promuovendone lo

¹ Per questo paragrafo cfr. P. CICCARELLI, A. FERRI, C. MARTELLI, *La crescita sostenibile nei mercati maturi. Posizionarsi in modo distintivo per crescere e creare valore nel tempo*, Il Sole24 ORE S.p.A., collana gi, Milano 2007, Prefazione di **Filippo Antonio De Cecco**, pp. 7-8.

² I. RIZZI, *Etica Anticrisi. Per la ricchezza della Nazione*, Fondazione Banca Europa, collana I quaderni dell'etica, Milano 2009, pp. 185-188 “Nutrire il bisogno di etica” di **Filippo Antonio De Cecco**.

sviluppo professionale e personale; valorizzare i fornitori come partner, aiutandoli a crescere in termini di qualità del prodotto e dei processi interni ed accompagnandoli nel percorso di maturazione verso la responsabilità sociale e ambientale; servire i clienti adoperandosi con crescente impegno per soddisfare le esigenze dei consumatori sia dal punto di vista qualitativo sia in termini di aspettative sulla sostenibilità.

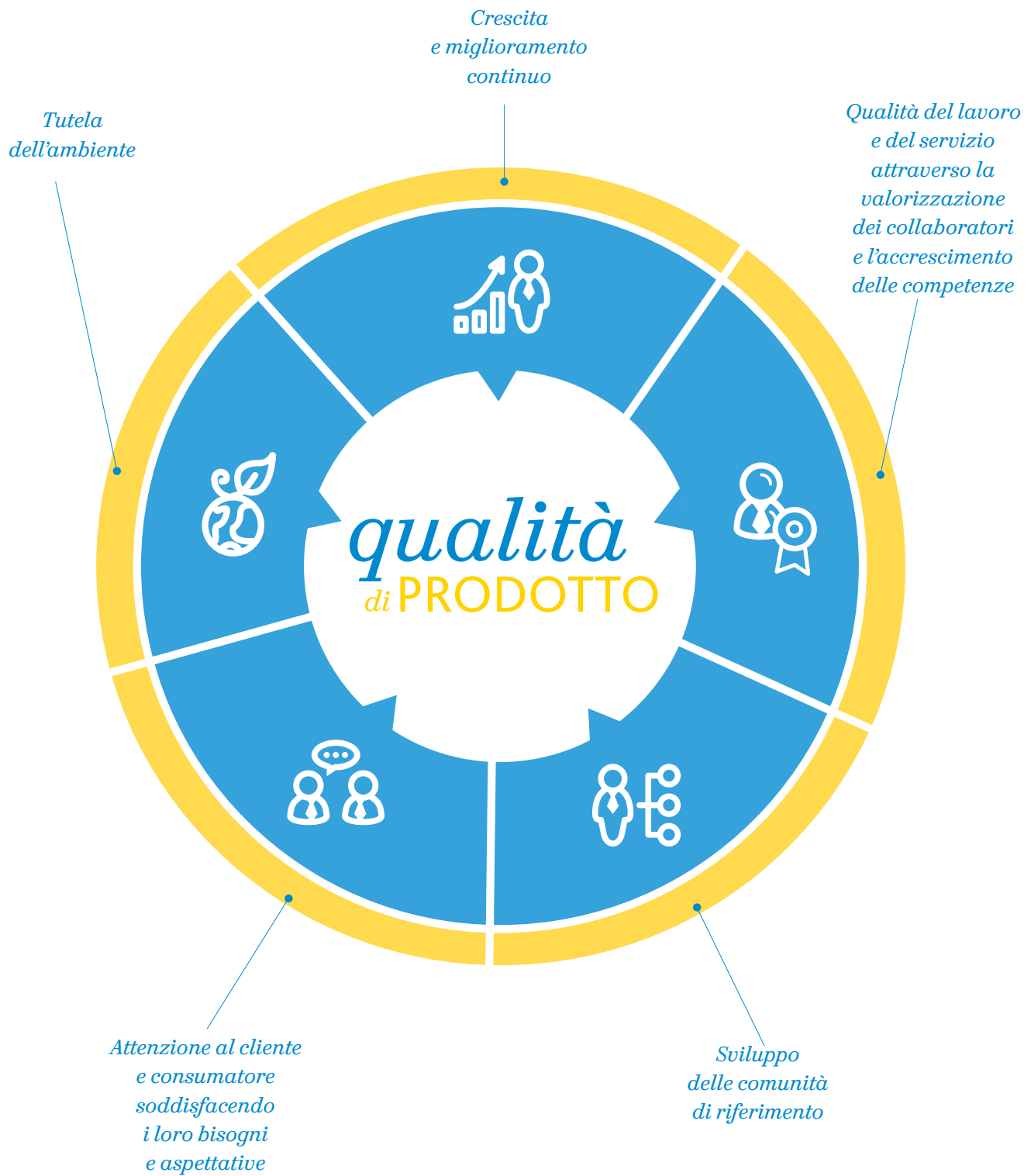
Questo definisce chiaramente la **visione del Gruppo De Cecco**, che è una visione di crescita sostenibile a cui destiniamo particolare e continua attenzione, diffondendola in modo chiaro nel Codice etico ed esplicitato nella Politica per la responsabilità sociale.

Tutto questo alimenta anche le nostre scelte strategiche attraverso iniziative ponderate secondo criteri di sostenibilità, così come i processi, le procedure e le competenze allocate nelle varie aree aziendali vengono pianificate sulla base di un ritorno sostenibile. Le strategie sul prodotto e sui mercati sono sempre accompagnate da iniziative di diffusione dei valori e di competenze e tutti i livelli aziendali. Allo stesso modo, clienti e fornitori sono coinvolti attivamente nella condivisione dei nostri valori e ci riconoscono un ruolo di primo piano nello scenario competitivo nella diffusione della cultura della qualità senza compromessi.



Rappresentanza di lavoratori dell'unità produttiva di Fara San Martino

Valori e politica per la responsabilità sociale



Il valore più profondo, alla base della crescita di De Cecco è la **qualità del prodotto**: la ricerca continua di qualità dei nostri prodotti caratterizza la storia del Gruppo ed è il pilastro su cui ruota il modello aziendale giorno per giorno, consentendo, così, una costruzione sostenibile del futuro. Qualità che in senso esteso diviene sostenibilità: crescita e miglioramento continuo, qualità del lavoro e del servizio attraverso la valorizzazione dei collaboratori e l'accrescimento delle competenze, sviluppo delle comunità di

riferimento, attenzione al cliente e consumatore soddisfacendo i loro bisogni e aspettative, tutela dell'ambiente.

La consapevolezza che questi valori siano le leve di una crescita virtuosa ci ha indotto a definire una politica aziendale di sostenibilità in cui tali principi fossero in evidenza e in compliance con la norma SA8000, rispetto alla quale siamo certificati, oltre ad impegnarci formalmente e in modo trasparente.

SA8000

Rispettare le leggi nazionali, quelle comunitarie e quelle internazionali in materia di lavoro e di diritti dei lavoratori, ottemperando alle disposizioni contenute nei documenti ufficiali ed alle loro interpretazioni.

Mantenere nel tempo i requisiti di responsabilità sociale e adeguarci a nuovi requisiti eventualmente richiesti.

Garantire il **monitoraggio periodico** ed il **miglioramento** continuo del **sistema di gestione** implementato definendo obiettivi specifici di miglioramento e verificandone il raggiungimento anche attraverso un panel di indicatori significativi.

Assicurare a tutto il personale adeguata **formazione ed informazione** in materia di etica e responsabilità sociale.

Sensibilizzare i fornitori ai principi di responsabilità sociale dello standard SA8000 a partire dalla condivisione dei valori De Cecco alla base del progetto di certificazione.

Realizzare audit e verifiche periodiche interne ed esterne atte ad accertare il **rispetto dei requisiti sociali**, quindi adottare tutte le eventuali azioni correttive e preventive che si rendessero necessarie.

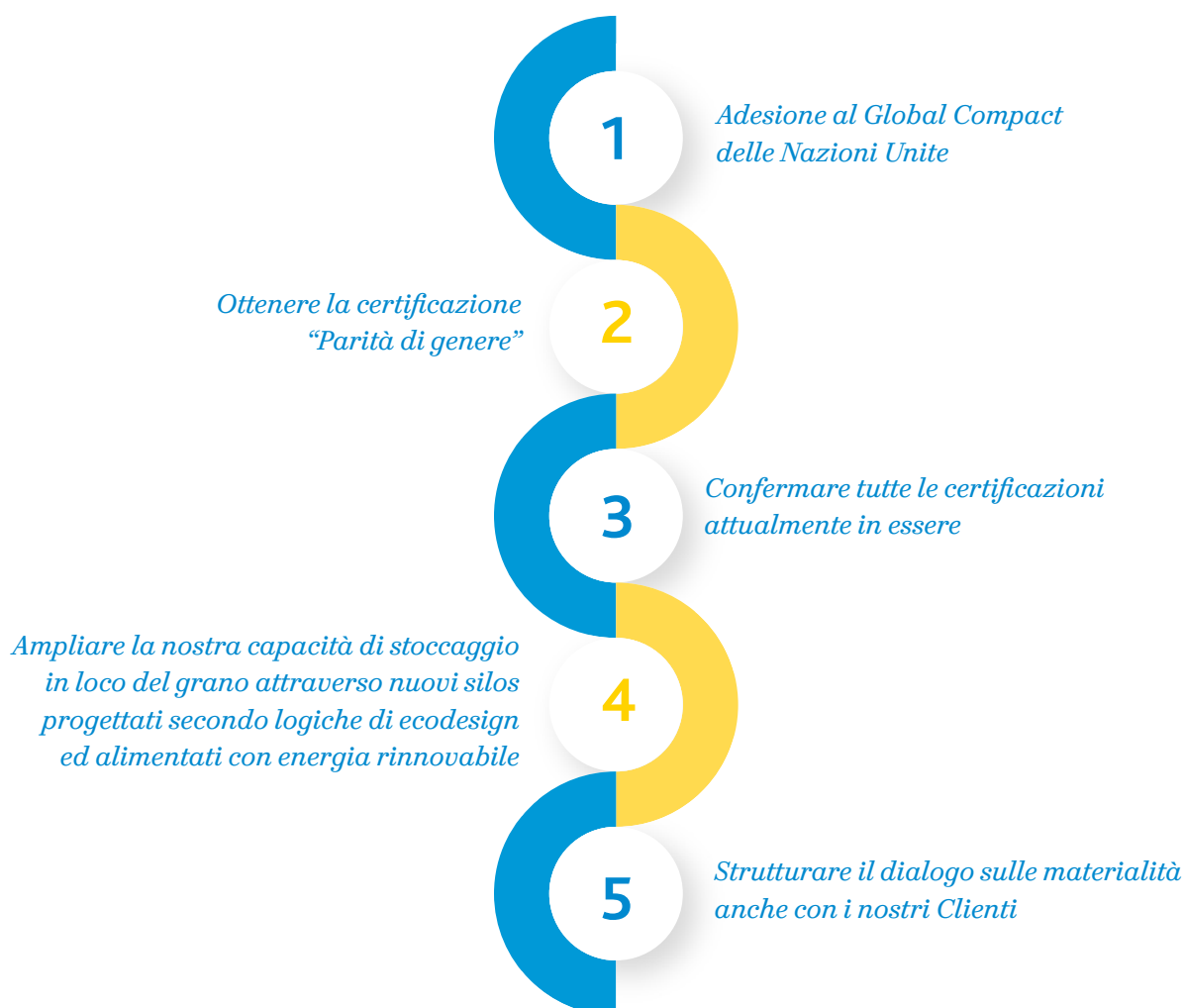
Documentare e comunicare ai portatori d'interesse l'impegno in materia di Responsabilità Sociale d'Impresa.

Il nostro impegno per il miglioramento: gli obiettivi da raggiungere

Il nostro impegno verso uno sviluppo sostenibile si basa su azioni concrete che perseguiamo per rendere la nostra gestione sempre più in linea con l'evoluzione tecnologica e la consapevolezza delle esigenze dei nostri stakeholder. Il report di sostenibilità è uno strumento privilegiato per esporre e rendicontare

quanto realizzato. Al contempo, costituisce un momento di formalizzazione degli impegni che intendiamo assumerci nella direzione della sostenibilità. Come Gruppo vogliamo essere un valido supporto per il raggiungimento degli obiettivi ambiziosi a medio e lungo termine dell'ONU e dell'Unione Europea.

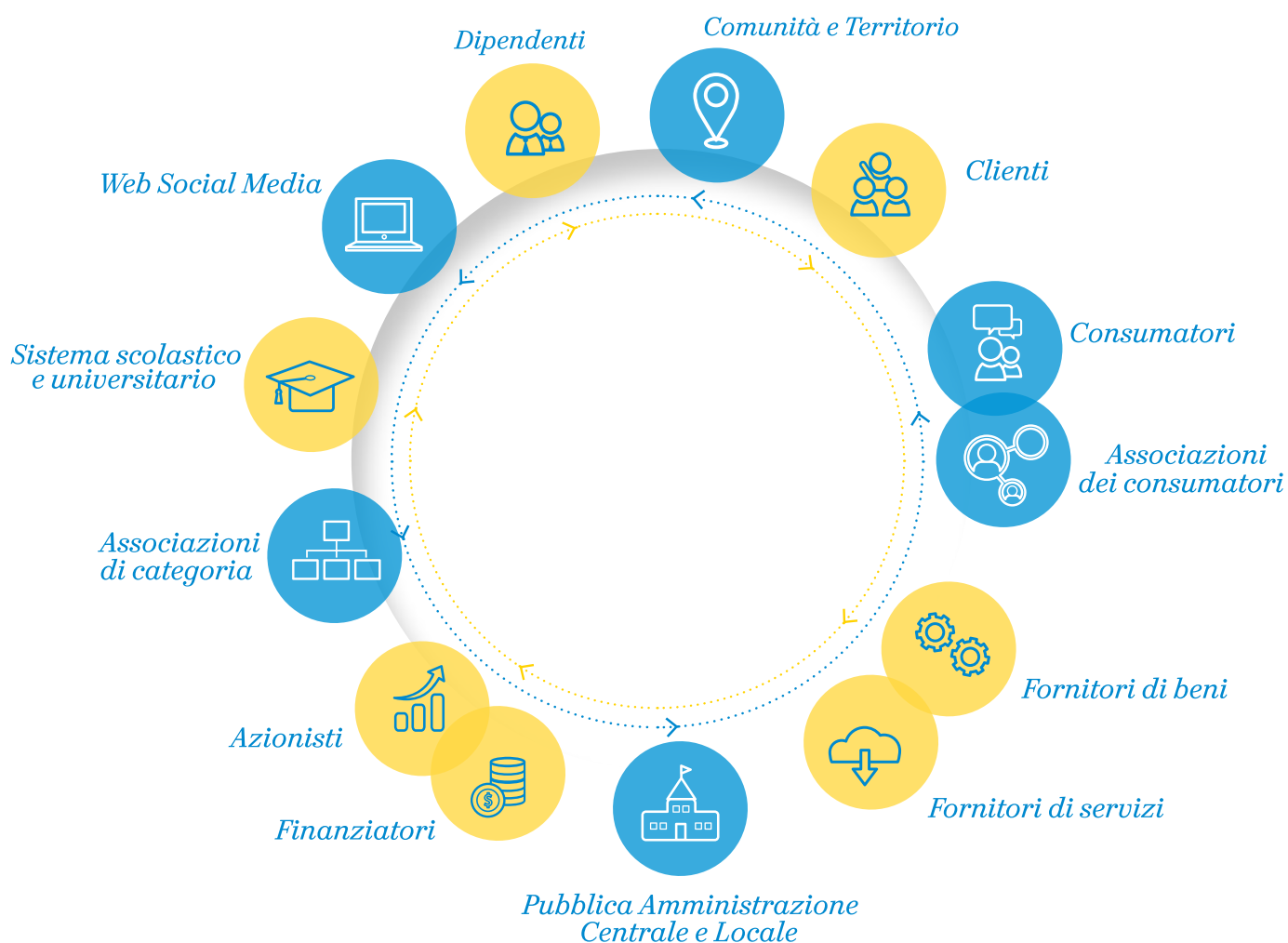
Obiettivi del Piano di Sviluppo.



I NOSTRI stakeholder

Sono tanti gli stakeholder con cui quotidianamente ci confrontiamo e verso i quali intendiamo rendicontare il nostro approccio e le nostre iniziative di sostenibilità.

Con attenzione verifichiamo i loro interessi e le corrette modalità di interazione affinché il valore che De Cecco genera con la propria attività possa essere distribuito in maniera corretta, equa ed efficace.





DE CECCO

- Mugnai dal 1831 -

LA MATRICE DI *materialità*

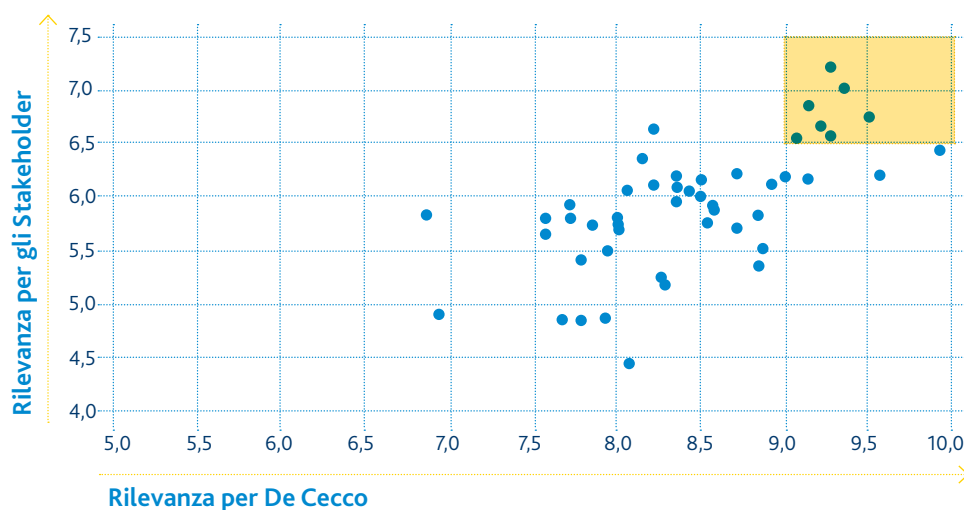
L'identificazione degli argomenti principali, oggetto del presente documento, è il frutto di un dialogo costante con i nostri stakeholder, integrato con la visione che il Gruppo De Cecco ha dello sviluppo sostenibile.

Detto dialogo sta assumendo sempre più la forma di un processo strutturato in termini di metodologia, tempistiche e strumenti, in grado di rendere costante e fluido lo scambio di informazioni, valutazioni e idee. Uno dei punti di forza di De Cecco è la stretta sinergia ed il rapporto che da sempre ci lega ai nostri stakeholder, consentendo di avere un confronto

quotidiano su tutti gli ambiti economici e sociali, ambientali e di sviluppo.

Proprio da questo confronto nasce la matrice di materialità. Ecco i temi "materiali" emersi dal confronto 2021 dell'Azienda con Dipendenti e Consumatori.

Il risultato dell'analisi considera il livello di importanza delle principali tematiche della sostenibilità. Ben 8 sono gli ambiti specifici identificati che, oltre ad essere oggetto di approfondimento del report, sono anche un'indicazione delle linee di sviluppo della nostra strategia nel prossimo futuro.



Sicurezza alimentare, stile di vita

Salubrità dei prodotti

Tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile dell'Azienda

Conformità alle normative

Correttezza dell'informazione

Qualità delle materie prime

Garantire standard produttivi di eccellenza qualitativa

Risparmio energetico

Le tematiche individuate sono rilevanti per il successo della strategia di business e per gli stakeholder dell'Azienda. Sono quindi centrali per i sistemi di gestione e per gli indicatori di performance dell'Azienda.

Tabella di raccordo temi materiali e SDGs Agenda ONU 2030

Sicurezza alimentare, stili di vita	  
Tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile dell'azienda	         
Correttezza dell'informazione	   
Garantire standard produttivi di eccellenza qualitativa	    
Salubrità dei prodotti	    
Conformità alle normative	         
Qualità delle materie prime	        
Risparmio energetico	     





2. I NOSTRI PRODOTTI



Pasta

Il successo di un prodotto, in particolare se di tipo alimentare, parte dalla sua qualità. Sin dalle origini, in De Cecco abbiamo scelto la qualità con tutta la complessità ed i maggiori tempi e costi che essa comporta. La qualità superiore della nostra pasta è il naturale risultato di quasi due secoli di impegno, passione e rispetto tramandati di padre in figlio.

Dal 1886 abbiamo scelto per la produzione della nostra pasta una lavorazione responsabile e senza compromessi che nasce da una tradizione antica fatta di passione e attenzione a ogni singolo dettaglio. Una lavorazione tradizionale che permette di preservare sapori e profumi del grano, oltre al colore naturale della semola per un prodotto con caratteristiche organolettiche e nutrizionali che ci contraddistinguono e ci identifica perché realizzato secondo il **"Metodo De Cecco"**.

Da sempre i nostri esperti selezionano le materie prime toccando con mano la qualità dei grani duri italiani e del resto del mondo. Lo fanno quando il raccolto è ancora nei campi, prima di essere inviato al Molino di Fara San Martino.

Perché la qualità si coglie a colpo d'occhio, nel colore ambrato e nella forma piena dei chicchi.

Scegliamo per la nostra pasta i migliori grani duri italiani e del resto del mondo perché le caratteristiche di eccellenza vanno ricercate anche nella combinazione di differenti tipologie che la natura ci mette a disposizione.

