BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2018

Fileni Alimentare S.p.A.
Località Cerrete Collicelli N° 8 - 62011 Cingoli (MC)
tel 0733.606.211 - fax 0733.606.239
www.fileni.it

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2018

Bilancio di sostenibilità 2018

Lettera del presidente 3

1 IL GRUPPO FILENI
1.1 Storia, valori e struttura del Gruppo Fileni 6
1.2 Gli impatti economici 14
1.3 Il nostro ciclo produttivo e la filiera Fileni 16

2 LA SOSTENIBILITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI
2.1 Un prodotto di eccellenza 22
2.2 La qualità del prodotto 28
2.3 Benessere animale 31

3 LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE
3.1 Il nostro impegno verso l'ambiente 34
3.2 Consumi energetici e emissioni 36
3.3 Consumi idrici 39
3.4 Rifiuti 40

4 LE NOSTRE PERSONE
4.1 Le risorse umane del Gruppo 44
4.2 Il nostro impegno per il benessere, la salute e la sicurezza dei dipendenti 48

5 IL LEGAME CON IL TERRITORIO
5.1 Agricoltura biologica e Progetto Arca 54
5.2 La Fondazione Marco Fileni 56
5.3 Le collaborazioni con Università e centri di ricerca 57

Conclusioni 59

6 INDICATORI DI PERFORMANCE 60
7 NOTA METODOLOGICA 67
8 INDICE DEI CONTENUTI GRI 68

Lettera del presidente

Quest'anno, per la prima volta, presentiamo un Bilancio di Sostenibilità, relativo a risultati e impatti economici, sociali e ambientali di tutta la filiera per l'anno 2018, ispirato a riconosciute linee guida internazionali.
Le trasformazioni tecnologiche, ambientali e sociali che ci attendono nel prossimo futuro sono sotto gli occhi di tutti e per affrontarle occorre possedere una chiara visione che indichi il giusto percorso da intraprendere. Il settore agroalimentare sarà oggetto di un forte mutamento; gli sviluppi tecnologici dovranno essere volti a soddisfare la crescente domanda di cibo di qualità da parte di una popolazione in aumento e a ridurre gli impatti ambientali causati dalla produzione di alimenti. Come dimostrato da numerosi studi, il settore agroalimentare è al contempo una delle cause principali dei cambiamenti climatici e uno dei settori su cui gli effetti di questi cambiamenti si faranno maggiormente sentire. Crediamo che le aziende, come la nostra, in tale contesto di profonde trasformazioni, continueranno a essere un punto di riferimento non solo per i propri dipendenti e le loro famiglie, ma per tutto il territorio in cui operano e dovranno essere promotrici di iniziative di sostenibilità a tutto tondo.
Noi cerchiamo di farlo con trasparenza, coraggio e rispetto, i valori che oggi ci guidano lungo il nostro percorso e continueranno a farlo anche in futuro.

Il 2018 è stato un anno di grandi soddisfazioni: abbiamo confermato il trend di crescita degli ultimi anni, offrendo ai nostri clienti un prodotto di alta qualità. Abbiamo mantenuto la leadership nella produzione di carni avicole biologiche: da venti anni, l'attenzione per il biologico ci distingue dai nostri concorrenti e l'obiettivo per il futuro è di aumentare ancora la gamma di prodotti offerti, come dimostrato dal rafforzamento della partnership con Bioalleva. Abbiamo, inoltre, confermato la nostra attenzione verso le tematiche di sostenibilità, impegnandoci concretamente per i nostri clienti, l'ambiente, le nostre persone e il territorio: in questo documento cerchiamo di raccontare il nostro approccio e il nostro impegno a riguardo.
L'attenzione per la massima qualità offerta al consumatore rimarrà sempre una condizione imprescindibile dei prodotti Fileni. Per questo garantiamo stringenti controlli lungo tutta la filiera. Inoltre, durante tutte le fasi, ci impegniamo a tutelare la salute e migliorare il benessere degli animali. Cerchiamo costantemente di ridurre gli impatti ambientali dei nostri processi produttivi; il riavvicinamento della filiera avrà notevoli benefici anche sotto questo aspetto. Per i nostri stabilimenti acquistiamo energia elettrica da fonti rinnovabili e nel 2018 questo ci ha permesso di evitare l'emissione di quasi 14 mila tonnellate di CO_2. Stiamo studiando soluzioni innovative per dotare i nostri prodotti di un packaging ecosostenibile. Il concetto di economia circolare è da molti anni già presente nel nostro business; del pollo infatti non si butta via niente e i sottoprodotti di lavorazione vengono destinati ad aziende dedicate che conferiscono loro nuovo valore.

Il successo futuro di Fileni non può prescindere dall'impegno delle persone che ogni giorno collaborano con noi e dall'attenzione di Fileni nei loro confronti. Fileni, inoltre, è profondamente radicata nel territorio delle Marche e vuole mantenere questo forte legame, anche grazie all'operato della Fondazione Marco Fileni e alle numerose collaborazioni con Università e scuole del territorio.

È con tutte queste prerogative che Fileni intende proseguire il proprio percorso di crescita.

Buona lettura,

1. IL GRUPPO FILENI

1.1 STORIA, VALORI E STRUTTURA DEL GRUPPO FILENI

1.2 GLI IMPATTI ECONOMICI

1.3 IL NOSTRO CICLO PRODUTTIVO E LA FILIERA FILENI

1.1 STORIA, VALORI E STRUTTURA DEL GRUPPO FILENI

Attiva da oltre 40 anni nel settore dell'allevamento e vendita di prodotti avicoli, Fileni fu fondata a Jesi da Giovanni Fileni nel 1978 e oggi ha sede a Cingoli in provincia di Macerata.

L'azienda è cresciuta in modo costante negli anni e si conferma oggi come terzo player nazionale nel settore delle carni avicole e primo produttore in Italia di carni bianche da agricoltura biologica.

L'AZIENDA FA DELL'INNOVAZIONE E DELLA QUALITÀ, DEL BENESSERE ANIMALE E DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE I SUOI TRATTI DISTINTIVI.

Fileni, ancorata alla tradizione ma al contempo attenta al presente e proiettata nel futuro grazie ad un atteggiamento creativo e innovativo, ha conquistato i consumatori con i suoi prodotti genuini e di qualità.

2018:
IL GRUPPO IN CIFRE

1.845
DIPENDENTI AL 31 DICEMBRE 2018

422
milioni di €
FATTURATO DELLA FILIERA FILENI[1]

7
STABILIMENTI PRODUTTIVI DELLA FILIERA FILENI

918.439
mq
SUPERFICIE DEGLI ALLEVAMENTI, DI CUI PIÙ DEL 30% DEDICATI ALL'ALLEVAMENTO BIOLOGICO

26.768
tonnellate
EMISSIONI DI CO_2

[1] Tenendo conto anche dell'apporto della Carnj Società Cooperativa Agricola.

LA NOSTRA STORIA

1965

La storia di Fileni è legata a doppio filo a quella del suo fondatore, Giovanni Fileni. Nel 1965 Giovanni Fileni si interessa al settore degli **allevamenti avicoli** e inizia a sperimentare il primo sistema di allevamento di animali da cortile nelle **campagne di Monsano**; fin dall'inizio converte la produzione da allevamento in batteria ad **allevamento a terra** poiché ne intuisce il beneficio in termini di benessere e salute dell'animale e quindi di buona riuscita della fase di allevamento. L'anno successivo costruisce il primo capannone per l'allevamento di 5.000 polli da vendere porta a porta alle casalinghe della Vallesina.

1967

Nel 1967 apre il **primo negozio di vendita diretta di polli a Jesi. Nel giro di 8 anni i negozi diventano 48 e i capannoni di allevamento 15, per un totale di 21.000 metri quadrati.** L'esperienza accumulata a contatto diretto con il consumatore si rivela fondamentale per capire le trasformazioni sociali in atto, le quali si rispecchiano inevitabilmente in nuove esigenze da parte dei consumatori. Prende così il via uno degli aspetti più importanti della Fileni di oggi, la commercializzazione di prodotti pronti.

anni '80

Alla fine degli anni ottanta, Giovanni Fileni intuisce e interpreta prima di altri il passaggio dalla commercializzazione al dettaglio alla **grande distribuzione**, così viene chiusa la catena di negozi e viene **costruito nel 1989 uno stabilimento per prodotti pronti** a Cingoli.

1995

Nel 1995 l'imprenditore decide di costruire un nuovo mattatoio più grande, con l'obiettivo, rivelatosi vincente, di avere una filiera completa della lavorazione delle carni.
Dalla fine degli anni '90 Fileni decide di sperimentare quello che allora era un modo di allevare del tutto fuori dagli schemi: il biologico. Considerato utopico da molti, Fileni lo ritiene invece un mondo pieno di opportunità che avrebbe fatto la differenza per la salute e il benessere animale: nasce così la filiera biologica.

2008

Fileni fa un ulteriore passo importante per la propria espansione avviando la produzione nello stabilimento di Castelplanio.
Attraverso una lunga esperienza, **l'azienda oggi vanta un'offerta che include non solo carne di pollo, ma anche tacchino, suino, bovino e coniglio e vari elaborati e preparati anche senza glutine.**

LA VISION, LA MISSION E I VALORI

La **vision** di Fileni è quella di far vivere una nuova esperienza a tavola ai suoi consumatori, i quali riscoprono un **gusto autentico dei prodotti**, che può nascere solo dal **rispetto del proprio territorio** e da ciò che esso può regalare.

Per questo motivo, la **mission** di Fileni è di **riportare in tavola i sapori autentici**, ispirati dal rispetto della tradizione e delle materie prime, regalando ogni giorno ai consumatori il piacere di gustare i prodotti di alta qualità.

Fileni individua tre valori unicizzanti, **costitutivi del DNA del Brand e caratteristici della storia di Fileni** che rappresentano il punto di partenza dal quale costruire il presente e il futuro in un percorso verso l'eccellenza costituito da un posizionamento distintivo.

TRASPARENZA

Marca spontanea, onesta e affidabile

Questo valore si proietta verso il consumatore Fileni, conducendo l'azienda e la Marca a mettere in atto azioni concrete in grado di sostantivare questo valore:

- Scegliere un **pack** più "trasparente";
- Dichiarare sul pack metodi produttivi e lavorazioni;
- Evidenziare tutti i **valori nutrizionali** e le caratteristiche del prodotto;
- Individuare un **beneficio di Marca** per rassicurare il consumatore, rafforzando il posizionamento del Brand.

RISPETTO

Per una marca genuina rigorosa e pura

Tale valore vede tre principali tematiche coinvolte: il rispetto per la materia prima trattata, il rispetto per l'ambiente ed il territorio che ospita l'azienda e per ultimo quello per le persone. Si richiede, quindi, di attuare possibili azioni:

- Mettere in atto e comunicare un'attenta strategia di **Corporate Social Responsibility**;
- Sostenere azioni di **promozione del territorio marchigiano**;
- Mostrare al consumatore come il **rispetto per la materia prima** si concretizza quotidianamente in azienda;
- Permettere al consumatore di verificare tutti i processi della filiera produttiva.

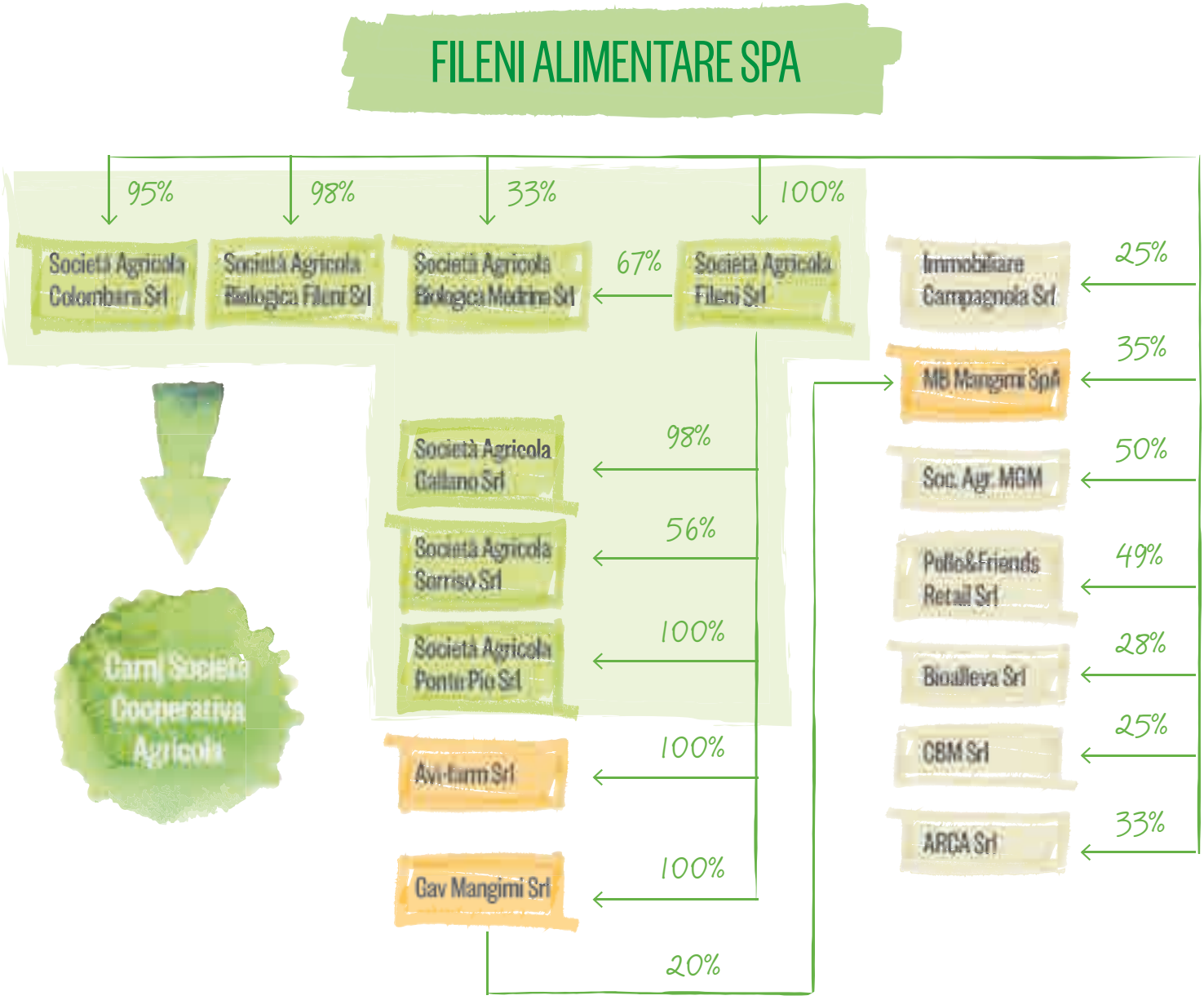
CORAGGIO

Dinamica, innovativa e indipendente

Questo valore guida il management nel raggiungimento della vision e mission aziendale, per permettere all'azienda di crescere sempre di più e di distinguersi dai propri competitors.
Per questo occorre:

- **Innovare** nelle modalità di confezionamento e di distribuzione;
- Utilizzare i **diversi canali di vendita** per rafforzare il posizionamento del Brand sul mercato.