Utilizziamo grani salubri in termini di micotossine, pesticidi e metalli pesanti, che devono essere abbondantemente al di sotto dei

limiti di legge, nei quali il contenuto di proteine sia superiore al 14% e l'Indice di Glutine abbia un valore maggiore o uguale a 70 nelle semole in pastificazione. L'Indice di Glutine è un indicatore della qualità delle proteine in termini di consistenza ed elasticità del glutine, fondamentali per la pasta prodotta con sistemi tradizionali applicati all'industria.



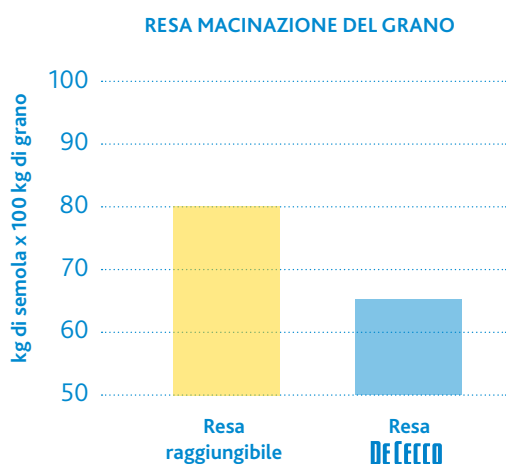
Uno dei controlli in laboratorio dell'elasticità del glutine.

Per noi di De Cecco, la **salubrità dei prodotti** è al primo posto, ecco perché, dopo essere stati selezionati sul campo, i grani devono superare severi controlli in laboratorio per risultare perfettamente salubri e in linea con i più elevati standard qualitativi. I parametri De Cecco sono ancora più rigorosi e restrittivi di quelli previsti per la legislazione.

Alle numerose analisi, in particolare per la valutazione della qualità delle proteine, aggiungiamo l'esperienza di un rituale antico: la **verifica del glutine a mani nude**, attraverso il tocco esperto dei titolari, per testarne la tenacità e l'elasticità.

Da qui, si passa alla **miscelazione delle varietà dei grani** per ottenere nella pasta l'equilibrio perfetto tra consistenza, gusto, colore e profumo.

Il grano viene macinato nel mulino di proprietà, proprio accanto al pastificio dove l'aria è sempre piacevolmente profumata della fragranza dolce della semola. Durante la **molitura**, i chicchi vengono "spogliati" dei loro strati superficiali, fino ad arrivare alla parte più centrale, la più pregiata. Ed è la scelta di andare "dritti al cuore" che spiega la nostra bassa resa di macinazione: 100 kg di grano per ottenere circa 65-67 kg di semola, pur potendone ricavare fino a 80 kg.



Impasto De Cecco con semola a grana grossa e acqua fredda di sorgente.

La **semola**, prodotto principe della molitura dei grani, è a **grana grossa** e questa scelta è importante perché aiuta a preservare l'integrità del glutine anche se poi nella fase d'impasto, la lavorazione della semola con

queste caratteristiche con **acqua fredda, ad una temperatura inferiore ai 15°C**, risulta più laboriosa e richiede tempi più lunghi. Ma sono le premesse per una pasta con consistenza ed eccellente in tenuta in cottura.

L'impasto giunge, quindi, alla **trafilatura**.

Anche quando il progresso tecnologico ci ha messo a disposizione soluzioni più rapide ed economiche, in De Cecco abbiamo continuato ad usare le trafile ruvide e a difendere questo metodo di lavorazione.

Perché è l'unico che rende la pasta naturalmente ruvida, porosa e capace di trattenere ogni condimento. Sostituiamo le nostre trafile prima del loro limite di utilizzo per garantire la perfezione dei formati.

Ultima e delicata fase del processo produttivo è quella dell'**essiccazione**, utilizzata per ridurre l'umidità che, conformemente alla normativa di legge per la pasta secca deve essere inferiore al 12,5%. Il processo di essiccazione in De Cecco è unico ed è il segreto che da generazioni ci consente di mettere davvero "il grano in tavola". De Cecco ha scelto, infatti, l'essiccazione lenta a bassa temperatura per preservare al meglio le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del grano, la fragranza della semola fresca, ridurre al minimo il danno termico delle proteine e la formazione di sostanze non presenti naturalmente nella materia prima rilevabili attraverso l'analisi della furosina.

A testimonianza di questo processo fondamentale per realizzare un prodotto di qualità superiore, abbiamo scelto di certificare e comunicare sul pack di tutti i formati le ore di essiccazione impiegate: 9 ore per la pasta corta, 18 ore per la pasta lunga, 36 ore per i formati lunghi bucati.

Solo così siamo certi di realizzare un prodotto senza compromessi, una pasta **#AllaDeCecco**.



2.1. 1.

Pasta di semola

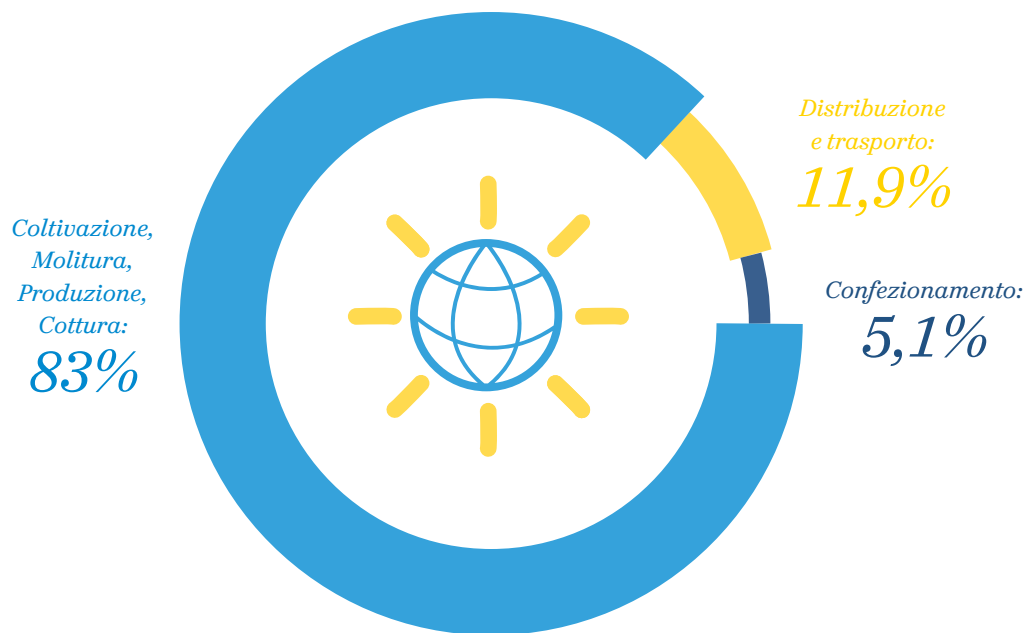
La pasta di semola di grano duro è un grande classico della cultura gastronomica italiana.

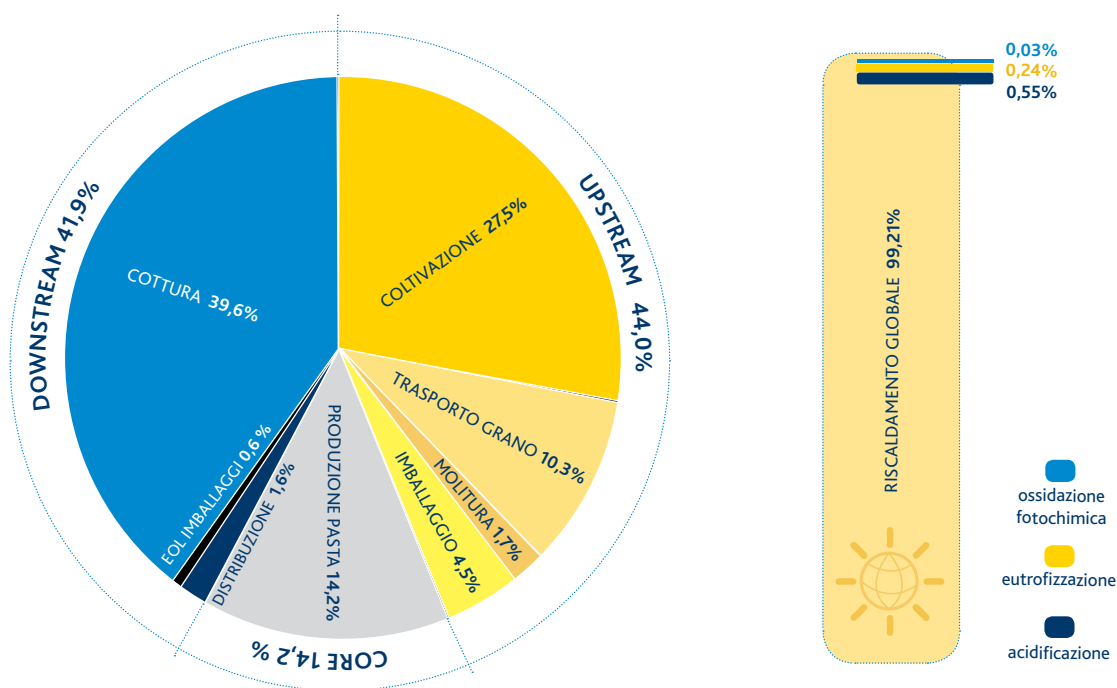
Nel nostro catalogo prodotti, per la pasta di semola di grano duro abbiamo in assortimento oltre 300 formati, per incontrare i gusti di chi la assaggia e la fantasia di chi la prepara.

Il prodotto finito viene poi confezionato all'interno di pack in materiale riciclabile 100%.



Relativamente al calcolo della Carbon footprint del prodotto **Pasta di semola di grano duro De Cecco (1 kg):**





2.1.2



Pasta all'uovo

Il modo di fare la pasta di semola di grano duro, senza compromessi, lo si ritrova anche in tutte le fasi di produzione della pasta all'uovo.

Come da tradizione, la Pasta all'uovo De Cecco è impastata solo con uova fresche pastorizzate di galline allevate a terra e semola fresca di qualità pregiata, ottenuta esclusivamente con il cuore del chicco di grano, la parte più buona e più ricca.

Con grande sapienza misceliamo gli ingredienti. L'impasto passa poi alla trafilatura oppure alla lavorazione a sfoglia. Infine, l'essiccazione lenta e a bassa temperatura per preservare le proprietà organolettiche e nutrizionali della materia prima. Come la pasta di semola anche la pasta all'uovo è certificata per la qualità distintiva degli stessi parametri qualitativi.





Pasta integrale

La nostra pasta integrale è sicuramente uno dei fiori all'occhiello dell'azienda. Per produrre questa tipologia di prodotto pastifichiamo una semola ottenuta da tutti i prodotti della macinazione, compreso il germe di grano.

È una pasta naturalmente ricca di fibre e fosforo ed è fonte di proteine, ferro, tiamina (vitamina B1), magnesio, zinco. Una ricerca condotta dall'Università degli Studi di Milano, Dip. Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente (DeFens) sulle 10 principali paste integrali presenti sugli scaffali italiani, ha dimostrato che la pasta Integrale De Cecco risulta essere di qualità superiore a tutte le altre paste analizzate perché è quella che meglio conserva le proprietà organolettiche e le caratteristiche nutritive della semola, offrendo un profumo intenso, un sapore dolce e senza retrogusto amaro, astringente.

(Risultati dello studio disponibili su www.dececco.com)

De Cecco offre sugli scaffali di 28 referenze di pasta integrale, di cui 9 integrale biologica. La semola utilizzata viene prodotta direttamente nel nostro Molino di Fara S. Martino (Chieti). La trafilatura ruvida come da tradizione garantisce la porosità ottimale per trattenere al meglio il condimento.

Nel 2018 l'Integrale De Cecco ha ricevuto il premio Nutrigold, conseguito al NutriMI 2018 – XII forum di nutrizione pratica. L'azienda è stata premiata per la "Migliore comunicazione nutrizionale" e per l'impegno nel sensibilizzare a un consumo consapevole di pasta integrale.



Pasta senza glutine

Attenti al mercato ed alle richieste ed esigenze dei nostri consumatori, a completamento della gamma dei nostri prodotti non poteva mancare la linea senza glutine.

Abbiamo voluto rispondere a questa esigenza garantendo il piacere unico e irrinunciabile del piatto di pasta di qualità lanciando la linea senza glutine ispirate sempre al Metodo De Cecco, garanzia di eccellenza qualitativa.

Abbiamo raccolto questa sfida introducendo un mix di innovazione, scelte e strategie da brand leader del food a livello globale: ricette creative ed esclusive con cereali privi di glutine (riso, mais, sorgo, teff, grano saraceno, ceci, quinoa) e naturalmente fonti di fibre. Il risultato è una pasta caratterizzata da un equilibrio perfetto tra gusto ricco e sorprendente, colore, ruvidità, e la

classica cottura al dente.

Per la trafilatura sono adoperate trafile ruvide dedicate che assicurano la tipica porosità della nostra pasta, ideale per trattenere i condimenti. La pasta si caratterizza per un'ottima consistenza alla masticazione data dal metodo di lavorazione dell'impasto a vapore.

Questo prodotto, oltre ad essere di alta qualità è anche un prodotto estremamente sicuro grazie al procedimento produttivo in stabilimenti dedicati, con la certificazione "Alimento senza Glutine".

La pasta senza glutine De Cecco è inoltre un prodotto rimborsabile dal Servizio Sanitario ed è certificato col marchio della 'spiga barrata' concesso dall'Associazione Italiana Celiachia.



La gamma Senza Glutine si completa con: 3 referenze con Lenticchie rosse, 3 referenze con Piselli, Gnocchi freschi, Polenta istantanea e Impanatura.



La distribuzione di questa linea è presente anche nelle farmacie e nelle parafarmacie per massimizzare la vicinanza al consumatore ed essere presenti nei punti vendita dedicati ai prodotti.

2.1.5

Paste speciali

La linea delle Pasta Speciali è stata pensata per i consumatori più esigenti che sono alla ricerca di prodotti di alta qualità e ricchi di gusto e sapore. La linea comprende le linee di Khorasan Kamut®, Spinaci e Tricolore.



2.1.6

Pasta Biologica

Le richieste dei consumatori sono per De Cecco una priorità, per questo abbiamo ideato una linea di produzione biologica che racchiude il metodo De Cecco e tutta la genuinità del prodotto Bio ottenuto con metodi esclusivamente naturali e ricco di nutrienti. La linea Bio è composta da prodotti coltivati secondo gli standard europei dell'agricoltura biologica nel rispetto degli equilibri naturali dell'ambiente.



2.1.7

Pasta ai 7 cereali

Per un consumatore alla ricerca dell'eccellenza qualitativa e di prodotti ad alta connotazione esperienziale abbiamo ideato la linea '7 Cereali'. Una pasta ricca di gusto e sapore per un'esperienza completamente nuova che unisce una miscela composta per l'80% di semola di grano duro cui sono mescolate le farine integrali di farro, orzo, segale, avena, miglio e mais.



2.1.8

Gnocchi

I nostri Gnocchi sono eccezionali per realizzare con semplicità piatti ogni giorno invitanti: bastano solo due minuti di cottura ed un condimento preferito per accendere con un piatto ricordi di giorni di festa e calore familiare.



2.1.9

Riso

Il riso come tutti i nostri prodotti segue i nostri valori #AllaDeCecco, ecco perché la scelta dei chicchi è frutto di una selezione attenta delle materie prime, per soddisfare al meglio ogni esigenza in cucina. La cultura della tradizione e della qualità ci ha portati a selezionare i

migliori tra i risi italiani, per rispondere alle esigenze gastronomiche più diverse. I metodi di conservazione e la tecnica di confezionamento sottovuoto consentono al prodotto di mantenere inalterati profumi, colori e aromi.





DERIVATI ^{del} pomodoro E sughi PRONTI

2.2.1

Derivati del pomodoro

Portiamo sulle tavole dei consumatori tutto il sapore della tradizione italiana racchiusa nei nostri pomodori scelti.

La selezione delle materie prime, attenta e meticolosa, avviene in aree particolarmente fertili e soleggiate dove i pomodori, 100% Italiani, sono colti nel pieno della loro maturazione.



2.2.2

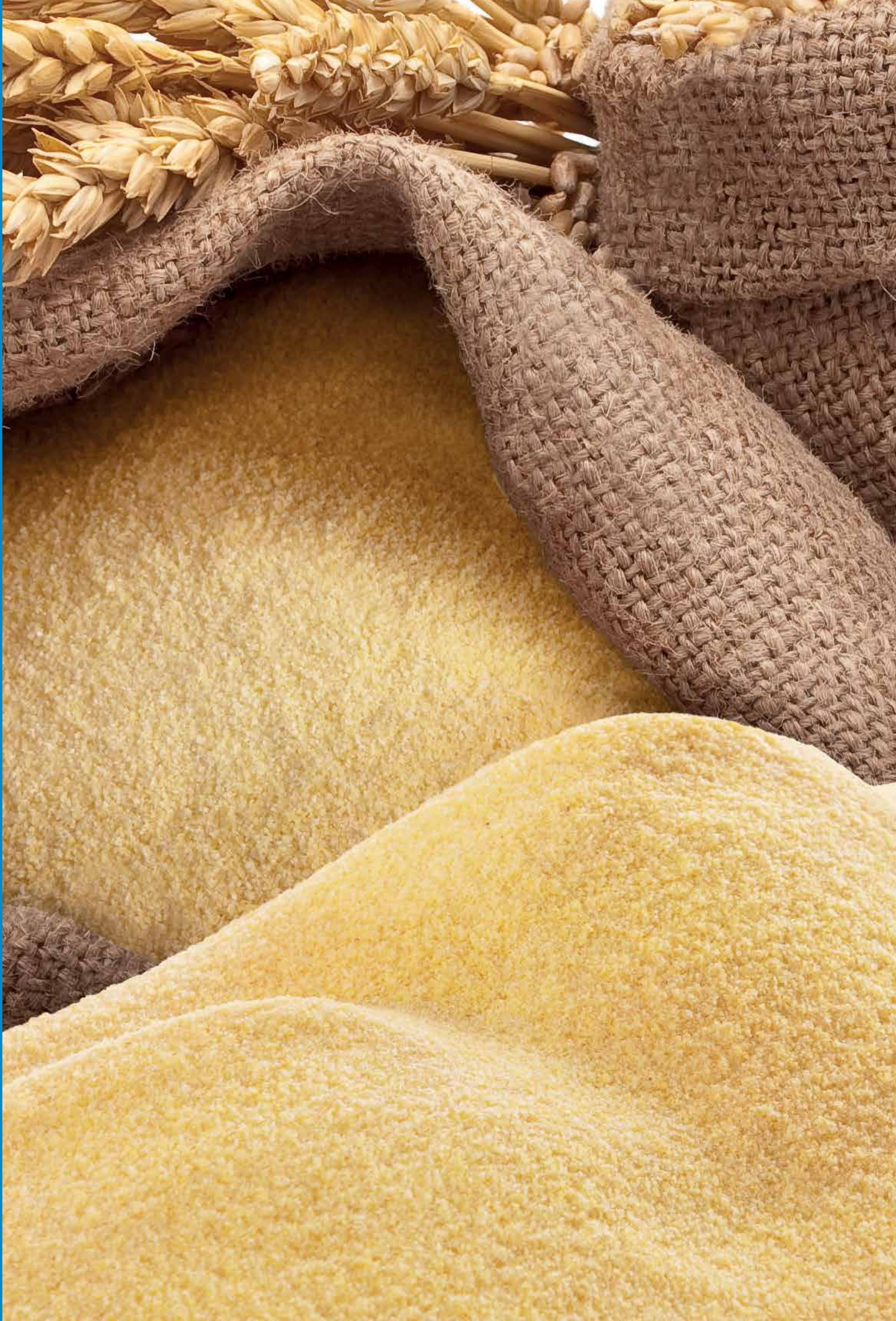
Salse e Sughi pronti

Interpretiamo con gusto le ricette della tradizione italiana portando a tavola una gamma di sette sughi pronti di altissima qualità. Sviluppati in collaborazione con lo Chef tre stelle Michelin, Heinz Beck, realizziamo i Sughi pronti De Cecco con solo pomodoro italiano, olio extravergine di oliva ed i migliori ingredienti, senza coloranti, conservanti, zuccheri aggiunti e OGM.

Abbiamo rafforzato la nostra offerta nel comparto con quattro nuove Salse Pronte, tutte prodotte rigorosamente con olio extravergine di oliva e pomodori italiani.

Ogni ricetta ha una caratterizzazione differenziante grazie all'utilizzo di ingredienti esclusivi: Salsa di pomodoro Siccagno, con foglie di capperi; Salsa di Ciliegino, con finocchietto fresco; Salsa di Datterini, con cipolla di Giarratana; Salsa Classica, con scorzetta d'arancia.





Farine

Le Macinate

Sapientemente macinate nel nostro molino di Fara S. Martino, nel cuore del Parco Nazionale della Majella, le farine De Cecco sono ideali per creare in modo semplice varie pietanze.

Che sia un fragrante pane casereccio, un'eccellente sfoglia o gustosa pasta fatta in casa.





Oli **EXTRAVERGINE** *di oliva*

2.4.1

Oli evo & Aceto balsamico

La stessa passione per la qualità che ci distingue nella produzione di una pasta unica, la si ritrova anche nell'olio extravergine di oliva De Cecco. Tutti gli oli della nostra gamma nascono da un'attenta selezione delle materie prime e portano sulla tavola il gusto, l'attenzione e la cura che da sempre sono i caratteri distintivi della De Cecco.