STRUTTURA
DELLA FILIERA FILENI[2]



[2] La "filiera Fileni" (o "Filiera") è costituita dalle società consolidate integralmente nel Bilancio Consolidato del Gruppo Fileni e dalla Carnj Società Cooperativa Agricola.

La compagine societaria della Carnj vede tra i soci cooperatori sia le società agricole del Gruppo Fileni che soci cooperatori esterni al Gruppo. La Fileni Alimentare S.p.A. è socio sovventore della cooperativa stessa.

Il Gruppo Fileni ha un modello di Corporate Governance di tipo tradizionale, è amministrata da un Consiglio di Amministrazione (CdA) con un presidente, nella persona di Giovanni Fileni, cui spetta la legale rappresentanza dell'azienda, e rispettivi consiglieri.

Nella Capogruppo (Fileni Alimentare S.p.A.) è presente il Collegio Sindacale, costituito da un presidente e dai sindaci come di seguito rappresentati.

Consiglio d'Amministrazione (CdA)[3]	Collegio Sindacale
Presidente: Giovanni Fileni	**Presidente:** Iacopo Pettinari
Consiglieri: Roberta Fileni Massimo Fileni	**Sindaci effettivi:** Caterina Del Gobbo Daniele Capecci

[3] Tutti i componenti del Consiglio di Amministrazione appartengono alla fascia di età "maggiore di 50 anni".

Nel 2019, le principali società della Filiera hanno adottato il Modello di organizzazione e gestione ai sensi del D.Lgs. 231/2001 ed il Codice Etico, al fine di strutturare un sistema di regole per consentire la prevenzione di comportamenti illeciti attraverso il monitoraggio delle aree e delle attività a rischio e per garantire la gestione etica delle proprie attività di business.

La capogruppo Fileni Alimentari S.p.A e la Cooperativa Carnj sono rispettivamente membri delle seguenti associazioni:

Fileni alimentari S.p.A.	Cooperativa Carnj
Unaitalia	Associazione Generale Cooperative Italiane
Confindustria	Unione provinciale agricoltori
Assobio	Associazione Italiana
Consorzio per il biologico	

1.2 GLI IMPATTI ECONOMICI

ANCHE NEL 2018 SI È CONFERMATO IL TREND DI CRESCITA DEL GRUPPO FILENI.

Rispetto all'anno precedente infatti, tutti i principali indicatori economici e finanziari hanno fatto registrare dei forti miglioramenti: **il valore della produzione si è attestato a 408 milioni di euro, (+17% rispetto al 2017), l'EBITDA è balzato a 27 milioni (+54% rispetto al 2017) e l'utile netto è più che raddoppiato, arrivando a 10 milioni rispetto ai 4,6 milioni del 2017.**

Nel 2018 è stato portato a compimento il piano triennale di investimenti che ha raggiunto i 90 milioni di euro investiti nel periodo 2016-2018.

Le linee guida del nuovo piano industriale sono in continuità con quanto avvenuto negli ultimi anni; ulteriori 50 milioni di euro verranno investiti per potenziare la struttura zootecnica del Gruppo e proseguire nella politica di riavvicinamento della filiera ai mangimifici e agli stabilimenti produttivi.

90 milioni di euro
investiti nel periodo
2016 - 2019

Altro scopo del piano industriale è quello di migliorare il mix di prodotti offerti, privilegiando quelli ad alto valore:

- Crescita del comparto biologico anche grazie al potenziamento della linea di carni rosse biologiche;
- Crescita sui prodotti elaborati;
- Diversificazione delle proteine animali.

Considerando tutta la filiera Fileni, e quindi tenendo conto anche dell'apporto della Cooperativa Carnj, **nel 2018 il fatturato di filiera è stato di 422 milioni di euro (+16% rispetto al 2017), l'EBITDA 34 milioni di euro (+37% rispetto al 2017) e l'utile netto 11 milioni di euro (+111% rispetto al 2017).**

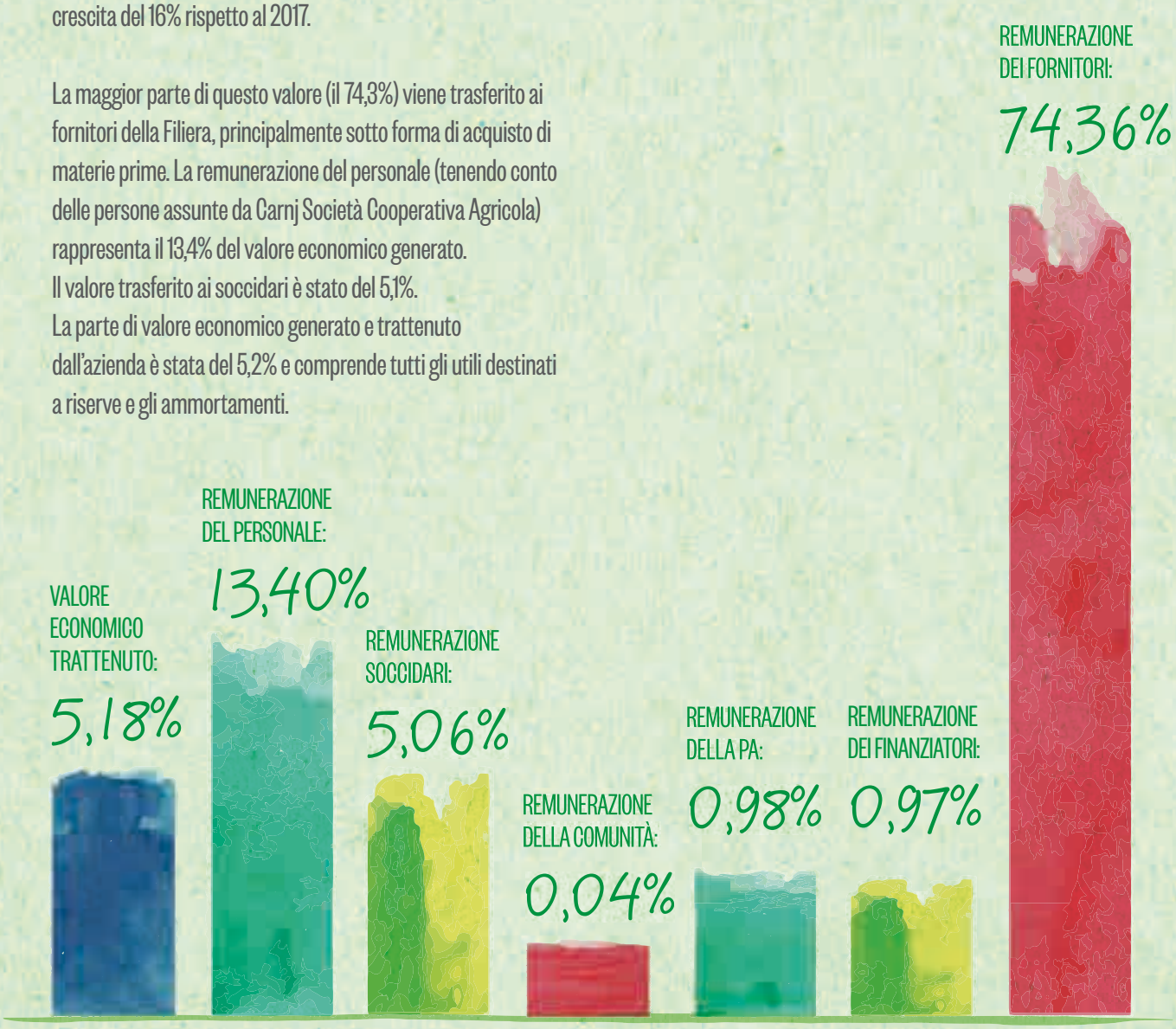
VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

Il valore economico direttamente generato e distribuito è frutto di una riclassificazione del conto economico che mostra come il valore creato venga ridistribuito ai propri stakeholder. Per offrire una rappresentazione più completa della filiera Fileni si è optato di predisporre il prospetto del valore economico generato e distribuito tenendo conto del contributo della Carnj Società Cooperativa Agricola, la quale si occupa della fase di trasformazione all'interno della Filiera. **Il valore economico generato nel 2018 è stato di 421 milioni di euro**, in crescita del 16% rispetto al 2017.

La maggior parte di questo valore (il 74,3%) viene trasferito ai fornitori della Filiera, principalmente sotto forma di acquisto di materie prime. La remunerazione del personale (tenendo conto delle persone assunte da Carnj Società Cooperativa Agricola) rappresenta il 13,4% del valore economico generato.
Il valore trasferito ai soccidari è stato del 5,1%.
La parte di valore economico generato e trattenuto dall'azienda è stata del 5,2% e comprende tutti gli utili destinati a riserve e gli ammortamenti.

Si precisa che nel corso degli anni non sono mai stati distribuiti dividendi per volontà dei soci, i quali hanno preferito patrimonializzare l'azienda.

Considerando solo i dati relativi al Gruppo Fileni, nel 2018 il valore economico generato è stato di 408 milioni di euro, di cui il 92,1% è stato distribuito ai fornitori, l'1,8% ai dipendenti, 0,9% ai finanziatori, 0,9% alla pubblica amministrazione e 4,4% è stato trattenuto in azienda.



1.3 IL NOSTRO CICLO PRODUTTIVO E LA FILIERA FILENI

La filiera Fileni vuole essere sinonimo di tradizione, di qualità, di tutela del benessere del consumatore finale e del benessere animale, il tutto coniugato con la salvaguardia dell'ambiente. Per garantire il rispetto di questi elementi chiave lungo tutto il ciclo produttivo ed avere il controllo su tutte le fasi del processo, l'azienda ha sviluppato una filiera fortemente integrata.

Fiore all'occhiello di Fileni è la propria filiera biologica.

DA OLTRE VENT'ANNI, FILENI PROMUOVE QUESTA SCELTA CONSAPEVOLE E SOSTENIBILE NEL MODO DI PRODURRE GLI ALIMENTI, DIVENTANDO LEADER IN ITALIA NELLA PRODUZIONE DI CARNI AVICOLE BIOLOGICHE.

FILIERA BIOLOGICA

La filiera biologica si caratterizza per una serie di peculiarità e di caratteristiche di eccellenza quali:

MANGIME BIO FINO ALL'ULTIMO CHICCO

Gli animali biologici vengono alimentati con mangimi vegetali biologici no OGM.
Il mangime che ne deriva è meno calorico e proteico e garantisce agli animali un corretto apporto di nutrienti.
I mangimi e le materie prime dalle quali derivano, vengono sottoposti ad un rigoroso programma di analisi per escludere la presenza di sostanze chimiche non ammesse dal disciplinare biologico. Ma i controlli avvengono in maniera più meticolosa lungo tutte le fasi, anche prima che le derrate arrivino ai mangimifici: in agricoltura viene infatti verificata l'assenza di sostanze chimiche sul terreno, sulla pianta e sul seme.

Fileni non vuole essere garante solo della trasformazione delle materie prime: si propone di diventare anche il principale coltivatore dei cereali e dei legumi che occorrono per la creazione dei mangimi biologici.

ALLEVAMENTO BIO NEL RISPETTO DELL'ANIMALE

Gli allevamenti biologici devono rispettare standard più stringenti rispetto a quelli convenzionali:

- la densità degli animali è controllata e non supera i 21 kg di carne per metro quadro;
- ogni animale deve poter usufruire di 4 metri quadri di zone esterne;
- viene garantito un periodo di buio di almeno otto ore continuative al giorno.

I terreni esterni, rigorosamente biologici, sono spesso adornati di ulivi o altri alberi, che offrono zone d'ombra agli animali.
Il periodo trascorso dagli animali biologici nei centri di allevamento è più lungo e per i polli arriva a 81 giorni.
Pur essendo ammesso un trattamento antibiotico durante il ciclo di vita degli animali biologici, Fileni ne riduce al minimo l'utilizzo: nel 2018, più dell'86% della produzione biologica è avvenuta senza l'uso di antibiotici. In particolare, da quando è stata lanciata la campagna antibiotic free anche per il biologico (agosto 2018), il 100% della produzione è stata antibiotic free. Nel primo semestre 2019, più del 99% della produzione biologica è avvenuta senza l'utilizzo di antibiotici.

TRASFORMAZIONE DEDICATA

La carne biologica viene lavorata in orari predeterminati e dopo un'accurata pulizia delle linee di produzione, al fine evitare ogni possibile contaminazione.
Inoltre, per mantenere i più alti standard qualitativi, **le produzioni e tutti i semilavorati sono sottoposti a controlli periodici a campione** per escludere eventuali contaminazioni.

La filiera biologica ha come fine ultimo un prodotto di qualità superiore, capace di distinguersi per la sua genuinità, il rispetto degli animali e dell'ambiente.
L'obiettivo di Fileni è quello di estendere la produzione BIO aumentando la gamma di prodotti offerti: pertanto, Fileni ha rafforzato la collaborazione con Bioalleva per espandere la propria presenza sul mercato anche attraverso le carni rosse biologiche.

LA FILIERA FILENI
È COSTITUITA DALLE SEGUENTI FASI:

RIPRODUTTORI E INCUBATOI

Il primo elemento della Filiera è costituito dai riproduttori, ovvero i "genitori" dei futuri polli il cui compito è produrre uova fecondate. Maschi e femmine vengono allevati insieme rispettando le normali esigenze fisiologiche e garantendo una **riproduzione totalmente naturale**. Le **uova fecondate** vengono poi inviate agli **incubatoi**, luogo deputato alla conservazione delle uova e alla nascita dei pulcini. Le uova restano **21 giorni** in un ambiente controllato, per favorire il corretto sviluppo dell'embrione. Al momento della schiusa delle uova i pulcini vengono sessati, vaccinati e inviati presso i centri di allevamento.

MANGIMIFICI

La filiera Fileni è dotata di **due mangimifici** che soddisfano l'intero fabbisogno alimentare dei polli Fileni. In questi luoghi vengono prodotti e stoccati tutti quegli alimenti che assicurano ai polli il **corretto apporto di sostanze nutritive**. Le principali materie prime utilizzate per la produzione dei mangimi sono: **mais, grano, sorgo e soia**. Tecnici specializzati studiano il corretto mix di ingredienti per creare i mangimi più idonei alle diverse fasi del ciclo di vita del pollo e nel rispetto della biodiversità delle singole razze. Scrupolosi controlli vengono effettuati all'ingresso delle materie prime, durante la fase di produzione e sul prodotto finito.

ALLEVAMENTI

La filiera Fileni conta **circa 300 centri di allevamento**, dislocati principalmente nel Centro Italia. I polli trascorrono tutta la loro vita all'interno di un singolo centro, dove vengono regolarmente controllati da personale veterinario e tecnico e il loro stato di salute viene monitorato quotidianamente dall'allevatore, attraverso l'utilizzo di moderni sistemi di controllo.
Gli allevamenti sono concepiti per soddisfare le esigenze di **benessere dei polli**. È in questa fase, infatti, che si concretizzano molte delle attenzioni che Fileni ha in relazione al benessere degli animali: tutti i polli vengono **allevati esclusivamente a terra** e hanno a disposizione uno spazio vitale spesso superiore a quanto stabilito dalla legge; viene **rispettato il naturale ritmo sonno/veglia** garantendo così l'equilibrio psico-fisico del pollo; un sistema di ventilazione garantisce un adeguato ricambio d'aria in modo da mantenere l'ambiente asciutto e salubre. Al termine del ciclo di allevamento i polli vengono trasferiti presso i due centri di trasformazione e nel centro di allevamento si procede alla raccolta della lettiera, che viene conferita in centri di smaltimento dove verrà trasformata in fertilizzante naturale. Dopo un'attenta pulizia e sanificazione degli ambienti, il centro di allevamento è nuovamente pronto ad accogliere i pulcini. Grazie a impianti all'avanguardia, capannoni coibentati per ridurre al minimo lo scambio termico con l'esterno, pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica e sistemi per la neutralizzazione di polvere e odori e quindi abbattimento di quest'ultime, **le strutture di allevamento sono rispettose dell'ambiente e del paesaggio**.

LA RETE DI DISTRIBUZIONE FILENI

TRASFORMAZIONE

Fanno parte della filiera Fileni **due impianti di macellazione e lavorazione**, uno a Cingoli ed uno a Castelplanio, entrambi situati nelle Marche. In questi due impianti, gli animali vengono trasformati in alimenti, attraverso diverse fasi di lavorazioni. Le norme igieniche degli ambienti e degli addetti, il rispetto delle condizioni climatiche e dei tempi di sosta degli animali, la sequenza ordinata e ben gestita delle operazioni di lavorazione sono di fondamentale importanza per la tutela della salute dei consumatori. Gli impianti di produzione sono conformi alla normativa UNI EN ISO 9001:2015 che garantisce l'implementazione di un sistema di gestione per il controllo della qualità. In entrambi gli stabilimenti si lavora una vasta gamma di prodotti che spazia dalla cosiddetta "prima lavorazione" (pollo busto intero), fino alla "quinta lavorazione" (gastronomia). Presso lo stabilimento di Cingoli, dal 2017 è in funzione il nuovo magazzino dinamico: 5.100 metri quadrati ed un investimento di circa 18 milioni di euro per il più grande magazzino a casse con prodotti freschi mai realizzato in Italia e tra i più innovativi. Il **magazzino dinamico** raccoglie e immagazzina l'intera produzione dei due stabilimenti Fileni e la gestisce in maniera completamente automatizzata. Tale struttura permette di soddisfare le esigenze di crescita della Filiera e di ottenere numerosi benefici sia in termini di efficienza del ciclo produttivo che di riduzione degli impatti ambientali.

DISTRIBUZIONE

L'obiettivo della rete di distribuzione è assicurare ai clienti la massima tempestività e **freschezza dei prodotti**. Per questo Fileni ha studiato un complesso sistema di distribuzione, innovativo e completamente automatizzato. La produzione è direttamente collegata agli ordini ricevuti dai clienti così da produrre solo la quantità di alimenti che effettivamente sarà venduta e eliminando alla base sprechi e inefficienze. Il prodotto finito viaggia su **automezzi refrigerati**, a bordo dei quali viene costantemente monitorata la catena del freddo, e viene consegnato ai vari punti vendita, direttamente o tramite piattaforme distributive. La filiera Fileni non è dotata di propri punti vendita, ma conferisce tutta la produzione ai diversi attori presenti sul mercato. Fileni ha stabilito **rapporti commerciali che vanno dalla grande distribuzione organizzata (GDO) fino alle singole macellerie**. L'obiettivo per i prossimi anni è quello di proseguire nell'internazionalizzazione dei propri prodotti, rafforzando la distribuzione verso l'estero.

- Grande distribuzione
- Distribuzione organizzata
- Discount
- Normal trade
- Food solution
- Estero
- B2B

2. LA SOSTENIBILITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI

2.1 UN PRODOTTO DI ECCELLENZA

2.2 LA QUALITÀ DEL PRODOTTO

2.3 BENESSERE ANIMALE

2.1 UN PRODOTTO DI ECCELLENZA

Fileni alleva e produce **carni avicole di qualità**, lavorate nel rispetto delle materie prime e della tradizione artigianale, in modo da offrire prodotti dai sapori autentici, che esaltino al massimo il gusto naturale delle carni e degli ingredienti.
Il prodotto Fileni è rivolto a un consumatore attento alla qualità di ciò che mangia e che ama godere della tavola riscoprendo sapori semplici e genuini.
Fileni offre un'ampia gamma di prodotti ideati attraverso una combinazione tra **innovazione e tradizione**, tenendo conto delle preferenze e necessità dei consumatori: sezionati, elaborati crudi, panati, prodotti free from, prodotti a basso contenuto di grassi e ad alto valore aggiunto.

"È naturale, è buono!"

È il claim Fileni e si concretizza:

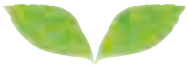
NELLE MODALITÀ DI ALLEVAMENTO

TUTTI I POLLI SONO ALLEVATI A TERRA

TUTTI I POLLI SONO NATI, ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA

FORTE ATTENZIONE AL BENESSERE DEGLI ANIMALI

ALIMENTAZIONE RIGOROSAMENTE CONTROLLATA A BASE DI MANGIMI ESCLUSIVAMENTE DI ORIGINE VEGETALE



NON UTILIZZO DI ANTIBIOTICI DURANTE TUTTE LE FASI, A TUTELA DEL BENESSERE E DELL'AMBIENTE

MAGGIORI SPAZI ALL'INTERNO DELLE STRUTTURE DI ALLEVAMENTO RISPETTO AI REQUISITI DI LEGGE

NELLE MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI PRODOTTI A MARCHIO FILENI CHE RISPETTANO I SEGUENTI REQUISITI

NO ANTIBIOTICI

NO CONSERVANTI

NO COLORANTI CHIMICI

NO INGREDIENTI OGM

NO OLIO DI PALMA

NO CARNE SEPARATA MECCANICAMENTE

Fileni vuole riportare in tavola i sapori di una volta regalando ogni giorno ai consumatori il piacere di gustare prodotti di qualità rimanendo al passo e anticipando i loro gusti e tendenze. All'interno dello stabilimento è presente una **cucina sperimentale**, dove i **cuochi Fileni** lavorano gomito a gomito con il reparto ricerca e sviluppo per poter offrire ricette sempre nuove e ogni giorno più gustose dove non c'è posto per alcun tipo di conservante.

Periodicamente vengono organizzati dei **panel test** durante i quali i prodotti vengono assaggiati alla ricerca anche delle più piccole migliorie da apportare alle ricette.

I prodotti di punta della gamma Fileni che hanno incontrato particolare riconoscimento e gradimento da parte dei consumatori sono quelli della linea biologica e Rusticanello.

I PRODOTTI BIO

20 anni di esperienza nel campo del biologico e una straordinaria attenzione alla tradizione gastronomica italiana: nasce così un mondo di prodotti buoni e semplici, realizzati all'insegna di buon senso, consapevolezza e scelte naturali e sane. Carni Biologiche che rispettano l'ambiente e gli animali e che si distinguono per il loro gusto unico.

FILENI BIO È LA PRIMA LINEA DI CARNI BIOLOGICHE IN ITALIA

Mangiare bene, mangiare bio

Il successo dei **prodotti bio** è strettamente collegato alle loro **straordinarie proprietà**:

- Garanzia di naturalità del prodotto e di rispetto per l'ambiente;
- Totale esclusione di OGM;
- Gli animali crescono lentamente, mantenendosi sani e attivi per tutto il ciclo di vita;

La linea Fileni BIO è composta da una gamma completa di prodotti che vanno dalla prima alla quinta lavorazione, ovvero dal pollo busto intero, ai prodotti elaborati fino a quelli di gastronomia.

I prodotti BIO sono caratterizzati da un'alta versatilità; sono pensati sia per i consumatori più "tradizionalisti" che amano dedicare tempo alla cucina, sia per chi ricerca un prodotto elaborato e pratico da cucinare. L'obiettivo è quindi quello di offrire non solo un prodotto, ma un vero e proprio servizio, soprattutto attraverso gli elaborati più complessi e i piatti pronti, al cliente che ricerca nel cibo alta qualità e attenzione al benessere proprio e del territorio.

Oltre che nelle grandi catene di distribuzione, i prodotti BIO hanno riscontrato particolare successo anche nelle macellerie tradizionali, nelle mense scolastiche e aziendali e all'estero.

DA OLTRE 20 ANNI BIO

- Alimentazione 100% vegetale ricca di antiossidanti quali vitamine, minerali e acidi grassi essenziali;
- Sono buoni e salutari: non contengono additivi artificiali o conservanti;
- Gusto inconfondibile: da polli cresciuti lentamente e naturalmente deriva una carne con un un'ottima consistenza, con una migliore resa alla cottura e un sapore inconfondibile.

CARNI ROSSE BIO

Per offrire una gamma di prodotti biologici sempre più completa, Fileni sta ampliando la produzione, dedicandosi anche alla lavorazione delle carni rosse biologiche, grazie alla partnership con uno dei maggiori operatori del settore, Bioalleva.

Questa nuova realtà, sta prendendo forma in uno stabilimento tutto nuovo a Oppeano, nella provincia di Verona e diventerà l'hub di riferimento Fileni BIO per la produzione di carni rosse biologiche contraddistinte dal gusto della tradizione e dalla qualità garantita del biologico.

"Fileni BIO" garantisce ai propri consumatori un prodotto biologico che deriva da capi

- **NATI IN ITALIA**
- **ALLEVATI IN ITALIA**
- **MACELLATI IN ITALIA**
- **SEZIONATI IN ITALIA**

Questo significa che Fileni seleziona capi bovini nati in Italia all'interno di Aziende Agricole Biologiche e allevati secondo le modalità previste dal metodo biologico. La vicinanza all'allevatore consente di verificare e assistere direttamente a tutte le fasi di vita dell'animale, che garantisce che siano sempre in buona salute e le loro condizioni di vita le migliori possibili.

IL PACKAGING SOSTENIBILE

In un mondo in cui l'attenzione alla sostenibilità ambientale cresce di giorno in giorno, anche i consumatori si mostrano sempre più attenti alle loro scelte in termini di ecologia.
Le carni rosse Fileni BIO, capaci di coniugare qualità, innovazione e sostenibilità, si fanno portavoce di un progetto rivoluzionario.
Nel novembre 2019 è arrivato, infatti, l'**ecovassoio Fileni BIO**, il primo packaging davvero amico dell'ambiente che abbatte l'utilizzo della plastica in favore della carta.

La carta con cui è realizzato il nuovo eco-vassoio Fileni BIO vanta ben due certificazioni:

FSC
Garantisce che la carta utilizzata proviene da foreste gestite in maniera responsabile e sostenibile. L'utilizzo di carte certificate FSC aiuta a combattere la deforestazione selvaggia.

ATICELCA
Si tratta di un sistema di valutazione che definisce la riciclabilità della carta. La presenza di questo logo sulla confezione indica la possibilità di smaltirlo nella raccolta della carta.

IL NUOVO PACK SI COMPONE DI UN PRATICO VASSOIO IN CARTONCINO RICICLABILE NELLA RACCOLTA DELLA CARTA E DI DIMENSIONI PIÙ CONTENUTE

Film stampato, riciclabile nella raccolta della plastica

Sui bordi del vassoio sono elencati, con grande chiarezza, le istruzioni per il corretto smaltimento.

L'**ecovassoio in carta** rappresenta l'ulteriore passo di un percorso di **innovazione del packaging** verso una maggiore sostenibilità che già ha visto continui miglioramenti nel corso degli anni come la sostituzione dei vassoi in polistirolo con vassoi in plastica interamente riciclabile **per i prodotti Fileni BIO.**

RUSTICANELLO: LA NOSTRA PROPOSTA A LENTA CRESCITA

Un'altra linea di punta della gamma dei prodotti Fileni è quella del pollo "Rusticanello".

Rusticanello appartiene alla pregiata razza dal collo nudo così chiamata per la sua caratteristica mancanza di piume nella zona del collo. Esso si contraddistingue soprattutto per un accrescimento lento e progressivo ed un folto piumaggio rosso. Si tratta di un pollo leggero, con elevata rusticità ed attitudine al razzolamento.