Stagione dopo stagione, cerchiamo e selezioniamo gli extravergini migliori: tutti

estratti a freddo, per preservare ogni sfumatura di profumo e sapore delle olive.

Una qualità senza compromessi grazie all'attenta ricerca e selezione delle materie prime, alla cura scrupolosa di tutte le fasi del processo, all'utilizzo di bottiglie in vetro scuro per preservare al meglio le caratteristiche dell'olio. Da questo processo tecnologicamente avanzato e certificato, nasce una gamma completa in grado di soddisfare anche il palato dei consumatori più esigenti.



La gamma si compone anche di:



Olio di Oliva è una sapiente miscela di selezionati oli raffinati con l'ottimo olio extra vergine De Cecco Classico, adatto per chi cerca un gusto lieve, delicato e non invadente.

Aceto Balsamico di Modena IGP realizzato con ingredienti di qualità e modalità produttive secondo la migliore tradizione modenese, dalla scelta dei vitigni all'invecchiamento per oltre 3 anni in botti di rovere.



Premio speciale CONAI alle nuove bottiglie dell'olio De Cecco

ALIMENTANDO

IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE

De Cecco vince il Premio Speciale Conai per le bottiglie 'green'

Pescara – De Cecco, la storica azienda abruzzese attiva nel settore alimentare, ha vinto il Premio Speciale Conai (Consorzio nazionale imballaggi) per il suo impegno nei confronti della riduzione dell'emissione di CO₂, a favore della sostenibilità ambientale. De Cecco ha infatti assottigliato le tradizionali bottiglie d'olio diminuendone sensibilmente la grammatura. Le bottiglie più leggere permettono un contenimento delle dimensioni e del peso del cartone fino all'11%, con una relativa diminuzione del peso lordo del pallet, fino all'8%. La scelta di alleggerire il peso dell'imballaggio è perfettamente in linea con la filosofia aziendale, da sempre impegnata nell'etica, nella sostenibilità e nell'eccellenza.

www.alimentando.info/de-cecco-vince-il-premio-speciale-conai/



De Cecco vince il Premio Speciale Conai Bottiglie più leggere e più "green"

Il Premio Speciale Conai per gli imballaggi di vetro certifica nuovamente l'impegno di De Cecco per la riduzione dell'emissione di CO₂. Le tradizionali bottiglie d'olio dell'azienda abruzzese, pur mantenendo distintività, visibilità a scaffale e maneggevolezza, sono state sensibilmente assottigliate. La sgrammatura premiata dal Conai (Consorzio nazionale imballaggi), tesa a valorizzare la sostenibilità ambientale, è stata di 105 grammi sulle bottiglie da mezzo litro e di 75 grammi su quelle da tre quarti. In precedenza, c'era stata un'importante riduzione dello spessore, ben 125 grammi, della bottiglia da un litro.

Il Presidente Filippo Antonio De Cecco, nella sua prefazione al libro "La crescita sostenibile nei mercati maturi" ricorda, tra le altre cose, che l'etica e la sostenibilità di De Cecco coincidono con la sua storia, con lo stile imprenditoriale e un modo di fare impresa, tradizione di eccellenza di qualità e modo di vivere.

Le bottiglie più leggere permettono un contenimento delle dimensioni e del peso del cartone (fino all'11%), con relativa diminuzione del peso lordo anche del pallet (fino all'8%). Per la bottiglia da mezzo litro, l'alleggerimento è del 21%. Del 13%, invece, per le bottiglie da tre quarti e del 20% per quelle da litro.

Bottiglie più GREEN

Premio Speciale Conai

-20%
peso bottiglia 1lt

-13%
peso bottiglia 750ml

-21%
peso bottiglia 500ml



Ridotte emissioni



Meno inquinamento



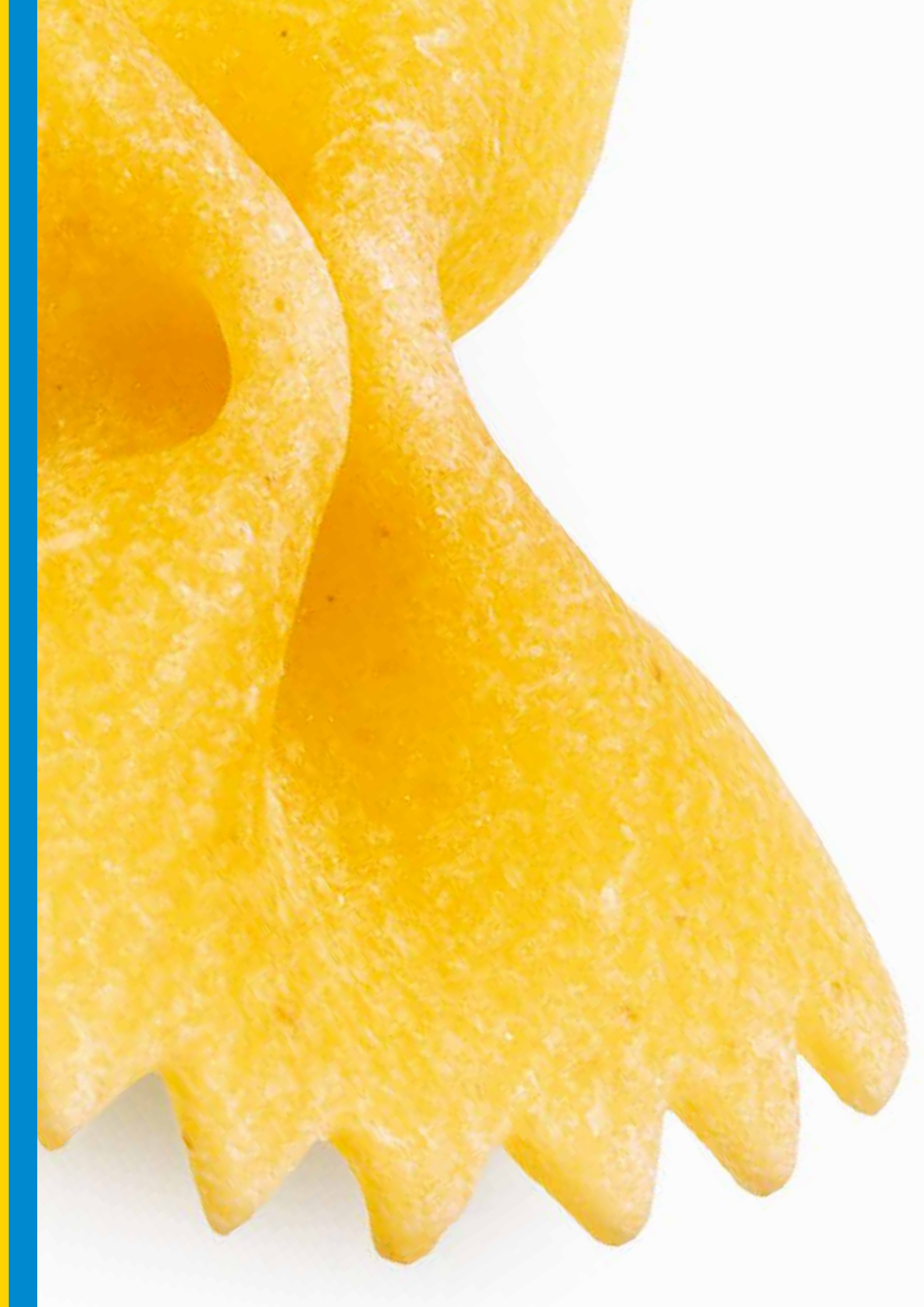
Prodotti da forno

Il grano è il cuore di tutti i nostri prodotti, ecco perché da sempre De Cecco sceglie di utilizzare solo grani di altissima qualità e di lavorarli nel rispetto della tradizione.

Nasce da queste scelte, la linea I Grani De Cecco: Pani soffici, Crackers, Grissini, Panetti e Snacks; ricette dagli ingredienti pregiati, al contempo semplici e naturali, come l'Olio Extra Vergine d'Oliva con cui prepariamo tutti i prodotti della linea. Scegliamo ogni tipologia di grano appositamente per esaltare le caratteristiche di ciascun prodotto: da qui il nome di linea, che mette al centro l'importanza della materia prima utilizzata.

Questi prodotti sono tutti da sempre senza coloranti, grassi idrogenati, OGM e senza olio di palma.







3. SOSTENIBILITÀ DI PRODOTTO E INNOVAZIONE DI PROCESSO

I processi di controllo in De Cecco sono presidi di rilievo a garanzia della qualità di prodotto.

In particolare, col fine di cogliere i benefici della formalizzazione e standardizzazione di tali processi di controllo, questi sono presidiati dai sistemi di gestione certificati che garantiscono

nel tempo un controllo integrato rigoroso del processo e del prodotto.

E non solo. Le numerose certificazioni supportano il Gruppo a garantire livelli di qualità costante nel tempo e a perseguire un miglioramento continuo delle performance.

3.1

ETICHETTATURA *e packaging* SOSTENIBILE

Il **Packaging** è per De Cecco uno dei principali mezzi di comunicazione delle caratteristiche distintive del prodotto, ma è anche esso stesso oggetto di crescita continua in qualità, che quindi si estende dal prodotto ad una accezione più ampia che ricomprende anche il package.

Le attuali confezioni sono in raffinata finitura opaca che ricorda le storiche confezioni in carta e valorizzano il plus distintivo della lenta essicazione, un driver di competitività che supporta la qualità superiore della pasta anche grazie alla lavorazione tradizionale con la semola e grana grossa, l'acqua fredda di montagna della Majella e la trafilatura ruvida.

Ma la confezione è innovativa e pensata non solo a favore del consumatore, ma per coniugare al contempo le esigenze e desideri di questo con quelle degli altri attori che a vario titolo intervengono nel processo di distribuzione e che sono interessati dallo stesso.

Ad esempio, il pack a cuscino è stato reso più visibile ed elegante col doppio fondo quadro, più comodo per il cliente, più pratico e comunicativo: le confezioni sono meglio combinabili a scaffale e soprattutto consentono delle importanti ottimizzazioni e un risparmio sui trasporti; le finestre sono ampie e trasparenti laterali e massimizzano la visibilità della pasta anche lateralmente, offrendo così la possibilità di disposizione alternativa orizzontale a scaffale.

Infine, il pack nuovo presenta un pratico sistema apri e chiudi per la conservazione in dispensa, che oltre alla praticità di utilizzo comunica una attenzione particolare all'impatto ambientale, aspetto ulteriormente evidenziato dalla esplicita dicitura **"100% riciclabile"**, dalla indicazione della certificazione di prodotto DNV e della dichiarazione ambientale di prodotto EPD.





LE *materie* PRIME DI *qualità*

De Cecco è il primo pastificio al mondo ad avere ottenuto la Certificazione di prodotto.

Questo riflette anche l'accuratezza di selezione e composizione delle materie prime, che sono soggette per De Cecco al rispetto di requisiti importanti di qualità.

Da qui l'esigenza di reperire sul mercato mondiale grano duro che abbia almeno il 15% di proteine e un indice di glutine tale che nelle semole in pastificazione garantisca il parametro qualitativo fissato e certificato maggiore uguale a 70.

A tal fine, e per la massima soddisfazione del consumatore, De Cecco da sempre è impegnato su due fronti:

- da un lato, il grano duro di alta qualità impiegato dall'Azienda proviene da Stati Uniti ed Australia. In particolare, in Arizona e California, De Cecco promuove una filiera ultra-trentennale, unica in Italia, grazie alla quale veicola sui campi le migliori

varietà, ne traccia gli spostamenti in purezza dai magazzini dei fornitori fino all'imbarco delle navi per il trasporto e l'arrivo nei silos di Fara San Martino. Si tratta di un imponente processo di importazione a cui vengono applicati severi controlli qualitativi eseguiti prima della macinazione, in conformità ai requisiti previsti dalle certificazioni aziendali, per garantirne la perfetta salubrità;

- dall'altro, l'investimento grande nella filiera italiana De Cecco del grano duro di alta qualità per migliorare la qualità dei grani nazionali a disposizione, da utilizzare per la produzione di pasta.

In particolare, i dati Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) sulle caratteristiche del grano duro riportano che il **contenuto medio di proteine del grano duro italiano si attesta al 12,28%, mentre De Cecco ha fissato una soglia di contenuto di proteine almeno pari al 14,50%.**



Grano duro utilizzato per la pastificazione

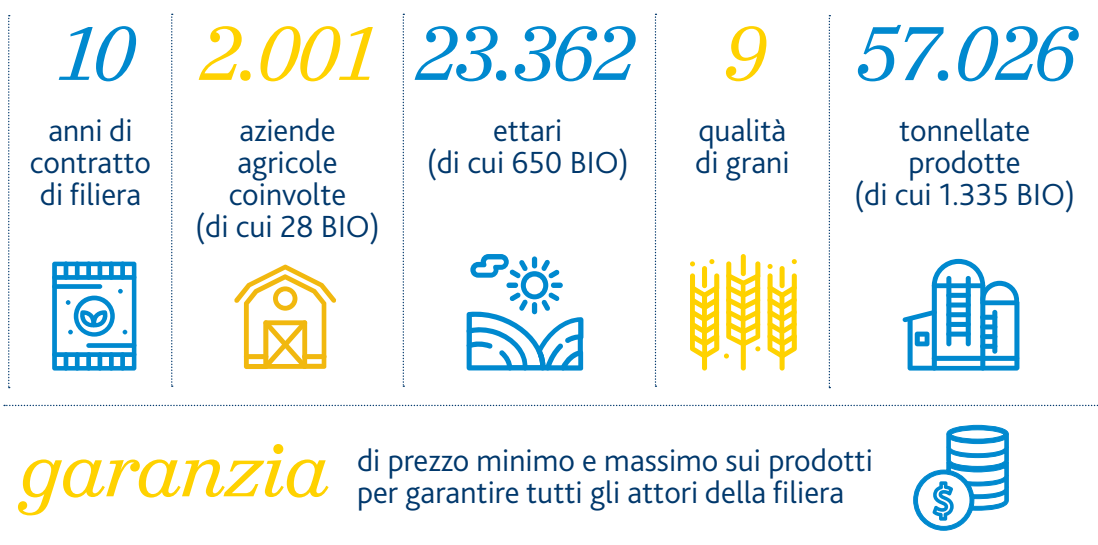


Tipi di grano

Purtroppo, non tutto il grano coltivato in Italia vanta le caratteristiche d'eccellenza richieste dalla De Cecco. Nonostante vocazione e tradizione agricola indiscusse, in Italia l'instabilità delle condizioni climatiche vanno ad influire sulla qualità del raccolto. Inoltre, il grano italiano copre solo il 70% del fabbisogno nazionale.

Pertanto, è necessario acquistare all'estero ricercando le migliori qualità da miscelare con il miglior grano italiano disponibile per arrivare alle caratteristiche qualitative attese per la pasta De Cecco. Attualmente i migliori grani esteri sono quelli della California, dell'Arizona e dell'Australia.

L'impegno di De Cecco in Italia per il grano duro italiano di alta qualità:



A tutta la sua filiera De Cecco chiede:



un grano che abbia un contenuto di proteine superiore a 14% e un valore di Indice di Glutine maggiore uguale a 70 nelle semole in pastificazione;



un grano che sia assolutamente salubre in termini di micotossine, pesticidi e metalli pesanti, che devono essere abbondantemente al di sotto dei limiti di legge;



l'utilizzo di determinate varietà scelte da De Cecco e di sementi certificate.

Fonti storiche* confermano che l'approccio di filiera non è nuovo per De Cecco, infatti già agli inizi del XX secolo il fondatore del pastificio

si accordava con gli agricoltori sulle forniture di grano, dando vita così a vere e proprie «protofiliere».

*Saggio storico "Il Cav. Filippo De Cecco e il grano duro teatino - dal Consorzio Granario al Contratto di Filiera (1913-1928)" disponibile c/o Monografie aziendali Università La Sapienza di Roma.

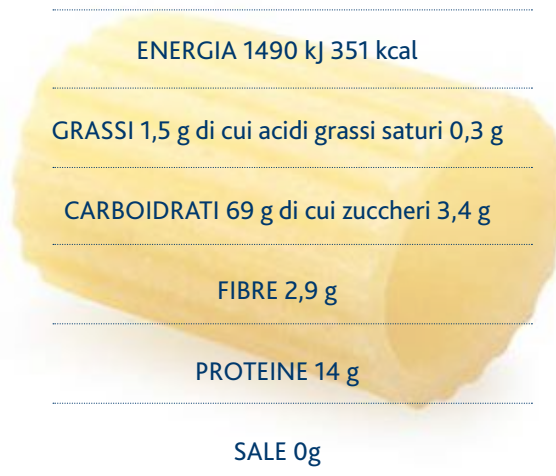
i VALORI *nutrizionali*

Il Decreto del Presidente della Repubblica n°187 del 2001 (art 6 comma 1) definisce la pasta di semola di grano duro quella ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

La nostra pasta di semola è **composta unicamente di semola e acqua con una percentuale di umidità inferiore a 12,5%.**

Le informazioni nutrizionali riportate si riferiscono alla pasta di semola di grano duro a marchio De Cecco prodotta nei due stabilimenti italiani.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g



ENERGIA 1490 kJ 351 kcal
GRASSI 1,5 g di cui acidi grassi saturi 0,3 g
CARBOIDRATI 69 g di cui zuccheri 3,4 g
FIBRE 2,9 g
PROTEINE 14 g
SALE 0g

una FILIERA *sostenibile*

I successi che in De Cecco conseguiamo regolarmente e con continuità da oltre un secolo non possono essere interpretati attraverso un'osservazione episodica di singoli progetti aziendali o di autonome strategie imprenditoriali. Essi sono il risultato di una visione sistemica dell'Azienda in cui ogni elemento facente parte del sistema è fondamentale per il perpetuarsi della sua attività imprenditoriale nel corso degli anni. Imprenditorialità basata sulla continua ricerca di qualità, e qualità determinata dalla accurata attivazione di una filiera di fornitura sostenibile e dalla attenzione alle esigenze dei

consumatori e di tutti gli attori rilevanti della filiera. Affinché questo sia possibile, crediamo che la crescita economica debba costantemente essere accompagnata da quella sociale oltre che dal rispetto dell'ambiente.

Da sempre quindi in De Cecco accompagniamo i nostri stakeholder, supportandoli nella loro evoluzione e nel loro sviluppo, sensibilizzandoli e rendendoli consapevoli delle nostre scelte in ambito ESG, affinché anche loro possano sentirsi parte e soprattutto attori di una comune crescita sostenibile.