Questa sua caratteristica consente di ottenere carni particolarmente sode e saporite, dal gusto più intenso e particolarmente adatte per essere utilizzate sia in piatti tradizionali che in preparazioni più particolari.

La filiera del Rusticanello è 100% italiana e tutta la produzione del 2018 è avvenuta senza l'uso di antibiotici, dato confermato anche nel primo semestre 2019.

In allevamento, il Rusticanello gode di spazi aperti dove è libero di razzolare, vengono rispettati i cicli naturali giorno/notte e l'alimentazione è esclusivamente vegetale e priva di OGM.

COMUNICAZIONE TRASPARENTE: LE ETICHETTE

L'etichetta rappresenta lo strumento di comunicazione primario e più efficace con il cliente. Fileni vuole usarlo per trasmettere al meglio tutta la qualità e le caratteristiche che contraddistinguono i propri prodotti.

Aderendo al **Disciplinare di etichettatura** elaborato da Unaitalia e approvato dal **MIPAAFT** (Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo) l'etichetta del prodotto Fileni fornisce al consumatore una serie di informazioni relative all'origine, al sistema di allevamento, alla tipologia di alimentazione, al rispetto del benessere animale per meglio identificare la qualità del prodotto. Inoltre, un ente terzo accreditato (il CSQA) garantisce, grazie a verifiche periodiche, che tutto ciò che l'etichetta riporta sia corrispondente alla realtà.

Fileni è quindi autorizzata a riportare in etichetta quelle caratteristiche che il Disciplinare ha individuato e che contraddistinguono la filiera Fileni, sia tradizionale che biologica: allevamento a terra, alimentazione esclusivamente di origine vegetale e nella maggior parte dei casi il non utilizzo di antibiotici.

2.2 LA QUALITÀ DEL PRODOTTO

Fileni considera la **qualità dei prodotti** un **elemento imprescindibile da garantire ai suoi consumatori.** Lungo tutte le fasi del processo produttivo Fileni si opera per assicurare e mantenere altissimi standard qualitativi.

ANALISI DI LABORATORIO

Fileni supervisiona ogni fase della filiera anche tramite **controlli di laboratorio e altre attività di verifica**, garantendone costantemente la tracciabilità. A tal fine Fileni si avvale delle analisi dei propri laboratori interni e di laboratori esterni accreditati.

Per i **mangimi** le analisi di laboratorio dimostrano l'assenza di prodotti di origine animale. Ciclicamente, i mangimi stoccati presso gli allevamenti vengono analizzati per verificare l'assenza di tracce di antibiotici. I mangimi destinati alla filiera biologica e le materie prime dalle quali derivano, sono sottoposti ad un rigoroso programma di analisi multiresiduali per escludere la presenza di sostanze chimiche non ammesse. Inoltre analisi biomolecolari attestano l'assenza di organismi geneticamente modificati nel mais, nella soia e, in generale, nei mangimi della filiera biologica e di quella certificata NON OGM.

In **allevamento** vengono svolte in particolare analisi chimiche sull'acqua dell'abbeveraggio per verificare l'assenza di antibiotici, analisi batteriologiche e chimiche, test di umidità sulla lettiera e controllo coccidiosi.

Sul **prodotto** e sulle superfici di lavoro, le analisi batteriologiche effettuate servono a verificare il rispetto delle norme igieniche per evitare pericoli per la salute; le analisi chimiche permettono di conoscere i valori nutrizionali delle carni, determinando la quantità di proteine, grassi, carboidrati e escludere la presenza di sostanze nocive. Le analisi anatomo-patologiche identificano eventuali problematiche legate all'allevamento. Infine, per verificare l'assenza di tracce di antibiotici nei prodotti appena macellati, vengono svolte analisi su varie parti del pollo (muscolo, fegato, penne) sia con il metodo per la determinazione delle sostanze inibenti che con il metodo della cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC). Almeno una volta l'anno tutti gli allevamenti vengono controllati secondo queste metodologie. Fileni vuol dire qualità e rintracciabilità: nessun prodotto lascia l'azienda se non siamo assolutamente certi della sua bontà!

NEL 2018 IL LABORATORIO INTERNO HA SVOLTO ANALISI SU OLTRE 5.000 CAMPIONI CON ALMENO 10 DETERMINAZIONI PER OGNUNO.

AUDIT

A tutela della qualità dei prodotti, l**a filiera è sottoposta annualmente a numerosi audit** sia interni che presso i propri fornitori per controllare la qualità dei prodotti, a cui si aggiungono le verifiche effettuate da clienti ed enti terzi certificatori:

AUDIT INTERNI

In questi anni Fileni ha disposto un rigoroso piano di audit interni nei suoi due stabilimenti produttivi, negli allevamenti diretti e nei mangimifici. Per evitare giudizi autoreferenziali avviene uno "scambio di responsabili" cosicché il responsabile addetto ai controlli li svolga nello stabilimento in cui non esercita la sua funzione.

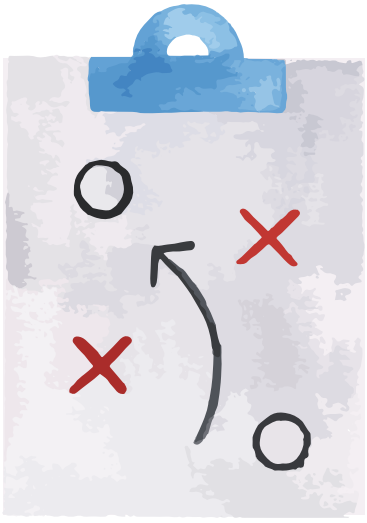
AUDIT ESTERNI SVOLTI DAI CLIENTI E DA ENTI TERZI CERTIFICATORI

I principali clienti Fileni svolgono normalmente audit ad hoc negli stabilimenti del Gruppo; tali controlli talvolta vengono calendarizzati, altre avvengono in maniera non annunciata. Inoltre, nell'ambito dalle certificazioni ottenute da Fileni, gli enti certificatori preposti al rilascio, svolgono le loro attività di verifica secondo le tempistiche previste dai vari standard di riferimento.

AUDIT SVOLTI DA FILENI SUI PROPRI FORNITORI

Fileni realizza audit sugli allevamenti non gestiti direttamente e sui fornitori di materie prime utilizzate nella lavorazione dei propri prodotti. Per svolgerli ha elaborato delle checklist ad hoc che analizzano vari aspetti tra cui i requisiti igienici, il rispetto delle normative, ecc. I fornitori oggetto di audit sono selezionati in base alla loro criticità, strategicità o eventi particolari.

NEL 2018 SONO STATI SVOLTI 22 GIORNI DI AUDIT NEGLI STABILIMENTI FILENI DA PARTE DEI CLIENTI (18 GIORNI NEL 2017)



CERTIFICAZIONI

Fileni è stata la prima azienda in Italia a ottenere la certificazione di sistema **UNI EN ISO 9002:1994**, relativa al sistema di gestione per la qualità, sull'intera filiera.

Tale traguardo è stato solo il primo di una lunga serie di riconoscimenti e certificazioni che la Filiera ha ottenuto nel corso degli anni. Di seguito sono elencate le certificazioni detenute dalla Filiera:

Anno di primo rilascio	Certificazione	Descrizione	Perimetro certificazione
2018	Standard DTP 126	Certificazione di prodotto filiera avicola controllata	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli
2017	ISO 14001: 2015	Sistema di gestione ambientale	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli
2013	Certificazione linea di produzione Halal	Linea macellazione rituale sezionamento e disosso polli	Fileni Alimentari S.p.A. Stab. Castelplanio e Cingoli
2011	IFS International Food Standard	Qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli
2016	Adesione al disciplinare etichettatura carni avicole Unaitalia	Etichettatura volontaria delle carni di pollame	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli
2003	UNI EN ISO 22005:2008	Certificazione di prodotto, rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli
2003	Standard DTP 030 e 049	Certificazione di prodotto	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli
2000	Certificazione Conformità Reg. 834/2007	Macellazione, lavorazione e commercializzazione	GAV Mangimi - Jesi; CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli Fileni Alimentari S.p.A.
1998	UNI EN ISO 9001:2015	Sistema di gestione per la qualità	CARNJ Soc. Coop Agr. Stab. Castelplanio e Cingoli Fileni Alimentari S.p.A.

2.3 BENESSERE ANIMALE

La **tutela della salute degli animali e del loro benessere** è una tematica che riveste particolare importanza per il Gruppo Fileni e viene **rispettata lungo tutto il ciclo di vita del pollo**.

Prima della nascita del pulcino, le uova vengono tenute per 21 giorni in incubatoio, in condizioni ideali per lo sviluppo dell'embrione. In seguito, gli animali vengono trasferiti presso i centri di allevamento. Come stabilito dalla norma di legge, tutti gli animali devono essere allevati a terra ed avere a disposizione spazi predefiniti a seconda della tipologia di allevamento.
Il naturale bioritmo degli animali e il rispetto delle fasi sonno/veglia vengono garantiti dall'utilizzo di luce solare e artificiale negli allevamenti. Tutti gli impianti sono dotati di moderni sistemi di areazione, per mantenere la corretta temperatura, ventilazione e ossigenazione all'interno delle strutture.
La nutrizione degli animali avviene esclusivamente con mangimi provenienti dai due mangimifici del Gruppo, dove avvengono rigorosi controlli sulle derrate alimentari e vengono realizzati mangimi che assicurino ai polli il corretto apporto di sostanze nutritive.

Ciò che caratterizza l'impegno di Fileni è formare tutto il personale dedicato agli allevamenti e fornire il **supporto di tecnici specializzati che visitano almeno una volta alla settimana tutti i centri di allevamento e assicurano una completa assistenza agli allevatori.**
Tutti i parametri di benessere vengono monitorati in continuo, per rendere più repentino un intervento qualora ve ne fosse la necessità. La visita di veterinari dedicati è garantita ogni qual volta l'allevatore la richieda. Tutta la gamma dei polli Fileni è prodotta con criterio **antibiotic free**. L'uso di antibiotici è infatti estremamente limitato e, in caso di malattia dell'animale, vi si ricorre solo come estrema ratio, dopo aver vagliato tutte le altre possibili soluzioni.
Questa pratica è un importante passo per cercare di limitare l'accrescere del fenomeno dell'antibiotico resistenza, ovvero lo sviluppo di ceppi batterici resistenti all'attività dei farmaci.
Nel 2018 l'uso degli antibiotici nei polli è stato molto modesto, di oltre il 70% inferiore al dato medio fornito da Unaitalia, associazione di categoria delle filiere agroalimentari italiane delle carni e delle uova.

NEL 2018 IL 100% DELLA PRODUZIONE DI RUSTICANELLO, OLTRE L'86% DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA E IL 97% DI QUELLA CONVENZIONALE È AVVENUTA SENZA L'USO DI ANTIBIOTICI.
L'IMPEGNO NELLA POLITICA ANTIBIOTIC FREE DELLA FILIERA FILENI È CONFERMATO DAI DATI IN ULTERIORE MIGLIORAMENTO DEL PRIMO SEMESTRE DEL 2019: IL 100% DELLA PRODUZIONE DI RUSTICANELLO, OLTRE IL 99% DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA E IL 98% DI QUELLA CONVENZIONALE È AVVENUTA SENZA L'USO DI ANTIBIOTICI.

3. LA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

3.1 IL NOSTRO IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE

3.2 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI

3.3 CONSUMI IDRICI

3.4 RIFIUTI

3.1 IL NOSTRO IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE

L'attenzione verso la tutela dell'ambiente si pone come tematica prioritaria sia nelle agende dei governi che delle principali imprese a livello globale. Sotto questo punto di vista Fileni da molti anni ha dimostrato particolare attenzione e sensibilità verso questa tematica.

Come ribadito nella **Politica ambientale**[4], **i principali sforzi della filiera sono rivolti alla minimizzazione degli impatti ambientali e all'aumento della consapevolezza di queste tematiche presso i propri dipendenti e partner commerciali.**

SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATO ISO 14001 PER GLI STABILIMENTI DI CINGOLI E CASTELPLANIO

Gli impianti di Cingoli e Castelplanio hanno ottenuto nel 2017 la certificazione ISO 14001:2015 per il **Sistema di Gestione Ambientale**. Negli ultimi anni sono state implementate azioni volte alla riduzione degli impatti ambientali e all'efficientamento lungo tutte le fasi della filiera produttiva.

Le **nuove strutture** dei centri di allevamento del Gruppo vengono **progettate per ridurre al minimo il proprio fabbisogno energetico e idrico**.
Grazie al riavvicinamento della filiera agli impianti produttivi è stato possibile ridurre gli impatti della logistica per lo spostamento di uova e animali. Il nuovo piano industriale prevede inoltre la costruzione di ulteriori centri di allevamento vicino ai mangimifici di Longiano (FC) e Jesi (AN) e ai centri di macellazione.

[4] La Politica ambientale è stata redatta da Carnj Società Cooperativa Agricola nell'ambito del proprio Sistema di Gestione Ambientale certificato secondo la norma ISO 14001.

156 tonnellate di CO_2 evitate grazie al nuovo magazzino dinamico

Alla riduzione degli **impatti della logistica** ha contribuito anche la realizzazione del **magazzino dinamico**, che **ha permesso di eliminare il navettamento tra i due stabilimenti di Cingoli e Castelplanio**. In termini di CO_2, è possibile quantificare questa riduzione in 156 tonnellate all'anno di emissioni [5].
Il magazzino dinamico infatti raccoglie e immagazzina l'intera produzione dei due stabilimenti e ha permesso di ottenere cospicui benefici in termini di efficienza e qualità di conservazione del prodotto.

Per il trasporto e lo stoccaggio dei propri prodotti Fileni utilizza la **scatola eBox** che, grazie alla sua struttura, ha permesso di raddoppiare la portata di ogni singola cassetta, riducendo così il quantitativo di cartone consumato.
La cassetta eBox migliora inoltre il raffreddamento del prodotto e ne ottimizza lo stoccaggio e il trasporto.