LE CARATTERISTICHE DEL PROCESSO PRODUTTIVO:

il **METODO** *De Cecco*

Certificazione di Prodotto Agroalimentare - LIVELLO 2
Caratteristiche oggetto della Certificazione

MATERIE PRIME

La pasta è fatta con semola avente le seguenti caratteristiche:

- Resa tecnica di estrazione della semola dal grano: $\leq 67\%$
- Indice di glutine nelle semole in pastificazione: ≥ 70
- Percentuale semola sulle presse con granulometria > 400 microns: $> 40\%$

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE :**Impasto con acqua fredda, solo per pasta di grano duro**

Tutti ad esclusione di Fettuccine all'uovo con spinaci,
Tagliatelle all'uovo con spinaci (Matassine) e Lasagna
all'uovo con spinaci

 $< 15^{\circ}\text{C}$ **Tempi essiccazione**

- Pasta Lunga (inclusi nidi integrali) **>18 ore**
- Zite, mezze zite, zitone, candele e candele lunghe **>36 ore**
- Pasta corta **>9 ore**

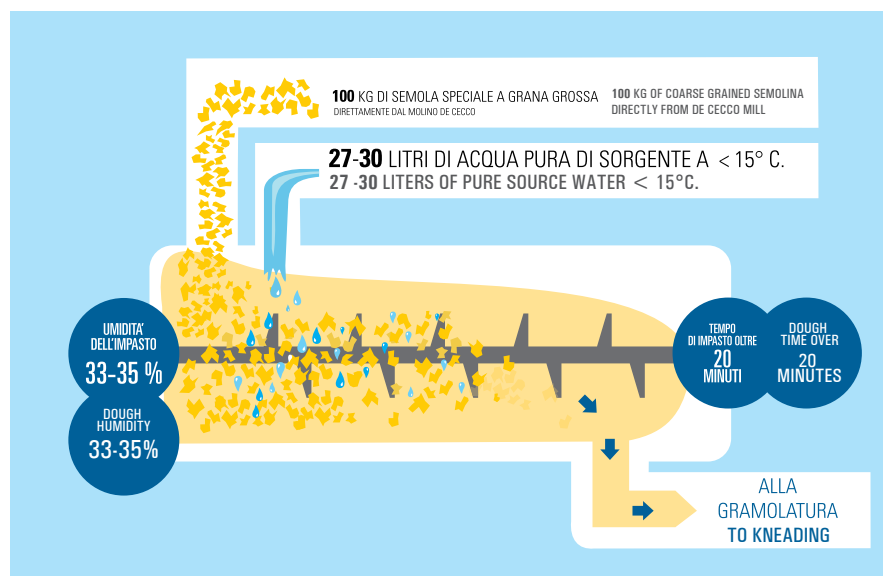
Prodotto Finito pasta di grano duro

Tenuta alla sovracottura rilevabile al viscoelastografo per
spaghetti, dopo il 20% in più del tempo di cottura completo

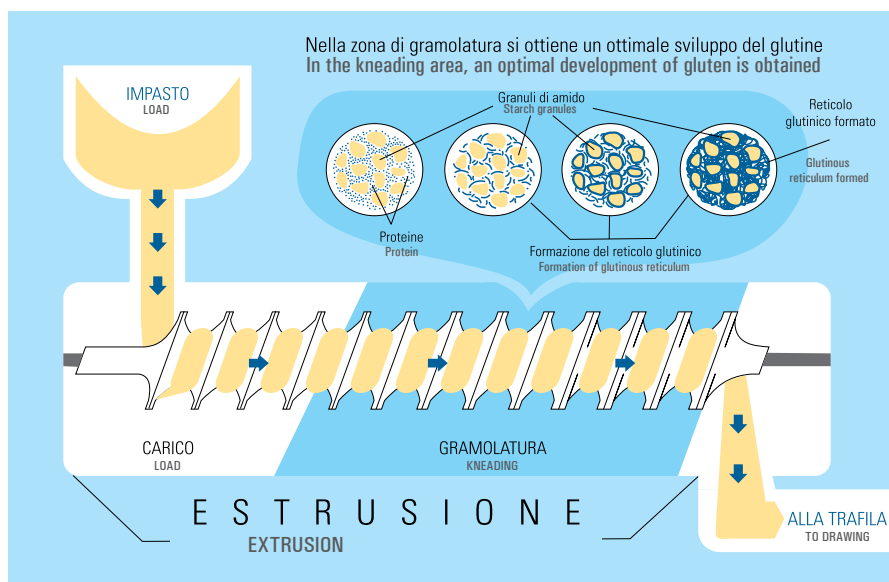
 $> 80\%$



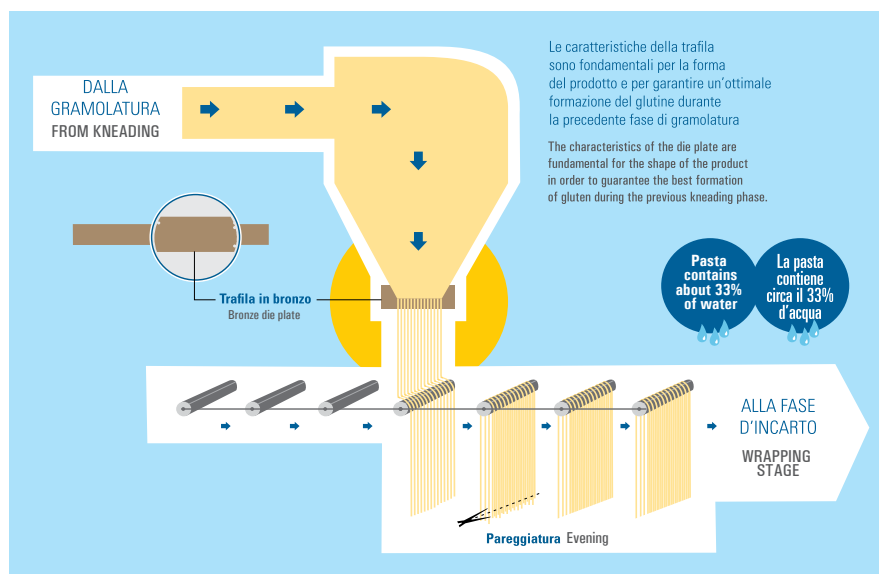
Il processo della produzione della pasta De Cecco, che parte dalla selezione del grano, dei migliori grani nazionali e del resto del mondo, e dalla loro molitura nel nostro molino nell'Unità Produttiva di Fara San Martino, prevede 4 fasi: **impasto**, **gramolatura**, **trafilatura** ed **essiccazione**.



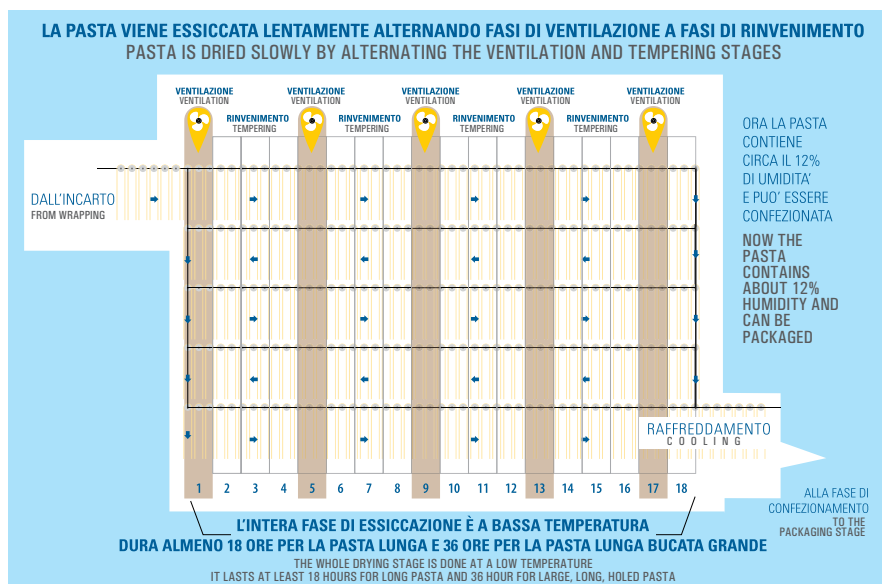
L'**impasto** si realizza in vasche impastatrici ad alberi rotanti, progettate per garantire un lungo tempo di lavorazione (superiore a 20 minuti, contro i 2-7 minuti di sistemi ad alta produttività), che è fondamentale per un'ottimale idratazione della speciale semola De Cecco. Questa semola, "a grana grossa" (il 40% con diametro maggiore di 400 micron), viene impastata con acqua fredda in quantità elevata (27-30 litri ogni 100 kg di semola), per conferire all'impasto un'umidità del 33-35%, contro il 28-30% di altri sistemi di pastificazione.



L'elevata umidità dell'impasto ha lo scopo di favorire un ottimale sviluppo del glutine durante la **gramolatura**, che avviene all'interno della vite di estrusione. L'energia sviluppata durante l'estrusione permette la formazione di nuovi legami fra le molecole delle proteine con la formazione del glutine. Il glutine deve essere forte e ben sviluppato in modo da formare una maglia che avvolge i granuli di amido. Solo così, con l'essiccazione lenta, si può garantire una qualità di cottura eccellente. L'impasto, per estrusione controllata (calibrando il giusto equilibrio tra trafila, pressione d'uscita e velocità di trafilatura), passa poi attraverso la trafila.



Con la **trafilatura** si ottiene il formato di pasta desiderato grazie all'estrusione dell'impasto che, spinto verso una piastra con inserti specifici per ciascun formato, conferisce la caratteristica forma e la giusta ruvidità alla pasta. All'uscita della trafila, la pasta contiene circa il 33% di acqua. Da questo momento inizia il processo di essiccazione che ha lo scopo di eliminare l'acqua dalla pasta, fino ad un contenuto inferiore al 12.5%, consentendone la conservazione.

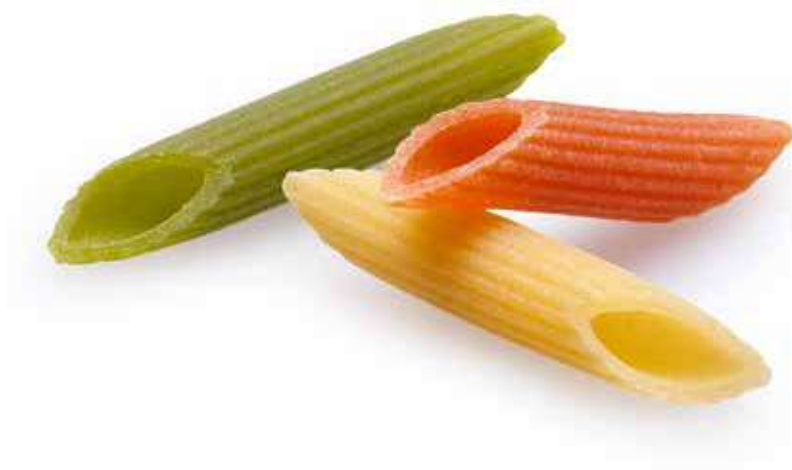


L'**essiccazione** è da sempre considerata la fase più cruciale e difficoltosa di tutto il processo e incide in modo significativo sulla qualità della pasta.

Oggi può essere fatta in due modi distinti:

- **essiccazione lenta a bassa temperatura tipica di De Cecco** e di alcuni piccoli produttori;
- essiccazione rapida ad alta temperatura, applicata oramai da quasi tutta l'industria pastaia fin dagli anni '80-'90 del secolo scorso (articoli Pagani 2013, Giannetti 2014).





4. PERSONE

le NOSTRE Persone

Saper fare, con qualità e passione; queste sono le caratteristiche del Gruppo De Cecco perché questi sono gli aspetti più importanti che identificano le persone che lavorano con noi.

Saper fare

nasce dalle competenze produttive e manageriali delle persone, destinato a crescere costantemente vivendo ogni giorno le sfide e le opportunità che solo un grande Gruppo internazionale può offrire.



Qualità

è un'impostazione che contraddistingue da sempre De Cecco, è la base del rapporto con i nostri clienti, ed è la condizione necessaria per poter offrire il meglio delle proprie potenzialità nel lavoro. La qualità del nostro prodotto nasce dalla qualità del lavoro delle nostre persone; ognuna di esse ricerca il miglior risultato nelle

Passione

è il motore dello sviluppo di una piccola azienda familiare in una grande realtà internazionale, la passione è ciò che potrete respirare entrando entrando in fabbrica o in uno dei nostri uffici, la passione è ciò che vedrete guardando ognuna delle persone che in De Cecco lavorano quotidianamente.

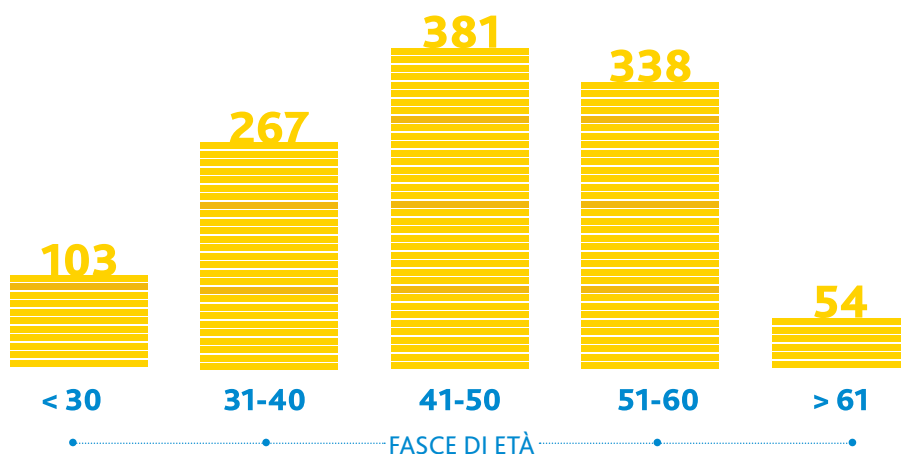
proprie attività, dalla selezione delle materie prime, al processo produttivo, fino alla gestione efficace, corretta e trasparente delle attività tipiche di un grande Gruppo.

Condivisione dei valori, fiducia tra Società e dipendenti creano un ambiente di lavoro ottimale, che ha permesso a De Cecco di ottenere dei riconoscimenti importanti, a seguito di ricerche condotte dall'Istituto Tedesco Qualità ITQF in collaborazione con La Repubblica.



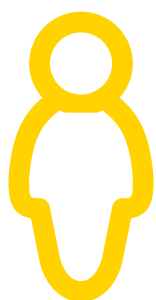


La composizione dei dipendenti per età anagrafica rispecchia l'equilibrio del Gruppo, che guarda al futuro rispettando la tradizione:



NUMERO DI PERSONE IN ITALIA

APPRENDISTI



15

*TEMPO
DETERMINATO*



19

*TEMPO
INDETERMINATO*



875

TIROCINANTI



8

La gestione sostenibile promossa da De Cecco coinvolge direttamente i nostri dipendenti, tra i primi destinatari delle azioni di tutela e sviluppo. De Cecco è stato il primo produttore

di pasta al mondo ad ottenere nel 2005 la certificazione SA8000, che tra i tanti aspetti relativi alla sostenibilità attesta che il nostro Gruppo:

- non fa ricorso al lavoro minorile;
- non impiega persone che non siano libere di interrompere il contratto di lavoro, come previsto dalla normativa;
- garantisce un ambiente di lavoro sicuro e salubre;
- non vieta, ostacola o penalizza l'attività sindacale;
- seleziona i lavoratori esclusivamente in base alle competenze e capacità richieste, offrendo loro pari possibilità e condizioni; incoraggia le relazioni interpersonali basate sul reciproco rispetto;
- ammette esclusivamente quelle pratiche disciplinari previste dalla legge e conseguenti a comportamenti di grave negligenza o dolo;
- adotta l'orario di lavoro previsto dalla normativa vigente; le prestazioni straordinarie, nei limiti di quanto previsto dalla legge, sono contrattate con la RSU (Rappresentanza Sindacale Unitaria), sono volontarie e con retribuzione superiore;
- assicura ai lavoratori le condizioni economiche per una vita dignitosa.

la **CULTURA** aziendale: UNA VISIONE ETICA DELL'IMPRESA

In De Cecco siamo promotori di una cultura e di un ambiente sempre più internazionale che segue e sostiene la crescita del Gruppo, senza mai dimenticare le nostre radici.



De Cecco ha voluto ufficializzare la propria visione nel Codice Etico e nella Politica per la Responsabilità Sociale, chiarendo a chiunque intende operare con il Gruppo, quali sono i valori che ispirano l'azienda ed i dipendenti, gli stessi valori che ci si aspetta vengano fatti propri da ogni interlocutore.

I dipendenti in primis, nel dovuto rispetto della legge e delle normative vigenti, adeguano le proprie azioni ed i propri comportamenti ai principi, agli obiettivi e agli impegni previsti dal Codice Etico. Il personale del Gruppo sposa i valori aziendali, primo tra tutti la qualità del

prodotto. Ognuno si impegna ogni giorno per contribuire non solo a rispettarla, ma a migliorarla. In De Cecco sappiamo che la crescita è sostenibile se crea ricchezza duratura non solo per l'azienda stessa e per gli azionisti, ma anche per i dipendenti e per il territorio in cui opera.

Non solo come Gruppo, quindi, ma anche singolarmente, nelle nostre persone, a tutti i livelli, cresce sempre di più la consapevolezza dell'importanza della sostenibilità e questo si traduce in un impegno singolo e collettivo nel trovare nuove soluzioni orientate al futuro, allo sviluppo sostenibile.

BENESSERE ORGANIZZATIVO e sviluppo DEL personale

L'attenzione verso i dipendenti è un elemento chiave della sostenibilità e dello sviluppo del Gruppo De Cecco, per questo motivo viene posta particolare attenzione al benessere delle persone, attivando soluzioni che rendano più positivo il clima aziendale e facilitino il bilanciamento tra vita personale e lavorativa, nonché percorsi di crescita professionale per acquisire nuove competenze o migliorare quelle già esercitate. L'emergenza pandemica da Sars Covid-19 ha reso necessario anche in De Cecco trovare

nuove soluzioni operative ed organizzative per garantire la sicurezza delle persone. Tra queste, la possibilità del lavoro agile, soluzione già in fase di sperimentazione, che, attuata secondo modalità che ne garantiscano la giusta efficienza e anche la salvaguardia degli aspetti sociali del vivere il lavoro con i colleghi, si è rivelata efficace in un momento drammatico della storia dell'umanità, contribuendo, in generale, al miglioramento del benessere lavorativo.

4.3.1

Formazione e sviluppo del personale

La formazione in De Cecco è una costante nella vita e nella crescita personale e professionale di ogni dipendente. De Cecco considera il principio dell'apprendimento permanente, il life long learning, un elemento imprescindibile per la valorizzazione professionale delle persone, e elemento di resilienza e vantaggio competitivo per l'azienda.

GLI STRUMENTI DI EROGAZIONE DELLA FORMAZIONE

Corporate Digital Academy De Cecco

Ambiente virtuale interattivo bilingue,
integrato con la piattaforma Webex

Virtual Class Room per attività formative
a distanza

Library di oltre 100 corsi disponibili

Fase di on boarding con programmi blended
di inserimento in azienda e di introduzione
alla mansione

Digital Signage System

Complesso di bacheche a schermo
tradizionale e touch con dotazioni
di Totem in tutti i reparti produttivi per
facilitare la fruizione dei corsi anche
da parte del personale impiegato
sulle linee di produzione e rendere la
comunicazione interna più fluida,
efficace e pervasiva in tutti
i dipartimenti dell'Unità Produttiva

Le competenze gestionali e produttive sono state l'elemento essenziale che ha consentito la crescita di De Cecco in questi anni, che si è tradotta nelle scelte giuste ed in una qualità sempre riconosciuta dai clienti. Il nostro Gruppo è all'avanguardia nell'adottare nuove tecnologie e soluzioni, creando un ambiente stimolante per mettersi alla prova ed essere protagonisti dell'innovazione.



Tempo medio di formazione
per dipendente

30 ORE

GLI OBIETTIVI DELLA FORMAZIONE:

Upskilling

- formazione tecnico-operativa connessa alla produzione e all'innovazione tecnologica;
- formazione area commerciale sul Metodo De Cecco e su argomenti più specificamente connessi al mercato e alla vendita (omnichannel, relazione con il cliente, negoziazione);

Reskilling

- aggiornamento normativo in ambito di D.Lgs 231 e GDPR
- salute e sicurezza sul posto di lavoro
- standard certificativi
- sviluppo competenze di prodotto e cultura organizzativa

Emergenza COVID

- approfondimenti specifici tecnico-comportamentali per garantire la maggior sicurezza possibile per le persone e per l'Azienda.

Inoltre, dal 2020, abbiamo attivato un percorso formativo pluriennale strutturato, di approfondimento sui temi della sostenibilità, dello sviluppo sostenibile e dell'economia circolare che ha coinvolto in primis i Manager aziendali.

Obiettivi:

aggiornamento continuo, stimolo a nuove azioni di miglioramento verso gli obiettivi dell'agenda ONU 2030, consolidamento e rafforzamento dell'impegno su questi temi attualissimi e da sempre connaturati nel DNA del Gruppo.

Salute^eSICUREZZA

De Cecco ha impostato ogni attività lavorativa per garantire i massimi livelli di tutela della salute e sicurezza sia per i propri dipendenti sia per chiunque acceda nei nostri luoghi oppure operi nelle sedi aziendali. Oltre agli obblighi di legge da osservare scrupolosamente e con efficacia in conformità alle leggi vigenti, il Gruppo persegue un'azione di monitoraggio e miglioramento continuo per incrementare i propri standard di sicurezza, attraverso un'analisi costante dei rischi associati alle attività realizzate e la relativa individuazione di nuove soluzioni innovative sia operative che organizzative.

L'importanza della salute e sicurezza per De Cecco è ulteriormente avvalorata dalla presenza nel Codice Etico di un'intera sezione dedicata a questo ambito, in cui si legge che l'azienda garantisce un ambiente di lavoro sicuro attraverso la promozione ed il consolidamento di una cultura della sicurezza, sviluppando la consapevolezza dei rischi e promuovendo comportamenti responsabili da parte di tutti i dipendenti; inoltre, opera costantemente per tutelare, soprattutto con azioni preventive, la salute e la sicurezza dei lavoratori anche attraverso l'elevazione degli standard di riferimento.

Per un'efficace gestione della sicurezza sono attuati interventi sia tecnici sia volti ad assicurare:

- **l'introduzione di un sistema integrato di gestione dei rischi e della sicurezza;**
- **analisi dei processi e dei rischi per garantire la business continuity e con massima attenzione e cura rivolte alle risorse da proteggere;**
- **l'adozione di tecnologie all'avanguardia;**
- **il controllo e l'aggiornamento continuo di strumenti e metodi di lavoro;**
- **l'apporto di interventi formativi e di comunicazione con il coinvolgimento attivo dei dipendenti.**

In Italia, dove hanno sede le due uniche Unità Produttive De Cecco, le società hanno incluso nel sistema di governance tutte le figure previste dal D.Lgs 81/08 ed attuato le azioni formative ed informative previste.

Focus Covid-19

De Cecco, dai primi momenti in cui è risultato chiaro il rischio conseguente al virus Covid-19, ha attivato immediatamente un canale di comunicazione e collaborazione con il sistema sanitario per mettere in campo le azioni più idonee a mitigare il rischio di contagio. De Cecco è stata, inoltre, la prima azienda italiana del settore agroalimentare ad intraprendere una valutazione indipendente dell'efficacia delle misure e dei processi adottati per prevenire e mitigare i rischi da contagio da Covid-19.

In aggiunta, e spesso in anticipo rispetto alle previsioni normative previste dai singoli Paesi in cui opera, De Cecco ha scelto di adottare ed implementare le misure di sicurezza anti Covid-19 previste dalla metodologia My Care dell'ente di certificazione DNV-GL. L'implementazione concreta di tale metodologia ha consentito una maggiore sicurezza e garanzia per tutte le persone che hanno operato nelle nostre sedi, dai dipendenti agli operatori di società esterne e fornitori.