[5] Per il calcolo della riduzione delle emissioni legate alla logistica sono stati utilizzati i coefficienti del *UK Government GHG Conversion Factors for Company Reporting DEFRA 2018.*

SENSIBILIZZAZIONE DEI DIPENDENTI ALLA TUTELA DELL'AMBIENTE

Ogni persona che entra a far parte come lavoratore del Gruppo Fileni riceve un **Welcome Pack** con cui viene introdotta ai valori e principi adottati dall'azienda riguardanti diverse tematiche.
Una di queste è la **sostenibilità ambientale**; il lavoratore viene invitato a prendere consapevolezza che ogni gesto compiuto sul luogo di lavoro, come la riduzione del consumo di carta e toner per le stampe o il corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti hanno un impatto non trascurabile per la tutela dell'ambiente.
Le principali azioni e comportamenti virtuosi sono riassunti in un decalogo che fornisce suggerimenti al lavoratore sui comportamenti virtuosi da adottare sia durante che al di fuori dell'orario di lavoro.

3.2 CONSUMI ENERGETICI ED EMISSIONI

445.172 GJ DI ENERGIA CONSUMATA NEL 2018

Nel 2018 i consumi energetici totali del Gruppo Fileni si sono attestati a **445.172 GJ**[6] in diminuzione a pari perimetro del 3,5% rispetto all'anno precedente[7]. La principale fonte energetica utilizzata è il gas metano (300.532 GJ nel 2018) che alimenta due cogeneratori ad alto rendimento presenti nei due stabilimenti produttivi di Cingoli e Castelplanio.

Entrambi i cogeneratori sono dotati di un sistema di recupero termico che permette di produrre acqua calda per l'utilizzo interno dei due stabilimenti.
Nel 2018, ad una leggera crescita della produzione (+1,4% in termini di kg lavorati), non è corrisposto aumento dei consumi energetici: l'indice di intensità energetica sulla produzione è diminuito a pari perimetro del 4,8% rispetto al 2017[8].

100% di acquisto di energia elettrica da fonti rinnovabili

per gli stabilimenti di Cingoli e Castelplanio e mangimificio GAV

L'attenzione verso l'utilizzo di fonti energetiche pulite si evidenzia nel fatto che i consumi di **energia elettrica** acquistata dalla rete dei due stabilimenti produttivi e del mangimificio GAV provengono al **100% da fonti rinnovabili**, come attestato dalle garanzie di origine.

[6] Il dato include i consumi energetici degli impianti produttivi di Cingoli e Castelplanio e dei due mangimifici del Gruppo: GAV e MB.

[7] Per una migliore comparabilità dei dati, la variazione è calcolata considerando il medesimo perimetro del 2017: non sono quindi inclusi i dati relativi alla società MB mangimi S.p.A..

[8] L'indice è calcolato come totale dei consumi energetici rapportati ai kg di carne in entrata lavorati dagli stabilimenti produttivi. Per una migliore comparabilità dei dati, la variazione è calcolata considerando il medesimo perimetro del 2017: non sono quindi inclusi i dati relativi alla società MB Mangimi S.p.A..

Inoltre, il fabbisogno energetico dei due stabilimenti produttivi di Cingoli e Castelplanio viene in parte soddisfatto da **due impianti fotovoltaici**, rispettivamente di 441.6 kWp e 169,5 kWp di potenza. Un'importante iniziativa di efficientamento energetico è stata l'installazione di 4.900 plafoniere a LED presso gli stabilimenti produttivi di Cingoli e Castelplanio e in alcuni centri di allevamento.

Sempre negli stabilimenti di Cingoli e Castelplanio sono in corso di realizzazione due impianti di digestione anaerobica per la produzione di biogas, alimentati dai fanghi in uscita dagli impianti di depurazione già presenti sul sito e costituiti principalmente da grassi e proteine originate dai lavaggi delle apparecchiature utilizzate in fase di produzione.

Il biogas prodotto verrà utilizzato per alimentare un cogeneratore che produrrà energia elettrica e termica per le utenze presenti nello stabilimento.

M'illumino di meno

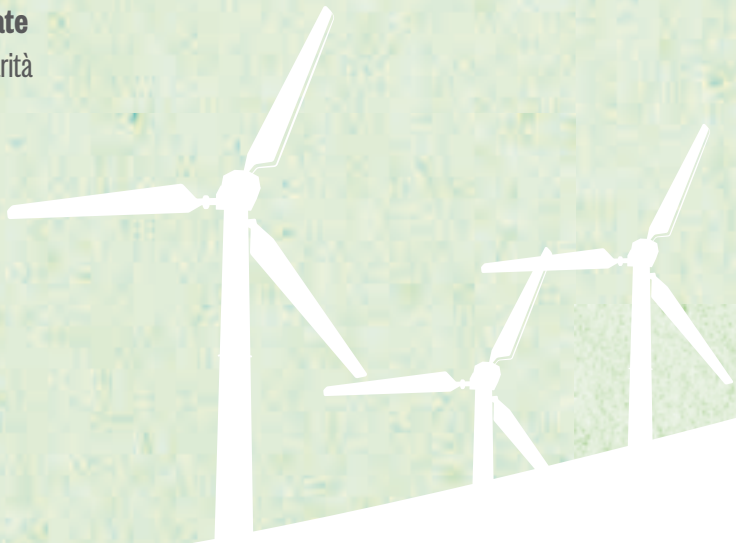
OGNI ANNO, SUI PROPRI SOCIAL, FILENI CELEBRA «M'ILLUMINO DI MENO», LA GIORNATA INTERNAZIONALE DEDICATA AL RISPARMIO ENERGETICO. LO FA ATTRAVERSO UN PIANO EDITORIALE DEDICATO, NEL QUALE - PER UN GIORNO - SI PARLA SOLO DI TEMI AMBIENTALI E DI COME FILENI LI INTERPRETA. ALLE 18:00, INOLTRE, VENGONO SPENTE LE LUCI DELLE INSEGNE E DEI PARCHEGGI DEGLI STABILIMENTI DI CINGOLI E CASTELPLANIO.

26.768 TONNELLATE DI CO_2 EMESSE NEL 2018

Le **emissioni di CO_2 in atmosfera**, riconducibili ai consumi energetici dei due stabilimenti produttivi di Cingoli e Castelplanio e ai due mangimifici del Gruppo, sono state di **26.768 tonnellate di CO_2** (Scope 1 + Scope 2 Market-based)[9] in calo del 5,2% rispetto al 2017 a parità di perimetro.

Grazie all'acquisto di energia elettrica con garanzie di origine si è **evitata l'emissione** in atmosfera di **13.891 tonnellate di CO_2**. Rispetto al 2017, l'indice di intensità emissiva, a parità di perimetro, è calato del 6,5% [10].

13.891 tonnellate di CO_2 evitate grazie all'acquisto di energia rinnovabile



[9] Per il calcolo delle emissioni di Scope 1 sono stati utilizzati i fattori di emissione *ISPRA - Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei 2019*. Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 Market-based sono stati utilizzati i fattori di emissione *AIB - European Residual Mixes 2018. Le emissioni di Scope 1 e Scope 2 sono espresse in tonnellate di CO_2, in quanto la fonte utilizzata non riporta i fattori di emissione degli altri gas diversi dalla CO_2. Per maggiori dettagli riguardo le metodologie di calcolo delle emissioni di Scope 2 si rimanda al capitolo 6.*

[10] L'indice è calcolato come somma delle emissioni di Scope 1 e Scope 2 market based rapportate ai kg di carne in entrata lavorati dagli stabilimenti produttivi. Per una migliore comparabilità dei dati, la variazione è calcolata considerando il medesimo perimetro del 2017: non sono quindi inclusi i dati relativi alla società MB Mangimi S.p.A..

3.3 CONSUMI IDRICI

L'attenzione per un **consumo consapevole** delle risorse idriche investe tutte le principali fasi della filiera.

1.051 ML
prelievi idrici
nel 2018

Sia negli allevamenti che negli stabilimenti produttivi sono state effettuate numerose misure per **diminuire i consumi idrici, riducendo al massimo gli sprechi**.

Nel 2018, il totale dei consumi idrici riferito ai due stabilimenti produttivi di Cingoli e Castelplanio e ai due mangimifici è stato di **1.051 ML**[11], **in calo del 10% rispetto al 2017**[12].
Nel 2018 l'indice di intensità dei consumi idrici sulla produzione è calato del 11,2% rispetto al 2017, a parità di perimetro[13].

Per il 44% del totale, i prelievi idrici provengono dall'emungimento da pozzi situati negli stabilimenti del Gruppo, mentre la restante parte proviene dagli acquedotti municipali. I principali consumi idrici sono dovuti alla fase produttiva della macellazione e al raffreddamento degli impianti. **Lo stabilimento produttivo è dotato di un moderno impianto di depurazione** che permette la reimmissione delle acque di scarico depurate direttamente in acque superficiali.

[11] Include i consumi idrici degli impianti produttivi di Cingoli e Castelplanio e dei due mangimifici del Gruppo.

[12] Per una migliore comparabilità dei dati, la variazione è calcolata considerando il medesimo perimetro del 2017: non sono quindi inclusi i dati relativi al mangimificio MB.

[13] L'indice è calcolato come totale dei consumi idrici rapportati ai kg di carne in entrata lavorati dagli stabilimenti produttivi. Per una migliore comparabilità dei dati, la variazione è calcolata considerando il medesimo perimetro del 2017: non sono quindi inclusi i dati relativi alla società MB Mangimi S.p.A..

3.4 RIFIUTI

La gestione della produzione di rifiuti e il loro corretto smaltimento avvengono in accordo con le norme vigenti e le linee dettate dal Sistema di Gestione Ambientale.
Nel 2018 il totale di rifiuti prodotti dai due stabilimenti produttivi e dai due mangimifici è stato di **7.190 tonnellate**, in linea con lo scorso anno. La quasi totalità dei rifiuti è non pericolosa (il 99,9%). Rispetto al 2017, l'indice di intensità di produzione dei rifiuti, a parità di perimetro, è leggermente diminuito (-2,4% rispetto al 2017)[14] .

La maggior parte dei rifiuti (circa 75%) è costituito dai fanghi prodotti dal processo di depurazione dei reflui della produzione. I fanghi vengono conferiti a un'azienda specializzata che li destina a compostaggio oppure li valorizza per la produzione di biogas.
I restanti rifiuti sono costituiti principalmente da imballaggi in carta, cartone e plastica che vengono inviati a riciclo.

RECUPERO SCARTI DI LAVORAZIONE

Gli scarti di lavorazione del pollo non vengono smaltiti come rifiuti, ma vengono conferiti ad appositi impianti di rendering. Dal 2009 Fileni è socia del **consorzio Gatteo Proteine** che provvede alla trasformazione di sottoprodotti della macellazione avicola. In questo modo, in un'ottica di economia circolare, a un prodotto di scarto viene dato nuovamente valore attraverso un **nuovo processo di lavorazione**, diminuendo il quantitativo di rifiuti e conseguentemente riducendo gli impatti ambientali. I prodotti finali di questo nuovo processo di lavorazione vengono poi utilizzati da aziende che producono cibo per animali, farine proteiche o concimi.

[14] L'indice è calcolato come totale dei rifiuti prodotti rapportati ai kg di carne in entrata lavorati dagli stabilimenti produttivi.
Per una migliore comparabilità dei dati, la variazione è calcolata considerando il medesimo perimetro del 2017: non sono quindi inclusi i dati relativi alla società MB Mangimi S.p.A..

4. LE NOSTRE PERSONE

4.1 LE RISORSE UMANE DEL GRUPPO

4.2 IL NOSTRO IMPEGNO PER IL BENESSERE E LA SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI

4.1 LE RISORSE UMANE DEL GRUPPO

La filiera Fileni non è solo una realtà di eccellenza produttiva, ma anche un gruppo di lavoro affiatato, unito e motivato che da sempre si ispira alla "tradizione", persegue la qualità, rispetta i valori aziendali e crede nel rispetto per l'uomo, la natura, gli animali.

La buona riuscita del grande progetto Fileni è connessa in maniera imprescindibile alle persone e ai collaboratori ed è il risultato della specializzazione, delle competenze e della passione che contraddistingue tutte le persone che lavorano nella Filiera.

DIPENDENTI AL 31/12/2018

TOTALE 1.845

2018: LE RISORSE UMANE IN CIFRE

1.845 DIPENDENTI AL 31 DICEMBRE 2018

39% DONNE

46% CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO

162 NUOVI ASSUNTI

di cui

64 LAVORATORI SOMMINISTRATI ASSUNTI COME DIPENDENTI

La Filiera conta un totale di **1.845 dipendenti**[15] al 31 dicembre 2018 (in linea con quelli del 2017), di cui circa il 39% sono donne. L'azienda si avvale inoltre di lavoratori somministrati, 56 al 31 dicembre 2018.

Per garantire una migliore informazione e chiarezza riguardo alle politiche aziendali in ambito di risorse umane e, in generale, riguardo a tutte le pratiche e istruzioni utili per i dipendenti, queste sono state riunite all'interno di un unico documento, il **Policy Book**, messo a disposizione di tutti i dipendenti e consegnato a tutti i nuovi assunti.
Dette politiche, basate sulla parità di trattamento di tutti i dipendenti, hanno lo scopo di fornire le linee guida generali che disciplinano i rapporti fra l'Azienda ed il Dipendente, in modo anche da facilitare il raggiungimento degli obiettivi che l'Azienda stessa si pone.

Nel Policy Book sono sanciti gli impegni del Gruppo anche in ambito dei **diritti umani** e dei diritti dei dipendenti; in particolare, l'azienda si impegna a non utilizzare lavoro minorile e lavoro forzato e ad operare nel pieno rispetto della legge in tali ambiti. Non viene tollerata, perché considerata inaccettabile, alcuna forma di molestia o abuso mentale, fisico o sessuale, che violi il diritto della persona alla dignità e al rispetto sul luogo di lavoro.

Vengono dettate, inoltre, le linee guida di comportamento per la prevenzione di casi di **corruzione**.
I rapporti della Società con clienti, fornitori, Istituzioni Pubbliche e ogni Pubblica Amministrazione sono improntati ai principi di correttezza, trasparenza e collaborazione. Ciascun neoassunto è per l'azienda un valore aggiunto.
Pertanto, la fase iniziale di accoglienza viene gestita con attenzione così da facilitare l'inserimento del nuovo arrivo nel proprio ruolo.

[15] Sul totale di 1.845, 178 sono dipendenti delle società del Gruppo Fileni e 1.667 sono dipendenti della Carnj Società Cooperativa Agricola. Si precisa che i dati esposti nel Bilancio Consolidato del Gruppo Fileni e nel Bilancio della Cooperativa Carnj rappresentano il dato medio annuo dei dipendenti inclusi anche i lavoratori somministrati, pari rispettivamente a 178 e 1.679.

A tutti i nuovi assunti viene fornito un **Welcome Pack** che vuole trasmettere e raccontare la realtà Fileni a chi è appena entrato a farne parte. Il kit comprende, tra le altre cose, una prima "overview" su alcune delle tematiche fondamentali per Fileni:

- Guida alle pratiche igienico-sanitarie vigenti in azienda e relativa formazione di base
- Guida alle norme di sicurezza nel luogo di lavoro e relativa formazione
- Guida alla eco-sostenibilità in azienda

Il **tasso di assunzioni nel 2018 è stato del 9%**; la maggior parte dei nuovi assunti si colloca nella fascia di età "30-50 anni" (94 dipendenti) e poi in quella "under 30" (37 dipendenti).

FORMAZIONE E SVILUPPO PROFESSIONALE

L'organizzazione riconosce l'importanza strategica che riveste la **valorizzazione professionale delle risorse umane**, in particolare nei processi di qualificazione, riqualificazione e aggiornamento professionale dei dipendenti e l'importanza della sicurezza obbligatoria. Accrescere le competenze dei propri dipendenti contribuisce a migliorare la competitività dell'intera Filiera e a sostenerne la continua crescita.

Considerando l'attività formativa obbligatoria e non obbligatoria svolta lungo tutta la filiera Fileni, nel 2018 sono state erogate oltre 7.500 ore di formazione, di cui il 92% dedicata agli operai.

Oltre 7.500 ore di formazione nel 2018

Nel 2018, inoltre, è stato finalizzato l'**Accordo Strategico tra le parti sociali per la definizione dei percorsi formativi** per il biennio 2018-2020 per i dipendenti della cooperativa Carnj, azienda della filiera Fileni con il maggior numero di dipendenti. L'accordo prevede il coinvolgimento anche delle rappresentanze sindacali dei dipendenti sia nella fase di definizione che nella fase operativa di implementazione.

La complessiva proposta formativa nasce da un'attenta analisi interna e prevede non solo la continuità di iniziative formative già proposte in passato a cui occorre dare seguito per garantire il rispetto delle normative o gli elevati standard qualitativi aziendali, ma anche l'introduzione di percorsi nuovi, definiti sulla base dell'evoluzione dell'organizzazione interna e degli scenari esterni, elementi che concorrono alla definizione delle competenze più adeguate per i dipendenti.
In alcuni casi, poi, i corsi previsti rispondono ai fabbisogni specifici segnalati dalle funzioni aziendali interessate.

Oltre alla formazione obbligatoria, è prevista un'ampia proposta formativa non obbligatoria tecnico-manageriale personalizzata per le diverse aree: tra cui commerciale, produzione, allevamenti, qualità, risorse umane e acquisti.

DIPENDENTI FILENI, I TESTIMONIAL AZIENDALI!

Chi è il migliore volto che un'azienda può scegliere? Chi può essere considerato un vero testimonial? Non occorre cercare lontano un volto che possa rappresentare un'azienda, basta scegliere qualcuno che la conosca come se fosse casa sua, anzi, chi la consideri, ogni giorno, proprio una seconda casa. Per questo **i protagonisti dell'ultimo spot** (on air da maggio 2019), coloro che hanno scelto di dare voce all'impegno quotidiano dell'organizzazione, **sono veri dipendenti Fileni, persone che ogni giorno si impegnano con etica e professionalità nel creare un prodotto buono e naturale.** L'idea è proprio quella di raccontare la realtà dei luoghi e delle persone.

Lo spot Fileni 2019... è uno spot nostro come non mai!

4.2 IL NOSTRO IMPEGNO PER IL BENESSERE, LA SALUTE E LA SICUREZZA DEI DIPENDENTI

Il benessere dei dipendenti è un elemento chiave per il successo aziendale. È necessario che l'azienda offra ai propri dipendenti un ambiente non solo salubre e sicuro, ma anche stimolante e confortevole a 360 gradi.
Per supportare e favorire il benessere delle proprie persone, l'organizzazione ha implementato nel corso degli anni alcune **iniziative di welfare** per cercare di migliorare la vita dei dipendenti sia sul luogo di lavoro che al di fuori di esso.

Nel 2017, inoltre, è stata svolta un'**indagine interna di soddisfazione** dei dipendenti, tramite la somministrazione di un questionario, proprio in relazione alle iniziative di welfare implementate e da implementare. L'indagine ha coinvolto impiegati e operai di tutta la Filiera.

Le iniziative che sono risultate di maggior interesse, da ampliare o introdurre ex novo, sono nell'ambito dell'assistenza sanitaria, assistenza ai veicoli personali, mensa aziendale e sostegno alle spese scolastiche dei figli.
L'azienda ha raccolto queste segnalazioni e sta lavorando per migliorare e ampliare i servizi offerti in tali ambiti.

ALCUNE DELLE INIZIATIVE DI WELFARE GIÀ IN ESSERE SONO:

ACQUISTI E SERVIZI

- Convenzioni con attività commerciali (lavanderia, autolavaggio, arredamenti)
- Convenzioni con Energia Solidale
- Buoni sconto per supermercati

VITA IN AZIENDA

- Borse di Studio per figli dei dipendenti, attraverso il contributo della Fondazione Marco Fileni
- Convenzione Confagricoltura Jesi, CAAF e Patronato
- Sportello ufficio Personale (supporto amministrativo pratiche)

BENESSERE E TEMPO LIBERO

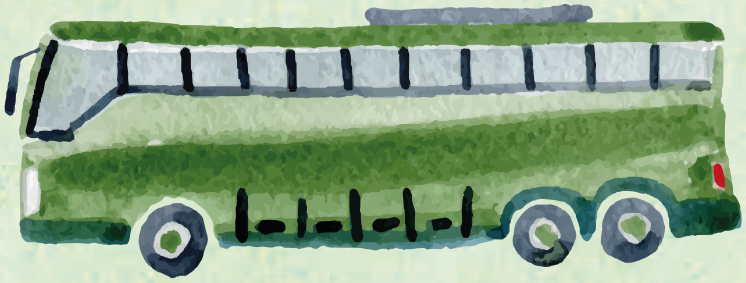
- Convenzioni con palestre, piscina invernale, parco divertimenti

SALUTE

- Convenzione laboratorio analisi Bioaesis

MOBILITÀ

- Servizio autobus privato per i dipendenti in caso di necessità. Il servizio di trasporto pubblico, fino a qualche anno fa frutto di una convenzione tra Fileni e l'azienda di trasporti pubblici locali, adesso è diventato un servizio pubblico di linea.



DIVERSITÀ E INCLUSIONE

Degli oltre 1.800 dipendenti, quasi 800 sono di origine straniera appartenenti a 48 nazionalità diverse delle quali le più rappresentate sono Bangladesh, Romania, India, Marocco, Macedonia e Tunisia. Fileni è da sempre una realtà multiculturale e si è adoperata nel tempo per creare un ambiente di lavoro inclusivo e libero da discriminazioni di qualsiasi tipo. Ci è riuscita!

Ad oggi, nella realtà Fileni l'integrazione e il rispetto di tutte le nazionalità sono...la normalità!

SALUTE E SICUREZZA

Accrescere la cultura aziendale in ambito salute e sicurezza e migliorare la consapevolezza dei dipendenti è un impegno che Fileni porta avanti da sempre con determinazione e continuità mirando alla creazione di luoghi di lavoro con i migliori standard in materia.

Fileni ha implementato un sistema di **gestione della salute e sicurezza sul lavoro** ben strutturato con il fine di annullare o minimizzare i rischi per la sicurezza dei propri dipendenti nell'ambito delle loro attività lavorative.

Ruolo cardine di tale sistema di gestione è il processo di individuazione e valutazione dei rischi, formalizzato nel **Documento di Valutazione del Rischio (DVR)** e aggiornato nel corso del 2018 a seguito di un'approfondita analisi di tutte le fasi di lavorazione. Il processo rileva e valuta i rischi di ogni specifica attività lavorativa svolta in azienda e di quelli "trasversali", tra cui i rischi di tipo organizzativo (rischi psicosociali) che possono causare stress (stress occupazionale) ed altre forme di danno alla sicurezza e alla salute, in conseguenza dei potenziali pericoli individuati. Conseguentemente, Fileni ha individuato e avviato l'implementazione di tutte le misure di prevenzione e protezione necessarie per annullare o minimizzare i rischi di tali mansioni oltre che definito i provvedimenti e le procedure necessarie.

Il rispetto per le norme di sicurezza sul lavoro non può prescindere da una corretta ed efficace formazione dei dipendenti. Fileni si impegna regolarmente nella formazione e sensibilizzazione dei dipendenti sul tema salute e sicurezza, portandoli a conoscenza dei rischi generali e specifici legati alle loro mansioni, delle procedure di sicurezza da adottare, dei sistemi di prevenzione implementati. Tutti i nuovi assunti vengono adeguatamente formati in materia e poi regolarmente aggiornati, talvolta con una frequenza anche maggiore rispetto a quanto richiesto dalla legge (es. per gli addetti alle squadre di emergenza).

Per le figure esposte a specifici rischi, come il contatto con i rifiuti pericolosi e le sostanze chimiche, il DVR analizza con dettaglio il regime e le procedure da applicare, prevedendo anche una formazione e delle attrezzature ad hoc.

L'obiettivo di Fileni è quello di raddoppiare le persone formate per far parte delle squadre d'emergenza e di primo soccorso.

NEL 2018 SONO STATE EROGATE OLTRE 6.900 ORE DI FORMAZIONE SULLA SALUTE E SICUREZZA A TUTTI I DIPENDENTI DELLA FILIERA

È stato istituito un **servizio protezione e prevenzione** per la Sicurezza e Igiene nei luoghi di lavoro le cui figure responsabili sono il datore di lavoro, i dirigenti, il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS), i preposti, le squadre antincendio e di primo soccorso, il medico competente. Il servizio dirige anche le attività di sorveglianza sanitaria, ovvero visite mediche periodiche e specifiche legate alla mansione e alla tipologia di rischio.

Per instaurare un confronto e un dialogo continuo tra le maestranze, RLS e l'azienda, dal 2014 è stato istituito l'**Osservatorio sulla Salute e Sicurezza**.

Inoltre, è stato predisposto un **opuscolo** che riassume in modo semplice e chiaro le procedure di sicurezza da seguire durante il lavoro per prevenire gli incidenti.

Nel 2019, inoltre, la Cooperativa Carnj ha cominciato a mappare e analizzare anche i cosiddetti **near miss**, ovvero i mancati infortuni.

61 infortuni sul lavoro nel 2018 in riduzione del 22% rispetto al 2017

Nel 2018 si sono verificati 61 infortuni sul lavoro (78 nel 2017). Il tasso di infortuni è pari a 21,5, in calo del 21% [16].

Le tipologie di infortunio verificatesi più frequentemente sono: contusione, distorsione, trauma muscolare, frattura e ferite. Nel corso del 2018, si è verificato un infortunio tra i lavoratori somministrati.

NUOVE ATTIVITÀ 2018

NEL 2018, NELLO STABILIMENTO DI CASTELPLANIO SONO STATE IMPLEMENTATE DIVERSE ATTIVITÀ, TRA CUI:

L'aggiornamento della valutazione del rischio da sovraccarico biomeccanico degli arti superiori;

La valutazione del rischio rumore e l'avviamento dei lavori per migliorare i locali aziendali ai fini dell'aggiornamento certificato prevenzioni incendi.

TRA LE ATTIVITÀ IMPLEMENTATE NELLO STABILIMENTO DI CINGOLI NEL 2018 VI SONO:

L'aggiornamento dei piani di emergenza ed evacuazione dello stabilimento e del magazzino dinamico;

Il miglioramento della formazione della squadra di emergenza e la valutazione del rischio inerente gli aspetti di igiene e sicurezza presso il laboratorio chimico/biologico.

IN ENTRAMBI GLI STABILIMENTI, SONO STATE ADOTTATE:

Nuove tipologie di DPI (dispositivi di protezione individuale).

[16] Per una migliore comparabilità dei dati, la variazione è calcolata considerando il medesimo perimetro del 2017: non sono quindi inclusi i dati relativi alla società MB mangimi S.p.A..

5. IL LEGAME CON IL TERRITORIO

5.1 AGRICOLTURA BIOLOGICA E PROGETTO ARCA

5.2 LA FONDAZIONE MARCO FILENI

5.3 LE COLLABORAZIONI CON UNIVERSITÀ E CENTRI DI RICERCA

5.1 AGRICOLTURA BIOLOGICA E PROGETTO ARCA

Come già descritto, **la produzione biologica non può essere improvvisata: occorrono conoscenze, strutture, competenze e un solido know how** che solo una lunga esperienza può garantire.

In questo contesto, Fileni ha implementato una filiera di eccellenza e un sistema che controlla tutto il ciclo produttivo, dai campi alle tavole dei consumatori. L'obiettivo però è quello di essere sempre più non solo garanti della trasformazione delle materie prime che occorrono per la creazione dei nostri mangimi, ma anche i principali coltivatori e produttori delle stesse. Grazie a sforzi continui, la filiera Fileni BIO si sta estendendo sempre di più ed è in questo contesto che Fileni ha contribuito alla nascita del Progetto ARCA.

ARCA - AGRICOLTURA PER LA RIGENERAZIONE CONTROLLATA DELL'AMBIENTE

Il progetto ARCA prese forma per la prima volta grazie a tre lungimiranti ideatori nel 1988. Il progetto poggiava su concetti e obiettivi forse troppo futuribili e rivoluzionari per quei tempi. Solo dopo trent'anni dalla sua ideazione, il mutato contesto economico, sociale, culturale e ambientale, hanno contribuito alla rinascita del progetto.
Nel marzo 2016 viene costituita la società ARCA S.r.l., per la quale viene scelta la forma giuridica della società Benefit, ovvero una società che nell'esercizio dell'attività economica, oltre allo scopo di dividere gli utili, **persegue finalità di beneficio comune e opera in modo responsabile, sostenibile e trasparente** nei confronti di persone, comunità, territori e ambiente.