Tra le principali azioni adottate:

- **Obbligo di controllo della temperatura attraverso termo scanner posizionato in tutte le portinerie;**
- **Obbligo all'ingresso di passaggio ai gate di sanificazione indumenti e scarpe;**
- **Posizionamento di schermi protettivi in tutti gli open space e nelle sale di ristoro aziendali;**
- **Disponibilità di gel igienizzanti e lavamani in tutti gli ambienti: reparti operativi, spogliatoi, uffici e magazzini;**
- **Obbligo di utilizzo delle mascherine;**
- **Aggiornamenti continui ai lavoratori sugli sviluppi dei decreti e delle conseguenti direttive aziendali;**
- **Realizzazione di aree dedicate di ristoro e servizi per i fornitori e gli autisti;**
- **Creazione di un piano di audit specifico e periodico sull'efficienza ed efficacia delle procedure anticontagio adottate;**
- **Polizza assicurativa ad hoc stipulata dall'Azienda a favore dei lavoratori;**
- **Nomina di un team dedicato per il monitoraggio ed il miglioramento continuo delle azioni intraprese.**

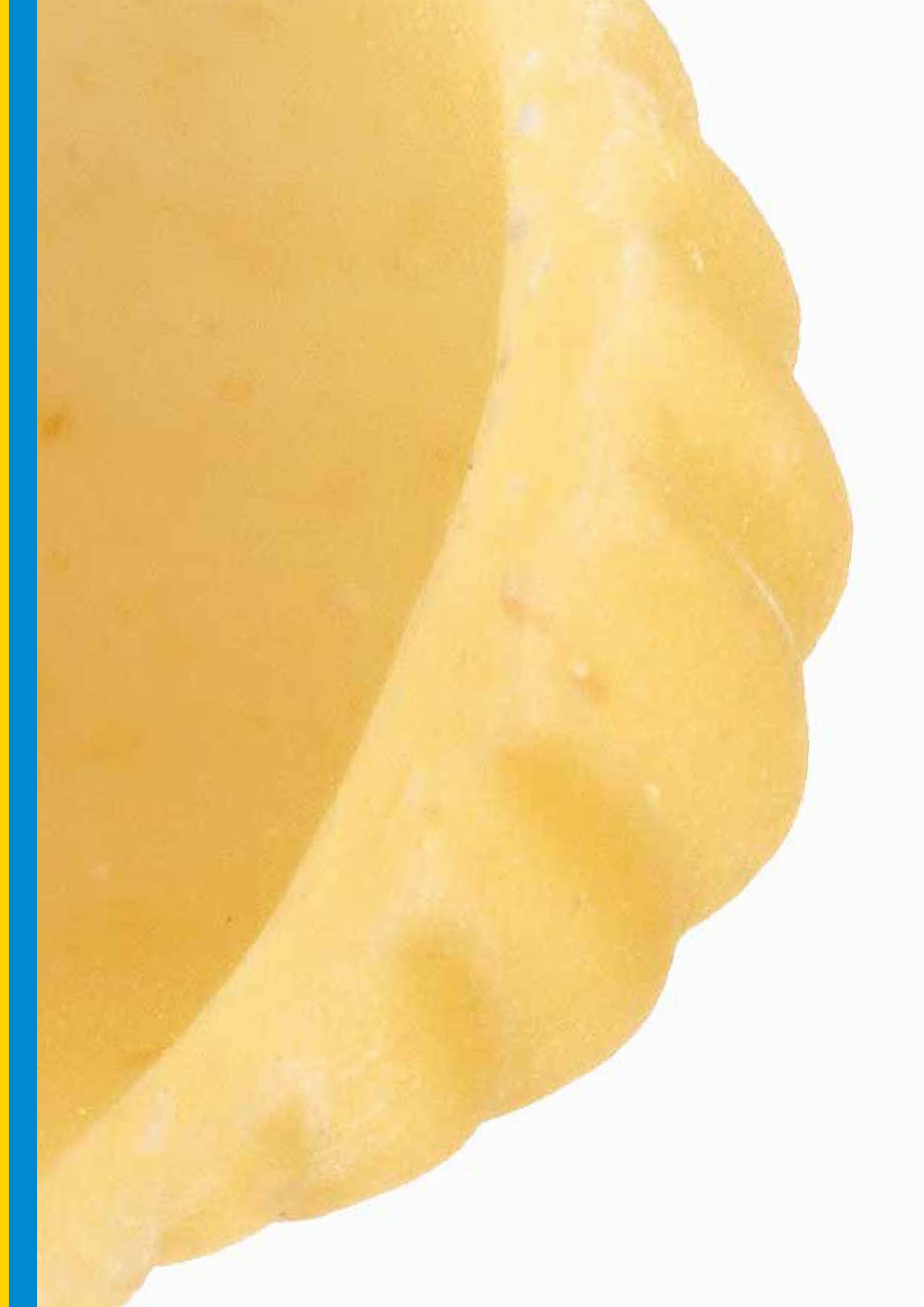
La verifica dell'effettiva efficacia ed efficienza delle azioni intraprese, e della corretta applicazione delle metodologie previste, è stata effettuata da DNV-GL Business Assurance, tra i leader mondiali degli enti di certificazione ed evoluzione digitale dei servizi di sicurezza.

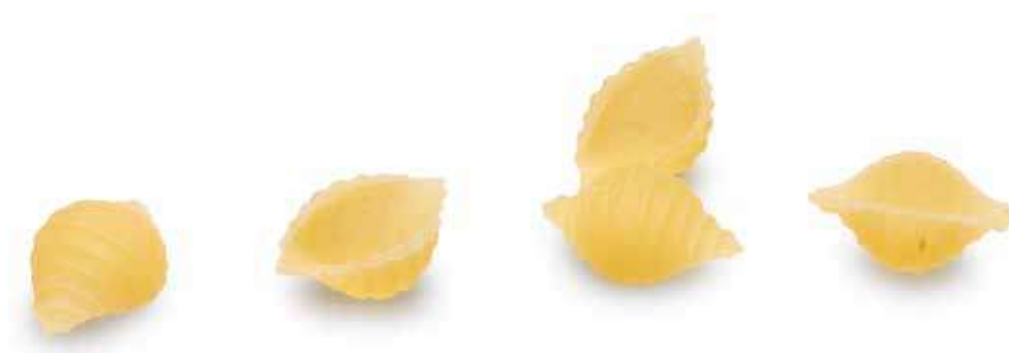
Tutti i dati oggetto dell'attività di verifica sono conservati e non modificabili grazie alla tecnologia blockchain, e resi fruibili in massima trasparenza per mezzo di un QR Code dedicato.



Per rafforzare le azioni di tutela della salute dei dipendenti e la salubrità degli ambienti di lavoro, dall'inizio della pandemia e per tutto il 2021, De Cecco ha previsto per tutte le aziende del Gruppo, in regime di convenzione e con costi ad esclusivo carico dell'azienda, lo screening della popolazione lavorativa nei mesi di marzo e agosto 2021 oltre che il monitoraggio costante mediante tamponi molecolari per i propri dipendenti da effettuarsi al termine della

quarantena per Covid, al rientro dall'estero nonché ogni qualvolta se ne verificasse la necessità anche a seguito di contatti stretti con positivi. Grazie all'implementazione di queste soluzioni ed al contributo dei nostri dipendenti e di tutte le persone che operano nelle nostre sedi, abbiamo mitigato con grande efficacia il rischio da Covid-19, riuscendo a non interrompere mai la produzione e garantendo così la massima sicurezza anche per le famiglie dei dipendenti.





5. AMBIENTE

la TUTELA DELL'ambiente

Come azienda nata nel cuore di un parco naturale, alle pendici della Majella, abbiamo definito ed attuiamo una **strategia di tutela dell'ambiente basata sul rispetto degli elementi naturali in cui è integrata, sulla compliance con le normative vigenti in materia di ambiente, sull'adozione di**

specifiche policy e sull'adesione a standard internazionali di gestione ambientale.

A supporto di tali misure, effettuiamo un monitoraggio continuo dell'impatto delle nostre attività sull'ambiente, e definiamo e perseguiamo obiettivi di miglioramento continuo.

5.1.1

Policy e procedure aziendali per la tutela dell'ambiente e del territorio

De Cecco aderisce agli **Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite** nel favorire un uso sostenibile dell'ecosistema e assecondare modelli sostenibili di produzione.

La nostra azienda è, inoltre, in linea con i target del **New Green Deal** europeo in merito all'impegno verso un'industria per un'economia

più pulita e circolare, principi rafforzati anche a livello Nazionale dalle misure del **PNRR – Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza.**

Potendo disporre di centrali idroelettriche di proprietà dal 1905, autoproduciamo, ed utilizziamo per una parte dei nostri consumi di elettricità, energia da fonti rinnovabili.



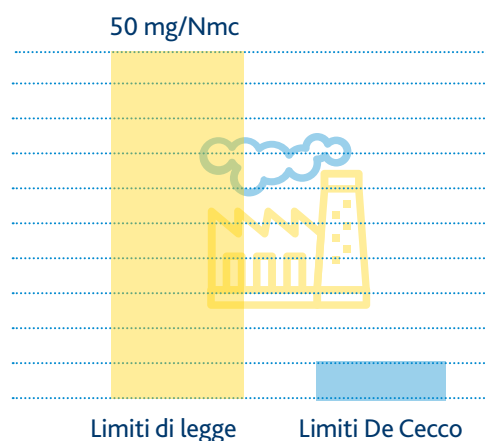
Centrale idroelettrica De Cecco a Fara San Martino in località Viscardi.





Generatori di corrente all'interno della centrale idroelettrica.

Inoltre, per minimizzare le emissioni di polveri in atmosfera, prodotte dal molino, utilizziamo i migliori filtri a maniche disponibili sul mercato. In questo modo, riusciamo a contenere queste **emissioni ad un decimo della soglia di 50 mg/Nmc stabilità dalla legge.**



Negli anni '90 abbiamo realizzato un impianto di depurazione privato di tipo biologico, dimensionato per il doppio del reale afflusso di acque reflue di scarico, abbiamo sostituito i combustibili inquinanti con gas metano. Per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, abbiamo definito una procedura di selezione e qualifica molto esigente ed attivato collaborazioni per aumentare sempre di più la percentuale di rifiuti a recupero.

In coerenza con tale visione, già dal 2007, abbiamo implementato un **Sistema di Gestione Ambientale** certificato secondo la norma internazionale **UNI ISO 14001** ponendo tra i nostri obiettivi di miglioramento dei processi aziendali tutti gli impatti, in ottica di miglioramento continuo.

Inoltre, pubblichiamo da diversi anni la

Dichiarazione Ambientale di Prodotto (EPD) per la pasta di semola, per la pasta all'uovo e per l'olio.



Questo documento quantifica l'impatto ambientale del prodotto in esame "dal campo alla tavola". E, infatti, la EPD si basa sulla **Valutazione del Ciclo di Vita del prodotto (LCA)** e prende in considerazione i consumi di risorse naturali necessarie (acqua, energia, materie prime) e le immissioni nell'ambiente (dalla CO₂ ai rifiuti), a partire dalla coltivazione agricola fino al conferimento/riciclo degli imballi. La EPD è una ulteriore evidenza sia del nostro presidio degli impatti ambientali sia della nostra attenzione a comunicare in modo oggettivo, quindi, anche tecnico se necessario, ma proprio per questo trasparente, gli effetti delle nostre attività, dimostrando piena consapevolezza e competenze nella gestione dei programmi di

minimizzazione degli impatti ambientali.

Nel 2021, De Cecco è stata premiata come una delle aziende italiane più sostenibili con il **Sigillo Green Star Sostenibilità**, attestazione che premia le imprese sostenibili e green su base di un'analisi globale condotta sul web dall'Istituto tedesco qualità e finanza (Itqf) attraverso il metodo scientifico del social listening.

Si tratta della più grande ricerca sulla reputazione on line mai realizzata in Italia sulla sostenibilità.



5.1.2

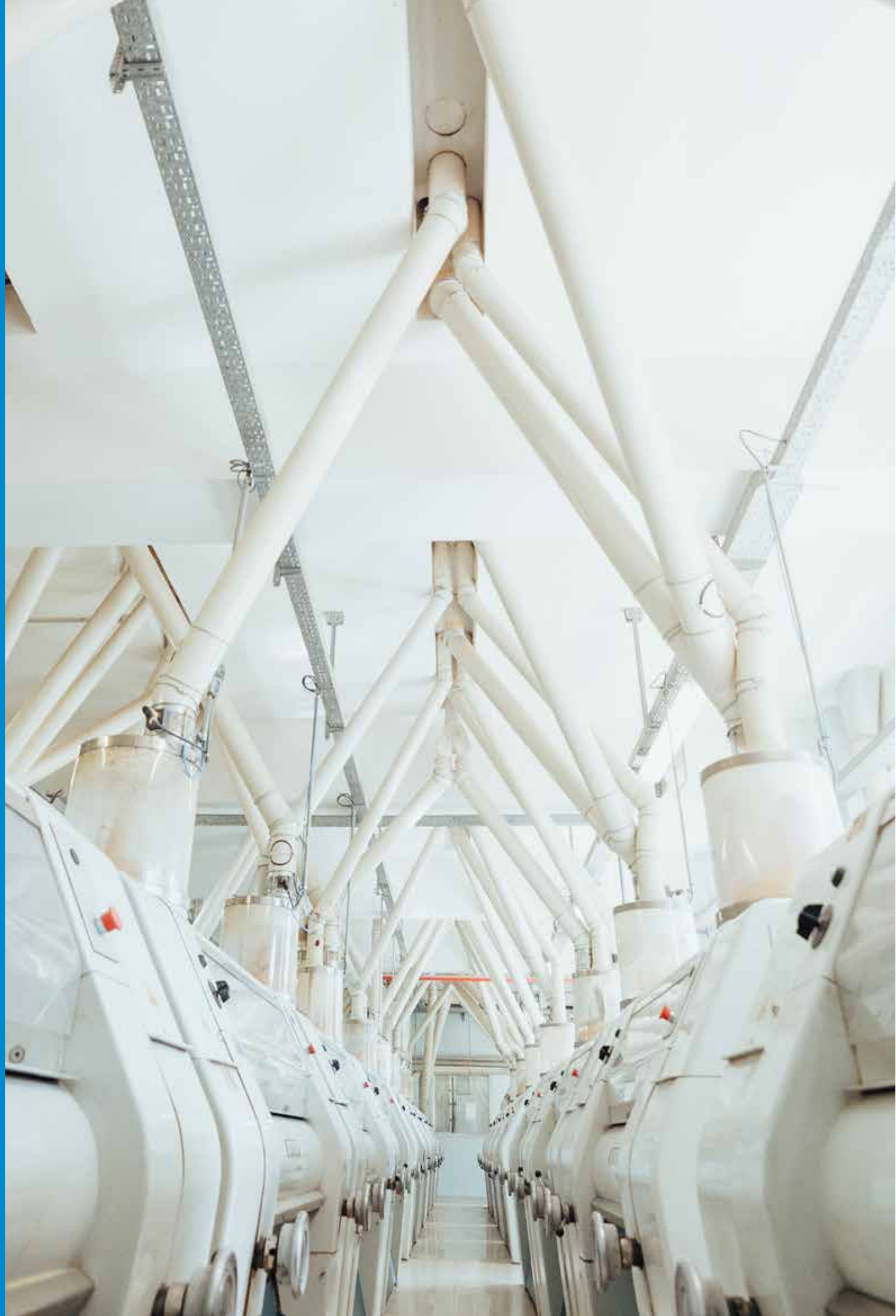
La tutela dell'ambiente come opportunità

Il legame di De Cecco con il suo ambiente naturale è un rapporto unico e originale che per l'Azienda si traduce in un dna di sensibilità e rispetto particolari. Da sempre, infatti, ci troviamo a gestire l'equilibrio tra ambiente e attività produttiva e lo facciamo con la consapevolezza che tutelare l'ambiente è un dovere da cui deriva la possibilità di esserci e l'opportunità del futuro: la prosperità.

Il periodo storico in cui viviamo ci pone davanti a sfide globali, come quella attuale della lotta al cambiamento climatico. Il processo di transizione verso un'economia verde, in linea con gli obiettivi dell'**Agenda ONU 2030**, di cui l'Europa si è fatta portavoce a livello internazionale con il **New Green Deal**, costituisce per noi non soltanto l'espressione di una volontà comunitaria tesa a perseguire la tutela del nostro ecosistema, ma anche rappresenta la roadmap di un

percorso evolutivo incrementato dal progresso, dall'innovazione e la ricerca, dall'applicazione delle nuove tecnologie, fondamentali alla base della transizione verso un'economia green: come l'acqua, l'economia green oggi è un fattore di resilienza a livello globale. Ecco perché vogliamo essere un'Azienda protagonista di questo cambiamento impegnandoci, come, del resto, storicamente abbiamo sempre fatto, investendo socialmente ed economicamente nella tutela dell'ambiente. Perché cambiamento significa per De Cecco evoluzione e l'evoluzione porta con sé sempre un'opportunità anche di business attraverso l'esplorazione di nuovi mercati e la capacità di rispondere ai nuovi bisogni ed aspettative emergenti.

Nel cambiamento, la sfida è ricercare ogni volta un nuovo equilibrio tra la dimensione economica, quella sociale e dell'ambiente.



la CIRCULARITÀ DEI processi di PRODUZIONE

L'impegno costante è quello di rendere la produzione nei nostri stabilimenti sempre più circolare e meno impattante. Circolarità e attenzione all'ambiente caratterizzano, infatti,

ogni fase del processo produttivo, dallo scarico ed insilaggio dei grani, all'attività molitoria alla produzione e confezionamento del prodotto.

5.2.1

Principali categorie di rifiuti prodotti

La gran parte dei rifiuti che produciamo deriva dai processi produttivi primari. Vi sono, tuttavia, rifiuti che derivano anche dai processi aziendali di supporto. Di seguito, le principali categorie di rifiuti prodotti, suddivise per ambiti di provenienza.



SOLIDI

- Rifiuti solidi della molitura e della produzione di pasta

Il molino produce principalmente imballaggi di scarto provenienti dall'insacco dei prodotti venduti, mentre i rifiuti prodotti dal pastificio provengono per la quasi totalità da imballaggi in carta, cartone o plastica di scarto dai reparti di confezionamento e magazzino.

- Rifiuti solidi delle operazioni di manutenzione

Le normali operazioni di manutenzione (sostituzione o riparazione) realizzate nei complessi industriali producono dei materiali solidi di scarto che riguardano principalmente cavi elettrici e tubi fluorescenti dei neon di illuminazione e metallo riciclabile.

- Rifiuti solidi consumabili

Tutte le cartucce ed i toner delle stampanti.



LIQUIDI

- Rifiuti liquidi della molitura e della produzione di pasta

Nel reparto confezionamento si raccolgono i liquidi che sono serviti per il lavaggio dei timbratori ad inchiostro, ed i nastri inchiostriati.

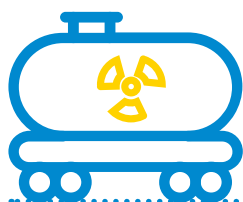
- Rifiuti liquidi delle operazioni di manutenzione

Le normali operazioni di manutenzione (sostituzione o riparazione) realizzate nei complessi industriali producono olio lubrificante esausto.



FANGHI DI RISULTA DELLA DEPURAZIONE

Questa categoria di rifiuti è composta dai fanghi in eccesso risultanti all'attività del depuratore aziendale.

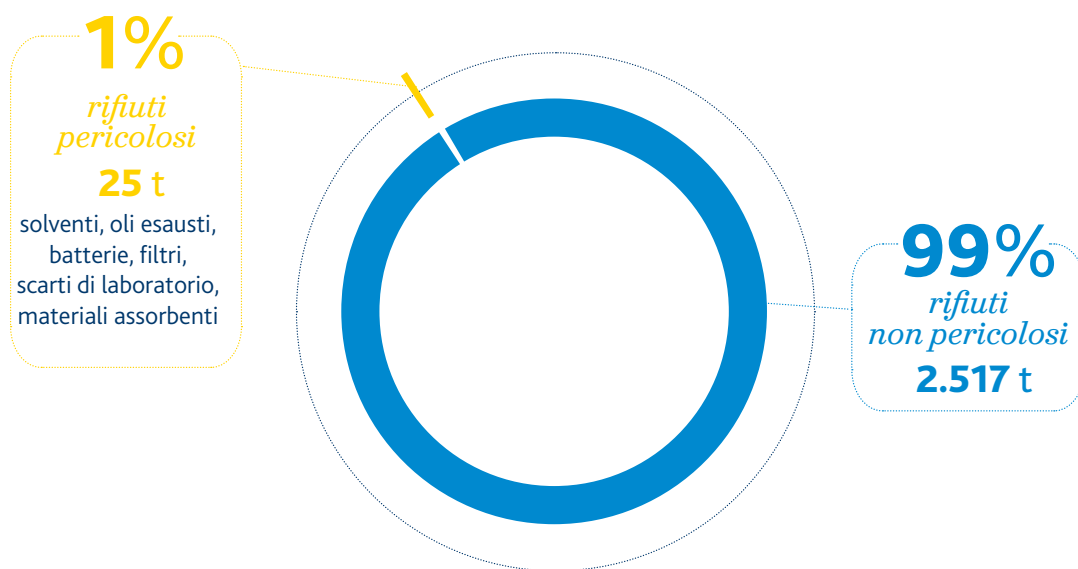


RIFIUTI PERICOLOSI

Il Reparto Controllo Qualità, nell'effettuare tutti i controlli sulle materie prime e sui prodotti finiti, utilizza solventi e reagenti che comportano la produzione di modeste quantità di rifiuti pericolosi.

Nel corso del 2021 la produzione di rifiuti provenienti dagli stabilimenti di Fara San Martino ed Ortona si è attestata sulle 2.542,20 Tonnellate di rifiuti delle quali **meno dell'1% è rappresentato da rifiuti pericolosi.**

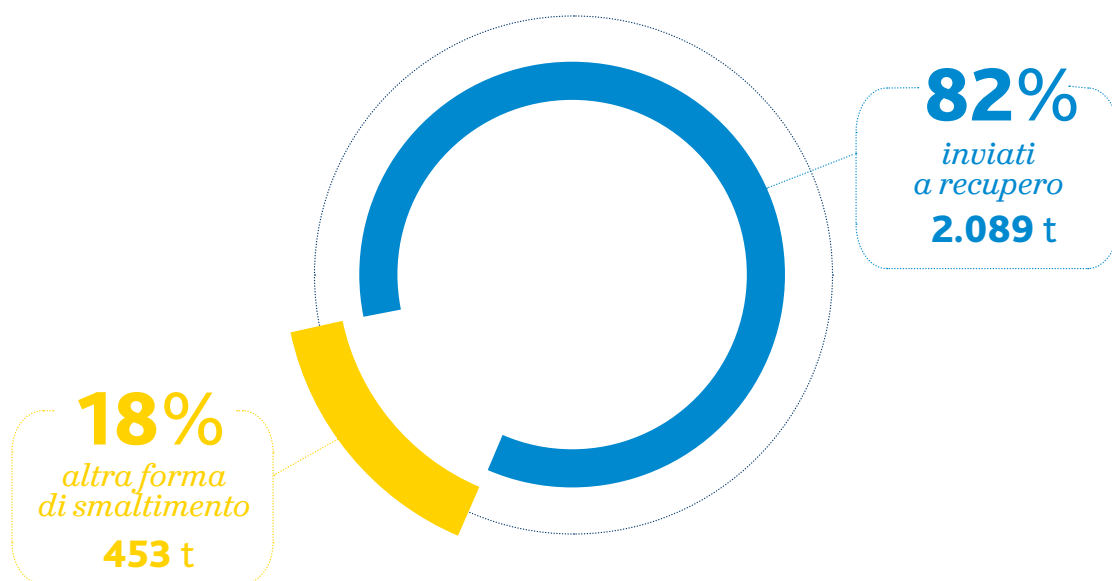
RIFIUTI GENERATI NEL 2021 - STABILIMENTI PRODUTTIVI



È importante sottolineare come nel 2021 **oltre l'80% dei rifiuti prodotti è stato avviato al recupero ed al riciclo:** un obiettivo ambientale importante che ci eravamo dati nel 2020 e che grazie all'impegno collettivo abbiamo raggiunto.

I rifiuti che non vengono avviati al recupero ed al riciclo sono tipicamente smaltiti attraverso i canali ordinari e, laddove previsto, conferiti a smaltitori autorizzati.

RIFIUTI PER METODO DI SMALTIMENTO 2021 - STABILIMENTI PRODUTTIVI



Riciclo, recupero e smaltimento

Nel definire le policy di gestione dei rifiuti e del loro riciclo e recupero, oltre che al pieno rispetto delle norme di legge, ispiriamo il nostro operato a criteri di:

- eliminazione di ogni danno per la salute e l'incolumità della collettività;
- eliminazione dei rischi di inquinamento o di degrado del paesaggio;
- promozione di sistemi produttivi all'avanguardia, progettati per ridurre a monte la produzione di rifiuti/scarti oppure per ottimizzazioni ai fini di recupero, e riciclo degli stessi.

In questa ottica, fra le procedure del Sistema di Gestione Ambientale, ce n'è una dedicata alla gestione dei rifiuti in cui, per ogni categoria, sono definite le attività, i contenuti documentali, i ruoli e le responsabilità del personale preposto. Di seguito le modalità di trattamento in base alle categorie individuate.

Rifiuti solidi della molitura e della produzione di pasta

Raccolta differenziata nei reparti produttivi.

Deposito temporaneo in Platee Ecologiche all'esterno.

Per alcune tipologie di rifiuti (carta, cartone e polipropilene) il deposito temporaneo si effettua accatastando ordinatamente le balle di materiale cernito, pressato, fasciato e posto su pallet.

Controllo costante della raccolta differenziata da parte di personale dedicato.

I rifiuti appartenenti a questa categoria sono tipicamente avviati al recupero ed al riciclo.

Rifiuti solidi delle operazioni di manutenzione

I rifiuti appartenenti a questa categoria vengono tipicamente smaltiti all'interno del ciclo di gestione dei rifiuti aziendali, e differenziati per tipologia e posti all'esterno del fabbricato nelle Platee Ecologiche. Il metallo risultante dalle operazioni di manutenzione viene invece avviato al riciclo.

Rifiuti liquidi della molitura e della produzione di pasta

Questa tipologia è costituita da rifiuti non pericolosi che vengono smaltiti in discarica.

Rifiuti solidi Consumabili

Questi rifiuti vengono conferiti a smaltitore autorizzato al loro recupero.

Rifiuti pericolosi

Questi rifiuti vengono conferiti a smaltitore autorizzato dopo essere stati stoccati temporaneamente in un apposito locale esterno, dotato di vasca di contenimento di opportuno volume.

Rifiuti liquidi delle operazioni di manutenzione

Sono gli olii lubrificanti esausti, che vengono stoccati in appositi contenitori e successivamente smaltiti secondo le disposizioni di legge.

Fanghi di risulta della depurazione

Questo tipo di fanghi, dopo aver subito un processo di inspessimento, viene prelevato da un autospurgo per essere smaltito in discarica.

È importante precisare che le attività aziendali non prevedono nessuna fase in cui ci siano emissioni al suolo.

RISORSE *idriche*

Nel nostro processo produttivo implementiamo un sistema di gestione delle risorse idriche volto all'utilizzo consapevole ed ottimizzato dell'acqua utilizzata. L'acqua è al centro dell'attività produttiva di De Cecco e, da parte nostra, è prioritario gestirla in maniera responsabile e sostenibile.

Per questo **gli stakeholder vengono continuamente sensibilizzati sul corretto utilizzo delle risorse idriche ed in particolare viene condivisa con tutti la politica per la qualità, l'ambiente e la sicurezza.**

Inoltre, nell'ambito della certificazione ISO 14001:2015, tra gli obiettivi di miglioramento

continuo è sempre inserito quello relativo al **risparmio della risorsa idrica**. Per il controllo di questo indicatore abbiamo installato speciali contatori su varie parti dell'impianto attraverso i quali monitoriamo i consumi.

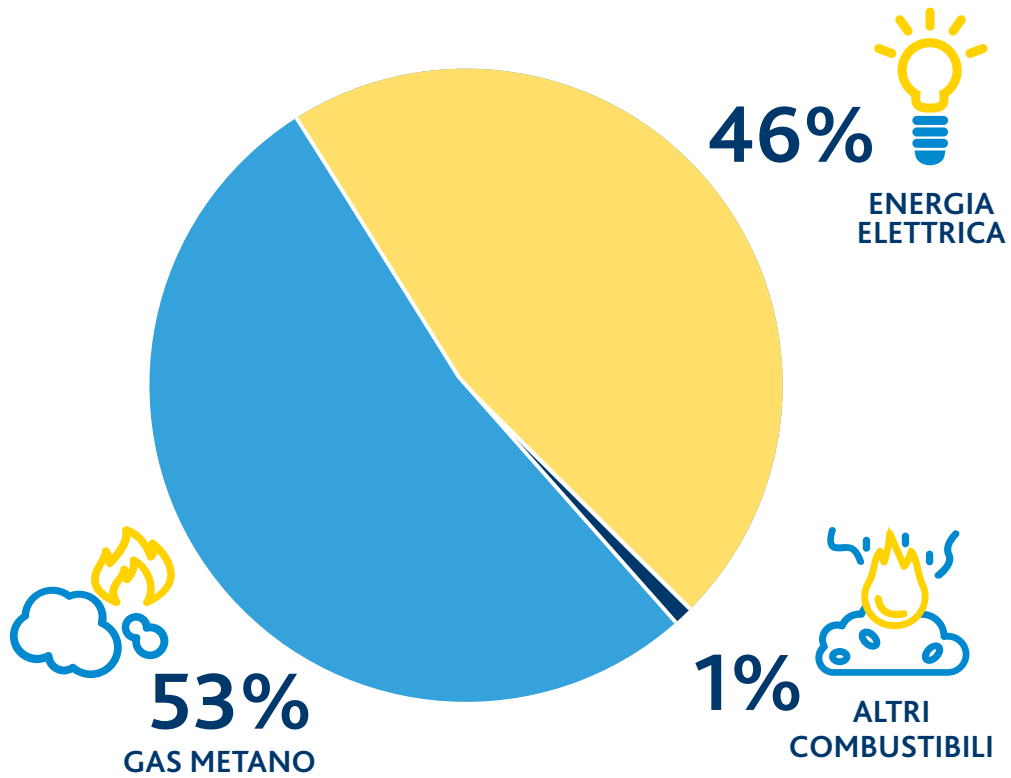
Dal report dell'AIA – Autorizzazione Integrata Ambientale si evince che rispetto agli anni precedenti, tra l'anno 2020 e il 2021 con grandi sforzi è stato raggiunto l'obiettivo di risparmio del 3%. Il perseguimento dell'obiettivo di riduzione dello spreco si inserisce in pieno nel contesto degli obiettivi politici nazionali ed internazionali.

Energia^{ED} EMISSIONI

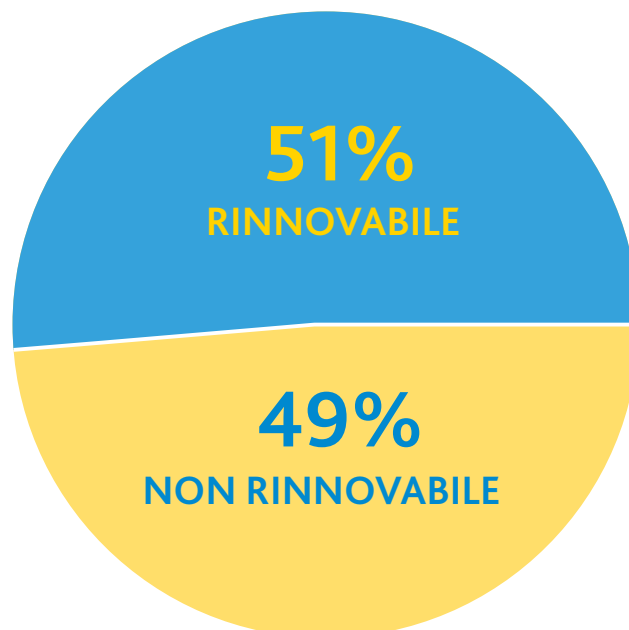
L'energia elettrica consumata dalle nostre due Unità Produttive è acquisita sul libero mercato per circa il **45 %** composto da fonti rinnovabili. Nello stabilimento di Fara San Martino **circa il 14% del fabbisogno di energia elettrica richiesto viene autoprodotta attraverso le storiche centrali idroelettriche di nostra proprietà, dimostrando in questo l'impegno di De Cecco a privilegiare da sempre l'utilizzo di energia pulita e rinnovabile.**

Nel 2021 gli stabilimenti hanno consumato in totale **560.444 GJ**. Il **53%** del consumo è riconducibile alla combustione di gas metano relativo all'energia termica che viene utilizzata per la maggior parte del processo produttivo di essiccazione, un altro **46%** è relativo al consumo di energia elettrica, il restante **1%** del consumo è connesso all'uso di combustibili quali gasolio per il gruppo elettrogeno, GPL, benzina e gasolio uso autotrazione.

CONSUMO ENERGIA 2021 - STABILIMENTI PRODUTTIVI



ENERGIA ELETTRICA CONSUMATA NELLE UNITÀ PRODUTTIVE



CONSUMI ELETTRICI 2021 - STABILIMENTI PRODUTTIVI

Gas Metano	kwh	82.318.169	Gj	296.345
Gas di petrolio liquefatto (GPL)	kwh	39.576	Gj	142
Gasolio uso autotrazione	kwh	1.316.749	Gj	4.740
Energia elettrica	kwh	68.274.183	Gj	245.787
<i>Di cui acquistata da fonti rinnovabili</i>	kwh	31.277.748	Gj	112.600
Autoprodotta (da centrale idroelettrica)	kwh	3.730.177	Gj	13.429
TOTALE	kwh	155.678.854		560.444

ENERGIA MEDIA CONSUMATA PER UNITA' DI PRODOTTO 2021

	FARA SAN MARTINO		ORTONA	
Energia elettrica media consumata (pasta, semola, semolato e farina)	kwh/ton	370,3	kwh/ton	316,4
	GJ/ton	1,3	GJ/ton	1,1
Gas Metano medio consumato	Smc/ton	46,0	Smc/ton	43,3
	GJ/ton	1,8	GJ/ton	1,7

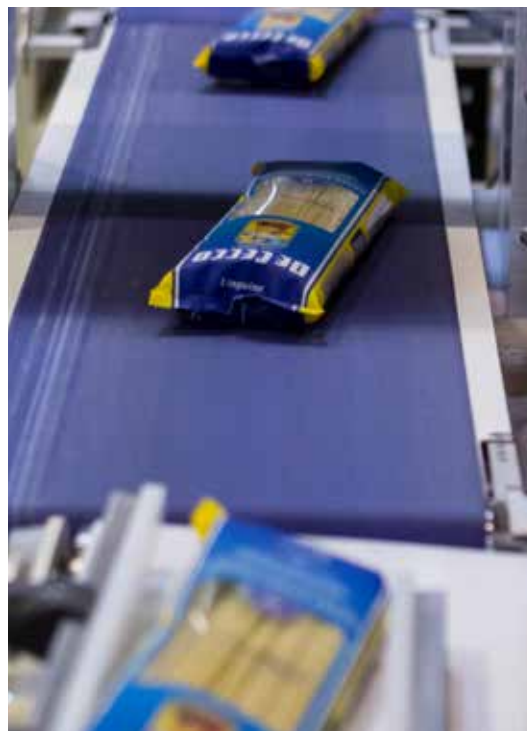
Ulteriore leva di efficientamento è costituita dalla formazione continua di tutto il Personale sul tema del consumo energetico anche connesso alla climatizzazione invernale degli ambienti produttivi e degli uffici, che ci hanno permesso di contenere i consumi energetici nonostante l'aumento della produzione.

5.4.1

Obiettivo carbon neutral

Ai fini del raggiungimento del target di **Carbon Neutrality entro il 2050** abbiamo intrapreso un percorso mirato alla quantificazione dell'impronta carbonica dell'Organizzazione. A tal fine abbiamo avviato un progetto di **monitoraggio e rendicontazione delle emissioni generate direttamente e indirettamente dalle attività dell'organizzazione**.

Parallelamente, in ambito economia circolare e low carbon, già da alcuni anni, abbiamo aumentato gli investimenti in ricerca e sviluppo nella direzione dello sviluppo **prodotti, etichettatura, packaging e servizi ecosostenibili**.



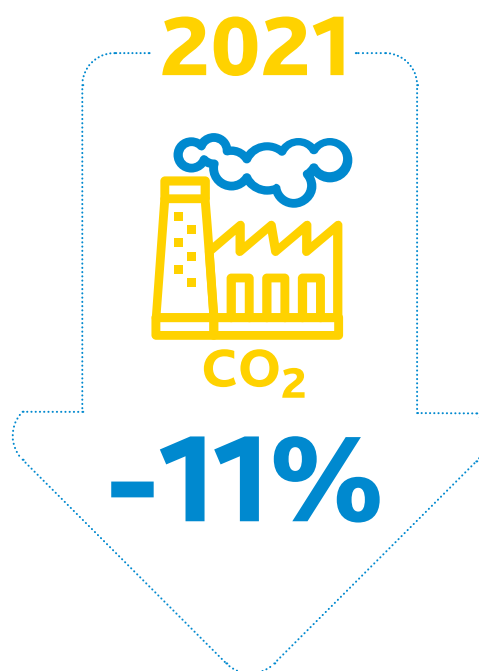
5.4.2

Iniziative di efficientamento

Negli ultimi anni **De Cecco ha individuato una serie di attività mirate a definire e migliorare metodiche procedurali ed interventi strutturali che permettessero una riduzione dei consumi derivanti da eventuali sprechi energetici**.

Abbiamo quindi definito gli obiettivi strategici per le emissioni di gas serra ricomprendendo sia quelle di Scope 1 che quelle di Scope 2 siglando nuovi accordi per acquistare energia da fonti rinnovabili che ci hanno consentito di **ridurre dell'11% le emissioni di CO₂ nel 2021**.

Abbiamo inoltre attuato un monitoraggio costante degli impatti indiretti (Scope 3) che derivano da fattori quali consumo di materie prime, trasporto derivante dall'acquisto delle materie prime e trasporto derivante dalla vendita dei prodotti finiti.



Emissioni GHG (I principali fattori di emissione)

In termini di emissioni, e relativamente alle prescrizioni di monitoraggio disposte dalle autorità competenti, **la nostra Azienda non ha impianti o attività che producano emissioni rilevanti in atmosfera rispetto alla tipologia delle attività produttive svolte. Non sono, inoltre, presenti apparecchiature che contengono sostanze lesive per lo strato di ozono.**

Ciò detto, in linea con un approccio alla sostenibilità che non vuole limitarsi alle

prescrizioni di legge, ci siamo, comunque, impegnati nell'individuare e prendere in considerazione aspetti ambientali rilevanti quali le emissioni in atmosfera delle polveri generate dal molino, dei fumi di combustione delle caldaie alimentate a gas metano e delle espulsioni di vapore acqueo dagli essiccatoi della pasta. Grazie alle scelte fatte, ai conseguenti interventi realizzati ed al piano di monitoraggio attivo, **le emissioni sono attualmente inferiori ad un decimo del limite di legge.**

5.4.3.1

Emissioni Scope 1

In conformità con quanto previsto dal Greenhouse Gas (GHG) Protocol, il principale standard di rendicontazione delle emissioni, le nostre **emissioni Scope 1**, ovvero, le emissioni dirette collegate agli asset degli stabilimenti di Fara San Martino e di Ortona che derivano principalmente dall'utilizzo di combustibili fossili, ammontano complessivamente a **15.244 CO₂e (tonnes)**.

Emissioni GHG Scope 1 2021 STABILIMENTI PRODUTTIVI

Gas Metano	kWh	82.318.169	CO ₂ e (tonnes)	14.919
Gas di petrolio liquefatto (GPL)	kWh	36.576	CO ₂ e (tonnes)	8
Gasolio uso autotrazione	kWh	1.316.749	CO ₂ e (tonnes)	317
TOTALE SCOPE 1				15.244

Emissioni Scope 2

Le **emissioni Scope 2**, ovvero, le emissioni indirette derivanti dalla generazione di energia elettrica, calore e vapore acquistati da terzi e consumati negli asset di Fara San Martino e di Ortona, associate alla generazione dell'energia elettrica, ammontano a **18.026 CO₂e (tonnes)**

Market Based relative all'energia elettrica non rinnovabile acquistata sul mercato. Per quanto riguarda invece l'energia elettrica acquistata sul mercato rinnovabile e quella autoprodotta da centrali idroelettriche **le emissioni Scope 2 sono nulle.**

Emissioni GHG Scope 2 2021 STABILIMENTI PRODUTTIVI

Energia elettrica	kWh	68.274.183	CO ₂ e (tonnes)	18.026
Energia elettrica acquistata da fonti non rinnovabili	kWh	36.996.435	CO ₂ e (tonnes)	18.026
Energia elettrica acquistata da fonti rinnovabili	kWh	31.277.748	CO ₂ e (tonnes)	0
Energia elettrica Autoprodotta (da centrale idroelettrica)	kWh	3.730.177	CO ₂ e (tonnes)	0
TOTALE SCOPE 2				18.026

Totale Emissioni Scope 1 + Scope 2

SCOPE 1 15.244

SCOPE 2 18.026

TOTALE 33.270
CO₂e (tonnes)

Obiettivi di miglioramento ed efficientamento

Abbiamo intrapreso, ed implementiamo costantemente, il processo di miglioramento del nostro ciclo produttivo volto a limitare ed ottimizzare le emissioni da esso derivanti.

Per quanto riguarda le emissioni di polveri in atmosfera che provengono dall'attività di molitura queste vengono minimizzate attraverso un processo di filtraggio. **Su tutti gli impianti sono infatti installati dei filtri a maniche di tessuto che provvedono a purificare l'aria in essi convogliata. Analoghi filtri sono presenti su tutti i ventilatori di aspirazione polveri dalle macchine, dagli impianti di trasporto e dalle celle di stoccaggio.**

Funzionali al controllo delle emissioni di gas serra sono le iniziative volte alla **razionalizzazione dei consumi energetici** (25% gas metano, 75% energia elettrica), **costituite dal costante controllo dei rendimenti delle caldaie,**

dalla costante manutenzione degli impianti finalizzata a ridurre le dispersioni di energia termica, dall'utilizzo di motori elettrici ad alto rendimento.

Crediamo nell'innovazione tecnologica come vettore di sostenibilità e di compliance legislativa in campo ambientale, **lavoriamo in regime di AIA e in conformità con le BAT (Best Available Technologies).**

Prima del 2050, ci siamo posti l'obiettivo di avere accesso alle migliori tecnologie in campo di produzione e protezione dell'ambiente; per tale ragione investiamo in modo rilevante sull'evoluzione tecnologica applicata all'adeguamento degli impianti.