"Terra buona, cibo sano"

LA MISSIONE

Arca si impegna a riportare in equilibrio il rapporto dell'uomo con la terra, valorizzare il ruolo dell'agricoltore che ne è il custode e rendere consapevoli le persone che con le loro scelte di acquisto possono trasformarsi da consumatori a rigeneratori. Ogni prodotto ARCA, oltre ad essere sano e di qualità, arriva da tecniche sostenibili in grado di incentivare la rigenerazione del suolo e l'economia circolare.
Oltre a fare bene alla persona, fa bene alla Terra.

COME:

STRATEGIA OPERATIVA E OBIETTIVI

Rigenerare i suoli promuovendo l'utilizzo di concime organico da fonti animali che permette l'arricchimento del suolo in termini di microflora, microfauna e humus disponibile alle culture in essere.
Costituire delle filiere agroalimentari solide ed innovative in grado di riconoscere un adeguato prezzo di mercato alla materia prima, valorizzando il territorio di provenienza.
Controllare ogni fase della filiera attraverso la mappatura di tutti i parametri del terreno con strumenti di misura ad hoc come sensori elettronici di umidità, di anidride carbonica e dei principali parametri dei suoli.
Certificare e garantire al consumatore un prodotto sano, di qualità, buono e prodotto con tecniche sostenibili.
Immettere sul mercato locale e non, solo i prodotti a marchio Arca attraverso canali di distribuzione mirati.
Rafforzare il dialogo tra agricoltori e industria agroalimentare al fine di promuovere un'economia circolare e locale sostenibile da un punto di vista ambientale ed economico.
Contaminare ovvero diffondere nel territorio i principi per una buona agricoltura rigenerativa ed economicamente sostenibile.

DOVE:

UN PROGETTO LEGATO AL TERRITORIO

La sede dell'ARCA è presso l'abbazia romanica di Sant'Urbano all'Esinante nel comune di Apiro (MC), al centro della Valle di San Clemente. Dove ARCA ha il suo **laboratorio di innovazione** e la sua **Scuola**.

Gli agricoltori che hanno preso parte al progetto si distribuiscono nel distretto formato da tre valli nel cuore delle Marche: Valle dell'Esino, Valle del Musone e Valle del Misa-Nevola.

ARCA è anche uno strumento di **innovazione sociale**.
ARCA è infatti un progetto per sua natura partecipativo, in cui ogni attore è protagonista e può aggiungere valore.

ARCA è anche una rete di agricoltori, agronomi, imprese agricole, fornitori di tecnologie, università, centri di ricerca, che ha lo scopo di mettere in contatto gli agricoltori (e i suoli che essi coltivano) con il consumatore finale.

5.2 LA FONDAZIONE MARCO FILENI

Nel 2016 la famiglia Fileni ha creato la Fondazione Marco Fileni in memoria di Marco, terzogenito dell'imprenditore Giovanni Fileni e di Rosina Martarelli. La fondazione persegue esclusivamente **scopi di utilità e solidarietà sociale** e come oggetto ha quello di promuovere iniziative di supporto al diritto allo studio rivolte ai giovani e di svolgere attività di beneficenza/solidarietà nei confronti di persone svantaggiate o di associazioni ed enti che si occupano di tali categorie sociali.

fondazione
MARCO FILENI

Uno dei principali interventi realizzati è il progetto "**Crediamo nei giovani**" che, dal 2016, prevede l'assegnazione di **30 borse di studio all'anno** a studenti meritevoli delle scuole medie superiori e studenti iscritti ai corsi universitari. Nel 2018 la Fondazione Marco Fileni ha ottenuto la qualifica di Onlus.

30 borse di studio
a studenti delle scuole medie superiori e iscritti a corsi universitari

5.3 LE COLLABORAZIONI CON UNIVERSITÀ E CENTRI DI RICERCA

Fileni ha sempre creduto nelle potenzialità del territorio e nelle sinergie tra mondo accademico e mondo delle imprese. Guidata dal desiderio di innovazione e miglioramento continuo, **Fileni collabora ogni giorno con il mondo delle Università**: crede nel valore della ricerca, investe sui giovani e pensa che studio e sviluppo di competenze siano le parole chiave per crescere e perfezionarsi.

Da più di dieci anni Fileni collabora con l'**Università Politecnica delle Marche** su due diversi ambiti di studio: marketing strategico, agronomia e biologia. Questa collaborazione prevede il sostegno da parte dell'azienda nel percorso di studi volti all'ottenimento del dottorato di ricerca in queste materie e nell'individuazione di tematiche di studio di reciproco interesse.

Dal 2016, inoltre Fileni ha sostenuto l'iniziativa "Innovation Lab" dell'**Università di Camerino** ovvero la creazione di un insieme di laboratori di ricerca e sviluppo dalle diverse specificità che, lavorando in sinergia, rinsalderanno il rapporto tra aziende e università. In tale contesto Fileni ha contribuito al finanziamento del laboratorio che si occuperà di studiare il mondo della zootecnia e dell'agroalimentare.
Fileni si è impegnata, inoltre, in un'attività di sensibilizzazione dei propri clienti apponendo sul pack dei prodotti Fileni venduti in tutta Italia un logo che richiama l'attenzione sulla collaborazione con l'Unicam e l'hashtag #ilfuturononcrolla, ideato e utilizzato dall'Università per raccontare gli sforzi e le attività di ricostruzione dopo il terremoto.

Nel 2018 Fileni ha voluto proseguire la collaborazione con l'Università di Camerino sostenendola, attraverso un supporto finanziario di 150mila euro, nell'acquisto di una nuova modernissima strumentazione scientifica per analisi sempre più efficienti e precise.

Fileni fa parte del **Club di Partner Strategici dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, realtà prestigiosa nel panorama della Food Culture e nella divulgazione del sapere gastronomico. In tal senso, Fileni potrà valersi di un canale ad hoc per selezionare gli studenti e partecipare agli appuntamenti del club con ospiti altamente qualificati.

Fileni, inoltre, collabora con la **facoltà di Agraria e Veterinaria dell'Università di Perugia** per promuovere progetti di ricerca, tesi di laurea. Le tematiche approfondite riguardano soprattutto quelle legate alla problematica dell'antibiotico resistenza. Da cinque anni è stata sviluppata una convenzione per permettere agli studenti di svolgere dei tirocini in azienda.

Da circa 6 anni il Gruppo Fileni collabora con il **Crea, Ente di ricerca vigilato dal Mipaaft**, per le tematiche legate all'agroecologia e alle razze a lento accrescimento per l'avicoltura biologica; questo tipo di rapporto ha permesso di innalzare il livello di know how aziendale in merito alla gestione agronomica e zootecnica, introducendo tecniche agronomiche innovative, nuove varietà ad alto contenuto proteico e nuovi genotipi per l'allevamento biologico.

Conclusioni

In questo primo Bilancio di Sostenibilità abbiamo cercato di comunicare la nostra visione e il nostro approccio verso la sostenibilità. Le tematiche di sostenibilità, che finalmente cominciano a entrare con decisione nelle agende dei governi e delle maggiori aziende, fanno parte della nostra tradizione già da tempo. Da molti anni infatti abbiamo perseguito un approccio olistico alla sostenibilità, che coniugasse le esigenze dell'azienda con quelle delle persone, dell'ambiente e delle comunità di riferimento.

Nell'ultimo anno abbiamo seguito con ancora maggiore forza i principi dell'economia circolare e per il futuro vogliamo proseguire lungo questo percorso, impegnandoci sempre di più per affermare queste nostre prerogative e per affrontare le sfide che ci attendono.

6 INDICATORI DI PERFORMANCE

DATI ECONOMICI

IL VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO

Per offrire una rappresentazione più completa della filiera Fileni si è optato per dare una doppia rappresentazione del valore economico generato e distribuito: una considera le società incluse nel Bilancio Consolidato del Gruppo Fileni, la seconda riflette l'intera filiera Fileni, considerando anche il contributo della Carnj Società Cooperativa Agricola.

VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO [MIGLIAIA DI EURO]	2018 CONSOLIDATO GRUPPO FILENI	2018 FILIERA FILENI (CON IL CONTRIBUTO DI CARNJ SOCIETÀ OPERATIVA AGRICOLA)
Valore economico generato	**408.097**	**421.280**
Valore economico distribuito	**390.322**	**399.450**
Remunerazione dei fornitori	375.935	313.260
Remunerazione soccidari	-	21.300
Remunerazione del personale	7.217	56.459
Remunerazione dei finanziatori	3.534	4.105
Remunerazione degli azionisti	-	-
Remunerazione della Pubblica Amministrazione	3.457	4.137
Comunità	180	189
Valore economico trattenuto	17.775	21.830

DATI AMBIENTALI

I dati ambientali includono gli stabilimenti produttivi di Cingoli e Castelplanio della capogruppo e i mangimifici di Gav Mangimi S.r.l. e di MB Mangimi S.p.A.. Per agevolare la comparabilità dei dati, quelli del 2018 sono stati calcolati anche considerando il medesimo perimetro del 2017, ovvero escludendo la società MB Mangimi S.p.A.. I consumi energetici e idrici e le emissioni sono stati indicizzati rispetto ai kg di carne in entrata lavorati dagli stabilimenti produttivi. Eventuali discrepanze tra i totali riportati nelle seguenti tabelle e la somma dei valori che li compongono è dovuta a arrotondamenti.

CONSUMI ENERGETICI INTERNI ALL'ORGANIZZAZIONE

GJ	2018	2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)	2017
Totale consumi di combustibili non rinnovabili	**315.624**	**230.373**	**243.033**
Gas naturale	300.532	215.281	226.948
Gasolio	15.092	15.092	16.085
Totale energia elettrica acquistata	**129.039**	**103.536**	**101.821**
Da fonti rinnovabili	103.536	103.536	101.821
Da fonti non rinnovabili	25.503	-	-
Energia elettrica autoprodotta da fotovoltaico	**4.376**	**4.376**	**4.814**
Energia ceduta in rete	**3.868**	**1.846**	**1.109**
Totale consumi energetici	**445.172**	**336.440**	**348.558**
Di cui da fonti rinnovabili	**107.912**	**107.912**	**106.634**
Intensità energetica (MJ/kg)	**3,20**	**2,42**	**2,54**

EMISSIONI DI CO_2 DI SCOPO 1 E DI SCOPO 2 [17]

tCO_2	2018	2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)	2017
Scope 1	23.347	18.578	19.596
Scope 2 (market-based)	3.422	-	-
Scope 2 (location-based)	11.327	9.088	8.938
Totale	**26.768**	**18.578**	**19.596**
Intensità emissiva ($KgCO_2$/kg)	**0,52**	**0,36**	**0,39**

PRELIEVO DI ACQUA PER FONTE

ML	2018	2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)	2017
Acque sotterranee	464	464	479
Acqua di parti terze	588	569	668
Totale prelievo d'acqua	**1.051**	**1.033**	**1.147**
Indice intensità consumi idrici (l/kg)	**7,55**	**7,42**	**8,35**

[17] Per il calcolo delle emissioni di Scope 1 sono stati utilizzati i fattori di emissione ISPRA - Tabella parametri standard nazionali 2019. Le emissioni di Scope 2, come previsto dal GRI, sono state calcolate secondo due distinte metodologie: il "location-based method" e il "market-based method". Il metodo location-based, si basa sui fattori di emissione medi relativi alla generazione di energia regionali, subnazionali o nazionali. In questo caso, sono stati utilizzati i fattori di emissione *ISPRA - Fattori di emissione atmosferica di gas a effetto serra nel settore elettrico nazionale e nei principali Paesi Europei 2019*. Il metodo market-based invece, si basa sulle emissioni di CO_2 emesse dai fornitori di energia da cui l'organizzazione acquista, tramite contratto, energia elettrica o sui fattori relativi al mercato di riferimento. Con questa metodologia di calcolo è possibile valorizzare l'energia acquistata proveniente da fonti rinnovabili. In questo caso, sono stati considerati i certificati di Garanzia di Origine e utilizzati i fattori di emissione *AIB - European Residual Mixes 2018*. Il totale è pari alla somma delle emissioni di scope 1 e quelle di scope 2 calcolate con il metodo market-based.

DATI DEL PERSONALE

CARATTERISTICHE DELLA FORZA LAVORO

Il perimetro dei dati e delle informazioni sociali risulta essere composto dalle società consolidate integralmente nel Bilancio Consolidato del Gruppo Fileni e dalla Carnj Società Cooperativa Agricola. Per agevolare la comparabilità dei dati, quelli del 2018 sono stati calcolati anche considerando il medesimo perimetro del 2017, ovvero escludendo la società MB Mangimi S.p.A..

DIPENDENTI E COLLABORATORI ESTERNI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

NUMERO DI PERSONE	AL 31 DICEMBRE 2018			AL 31 DICEMBRE 2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)			AL 31 DICEMBRE 2017		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dipendenti	**1.124**	**721**	**1.845**	**1.087**	**717**	**1.804**	**1.110**	**718**	**1.828**
Dirigenti	10	1	11	9	1	10	9	1	10
Quadri	26	-	26	20	-	20	20	-	20
Impiegati	115	69	184	106	65	171	104	62	166
Operai	973	651	1.624	952	651	1.603	977	655	1.632
Collaboratori esterni	**44**	**18**	**62**	**43**	**17**	**60**	**36**	**24**	**60**
Somministrati	44	12	56	43	11	54	34	21	55
Stagisti	-	6	6	-	6	6	2	3	5
Totale forza lavoro	**1.168**	**739**	**1.907**	**1.130**	**734**	**1.864**	**1.146**	**742**	**1.888**

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE (TEMPO DETERMINATO E INDETERMINATO) E GENERE

NUMERO DI PERSONE	AL 31 DICEMBRE 2018			AL 31 DICEMBRE 2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)			AL 31 DICEMBRE 2017		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
A tempo indeterminato	460	386	**846**	423	382	**805**	418	377	**795**
A tempo determinato	664	335	**999**	664	335	**999**	692	341	**1.033**
Totale	**1.124**	**721**	**1.845**	**1.087**	**717**	**1.804**	**1.110**	**718**	**1.828**

DIPENDENTI PER TIPOLOGIA CONTRATTUALE (FULL-TIME E PART-TIME) E GENERE

NUMERO DI PERSONE	AL 31 DICEMBRE 2018			AL 31 DICEMBRE 2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)			AL 31 DICEMBRE 2017		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Full-time	1.119	695	**1.814**	1.083	692	**1.775**	1.102	700	**1.802**
Part-time	5	26	**31**	4	25	**29**	8	18	**26**
Totale	**1.124**	**721**	**1.845**	**1.087**	**717**	**1.804**	**1.110**	**718**	**1.828**

DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E FASCIA D'ETÀ

NUMERO DI PERSONE	AL 31 DICEMBRE 2018				AL 31 DICEMBRE 2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)				AL 31 DICEMBRE 2017			
	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOT	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOT	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOT
Dirigenti	-	1	10	**11**	-	1	9	**10**	-	3	7	**10**
Quadri	-	12	14	**26**	-	12	8	**20**	-	12	8	**20**
Impiegati	10	103	71	**184**	8	97	66	**171**	6	102	58	**166**
Operai	165	1.020	439	**1.624**	164	1.005	434	**1.603**	176	1.044	412	**1.632**
Totale	**175**	**1.136**	**534**	**1.845**	**172**	**1.115**	**517**	**1.804**	**182**	**1.161**	**485**	**1.828**

NUOVI ASSUNTI E TURNOVER DEL PERSONALE

NUOVI ASSUNTI

NUMERO DI PERSONE	2018				2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)				2017			
	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOT	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOT	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOT
Uomini	27	67	23	**117**	27	65	23	**115**	49	77	18	**144**
Donne	10	27	8	**45**	10	27	8	**45**	12	13	2	**27**
Totale	**37**	**94**	**31**	**162**	**37**	**92**	**31**	**160**	**61**	**90**	**20**	**171**

CESSATI

NUMERO DI PERSONE	2018				2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)				2017			
	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOT	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOT	<30 ANNI	30-50 ANNI	>50 ANNI	TOT
Uomini	-	100	38	**138**	-	100	38	**138**	7	43	22	**72**
Donne	2	28	16	**46**	2	28	16	**46**	5	26	5	**36**
Totale	**2**	**128**	**54**	**184**	**2**	**128**	**54**	**184**	**12**	**69**	**27**	**108**

TASSO DI ASSUNZIONE E TURNOVER PER GENERE

	2018		2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)		2017	
	ENTRATE %	USCITE %	ENTRATE %	USCITE %	ENTRATE %	USCITE %
Uomini	10%	12%	-	-	13%	6%
Donne	6%	6%	6%	6%	4%	5%
Totale	**9%**	**10%**	**9%**	**10%**	**9%**	**6%**

TASSO DI ASSUNZIONE E TURNOVER PER FASCE D'ETÀ

	2018		2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)		2017	
	ENTRATE %	USCITE %	ENTRATE %	USCITE %	ENTRATE %	USCITE %
< 30 anni	21%	1%	22%	1%	34%	7%
30 - 50 anni	8%	11%	8%	11%	8%	6%
> 50 anni	6%	10%	6%	10%	4%	6%
Totale	**9%**	**10%**	**9%**	**10%**	**9%**	**6%**

ORE DI FORMAZIONE E ORE PRO-CAPITE PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

ORE DI FORMAZIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE E GENERE

ORE DI FORMAZIONE	2018					
	N. ORE UOMINI	N. ORE PRO-CAPITE UOMINI	N. ORE DONNE	N. ORE PRO-CAPITE DONNE	N. ORE TOTALI	N. ORE PRO-CAPITE
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	99	3,8	-	-	99	3,8
Impiegati	359	3,1	133	1,9	492	2,7
Operai	4.241	4,4	2.708	4,2	6.949	4,3
Totale	**4.699**	**4,2**	**2.841**	**3,9**	**7.540**	**4,1**

ORE DI FORMAZIONE	2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)					
	N. ORE UOMINI	N. ORE PRO-CAPITE UOMINI	N. ORE DONNE	N. ORE PRO-CAPITE DONNE	N. ORE TOTALI	N. ORE PRO-CAPITE
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	31	1,6	-	-	31	1,6
Impiegati	351	3,3	133	2,0	484	2,8
Operai	4.129	4,3	2.708	4,2	6.837	4,3
Totale	**4.511**	**4,1**	**2.841**	**4,0**	**7.352**	**4,1**

ORE DI FORMAZIONE	2017					
	N. ORE UOMINI	N. ORE PRO-CAPITE UOMINI	N. ORE DONNE	N. ORE PRO-CAPITE DONNE	N. ORE TOTALI	N. ORE PRO-CAPITE
Dirigenti	-	-	-	-	-	-
Quadri	130	7	-	-	130	6,5
Impiegati	690	7	539	9	1.229	7,4
Operai	3.976	4	2.743	4	6.719	4,1
Totale	**4.796**	**4**	**3.282**	**5**	**8.078**	**4,4**

SALUTE E SICUREZZA

INDICATORI SALUTE E SICUREZZA

N. INFORTUNI	2018	2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)	2017
N. totale infortuni registrabili	61	61	78
N. totale infortuni gravi (esclusi i decessi) [18]	1	1	-
N. totale decessi dovuti a infortuni sul lavoro	-	-	-

N. ORE/GIORNI	2018	2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)	2017
Moltiplicatore	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Ore lavorate	2.837.732	2.766.306	2.783.145

INDICATORI SALUTE E SICUREZZA [19]	2018	2018 (ESCLUSO MB MANGIMI)	2017
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	21,5	22,1	28,0
Tasso di infortuni gravi sul lavoro (escludendo i decessi)	0,4	0,4	0
Tasso di decessi dovuti a infortuni sul lavoro	0	0	0

[18] Infortuni sul lavoro che hanno portato a un danno da cui il lavoratore non può riprendersi, non si riprende o non è realistico prevedere che si riprenda completamente tornando allo stato di salute antecedente l'incidente entro 6 mesi.

[19] I tassi di infortunio sono stati calcolati come il rapporto tra il numero totale di infortuni e il totale ore lavorate, utilizzando un fattore moltiplicativo di 1.000.000.

7 NOTA METODOLOGICA

Il presente documento costituisce la prima edizione del Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Fileni e descrive i risultati raggiunti nel 2018 (dal 1 gennaio al 31 dicembre).

Il Bilancio di Sostenibilità 2018 è stato redatto rendicontando una selezione dei "GRI Sustainability Reporting Standards" (2016) e dei "Food Processing Sector Disclosures" (2014), entrambi pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella "Indice dei contenuti GRI", definiti dal GRI - "Global Reporting Initiative"

Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni economico finanziarie corrisponde a quello delle società consolidate integralmente nel Bilancio Consolidato del Gruppo Fileni al 31 dicembre 2018 e tiene conto anche del contributo della Carnj Società Cooperativa Agricola.

Il perimetro dei dati e delle informazioni sociali risulta essere composto dalle società consolidate integralmente nel Bilancio Consolidato del Gruppo Fileni e dalla Carnj Società Cooperativa Agricola (nel documento "filiera Fileni" o "Filiera"). I dati ambientali includono gli stabilimenti produttivi di Cingoli e Castelplanio della capogruppo e i mangimifici di Gav Mangimi S.r.l. e di MB Mangimi S.p.A.. Con riferimento a variazioni significative si rileva che il Gruppo Fileni, nel corso del 2018, ha incrementato la quota di partecipazione nella società MB Mangimi S.p.A. raggiungendo così il 55% della stessa. Per tale ragione, la società è entrata nel perimetro di consolidamento del Gruppo a partire dal 1° gennaio 2018.

Eventuali variazioni di perimetro relativamente a singoli temi o indicatori sono espressamente esplicitate nel testo. Per garantire l'attendibilità dei dati, è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, se presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili. I dati relativi all'esercizio precedente, laddove disponibili, sono riportati a fini comparativi, per consentire una valutazione sull'andamento delle attività nel tempo. A tal proposito si segnala che, per agevolare la comparabilità dei dati sociali e ambientali, i risultati del 2018 sono rappresentati anche considerando il medesimo perimetro del 2017, ovvero escludendo la società MB Mangimi S.p.A..

Il Bilancio di Sostenibilità è redatto con periodicità annuale.

Il documento non è sottoposto ad assurance esterna.

Per informazioni relativamente al presente documento è possibile scrivere a:
amministrazione@fileni.it

INDICE DEI CONTENUTI GRI

GRI STANDARD	INFORMATIVA	NUMERO DI PAGINA	NOTE
GRI 102: INFORMATIVA GENERALE (2016)			
Profilo dell'organizzazione			
102-1	Nome dell'organizzazione	12	
102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	16-27	
102-3	Luogo della sede principale	6	
102-4	Luogo delle attività	6; 19	
102-5	Proprietà e forma giuridica	12	
102-6	Mercati serviti	19	
102-7	Dimensione dell'organizzazione	14-15; 44	L'indicatore è compliant con il requirement i) e iii) dello Standard di riferimento.
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	44-45; 63	
102-9	Catena di fornitura	16-19	
102-13	Adesione ad associazioni	13	
Strategia			
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	3	
Etica e integrità			
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	6; 10-11	
Governance			
102-18	Struttura della governance	12-13	
Coinvolgimento degli stakeholder			
102-41	Accordi di contrattazione collettiva	Il 100% dei dipendenti risulta coperto da accordi di contrattazione collettiva.	
Pratiche di rendicontazione			
102-45	Società incluse nel bilancio consolidato	67	
102-50	Periodo di rendicontazione	67	
102-52	Periodicità della rendicontazione	67	
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	67	
102-55	Indice dei contenuti GRI	68-71	

STANDARD SPECIFICO

GRI STANDARD	INFORMATIVA	NUMERO DI PAGINA	NOTE
GRI 200: SERIE ECONOMICA			
Topic: Performance economica			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	14-15	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	14-15	
GRI-201: Performance economica (2016)			
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	15; 60	
GRI 300: SERIE AMBIENTALE			
Topic: Energia			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	34-37	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	34-37	
GRI-302: Energia (2016)			
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	36; 61	
Topic: Acqua e scarichi idrici			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	34-35; 39	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	34-35; 39	
GRI-303: Modalità di gestione (2018)			
303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	34-35; 39	
303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	34-35; 39	
GRI-303: Acqua e scarichi idrici (2018)			
303-3	Prelievo idrico	39; 62	L'indicatore è compliant con il requirement a) dello Standard di riferimento.
Topic: Emissioni			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	34-35; 38	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	34-35; 38	
GRI-305: Emissioni (2016)			
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	62	
305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	62	
Topic: Compliance ambientale (2016)			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	34-35	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	34-35	
GRI-307: Compliance ambientale (2016)			
307-1	Non conformità con leggi e normative in materia ambientale	Nel 2018 non sono state registrate multe significative per violazione di leggi e normative in materia ambientale.	

STANDARD SPECIFICO

GRI STANDARD	INFORMATIVA	NUMERO DI PAGINA	NOTE
GRI 400: SERIE SOCIALE			
Topic: Occupazione			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	44-45	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	44-45	
GRI-401: Occupazione (2016)			
401-1	Nuove assunzioni e turnover	64-65	
Topic: Pratiche di lavoro			
GRI-G4: Informazioni sul settore della trasformazione alimentare (categoria: sociale _ sub-categoria: pratiche di lavoro e lavoro dignitoso)			
G4 FP3	Percentuale del tempo di lavoro perso a causa di dispute sindacali, scioperi e/o serrate, per paese	Nel 2018 non si sono verificati dispute sindacali, scioperi e /o serrate.	
Topic: Salute e sicurezza sul lavoro			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	50-51	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	50-51	
GRI-403: Modalità di gestione (2018)			
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	50-51	
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi ed analisi degli incidenti	50-51	
403-3	Servizi di medicina del lavoro	50-51	
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	50-51	
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	50-51	
GRI-403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)			
403-9	Infortuni sul lavoro	51; 66	L'indicatore è compliant con i requirements a), d), e) dello Standard di riferimento.
Topic: Formazione e istruzione			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	46-47	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	46-47	
GRI-404: Formazione e istruzione (2016)			
404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	65	

STANDARD SPECIFICO

GRI STANDARD	INFORMATIVA	NUMERO DI PAGINA	NOTE
Topic: Diversità e pari opportunità			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	44-45; 49	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	44-45; 49	
GRI- 405: Diversità e pari opportunità (2016)			
405-1	Diversità degli organi di governo e tra i dipendenti	13; 63-64	
Topic: Marketing ed etichettatura			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	27	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	27	
GRI-417: Marketing ed etichettatura			
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	27	L'indicatore è compliant con il requirement a.i) dello Standard di riferimento.
Topic: Salute e Sicurezza dei consumatori			
GRI-G4: Informazioni sul settore della trasformazione alimentare (categoria: sociale _ sub-categoria: responsabilità di prodotto)			
G4 FP5	Percentuale del volume della produzione prodotta in siti certificati da un ente terzo indipendente secondo standard riconosciuti a livello internazionale per i sistemi di gestione della sicurezza alimentare	30	
Topic: Benessere animale			
GRI-103: Modalità di gestione (2016)			
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	31	
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	31	
GRI-G4: Informazioni sul settore della trasformazione alimentare (categoria: sociale_sub-categoria: società)			
G4 FP12	Politiche e pratiche in materia di trattamenti antibiotici, antinfiammatori, ormonali e/o di promozione della crescita, per specie e tipo di razza	31	L'indicatore è compliant con il requirement 2.2 dello Standard di riferimento.

Questo bilancio è stampato su carta ecologica Favini CRUSH.
Questa carta è realizzata con sottoprodotti agro-alimentari (residui di mais) che sostituiscono fino al 15% della cellulosa proveniente da albero, e ora contengono fino al 40% di fibra riciclata da carta post-consumo.
Prodotta con EKOenergia da fonti rinnovabili (idroelettriche).