5.4.4.1

Cura dei terreni e piantumazione di olivi per la compensazione CO₂

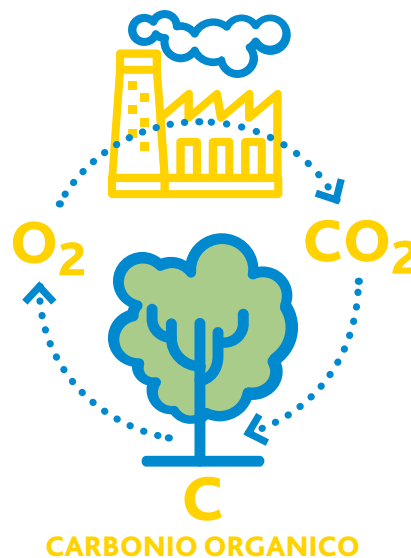
A Fara San Martino, nell'area a nord del pastificio, verso la collina, abbiamo realizzato un sistema di gradoni armati con inerbamento e da fine 2011, e per tutto il 2012, nel perimetro dell'Unità Produttiva e nelle aree limitrofe, è stato avviato un progetto di piantumazione di olivi con il fine di "compensare" attraverso di essi la CO₂ emessa dal complesso industriale.

La splendida sistemazione a verde ha evidentemente anche una funzione paesaggistica, data la presenza del geoparco della Majella che fa da cornice straordinaria all'impianto.

Ad oggi, risultano in totale presenti sui nostri terreni 3.330 piante di olivo, con età compresa tra i 40 e gli oltre 100 anni.

Considerando che, se lo stesso albero è piantumato in città oppure in ambiente naturale, la resa in termini di CO₂ varia tra i 10 e i 20 Kg CO₂/anno nel primo caso e tra i 20 e i 40 Kg CO₂/anno nel secondo caso, poiché il **nostro territorio è assimilato ad ambiente naturale** in quanto ubicato nel geoparco della Majella, il valore di resa considerabile per ogni pianta è di 40 Kg CO₂/anno.

Pertanto, al 2021, rispetto alle emissioni dirette (Scope 1) di CO₂ (7.394 ton, ovvero, 7.394.000 Kg), **la quota di compensazione con le nostre piante vale l'1,7% (132.000 Kg).**



Vista OVEST dell'Unità Produttiva di Fara San Martino con le relative aree verdi interne al perimetro e collinari

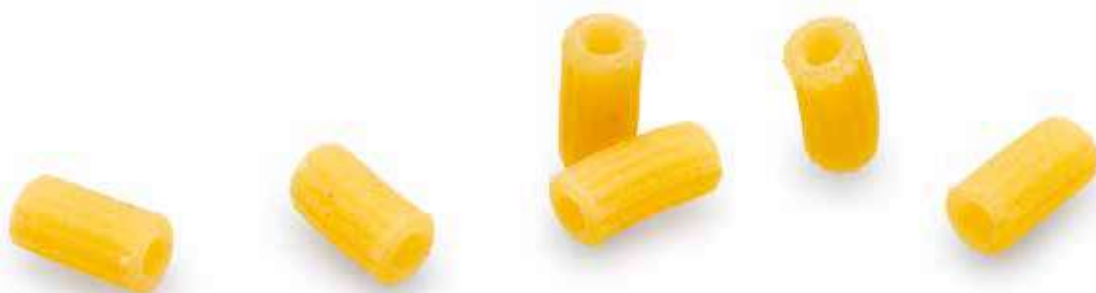


Vista SUD-EST delle aree a oliveto collinari e pedecollinari



Vista areale a NORD-OVEST del mulino con piante esistenti e nuove piantumazioni del 2012.





6. SOCIALE

L'eccellenza è per De Cecco la caratteristica e l'obiettivo di perseguimento continuo che ci distingue in tutto il mondo. Da sempre siamo un'azienda integrata socialmente nel nostro territorio e a beneficio della comunità.

Per noi di De Cecco la crescita deve essere, infatti, virtuosa e sostenibile, e questa è l'unica strada per assicurare la qualità del sistema-azienda in termini di lavoro e servizio; caratteristica che si realizza necessariamente mediante la valorizzazione delle nostre persone e l'attenzione verso i clienti, interlocutori fondamentali per raggiungere il fine ultimo di piena soddisfazione dei bisogni dei consumatori.

“Anche per le imprese, così come per gli individui, le famiglie e le nazioni, la prosperità si conserva durevolmente e si sviluppa, diffondendola presso gli altri, piuttosto che difendendola contro gli altri”³

Coerentemente con questa affermazione del Fondatore De Cecco, il nostro attuale impegno è affinché nessuno rimanga indietro, nell'ottica di una crescita equa e sostenibile di cui tutti i nostri stakeholder sono parte integrante.

6.1

EDUCAZIONE *alimentare*

La dimensione del sociale rappresenta per noi di De Cecco un impegno concreto che ci porta ad interagire mediante diverse tipologie di iniziative con il contesto sociale in cui ci troviamo. Come produttori dell'alimento principe della dieta mediterranea, la pasta, sentiamo forte la responsabilità di essere attori nel sensibilizzare la comunità sui temi che riguardano la corretta nutrizione.

A tale proposito abbiamo deciso di lanciare, in collaborazione con **Adiconsum (Associazione Difesa Consumatori e Ambiente)**, con cui abbiamo attiva una partnership dal 2010 attraverso un Protocollo bilaterale, la **campagna informativa e formativa "Una sana alimentazione"**.



ADICONSUM

³ Cfr. DE CECCO, *Politica per la Responsabilità Sociale* su www.dececco.com



SPRECO *alimentare*

De Cecco è in prima linea contro lo spreco alimentare sia nella gestione della filiera produttiva nei nostri stabilimenti sia attraverso la formazione e sensibilizzazione continua di tutto il Personale su questo tema sia mediante le iniziative attuate in collaborazione, per esempio, con Fondazione Banco Alimentare, sezione Abruzzo, una realtà che dal '97 si propone di contrastare la lotta allo spreco e alla fame mediante una grande rete della carità che dona dignità a tantissime famiglie indigenti evitando, al contempo, che cibo buono venga sciupato.

490 TONNELLATE *di prodotti donati*

Inoltre, la collaborazione con questa Fondazione si è concretizzata anche nella condivisione e sostegno di iniziative pubbliche, convegni, eventi regionali e campagne di comunicazione.

Come anche è storico il legame con l'**AIRC** (Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro) attraverso la partecipazione ed il sostegno ad alcune iniziative dell'associazione.

i RAPPORTI *con le* comunità LOCALI

Pensiamo che il valore di un'azienda nel suo territorio si esprima anche attraverso il rapporto che essa intrattiene detiene con la propria comunità. A dimostrazione di quello che da sempre è il nostro approccio imprenditoriale al territorio e alla comunità, citiamo una delle iniziative più belle che abbiamo ereditato dai nostri avi e che siamo riusciti a mantenere viva ad oggi: l'istituzione nel 1910 della **"Scuola Materna Cav. Filippo De Cecco"** di Fara San Martino aperta a tutti i bambini della fascia di età 3-5 anni, nata all'epoca come una



Interno del nido aziendale

iniziativa di sostegno sociale e di educazione e formazione cristiana dei più piccoli con espressa volontà, messa agli atti, del Fondatore De Cecco che mantenesse imperitura questa vocazione. E così, ancora oggi il progetto vive come Fondazione e scuola dell'infanzia paritaria Cav. Filippo De Cecco.

Nel **2021**, inoltre, abbiamo inaugurato a Pescara un **nido aziendale per i bambini della fascia di età 0-2**, un progetto di protezione sociale e di sostegno alle famiglie dei dipendenti per favorire la conciliazione dei tempi vita-lavoro. "Il Nido offre ai bambini dei nostri dipendenti un'azione pedagogica inclusiva, attraverso un progetto di sviluppo sostenibile", ha dichiarato il Cav. Filippo Antonio De Cecco, Presidente del Gruppo e della nuova Fondazione FADC (Food Alimentation Program De Cecco) nata anch'essa nel 2021 con lo scopo di tradurre in attività civiche, solidaristiche e di impegno

collettivo, i valori della sostenibilità sociale, economica e ambientale De Cecco. L'asilo è il primo atto di questa Fondazione.

Crediamo sin dai nostri inizi che la sostenibilità non sia legata ad un esercizio o ad un arco di tempo delimitato, ma debba essere un approccio che in base anche alle contingenze ed alle possibilità del momento, ricerchi di continuo un concreto equilibrio di tutte le dimensioni ESG nelle scelte imprenditoriali dell'Azienda.

Questo in De Cecco traspare anche nei progetti sociali in cui mai è trascurata l'importanza di creare opportunità tangibili che consentano ai nostri giovani di progredire e di inserirsi lavorativamente nella società attuale.

De Cecco partecipa, inoltre, ad investimenti e donazioni per associazioni e strutture appartenenti alla nostra regione oltre che a sponsorizzazioni di eventi culturali, come il **Flaiano Film Festival di Pescara** di cui siamo main sponsor.







7. GOVERNANCE

CORPORATE *governance*

La governance del Gruppo è, da sempre, a carattere fortemente familiare. Il carattere “family” del business si esprime nella presenza di soli famigliari nella compagine proprietaria come anche nella composizione del board executive.

Tale struttura di governance determina un perfetto allineamento tra proprietà e controllo, quindi delle decisioni del board con gli interessi della proprietà. Inoltre, l'assenza del fenomeno della “CEO duality” garantisce una maggiore efficacia dei processi di monitoraggio e di valutazione del CEO e del top management team e riduce i rischi di comportamenti opportunistici a danno dagli azionisti. La governance aziendale, fondata sulla partecipazione del management ai processi decisionali, è basata su una netta separazione tra proprietà e management, e dunque tra formulazione della strategie/ direzione e azione.

Ciò ha consentito all'azienda di portare all'interno dell'impresa competenze professionali specialistiche, diversità cognitive e capacità richieste nel del corso tempo dallo sviluppo del business e di ampliare gradualmente la squadra manageriale attraverso processi di delega esterni alla compagine familiare. Il Gruppo De Cecco continuerà a produrre con il proprio marchio solo ed esclusivamente negli stabilimenti italiani di Fara San Martino (che fa capo alla Capogruppo, F.lli De Cecco di Filippo Fara San Martino S.p.A.) e Ortona (che fa capo alla controllata Molino e Pastificio De Cecco S.p.A. Pescara).

I principi della sostenibilità, intesa nell'accezione più ampia di qualità che si estende dalle caratteristiche di salubrità e naturalità del prodotto alla relazione virtuosa con le comunità di riferimento dei propri siti e mercati, e soprattutto al valore riconosciuto al proprio personale, sono alla base della nostra politica societaria. La governance di Gruppo è di conseguenza improntata a garantire la massima creazione di valore condiviso per tutte le società che ne fanno parte e per gli stakeholder di riferimento, e si fonda su una solida responsabilità sociale e ambientale.

Organo di governance principale è il Consiglio di Amministrazione (C. di A.), al cui vertice siede in qualità di presidente dal 1993 il Cav. **Filippo Antonio De Cecco**, che è investito dei più ampi poteri per la gestione della società e a cui sono particolarmente riconosciute competenze e capacità straordinarie per il perseguimento degli scopi d'impresa.

Il presidente del C. di A. è affiancato dal Comitato per la Sostenibilità e da figure professionali specialistiche preposte al presidio dell'accountability per l'etica e la qualità.

La consultazione è il processo chiave di governance, nonché meccanismo integrante della gestione d'impresa volto a supportare un continuo miglioramento, che emerga attraverso una interazione quotidiana sistematica, e ad indirizzare l'evoluzione aziendale nel perseguimento di una sempre maggiore qualità del prodotto e del sistema, sempre in linea con i principi etici cui l'impresa si ispira.



Lo stabilimento di Ortona con lo sfondo della Majella.

Veduta dell'unità produttiva di Fara San Martino.



La condivisione dei risultati con il massimo organo di governo avviene attraverso una continua azione di confronto e raccolta feedback. Il Presidente del C. di A. promuove, insieme a tutto il Consiglio di Amministrazione, l'implementazione del percorso di sostenibilità

coerentemente con i valori d'impresa. Il Management è sempre coinvolto nella definizione delle strategie di sviluppo, nella valutazione di coerenza con gli obiettivi stabiliti e per il controllo e la verifica, nel tempo, dei progressi compiuti.

Pilastri principali attraverso cui gli organi di governo esercitano l'indirizzo del Gruppo alla sostenibilità sono:

**La Politica per la
Responsabilità Sociale
ed il Codice Etico,**

per la gestione del business basata su valori quali etica e compliance, salute e sicurezza, ambiente, risorse umane, comunità, comunicazione, qualità dei prodotti e dei processi.

**Il Modello Organizzativo
ex 231,**

a garanzia 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.

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

sviluppato in seno al sistema di gestione integrato qualità e ambiente e al social management system.



il CODICE *etico*

Il Codice Etico è un componente fondante del nostro modello organizzativo e costituisce il principio di impostazione del sistema di Corporate Governance, riferendosi alla carta dei valori aziendali, basati su: osservanza delle leggi,

professionalità, onestà, integrità, lealtà, correttezza e buona fede, trasparenza, diligenza, rispetto delle regole della concorrenza, riservatezza, dignità della persona, tutela dell'ambiente.

Il rispetto dei valori aziendali, a livello di Gruppo, è alla base:

- **della salvaguardia degli interessi di tutti i nostri stakeholder;**
- **dello sviluppo di un approccio lavorativo efficiente, affidabile, corretto,** impostato al **rispetto** di **regole legali** e di **principi etici** ritenuti adeguati, necessari e imprescindibili per operare all'interno del mercato, con riguardo sia alle attività svolte nell'ambito del territorio italiano sia alle attività svolte in altri paesi e alle conseguenti relazioni con operatori, imprese e istituzioni nazionali e internazionali.

Con l'adozione del Codice Etico viene garantita una linea di continuità aziendale tra la Politica per la Responsabilità Sociale del Gruppo, emessa in prima edizione nel 2005, proposta all'epoca dal Comitato Etico (oggi 'Social Performance Team'), organismo interno al Gruppo, preposto ad implementare il sistema di gestione SA8000, e stabilita dall'Alta Direzione, e una Responsabilità Etica proposta dallo stesso Consiglio, monitorata dall'Organismo di Vigilanza nominato ai sensi del D.lgs.231/01 e attuata dalla collettività aziendale.

Tale politica, formalizzata nel Codice Etico, va considerata un'integrazione di quella Sociale e, analogamente a quest'ultima, in essa si dichiarano gli obiettivi concreti da realizzare, si

descrivono le direttive generali per raggiungerli e le modalità di riesame e rimodulazione degli stessi.

Il Codice Etico costituisce, inoltre, parte integrante del Modello di organizzazione e controllo e rappresenta la base su cui è fondato il sistema di controllo preventivo ai fini del D.lgs. 231/01 recante la "Disciplina della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni anche prive di personalità giuridiche".

L'insieme dei principi etici, dei valori e delle regole comportamentali enunciati nel Codice di De Cecco devono ispirare l'attività di tutti coloro che operano, dall'interno o dall'esterno, nella sfera di azione della De Cecco, ovvero i nostri stakeholder, tra cui a titolo esemplificativo:

- **i componenti dell'Organo di Amministrazione**, che si ispirano ai principi del Codice nel fissare gli obiettivi di impresa;
- **i membri dell'Organo di Controllo e Organo di Amministrazione**, che assicurano il rispetto e l'osservanza dei contenuti del Codice nell'esercizio delle proprie funzioni;
- **i dirigenti**, che danno concretezza ai valori e ai principi contenuti nel Codice, facendosi carico delle responsabilità verso l'interno e verso l'esterno e rafforzando la fiducia, la coesione e lo spirito di gruppo;
- **i dipendenti** che, nel dovuto rispetto della legge e delle normative vigenti, adeguano le proprie azioni e i propri comportamenti ai principi, agli obiettivi e agli impegni previsti dal Codice;
- **tutti coloro che operano in nome e per conto di De Cecco**, a cui è richiesto di uniformare la propria condotta al Codice.

7.3

Rispetto DEI DIRITTI *umani*⁴

“L’etica deve essere mantenuta viva per il suo valore sacrale di fondamento della dignità umana individuale e della collettività sociale”.⁵

Tutela delle persone, come valore aziendale più prezioso.

Ambiente di lavoro sicuro: consolidamento della cultura della sicurezza; elevati standard di prevenzione.

Ambiente di lavoro positivo: tutela della libertà, dignità e inviolabilità della persona; apertura all’impiego di familiari di dipendenti; pari opportunità, tolleranza, rispetto della dignità umana.

Promozione e tutela dell’occupazione: attenzione alla qualità del lavoro; rigorosa osservanza delle normative e contratti collettivi, in collaborazione con le rappresentanze sindacali.

Formazione e sviluppo: mettiamo a disposizione dei dipendenti gli strumenti conoscitivi, di aggiornamento e di perfezionamento professionale, attribuendo responsabilità coerenti con i ruoli e i percorsi dei singoli e valorizzando le competenze maturate.

⁴ Per questo paragrafo cfr. DE CECCO, Codice etico, Agosto 2012.

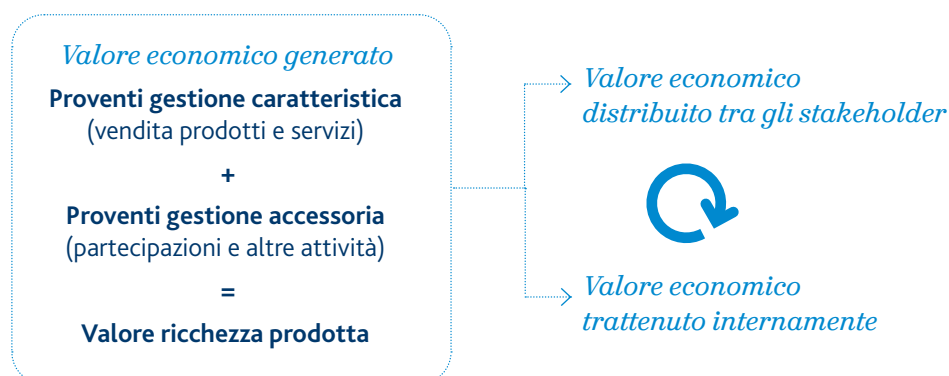
⁵ I. RIZZI, Etica Anticrisi. Per la ricchezza della Nazione, Fondazione Banca Europa, collana I quaderni dell’etica, Milano 2009, pp. 188 “Nutrire il bisogno di etica” di **Filippo Antonio De Cecco**.

la CREAZIONE DI *valore* E LA PERFORMANCE *economica*

Relativamente al nostro andamento economico riferito all'esercizio 2021, il conto economico riclassificato di De Cecco è il seguente (in migliaia di euro):

	Esercizio 2021	Esercizio 2020	Variazione
Ricavi Valore della Produzione	529.336	499.307	30.029
Acquisti materie prime e servizi ordinari	(410.087)	(376.690)	(33.397)
Acquisti materie prime e servizi straordinari	(886)	(698)	(188)
Costi del personale	(65.744)	(60.984)	(4.760)
Altri costi operativi	(412)	(462)	50
Ebitda	52.207	60.473	(8.266)
Ammortamenti plusvalenze, minusvalenze	(23.424)	(21.866)	(1.558)
Risultato operativo (ebit)	28.783	38.607	(9.824)
proventi finanziari utili/perdite su cambi	861	(2.196)	3.057
Oneri finanziari	(8.810)	(8.152)	(658)
Risultato ordinario	20.834	28.259	(7.425)
Rivalutazioni e svalutazioni	88	1.060	(972)
Risultato prima delle imposte	20.922	29.319	(8.397)
Imposte sul reddito	(6.496)	(8.244)	1.748
Risultato del periodo	14.426	21.075	(6.649)

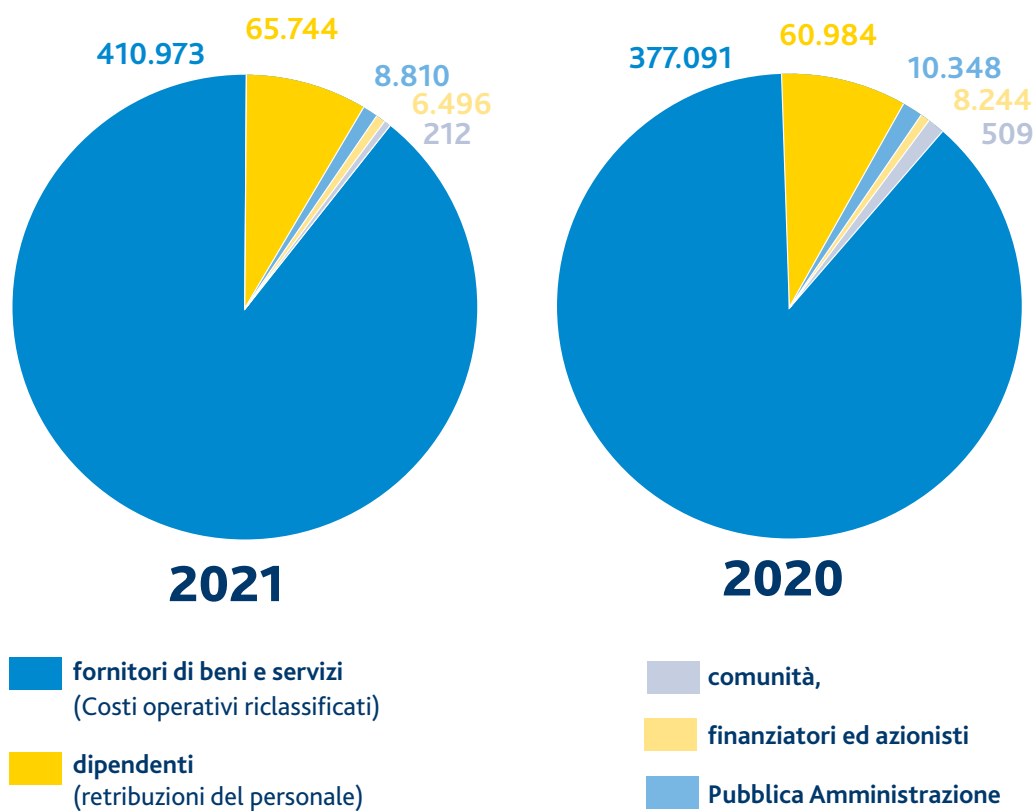
In linea con la metodologia definita dallo standard di rendicontazione GRI Sustainability Reporting Standards, è stata operata una riclassificazione del conto economico, al fine di determinare la ricchezza distribuita dalla nostra azienda.



Nel 2021, in De Cecco abbiamo generato un valore economico di oltre **530 milioni di euro** in aumento del **6%** rispetto all'esercizio precedente.

	<i>Esercizio 2021</i>	<i>Esercizio 2020</i>
Valore economico generato	530.285	500.367
Valore economico distribuito	492.235	457.176
Fornitori di beni e servizi	410.973	377.091
Retribuzioni del personale	65.744	60.984
Investimenti per la comunità	212	509
Finanziatori e azionisti	8.810	10.348
Pubblica Amministrazione	6.496	8.244
Valore economico trattenuto	38.050	43.191

Il Valore economico distribuito nel 2021 è poco più di 492 milioni di euro.



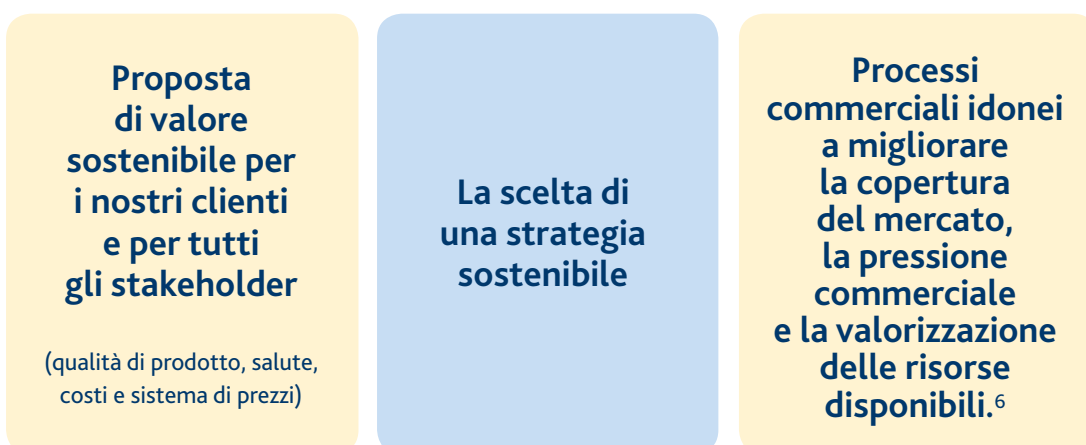
Come evidenziato dal grafico, la percentuale maggiore di distribuzione del valore nel 2021 è stata destinata ai fornitori di beni e servizi (84%), mentre per l'1% alla Pubblica amministrazione, per il 2% a finanziatori ed azionisti, per il 13% al Personale e più di **200.000 euro** in erogazioni con finalità sociali. Il **Valore economico trattenuto** nel 2021 ammonta a **38 milioni di euro** e

rappresenta le passività che per competenza spettano all'esercizio in chiusura, ma che finanziariamente avranno un impatto futuro in misura di circa **14 milioni di euro** trattenuti per il risultato d'esercizio, oltre **23 milioni di euro** trattenuti per il costo degli ammortamenti e **oltre 200.000 euro** accantonati per far fronte a possibili rischi futuri dell'Azienda.

7.4.1

La crescita sostenibile

La nostra crescita sostenibile si fonda su tre pilastri:



Rispetto, passione e competenze hanno nel tempo permesso di trasformare la qualità del prodotto in qualità del sistema-azienda e consentito di comunicare una visione etica dell'impresa.

L'eccellenza qualitativa del prodotto, motore primo della crescita di De Cecco, è divenuta sostenibilità: la visione etica, come patrimonio comune e condiviso, e la crescita aziendale

virtuosa, e in grado di creare e distribuire valore a tutti i portatori di interesse, sono alimentati dalla ricerca continua di una migliore qualità di prodotto e processo.⁷

Una qualità che certamente il mercato riconosce allo storico brand De Cecco e che nasce da un qualità reale, oggettiva, come dimostra il lungo elenco di certificazioni internazionali ottenute e attive in Azienda.

⁶ Cfr. P. CICCARELLI, A. FERRI, C. MARTELLI, La crescita sostenibile nei mercati maturi. Posizionarsi in modo distintivo per crescere e creare valore nel tempo, Il Sole24 ORE S.p.A., collana gi, Milano 2007, p. 35.

⁷ Ivi, p. 8

La distribuzione del valore

Nel 2021, Il Gruppo ha generato un valore economico di oltre 530 milioni di euro evidenziando la creazione del beneficio sociale corrisposto a favore dei soggetti che concorrono

alla sua generazione. I nostri stakeholder, destinatari della ricchezza prodotta dall'attività di impresa, vengono individuati nei seguenti portatori di interessi:



Fornitori di beni e servizi, è la quota parte del valore generato distribuito ai fornitori di beni e servizi ordinari e straordinari, relativi all'operatività dell'azienda,



Risorse Umane, il valore assorbito dal personale dell'azienda, inteso in modo da ricomprendere il costo del personale,



Azionisti, per i dividendi loro erogati, e **Finanziatori** che comprendono gli istituti di credito e, in generale, coloro che hanno messo a disposizione risorse finanziarie con il vincolo del prestito; tutti gli interessi passivi, gli oneri finanziari e gli altri costi connessi all'acquisizione dei finanziamenti di terzi;



la Pubblica Amministrazione, per quanto concerne le risorse versate sotto forma di imposte dirette e indirette al netto delle risorse ricevute nell'ambito dei programmi di finanza agevolata cui, come Azienda, abbiamo aderito;



la Comunità e più in generale gli altri Soggetti, per le erogazioni liberali accordate nel perseguimento di finalità sociali e culturali.



la COMUNICAZIONE *trasparente*

Promuoviamo la trasparenza nei confronti dei nostri dipendenti, clienti, fornitori e di tutti gli stakeholder rispetto alle politiche aziendali, ai processi ed alle performance in termini di ambiente, qualità, salute e sicurezza.

La comunicazione sulla sostenibilità è un processo complesso ed articolato, che nasce dalla convinzione e dalla condivisione del principio di inclusione e coinvolgimento di tutti i portatori di interesse.

Comunicare in modo trasparente la sostenibilità significa coinvolgere sia coloro che presidiano il processo produttivo, a partire dall'approvvigionamento delle materie prime, sia coloro che presidiano la distribuzione e la vendita del prodotto finale. Infatti un prodotto è sostenibile se tutti i Soggetti che concorrono al risultato finale operano, ciascuno per la propria parte, in modo sostenibile.

In De Cecco riconosciamo nella sostenibilità e nella comunicazione trasparente della sostenibilità una leva competitiva, oltre che un'opportunità di crescita anche di tipo reputazionale. Per questo motivo, diamo ai nostri stakeholder gli strumenti e le informazioni necessarie per conoscere in maniera esaustiva ed approfondita i nostri valori ed apprezzare il nostro approccio serio e affidabile al mercato. Il sito web aziendale rappresenta il principale strumento di comunicazione verso gli stakeholder esterni.

Al suo interno, nell'apposita sezione 'Responsabilità Sociale' sono pubblicati il Codice Etico, la Politica, il Sociale 'AnnoZero' ed i risultati dell'assessment ISO 26000&SDGs.

Ma, oltre a questi, tante sono le info reperibili: dai certificati ai riconoscimenti ottenuti dall'Azienda alle principali iniziative intraprese nei confronti della comunità.

Manteniamo costantemente aperti i canali, anche social, di comunicazione che permettono agli stakeholder di condividere opinioni, in un continuo scambio che è importantissimo per la crescita reciproca, Azienda-Stakeholder, e per continuare a fare cultura della sostenibilità.

focus ^{SUL} MODELLO 231 *e anticorruzione*

Il Gruppo De Cecco ha adottato il Modello di Organizzazione Gestione e Controllo ai sensi e per gli effetti del D.lgs. 231/2001 ed ha nominato un Organismo di Vigilanza (ODV) previsto dallo stesso decreto.

L'ODV attualmente in carica è stato nominato con delibera consigliare del 03 aprile 2020 e scadrà con l'approvazione del bilancio al 31/12/2022.

Nel corso dell'esercizio 2021, l'ODV ha svolto una costante attività di monitoraggio del Modello organizzativo implementato.

In particolare, ha curato l'implementazione della procedura di **Whistleblowing**. In generale, ne ha monitorato nel tempo l'adeguatezza e l'efficacia rispetto al contesto normativo e aziendale, ed ai cambiamenti.

focus ^{SULLA} PROTEZIONE *dei dati*

In De Cecco, in attuazione al Regolamento Europeo 2016/679 ed al D.lgs. 101/2018, abbiamo adottato, con delibera del Consiglio di Amministrazione del 10 giugno 2019, un Modello Organizzativo Privacy con lo scopo di individuare i ruoli, i compiti e le responsabilità per una corretta gestione della protezione dei dati personali nell'ambito della realtà aziendale, conformemente a quanto previsto dalla normativa in materia.

Tale Modello ci consente di prevenire o contrastare la commissione delle violazioni della normativa privacy e comportamenti non in linea, elevando così ulteriormente i valori caratteristici di De Cecco con particolare

riferimento al rispetto dei diritti umani. Contestualmente all'applicazione del Modello Organizzativo Privacy, il C. di A. della Società si è dotato anche delle seguenti procedure:

- **Procedura Privacy by Design e By Default e Valutazione di impatto**
- **Procedura per la Gestione e Notifica di un Data Breach**
- **Procedura Data retention**
- **Procedura per la Gestione delle Richieste di esercizio dei diritti dell'interessato.**

LA VALUTAZIONE *dei* fornitori IN OTTICA *di* sostenibilità

La politica di attenzione e di rispetto per tutti coloro che entrano in contatto con la nostra realtà aziendale, unitamente alle nuove esigenze del mercato globale, ci ha indotti a sviluppare una particolare sensibilità verso i temi della responsabilità sociale ottenendo nel 2005 la certificazione **SA8000** nell'ambito della quale abbiamo implementato un sistema di gestione della Responsabilità Sociale (Social Management System).

Nell'ambito del SMS, fra le diverse attività necessarie per mantenerlo attivo, e compliance

nel tempo allo standard internazionale SA8000, presidiamo il percorso di Sustainable Procurement, che ha portato all'interno del nostro processo di selezione e valutazione dei fornitori specifici criteri di sostenibilità ambientale e sociale.

Il 100% della nostra filiera è infatti chiamata a rispondere anche sulle proprie performance ambientali e sociali dimostrando anch'essa il proprio impegno per un futuro green in adesione al percorso di sviluppo comune in cui De Cecco con tutti i suoi partner sono coinvolti.

7.8.1

La strategia 'Farm to fork'

All'interno del New Green Deal Europeo, l'Europa ha inserito tra i pilastri della sua crescita sostenibile la strategia "Farm to fork", per guidare la transizione verso un **sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente**.

All'interno della nostra filiera del grano duro di qualità, sono, infatti, coinvolte dieci regioni italiane che con le loro forniture di grano, nel 2021 hanno rappresentato il

49%

del nostro approvvigionamento.

Per rafforzare questo rapporto, sempre nel 2021 abbiamo aderito a **Filiera Italia**, la nuova realtà associativa, rappresentata da Coldiretti, che riunisce per la prima volta in una Fondazione il meglio della produzione agricola nazionale, dell'industria alimentare, della distribuzione e delle più importanti componenti economiche del Sistema Paese.







8. ALLEGATI

Tabella riepilogo KPI GRI quantitativi

2021 - STABILIMENTI PRODUTTIVI

materiali

301-1 Materiali utilizzati per peso o volume

Carta	ton	11.370
Plastica	ton	2.118

301-2 Materiali utilizzati provenienti da riciclo

67%
carta utilizzata
proveniente da riciclo

energia

302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione

Consumi combustibili fossili	Gj	301.228
Consumi elettrici	Gj	259.216
Totale consumi energetici	Gj	560.444

302-3 Intensità energetica per unità di prodotto

Energia elettrica media consumata per unità prodotto Gas Metano medio consumato per unità prodotto

FARA			
Gj/ton	1,3	Gj/ton	1,8
ORTONA			
Gj/ton	1,1	Gj/ton	1,7

acqua e scarichi idrici

303-3 Prelievo idrico

Totale acqua prelevata e consumata	mc	312.959
di cui recuperata/reimmessa nel ciclo produttivo	mc	112.345

emissioni

305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1)

Totale emissioni Scope 1	CO ₂ e (tonnes)	15.244
--------------------------	----------------------------	--------

305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)

Totale emissioni Scope 2	CO ₂ e (tonnes)	18.026
--------------------------	----------------------------	--------

rifiuti

306-2 Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento

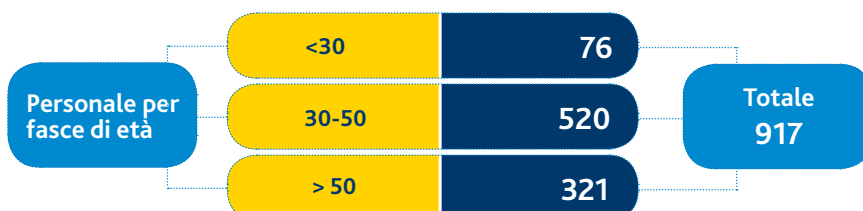
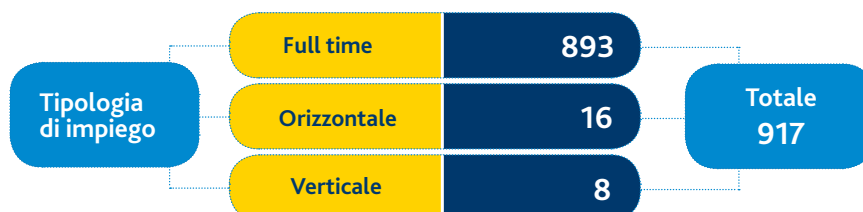
Rifiuti pericolosi	ton	24
Rifiuti non pericolosi	ton	2.518
Totale rifiuti	ton	2.542

GRI 306-2 Rifiuti divisi per tipo e metodo di smaltimento

Recuperato	ton	2.089
Smaltito	ton	453
Totale rifiuti	ton	2.542

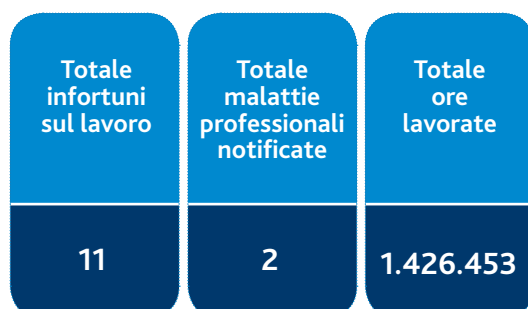
Le persone, diversità ed inclusione

102-8 Informazioni su dipendenti e gli altri lavoratori



Salute e sicurezza sul lavoro

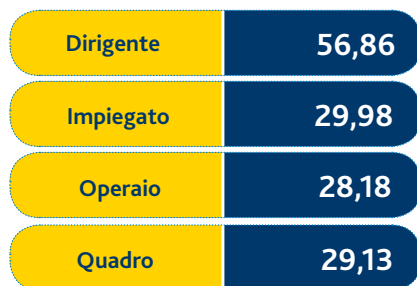
403-9 Infortuni sul lavoro stabilimenti produttivi



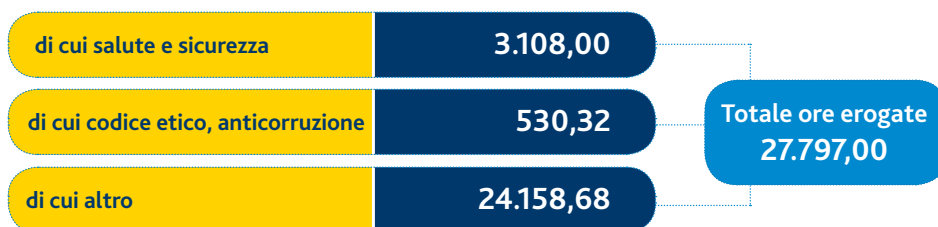
1,54%
Tasso di infortuni

Formazione, sviluppo e valorizzazione delle persone

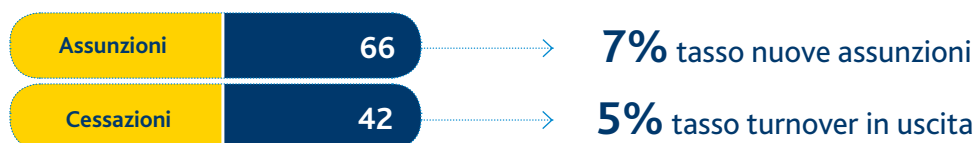
404-1 Ore medie di formazione annua per dipendente

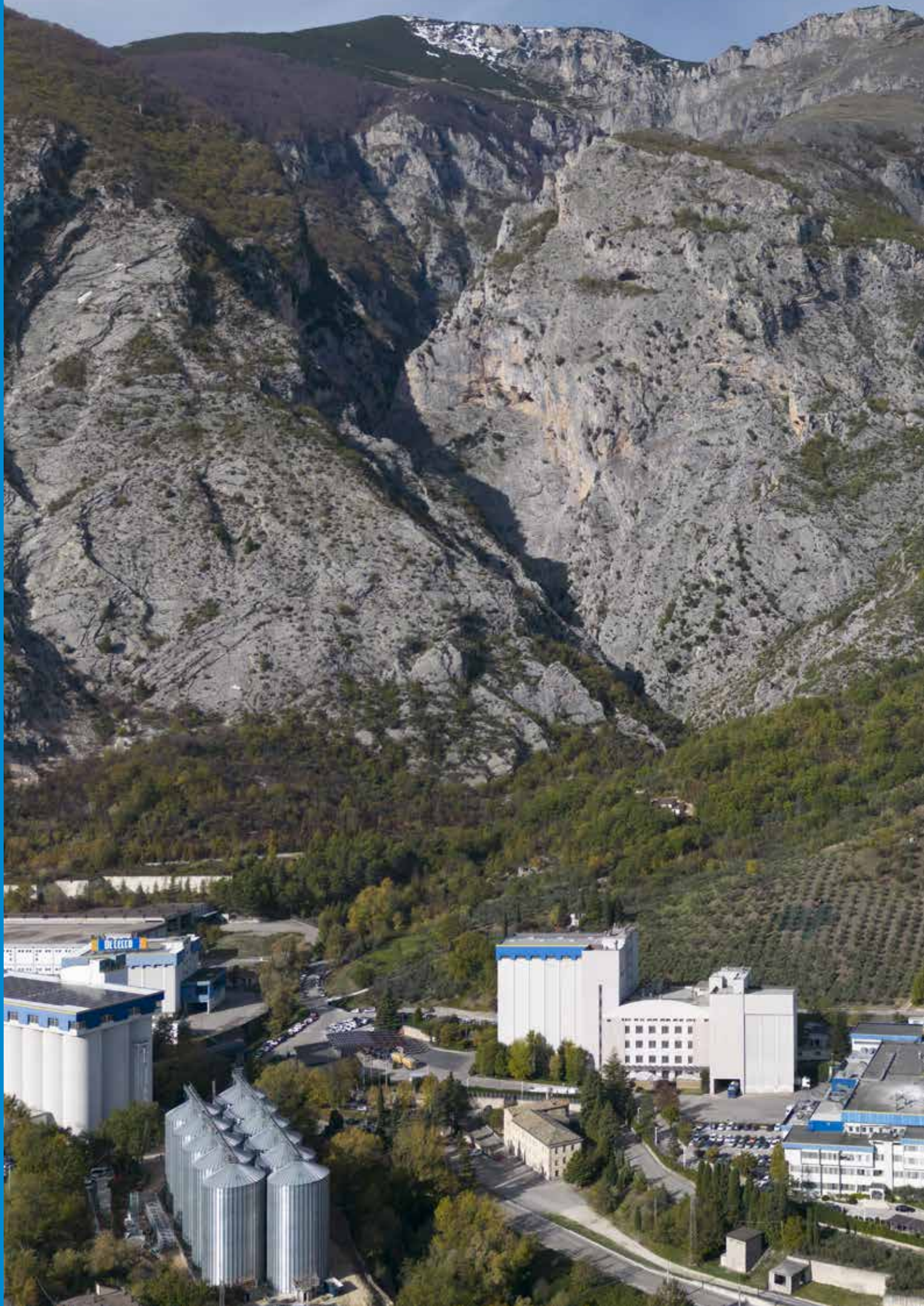


403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro



401-1 Nuove assunzioni e turnover





De Cecco
per la **SOSTENIBILITÀ**
RAPPORTO 2021



dececco.com